



XLI.

**SAGARDO
EGUNA '24**

gehigarri berezia



ARGILAN ELEKTRIZITATEA

Elektrizitate instalakuntzak
eta mantenimenduak

·Instalakuntza elektrikoak ·Argigintza
·Energia aurreztea ·Atezain automatikoak
·Kontadoreen zentralizazioa...

943361380 - 629272859



Bordaberri 5, Usurbil

APARICIO
DEKORAZIO ETA
PINTURA LANAK

943366059 628 88 39 43

USURBIL

 **ANORGA TXIKI S.L.**
KRISTALDEGIA

Beirazko itxitura sistema berria!!!
Perfil bertikalik gabe!!
Zure balkoia itxi nahi baduzu galdeiguzu!
Aukera zabalak!

Ondo pasa
Sagardo Egunean!



·komertzial instalazioak ·beira bikoitza ·segurtasun beirak ·dutxa-itxiturak eta irristailuak
·ispiluak ·barandak ·kristal mota guztiak...

Orla Etorbidea 4, LASARTE-ORIA 943 37 17 33- 610 45 93 45

41 SAGARDO DASTAGARRI, 41. EDIZIOAN

Bertakoak, eskualdekoak nahiz Gipuzkoako beste udalerrri batzuetakoak. Guztira, gertuagoko nahiz urrunagoko 41 sagardo postuetan barrena osteratxoa egin eta edariok dastatzeko aukera izango dugu igandeko Sagardo Egunean. Ospakizun egun honen edizio adina postu aurkituko dituzue frontoian, Dema zein Askatasuna plazetan.

Sagardotegiak

Bertako ekoizleak:

Agerreazpi, Aizperro, Anburu, Gorosti, 3 Arima, Troya, Zumitza, Ibinodox, RBLD.

Bertako sagardotegiak:

Aginaga, Aialde Berri, Araeta, Arratzain, Astiazaran, Saizar Euskal, Saizar, Urdaira.

Herritik kanpokoak:

Akarregi (Hernani), Alberro (Hernani), Alorrenea (Astigarraga), Altuna



Usurbilgo frontoian, Dema plazan eta Askatasuna plazan ospatuko da Sagardo Eguna.

(Urnieta), Añota (Azpeiti), Bereziartua (Astigarraga), Egiluze (Errenteria), Eguzkitza (Tolosa), Elutxeta (Urnieta), Etxeberria (Astigarraga), Eula (Urnieta), Goiko Lastola (Hernani), Gurutzeta (Astigarraga), Irigoien

(Astigarraga), Izeta (Aia), Larre-Gain (Ereñotzu), Mendizabal (Astigarraga), Mizpiradi (Andoain), Oianume (Urnieta), Ordo-Zelai (Oiartzun), Otegi (Larsarte-Oria), Oyarbide (Astigarraga), Otsua-Enea (Hernani), Satxota (Aia).

BI PILOTARI, FESTA HASTEKO

Urtero herrikide edo herri eragileren batek izaten du batetik, usurbildarren urteko festa egun kuttunenari ekiteko ohorea. Sagardo Egunaren Lagunak taldekoen nahiz herriaren eskertza eta omenalditxoa jasotzen dute bide batez. Sagardoa zerbitzatu eta edalontziak goratuz, jai egun honen aldarria eginez abiarazten dute eguna. Aurtengoan, bi izango dira frontoiko oholza gainera igoko direnak; biak ala biak, punta-puntako kirolariak, biak ala biak



Miriam Arrillaga eta Aitor Aranguren omenduko dituzte Sagardo Egunaren hasieran.



pilotariak, aurkezpen gutxi behar dutenak; Miriam Arrillaga eta Aitor Arangu-

ren. Igande goizeko 11:30ean izango da hasiera ekitaldia.

EUSKAL HERRIKO EGURREKO SAGARDO TXAPELKETA BUELTAN DA

Euskal Herriko Egurreko Sagardo Txapelketaren bosgarren edizioa ekainaren 9an jokatuko da, Aginagako eliza zaharrean. Dena den, botilak aurkezteko epea maiatzaren 31n itxiko da. Interesatuak Alkartasuna kooperatibara jo behar dute.

Txapelketa honen lehen edizioak Sagardo Egunean ospatu ziren. 2022koa ordea, Usurbilgo San Tomas azokan egin zen. lazko etenaldiaren ondoren, bueltan da sariketa. Naiz agerkari digitalaren arabera, ekainaren 9an jokatuko da txapelketa

eta ez Usurbilen, baizik eta Aginagan.

Afizionatuei zein profesionali zuzendua

Egurreko sagardo txapelketan parte hartzeko epea maiatzaren 31n amaituko da. Botilak Usurbilgo Alkartasuna kooperatiban aurkeztu behar dira. Eta antolatzaileek aditzera eman dutenez, afizionatuek nahiz profesionalak eman dezakete izena.

Epaille lanetan Mainer Larrañaga sommelieria (Arteaga, Arrasate), Dani Corman (Basque Culinary Center, Donostia) eta Irati Amondarain enologoa



2018ko edizioan, Patxi Azkonobieta, Josu Furundarena eta Nerea Uriberen izenean aurkeztutako sagardoak izan ziren sarituak.

(Andoain) arituko dira.

Txapelketako irabazleak 1.000 euro jasoko ditu eta Antton Olariagak propio eginiko garaikurra.

Ondo para Sagardo Egunean

JUANTXO

BURDINDEGIA

Three photographs showing different storefronts of Juantxo Burdindegia. The first shows a long storefront with multiple arched windows. The second shows a storefront with a green sign above the entrance. The third shows a storefront with a green sign and arched windows.

Zubiaurrenea 8 • ☎ 943 370 008

guria



guria


taberna

Ondo pasa
SAGARDO EGUNEAN!

PUNTAPAX 12, USURBIL 943 55 93 35

ZENDOIAENEA
taberna

Ondo pasa
Sagardo egunean!



NAGUSIA 35, USURBIL



Patrienea Jatetxea
Bazkariak, astelehenetik igandera
Afariak, ostirala eta larunbata

Ondo-pasa
Sagardo egunean!

Atxi



kale nagusia 14. USURBIL
t 943 362 725 - 688 690 361

IRUARKAITZ
ERAIKUNTZAK, S.L.



·FATXADAK ETA TEILATUAK
·ERAIKUNTZAK
·BARRUKO BERRIKUNTZAK
·URALITA KENTZEKO ENPRESA
BAIMENDUA

630 90 02 79 AGINAGA

“IDIEKIN ETA LERAREKIN BILTZEN DITUGU SAGARRAK”

Sagardo Egunean hainbat eta hainbat sagardotegitako sagardoa probatzeko aukera izan ohi da frontoian, Dema plazan eta Askatasuna plazan. Sagardogile profesional ugariaren sagardoa probatzeko aukeraz gain, herriko sagardogileen produktua dastatzeko aukera ere izaten da. Urtero, geroz eta baserri eta lagun gehiago animatzen dira etxean egindako sagardoa plazara eramatera. Horien artean, Manuel Etxeberriaren sagardoa ere izaten da, Gorostidi baserrikoa. Sagardogile ez profesionalak parte hartzen dutenetik urtero eraman du etxeko produktua. NOAUA!rekin izan da sagardogilea aurtengo Sagardo Eguneko parte hartzea prestatzen ari diren honetan.

NOAUA! Sagardo Egunean usurbildarren etxeko edo baserrietako sagardoa dastatzeko aukera izaten dugu. Zuek urtero eramaten duzue zuena, ezta?

Manuel Etxeberria: Urte dezentte daramatzagu sagardoa eramaten, bai. Urte batean sagardozale ez profesionalak aukera eman zieten antolatzaileek lehenengo aldiz. Sagardotegi handietako batzuek ezezkoa eman eta sagardogile txikiagoak aukera eman nahi izan zieten. Sagardo Elkartearekin izandako arazo horren ondorioz, ea sagardoa eraman nahi genuen galdetu zigiten edo laguntzeko prest geunden, eta baiezkua eman genien. Orduetik



*“Lerak
bolkatzeko
arrisku gutxiago
du, askoz ere
baxuagoa
delako”*

“Idiekin lan egiteak baditu bere abantailak: sagarrondoan azpiraino gerturatzen gara”.

aurrera, urtero eraman dugu sagardoa. Ez nago ziur zein urte izan zen hura, baina hamar bat urte badirela esango nuke. Gainera, joan zen urtean zerbait ordaintzen hasi ziren sagardoa eramateagatik. Guri ez zaigu axola ordaindu edo ez ordaintzearen kontua, konpromisoa hartu genuen sagardoa eramateko eta gustura eramaten dugu.

Baduzue berezitasun bat: sagarrak idiekin batzen dituzue.

Halaxe da, bai. Idiekin eta lerarekin biltzen ditugu sagarrak sagardoa egiteko. Betidanik izan dut zaletasuna idiekin aritzeko, eta nik baino are gehiago anaiak. Idiekin lan egiteak baditu bere abantailak. Haiekin gerturatzen gara sagarrondoan azpi-

raino. Ez dut uste Euskal Herrian askoz sagardogile gehiago egongo direnik halako teknikak erabiltzen dituztenik. Guk baserrian betidanik izan ditugu idiak eta sagarrak modu horretara jasotzeko ohitura hori oso aspaldikoa dugu. Sagarrak garraiatzeko gure modua idiak dira. Gure lursailak oso aldapatsuak dira eta gurdiaekin bertaraino joatea nahiko arriskutsua da. Lera lotzen diegu idiei, gurdiaeren antzeko tramankulu edo garraioa izan daiteke, baina ez du gurpilik. Elurretan erabiltzen diren lera horien antzekoa da, baina tamainaz askoz ere handiagoa. Lerak bolkatzeko arrisku gutxiago du, askoz ere baxuagoa da eta. Gustura lan egiten dugu idiekin eta horretan jarraitzeko asmoa dugu.

“SAN TOMASETAKO SAGARDO LEHIAKETAN URTERO IZATEN GARA, ZINTZO-ZINTZO”

NOAUA! Sariak ere izaten dira etxeko sagardorik onenei. San Tomasetan behin baino gehiagotan izan zarete sarituak.

Manuel Etxeberria: Irabazi izan dugu, bai. Jaia antolatu beharra dago eta sagardoa eramaten hasi eta sariren bat lortu izan dugu. San Tomasetan urte gehienetan han izaten gara zintzo-zintzo.

Sagardoa egiteko sagasti propioak dituzue. Zenbat zuhaitz dituzue eta urtean zenbat litro egiten dituzue?

Zaila da hori neurtzen eta zenbaki konkretuei buruz hitz egiten. Sagasti dezente ditugu, baina ez nuke zenbat esaten jakingo. Urtea-

ren arabera asko aldatzen da horiek ematen duten sagar kopurua. Joan zen urtean kantitatez dezentete bildu genuen eta sagardo ugari egiteko aukera izan genuen, baina 2022an bat ere ez. Sagar kopurua eta kalitatearena asko baldintzatzen du eguraldiak. Gainera, ez da urte sasoi bateko eguraldi kontua bakarrik izaten, ikusi egin behar da urte osoan nolako eguraldia egin duen. Hori bai, gure sagardoa beti etxeko sagarrekin egiten dugu, ez ditugu sagarrak inondik ekartzen. Gure aitonagandik hasitako tradizio horrekin jarraitzen dugu oraindik ere. Ez dakigu ziur aitona izan zen lehenengoa edo arbasoek ere



“Gure sagardoa beti etxeko sagarrekin egiten dugu. Ez ditugu inondik ekartzen”.

egiten zuten, baina aitonak egiten zuela, hori ziur. Gure aita zenak ere egiten zuen sagardoa eta horri jarraiki guk ere egiten jarraitzen dugu.

“SAGARRA BILTZEKO GARAIAN SENITARTEKO ASKOREN LAGUNTZA BEHAR IZATEN DUGU”

NOAUA! Sagardoa egiteko prozesuan zenbat lagun aritzen zarete?

Manuel Etxeberria: Anaia eta biok aritzen gara sagardoa egiteko prozesuan, batik bat. Baita semeak ere. Sagarrak biltzeko prozesuan berriz ia familia oso aritzen gara: koi-natuak, lehengusuak, anaia... denbora tarte oso laburrean bildu behar izaten da sagarra, eta beraz, senitar-teko askoren laguntza behar izaten dugu bilketa behar bezala egiteko.

Aurten ere Sagardo Egunean

aukera izango da zuen sagardoa dastatzeko?

Bai, jakina. Aste honetan jaso dugu antolatzaileen deia eta baiezkkoa eman diegu. Sagardoa botatzen ez gara behin ere aritu, alaba ibili izan da urteren batean, baina ez dugu horretarako ohiturarik. Sagardoa eraman eta sagardo festaz gozatzera joaten gara. Sagardogileak izateaz gain, eta gure produktua bertan egonda ere, gu Sagardo Egunaren oso zaleak gara eta ondo pasatzeko eguna izaten da. Sagardo dastaketa egiten dugu goizean zehar eta sagardo dezente



“Sagarrak biltzeko prozesuan ia familia osoa aritzen gara lanean”.

probatzen dugu. Denak probatzerik ez dago, jakina, asko samar izaten dira eta. Sagardo Eguna guretzat Sagardo Eguna da.

SAGARDOA, ORAIN LATAN

Sagardoa txotxetik, sagardoa botilatik eta orain... sagardoa latan! Beste edari batzuen antzera, Euskal Sagardoa euskarri gehiagotara hedatzen doa. Latan dastatu daiteke jada. "Baditu latak bere abantailak beste ontzie-kiko: esportaziorako oso egokia da, neurri eta kopuru desberdinak izan ditzake eta behin sagardoa edanda, garraiatzeko erraza da ontzia. Sagardoaren bereizgarriak oso ondo gordetzen ditu eta diseinu desberdinak onartzen ditu. Beraz, animatu eta gozatu Euskal Sagardoa latan!".

Isastegi, Oiharte, Petritegi, Saizar edota Zelaia sagardotegietako eda-



'Red Bay' Euskal Sagardoa, latan. Saizar sagardotegiak ekoizten du eta Usurbilgo eta inguruko baserrietako sagarrez egina dago.

riak dasta daitezke jada. "Geroz eta Euskal Sagardo gehiago ditugu latan

eta badirudi etorkizunean are eta gehiago izango ditugula".

Uraitz, s.l.

Igeltseritza Orokorra

ondo pasa sagardo egunean!

Telefona

693 05 93 92

Geltoki Kalea N° 15 Behea LASARTE-ORIA

uraitz@uraitz.com

G Auto Guria s.l

G Auto Guria
Mobil Service

Auto Konponketa

Pre I.T.V.

Marka guztiak

943 363 298

Zelai-haundi 11, Osinalde Pol. USURBIL



ATXEGA JATETXEO LAN TALDEAK JAI ZORIONTSUAK OPA DIZKIZUE!

urtamila ren Sean berriro zuen zerbitzura!



·EGUNEKO MENUA: (asteleheneretik ostiralera) ·EGUNEKO PLATERA
·ASTEBURUKO MENUA ·KARTA ·RAZIOAK ·OGITARTEKOAK ·PINTXOAK..

Zumartegi poligonoa, USURBIL 943 371 150

TXIRIBOGA

TABERNA

Ondo pasa
Sagardo egunean!

BAZKARIAK ETA AFARIAK

(ostiral gauetik igande eguerdira)

PINTXOAK ETA RAZIOAK

PINTXO BEREZIAK (asteburu eguerditan)

OGITARTEKOAK (SAGARDO EGUNEAN)

943 21 88 40

IRAZU KALEA 6, USURBIL

AIZPURUA

OKINDEGIA

**OGIAK
GOZOGINTZA
TARTAK
ARDOAK**



*Festetan zure mahaia ondo hornitu
nahi baduzu, gurean baduzu aukera!*

KALE NAGUSIA, 25 • 943 36 12 20

BEÑAT HERNANDEZ, BOTATZAILEA: “PUNTERIA PRAKTIKATZEA BAINO EZ DA”

Beñat Hernandez herritarra izan zen joan zen urteko Sagardo Eguneko botatzailerik onena, edo hori erabaki zuen epaimahaiak behintzat.

NOAUA! Joan zen urtean sagardo botatzailerik onenaren saria irabazi zenuen. Asko entrenatuta lortutako saria izan zen?

Beñat Hernandez: Joan zen urtea niretzat bigarrena izan zen botatzaile lanetan. Lehen urtean etxean praktikatzen aritu nintzen pixka bat nerbioak lasaitzeko. Bigarren urterako lan askorekin nentzen eta ez neukan burua sagardoa botatzean. Zorriari utzi nion nahi zuena egiten. Elkartean askotan aritzen gara tontoarena egiten eta sagardoa goitik botatzen, baina gainontzekoan inolako praktikarik gabe. Egunean bertan gutxiena espero nuena sari hori irabaztea izan zen.

Zein da sagardoa ondo botatzeko sekretua? Nola ikasten da ondo botatzen?

Normalean lehenengo urarekin praktikatu behar izaten da, sagardoa ez alferrik galtzeko, batez ere. Sagardo Egunean betidanik ikusi izan dugu, txikitatik, jendeak nola botatzen duen eta ideia bat egitea ez da oso zaila izaten. Hortik aurrera punteria praktikatzea baino ez da eta pultsu ona izatea.

Askotan animatu izan zara botatzaile lanetan aritzera?



“Punteriaz gain, garrantzitsua da pultsu ona izatea”

Botatzaileen lehiaketan, Beñat Hernandez bigarren izan zen duela bi urte eta iaz lehen saria eskuratu zuen.

Lehen urtean plan antolatua izan genuen eta kuadrilako dezente elkartu ginen eta bikoteak eginda joan ginen. Joan zen urtean, ordea, hiru baino ez ginen animatu eta postuetan banatu ginen. Mahaietan ere behar edo nahi baino jende gehiago zegoen, eta beste kuadrila bateko pertsonekin elkartuta egin genuen banaketa.

Sukaldaria zara lanbidez. Jate-txeetan ohikoa da sagardoa eskatzea bazkaldurako edo afaltzeko? Edo gehiago mugatzen da sagardotegietara?

Nire inguruan beti ikusi dut janariaren arabera edari batera edo bestera jotzea. Kuadrillan ohitura handia dugu

sagardoa edateko jan bitartean. Zerbait bereziagoa bada, ardoa ere edaten dugu, baina normalean sagardoa eta urarekin aritzen gara. Jatetxean, berriz, jendea nongoa den azkar antzeman daiteke edariaren aukeraketa egitean. Gure jatetxean ardoa eskatzea ohikoagoa da, baina kontuan hartu behar da frantsesekin asko egiten dugula lan. Sagardo botilaren bat ikusten badugu mahaian, segituan konturatzen gara euskaldunak direla. Hala ere, sagardoa edozein janarirekin ondo funtzionatzen duen edaria da. Ardoarekin kontrakoa gertatzen da. Beltza egokiagoa da haragiarekin hartzeko eta zuria, berriz, arrainarekin.

“JANARIA PRESTATZEKO ERE ERABILI DAITEKE SAGARDOA”

NOAUA! Jatetxean hartzen dituzuen atzerritarrei ere sagardoa gustatzen al zaie?

Kanpotar gehienek sagardotegietan hartzeko edaritzat daukatela iruditzen zait eta giro horretara mugatzen dutela. Tabernetan ez dut gehiegi ikusi kanpotarrak sagardoa eskatzen, sagardotegietako produktua dela uste dute, baina hortik kanpo ez dute eskatzen. Sagardoa janaria prestatzeko ere erabil daiteke. Nik kuadrillakoei zerbait prestatu behar diedanean elkartean, txorizoa sagardotan egiten diet. Asturias inguruan erabiltzen duten errezeta da hango sagardoarekin, eta gurearekin probatu nuen eta oso ona geratzen da.



“Elkartean txorizoa sagardotan egiten diet kuadrillakoei”

Beñat Hernandez sukaldaria da eta bere ustez, “kanpotar gehienek sagardoa sagardotegietan hartzeko edaritzat daukatela iruditzen zait”.

“AURTEN LANA DUT ETA KALE EGINGO DUT”

NOAUA! Aurten ere parte hartuko duzu?

Beñat Hernandez: Asmoa barenuen, baina ezin izango dut. Sukaldeburua oporretan egongo da egun horretan, eta beraz, nik ezin dut jai hartu.

Aurten kale egin beharko dut. Sagardo botatzaileen bazkarian sukaldean aritzeko asmoa nuen, gainera. Errelebo bila dabilta orain arte horretan aritu direnak

eta laguntzeko intentzioa nuen. Aialan sukaldaritza ikasten ari nintzela, irakasle batek antolatzaileak ezagutzen zituen eta kontaktu hori egin zuten ni ere laguntzera joateko eta urte batean horretan aritu nintzen. Giroa ez da botatzaileen berdina izaten, baina oso plan polita da hori ere eta giro ederra egoten da sukaldean. Asko gustatzen zait halako kontuetan sartzea, baina aurten ez da posible izango.



Kuadrillan eta otorduetan, “ohitura handia dugu sagardoa edateko”.

“AZKEN ALDIA IZAN DAITEKE AURTENGOA ETA GOZATU BEHARRA DAUKAT”

lazko sagardo botatzaileen lehiaketan, Ane Irazabal bigarren saritua izan zen. Lehenengo aldia zuen saria lortzen eta datorren urtean antolakuntzan arituko denez, hau izango du ziurrenik azken urtea botatzen.

NOAUA! Joan zen urtean sagardo botatzailerik onenaren bigarren saria irabazi

zenuen. Asko entrenatuta lortutako saria izan zen?

Ane Irazabal: Entrenatu, entrenatu... ez nuen egin. Hiru urte daramatzat Sagardo Egunean botatzaile lanetan eta ingurukoek egiten dutena kopiazen saiatzen naiz edo antzeko itxura ematen. Joan zen urtean izan nuen lehen aldia oholtzara igo eta sagardoa botatzen.

“Iaz lehen aldiz parte hartu nuen botatzaileen lehiaketan”



Ane Irazabalek bigarren saria eskuratu zuen iazko lehiaketan.

Kuadrillako plana izan ohi da?

Hasiera batean, lehen urte hartan kuadrillako dezente atera ginen eta taldeak egin genituen batera jartzeko. Hirunaka jarri ginen lehen urtean, eta hortik aurrera, kuadrillako gehiago atera ahala edo aldaketak izanda, bikoteak aldatzen genituen urtero. Lagun bat animatu behar izan nuen joan zen urtean nirekin ateratzeko, bestela ez zen ausartuko ateratzera.

Beti saiatzen gara bat gehiago edo izaten, hala, lekuz aldatzeko aukera izaten dugu beti leku berean egon beharrean eta plaza ere bizitzeko

aukera ematen digu horrek.

Askorentzat Sagardo Eguna oso egun berezia da. Botatzaile aritzeak akaso, are eta bereziago egiten du eguna, ezta?

Oso ezberdina da. Goizean goizetik hasten gara eguna bizitzen. Plazan gauzak montatu behar dira eta 7:00ak edo 8:00ak aldera elkartzen gara. Muntaketa eta prestaketa guztiak amaitzean, hamaiketako egiten dugu botatzaile guztiok. Goiza jende askorekin pasatzen duzu eta harremanak egiteko aukera bikaina izaten da. Herritar askorekin egoteko aukera izaten dugu, jende pila bat pasatzen da postuetatik. Ondoren, bazkaria ere oso eder-rra izaten da eta elektrotxaranga-ekin ere giro bikaina sortzen da. Egun oso borobila izaten da, eta ez

eguerdian hasita egun erdiko jaia.

Aurten ere arituko zara sagardoa zerbitzatzen?

Bai, laugarren aldiz aterako naiz. Ustedut azken aldia izan daitekeela aurtengoa eta gozatu beharra daukat. Izan ere, antolaketa errelebo lanetan sartu naiz eta datorren urtetik aurrera antolatzailleentzako taldean egongo naiz. Erreleboa pasa aurretik antolatzailleei eskatu nien, mesedez, aurten botatzen uzteko azken aldiz. Datorren urtean bestelako ardurak izango ditut eta oso zaila izango da botatzen ateratzeko aukera ere izatea.

Beraz, ea aurten ere oholtzara igotzeko aukera izaten dudan. Presioa ere sentitu nuen botatzaileen lehiaketan, eta halako lotsa ere eman zidan, baina tira... Irabaziz gero gogoko naiz, jakina.



ATEZAIN EDO BIDEOATEZAIN DIGITALAK
OBRARIK GABE!



6855 zenb. telekomunikabide erregistroan
elkano kalea 13 HERNANI 943 55 33 99 - 629 12 13 55

G15 GIPUZKOA
HIGIEZINA
ELKARTEA



HIGIEZINA | INMOBILIARIA

5. URTEURRENA!

MILA ESKER ZUEN KONFIDANTZAGATIK!

SALEROSKETA & ALOKAIUA

Zugandik GERTU behar duzun GUZTIRAKO

688 739 733 info@g15usurbil.eus
Etxebeste Kalea 15 - USURBIL

edaritegia
BORDATXO

Pintxo bereziak
Bokatak
Plater konbinatuak

*ondo pasa
Sagardo Egunean !!*

Zubiaurrenea, 5. © 943 37 10 42

txirriStra
TABERNA



Plater konbinatuak
Ogitartekoak
Pintxoak
Etxeko hanburgesak

Ondo pasa Sagardo egunean
Kontseju zaharra, Telf: 943 36 04 66

“ORAIN ARI GARA KONTURATZEN ZER SUPOSATZEN DUEN HALAKO EGUN BAT ANTOLATZEAK”

Azken urteotan errelebo eskean ari zen antolaketa batzordea. Duela aste gutxi, talde berri bat animatu da. Aurrerantzean, Sagardo Eguneko antolaketaz arduratuko den horietako bat Ane Irazabal izango da.

NOAUA! Datorren urtean bes-telako ardurak izango dituzula adierazi diguzu. Nolatan erabaki duzu antolaketa batzordean inplikatzeari?

Ane Irazabal: “Me-hatxua” iritsi zitzaigunean, NOAUA!n irakurri genuen azken Sagardo

Eguna izango zela, antolatzaileek utzi egingo zutelako. Ardura hori hartzeko gai ikusi nintzen, eta batekin eta bestearekin hitz egin ondoren, taldetxo bat osatu dugu eta erreleboa hartuko dugu. Oso jende ezberdina elkartu gara, baina ardura banaketa hori oso ondo islatuko dugula iruditzen zait. Gazte talde bat izango gara. Hala ere, guk erabaki hau hartu izan ez bagenu, nik uste beste taldetxoren bat osatuko zutela beste herritar batzuek. Inor gehiagok animatu nahiko balu ere, gu irekita gaude jende gehiago hartzera.

Hasi zarete zerbaitetan datorren urteari begira?

Antolaketa utziko duen taldeak bilerak egiten ditu Sagardo Eguna baino hilabete batzuk lehenago-



“Oso jende ezberdina batu gara antolaketa batzorde berrian”

Ane Irazabal, bere lagun-taldearekin batera sagardoa zerbitzitzen.

tik hasita, eta bilera horietan parte hartzen hasi gara zer egin behar den jakiteko. Nahiko berandu hasi gara bileretara joaten, eta datorren urtean lehen bilera horietan egon nahi dugu ardura banaketak behar bezala egiteko. Prozesua ezagutzen

ari gara, eta nahiz eta urtero berdint-sua izaten den, bakoitzari ardurarik egokiena ematen saiatzea da asmoa. Orain ari gara konturatzen zer lan suposatzen duen herrian halako egun bat antolatzeak. Urte askotarako badugu erreleboa.

“SAGARDO EGUNAREN ESENTZIA BEREZIA DA”

NOAUA! Aldaketa berezirik aurreikusite datorren urterako?

Ane Irazabal: Ez, aldaketa handirik ez dugu egingo. Sagardo Egunaren esentzia berezia da eta ez daukagu hori aldatzeko inolako asmorik. Agian, gaur egungo

sagardo kontsumora egokitu beharko dugu, baina gainontzekoan dena berdina izango da.

Sagardo Eguneko antolaketazari begira, herritarrek ez dute ezer nabarrituko, ez da atzeman-go belaunaldi berri bat dagoenik atzean.



943 530 337
607 119 313

ITZIRA
BARRIKUNTZAH



Ondo pasa Sagardo Egunean!

- gremioen koordinaketa ·berritze lanak
- sukaldeak ·komunak · mota guztietako obrak
- aurrekontua konpromisorik gabe

errekatxiki 7, USURBIL itzira@hotmail.es



Ondo pasa Sagardo egunean!



Kale Nagusia 10, USURBIL
Tel. 943 36 11 82




Gozatu Sagardo Eguna!

PARRANDAN NAHI DITUGU




OLAJA INZIARTE
DELURUM TRIMENS
ZEA MAYS
DI JOTATXO



ARRANDEGIA
PELLO

ONDO PASA SAGARDO EGUNEAN!



ASTEARTETIK-LARUNBATERA 8:30-13:30

650 31 31 91 PUNTAPAX 7, USURBIL

MIKEL LABOA PLAZAKO KARPAGUNEAN ERE FESTA GIROA NAGUSITUKO DA

Mikel Laboa plaza ere ospakizun eremua izango da beste urte batez, datorren igandeko 41. Sagardo Egunean. Usurbilgo Ernaik karpagunea egokituko du frontoi atzean. Segidan duzue egun horretarako iragarri dituzten ekimenak; eta bai, tartean, talogileak daude.

Sagardo Egunaren Lagunak taldekoen antzera, erreleboa eskatu zuten iaz, eta bistan denez, soka ez da eten. Jaki goxo askook sukaldatu eta saltzen ikusiko ditugu herritarrak igandean. Arratsalde parterako, bi

kontzertu eta DJ saio bat iragarri dituzte txoznagunean:

Maiatzak 19, igandea

- 11:00 Txozna irekiera.
- Goizean zehar, presoen aldeko talogileak.
- 13:00 Euskal presoen aldeko topa.
- 16:30 Txiskeroak taldearen kontzertua.
- 17:30 Sencillos y Elegantes taldearen kontzertua.
- 20:00 Dj Jotatxo.
- Antolatzailea: Enai.



Txiskeroak taldeak abenduan eskaini zuen estreinako kontzertua. Sagardo Egunean, Karpagunean arituko dira.

URDAINTZI
Eraikuntzak

IT-ak egiten dira

649 43 54 75
943 36 72 64

ERAIKUNTZAK
OBRAK
BERRITZE LANAK

Ondo pasa
Sagardo egunean!

IT-ak egi
dira

urdaintzi@euskalnet.net

Aguirrezabal Estankoa

*Ondo pasa
Sagardo Egunean*

Kale Nagusia, 27.

☎ 943 361 110

Rafa

iturgindegia



- Iturgin lan orokorrak
- Dutzako manparak
- Konfidantzazko gremioak
- Komuneko altzarlak

670 98 68 48

Borda berri kalea 1, behea USURBIL



*ite
a
p
a
i
n
d
e
g
i*

m

**GOLDWELL
ELUMEN**

mistoa

*Azkeneko produktu eta
teknikak!*

Zubiaurrenea 4, ☎ 943 361 951

mur

errotuluak

Ibilgailuak - Erakustokiak - Lonak
Argidunak - Inpresio digitala

943 36 60 21 - USURBIL
puntapax kalea 6 A-B

info@murerrotuluak.com - www.murerrotuluak.com

EGITARRAUA

Maiatzak 19, igandea

- 11:00 Botatzaileen argazkia.
- 11:30 Irekiera. Baserriko zein sagardotegi ezberdinetako sagardoa dastatzeko aukera. Honetaz gain, pintxo aukera zabala. Botatzaileen lehiaketa ere izango da.
- 15:00 Botatzaileen bazkaria.
- 17:00-20:00 Matraka Elektrotxaranga Usurbilgo kaleetan zehar.
- Antolatzailea: Usurbilgo Sagardo Egunaren Lagunak.



Sagardo Egunaren irekiera 11:30ean izango da. Orduantxe lehertuko da festa.

Antxeta
TABERNA-JATETXEA



egunero irekitzen dugul!
eguneko menua (astegunetan)
jaiegunetan: asteburuko menua

ogitaratekoak, pintxoak, raziok, oilasko erreak, paellak
eramateko ere prestatzen dugul!

Zubiaurrenea 6, Usurbil. Tel: 943 54 43 12

OPILGOKO


- GOSARIAK
- PINTXOAK
- OGITARTEKOAK
- PLATER KONBINATUAK

ONDO PASA SAGARDO EGUNEAN!

Okindegia - Kafetegia



Astelehenetik larunbatera 06:00 - 21:00 / igande arratsaldetan itxita
Kale Nagusia 10, 20170 Usurbil - 943 37 45 95



Ondo pasa Sagardo Egunean!

BENTA TABERNA

Pintxoak eta giro ona!



ARANKA

BERRIKUNTZAK

- Fatxaden estaldurak ·Estalkien berriztatzeak
- Barruko berrikuntzak ·Gremioen koordinaketa
- Igeltseritza orokorra

Tel: 722 297 867 USURBIL info@arankaberrikuntzak.com



sAgArDo EgUnA

Hamaiketakoak
Ogitarteko egin berriak
Saiheskia

ARTZABAL
BASERRIA · JATETXEA

PUNTAPAX 8, USURBIL 943 36 91 39

#SagardoarenUsurbil

