



XLIII.

**SAGARDO
EGUNA '26**

gehigarri berezia



**BENTA
TABERNA**

*Ondo pasa
Sagardo Egunean!*

**BENTA
TABERNA**

Pintxoak eta giro ona!

**ITZIRA
ERAIKUNTZAK**

*Ondo pasa Sagardo
Egunean!!*

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

errekatxiki 7, USURBIL itzira@hotmail.es

URDAINTZI
eraikuntzak

**IT-ak
egiten dira**

649 43 54 75
943 36 72 64

**ERAIKUNTZAK
OBRAK
BERRITZE LANAK**

**IT-ak egi
dira**

*Ondo pasa
Sagardo egunean!*

urdaintzi@euskalnet.net

SAGARDO EGARRIA ASETZEKO 38 POSTU JARRIKO DITUZTE

Etxekoak, bertakoak nahiz Gipuzkoako txoko gehiagotakoak. Sagardo egarriz denak asetzeko moduko 38 postu izango ditu igandeko, maiatzaren 24ko 43. Sagardo Egunean.

Usurbildarrak

Antolatzaileek helarazitako zerrenda duzue segidan. Nabarmen-tzekoen artean, batetik, bederatzirentzat postu izango dituztela herriko sagardotegietatik kanpo, baserrian eginiko sagardoek. Horiekin batera, aipatu moduan, Aginagako, Usurbilgo eta Zubietako sagardotegiek ere txoko propioa izango dute hilaren 24ko jaialdian.

Kanpokoak

Udalerrri honen mugetatik kanpo, hein handi batean, Beterri Buruntzako gainerako udalerrietako sagardotegieko edariak nahiz handik kanpoko beste zenbait udalerrietakoak ere dastatzeko aukera izango da. Gogoan izan, ohi bezala, frontoian, Dema eta Askatasuna plazetan jarriko dituzte postu horiek guztiak. 11:30etatik aurrera, agortu arte edo bazkalordura arte egin ahalko da osteratxoa, ia 40 edarion dastatze saioan barrena:

Sagardotegiak

Añota (Azpeitia)
Izeta (Aia)
Satxota (Aia)
Aginaga (Aginaga)
Aialde Berri (Usurbil)
Araeta (Zubieta)
Arratzain (Usurbil)
Astiazaran (Zubieta)
Saizar Euskal (Usurbil)



Sagardo Egunean, sagardotegietako ekoizpena dastatu daiteke, baserri zein kuadrillan egindako etxeko sagardoekin batera.

SAGARDOA, PLAZARA

**“Ohi bezala, frontoian
Dema plazan eta
Askatasuna plazan
jarriko dituzte
sagardo ezberdinak
dastatzeko postuak”**

Saizar (Usurbil)
Urdaira (Aginaga)
Akarregi (Hernani)
Alberro (Hernani)
Alorrenea (Astigarraga)
Altuna (Urnieta)
Bereziartua (Astigarraga)
Egiluze (Errenteria)
Eguzkitza (Tolosa)
Etxeberria (Astigarraga)

Eula (Urnieta)

Goiko Lastola (Hernani)
Gurutzeta (Astigarraga)
Irigoiien (Astigarraga)
Larre-Gain (Ereñotzu)
Mendizabal (Astigarraga)
Mizpiradi (Andoain)
Oianume (Urnieta)
Ordo-Zelai (Oiartzun)
Oyarbide (Astigarraga)

Baserriak

Agerre Azpi
Aizperro
Anburu
Gorosti
3 Arima
Zumitza
Ibindos
Dranbaenea
Alkate

INDARKERIA MATXISTARIK GABEKO GUNEA MIKEL LABOAN IPINIKO DUTE

Aurten ere Emagin elkarteak indarkeria matxistarik gabeko gunea kokatuko du Mikel Laboa plazan, 18:00-23:00 artean. "Gunearen helburua da jai giroan ere indarkeria sexistaren gaia ikusaraztea eta herritarrek kontzientzia hartzea. Emagin elkarteak kideak une oro izango dira gunea dinamizatzen, bertaratutakoei aholkularitza ematen eta zalantzak eta kezak argitzen", berri eman dute Udaletik. Besteak beste, erasoei lotutako bizi-pen eta iritziak jaso, horiei aurre egiteko tresnak eskaini nahiz saihesteko gizon eta mutilentzako ohartarazpen-erako gunea da.

Formazio saioa

"Indarkeria matxista jasandako emakumeei eta LGTBIQA+ pertsonei behar duten arreta eta babesa ematea" helburu duen jai nahiz aisialdi guneetako eraso matxisten aurreko jarduketako protokoloa landu zuten 2019an.

Iaz eguneratu eta indartu zuten elkarlanean Udalak, mugimendu feministak, gazte mugimenduak, herri nahiz auzoetako jai batzordeak. Protokolo horri buruzko formazio saioa egin zuten aurreko astean Potxoenean. Sortzen elkarteak ordezkari Sheila Melconek bideratu zuen saioa.



Iragan astean, Sheila Melconek formazio saio bat gidatu zuen Potxoenean.

ANORGA TXIBI S.L.
KRISTALDEGIA

Beirazko itxitura sistema berria!!!
perfil bertikalik gabe!!
zure balkoia itxi nahi baduzu galdeiguzu!
aukera zabalak!

Ondo pasa
Sagardo Egunean!

beirazko itxitura
seeglass one
perfil bertikalik gabe

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

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

edaritegia
BORDATXO

Pintxo bereziak
Bokatak
Plater konbinatuak

*Onda pasa
Sagardo Egunean !!*

Zubiaurrenea, 5. ☎ 943 37 10 42

 **Inaki
Iturgintza**

*Ondo pasa
sagardo eguna!!!*

- BEROKUNTZA • GASA
- AIRE EGOKITUA
- ZORU BERO-EMAILEA
- ITURGINTZA
- ENERGIA BERRIZTAGARRIAK

600 024 825

info@inakiiturgintza.con--www.inakiiturgintza.com

mur
errotuluak

Ibilgailuak - Erakustokiak - Lonak
Argidunak - Inpresio digitala

943 36 60 21 - USURBIL

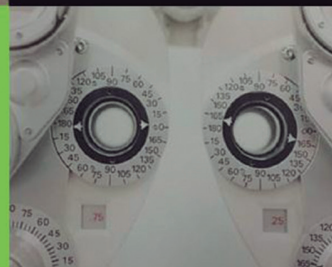
murerrotuluak@gmail.com



USURBIL
OPTIKA

2x1

PROGRESIBO,
URRUTIKO
ETA GERTUKO
BIGARREN
LENTE PAREA
DOAN!



943 37 02 69

ZUBIAURRENEA 10, USURBIL usurbiloptika@hotmail.com

LEIRE ALKORTA: “SAGARDOGINTZAREKIKO LOTURA TXIKITATIK DATORKIT”

Sagardoetxea museoko zuzendaria zubietarra da. Urte luzez bertako komunikazio arduraduna izan zen eta iaz, zuzendari kargua eskuratu zuen. Astigarra-gan, museoko bulegoan hartu gaitu Leire Alkortak.

Sagardoetxea museoko zuzendaritza kargua iaz hartu zenuen. Dagoeneko neurria hartu al diozu ardura berriari?

Iazko abuztuan hartu nuen ardura berria eta hasi orduko, hilabete lanpetu samarrak tokatu zitzaizkigun. Udazkenean ekitaldi ugari antolatzen dira hemen, ‘Sagar Uzta’ edota ‘Udazken Zaporez’. Eta horien baitan ekitaldi dezente antolatzen ditugu. Azaroan ‘Sagardo Foruma’ izan zen, eta hau gorputz handiko ekimen bat izaten da, bi urtean behin burutzen duguna.

Gero, urte bukaerako gauzak tokatu ziren, kontuak itxi, bat eta beste... Urtarrilean, Sagardo Berriaren Eguna eta txotx irekiera ekitaldia antolatu genituen, eta apirilean Frankfurten izan gara, CiderWorld azokan. Gauza asko izan ditugu oso denbora gutxian, beraz, nahikoa lanpetuta ibili gara.

Jende askok esaten dit postu berriaren egokitzeko, ardura berriari benetako neurria hartzeko, urte osoko ziklo bat osatu behar duzula. Pixkanaka noa. Egia da niretzat erronka handia izaten ari dela, baina oso pozik nago. Aurretik urte dezente egin ditut hemen lanean, beraz, ez naiz zerotik hasi.

Etxea ezagutzen zenuen.

Hori da. Etxea ezaguna nuen eta



Leire Alkorta zubietarra Sagardoetxea museoko zuzendaria da iaztik.

LEIRE ALKORTA

“Erronka berriei aurre egiteak ez dit beldurrik ematen. Ikasteko aukera bat da”

baita hemengo filosofia eta egiteko modua ere. Eta hori alde izan dut hilabeteotan. Dena den, gauza berriak ere ikasi behar izan ditut, eta ikasi beharko ditut, azken batean kargu bakoitzak bere ardurak ditu. Baina pixkanaka ari naiz egokitzen.

Aurretik, Sagardoetxeko komunikazio arduraduna izan zinen. Hainbat urte egin zenituen zeregin horretan. Orain museoko zuzendaria zara. Salto handia al dago batetik bestera? Ardurak

eta zereginak ez dira berberak izango.

Lehen, komunikazioaren ikuspuntutik, gehiago oinarritzen nintzen ekintzak komunikatiboki jakinarazten; horri lotutako promozioari begirako lana izaten zen. Zuzendaritza postutik dagokizuna da promozio fasea iritsi baino lehena-gokoa. Erabakitakoa antolatu egin behar da: aurrekontu baten baitan sartu behar duzu, hornitzaile batzuk aurkitu behar dituzu, egitura bat eman behar diozu jarduera horri... Beraz, enfokea aldatu egiten da eta ardurak ere ezberdinak dira. Baina egia da gu lantalde oso txikia izan garela beti. Horrek baditu bere alde onak eta bere alde txarrak. Eta lehen eta orain, gauza desberdinak egitea tokatzen zaizu.

Bestetik, aurreko gerentearekin, Joxe Mari Alberroekin, bata bestearen ondoan geunden beti, eta elkar

laguntzen genuen. Gauza batzuk ez nituen nik egiten zuzenean, baina egiteko modua edo prozedura ezaguna nuen eta horrek asko lagundu dit kargu berriari aurre egiteko garaian, gauza guztiekiko ikuspuntu orokor bat izaten. Hala ere, beti sortzen dira kontu berriak eta niri ez dit beldurrik ematen gauza berriei aurre egiteak. Aukera bat da ikasteko eta beste pauso bat emateko. Datorrena datorrela, saiatuko gara ahal den ondoen egiten.

Sagardo, sagasti eta orohar lehen sektorearekiko lotura nondik datorkizu? Familiatik akaso?

Ni Zubietan bizi naiz eta aitaren aldeko familia Zubietakoa da. Baserrria dugu bertan. Ni txikia nintzenean, nire aitak eta baserrian garai hartan bizi zen familiak –osabek, aiton-amonek– sagardoa egiten zuten. Sagasti bat zuten eta etxerako egiten zuten, ez salmentara begira. Txikitari, hantxe ibiltzen nintzen. Aitari laguntzen, sagarra biltzen, kixkiarekin-eta.

Gogoan dut baserrian dolarea martxan jartzen zutenean, beldurtu egiten nintzela. Baserriko sukaldea sotoari pegatuta dago, pareta bategen bereizten ditu biak. Eta dolarea martxan jartzen zutenean, sukaldea mugitu egiten zen, eta beldurtu egiten nintzen.

Orduko usaina ere gogoan dut. Sagarra jotzen denean, patxak duen usain horrek nire haurtzarora narama. Gauza bera gertatzen zait hemen ere. Astigarragan sagardotegiak sagarra jotzen hasten direnean, tarteka haizeak usain hori ekartzen du honaino (museoraino). Eta txikitako oroitzapen haiek berritzen dizkit.

Sagardoaren kultura txikitatik ezagutu duzu, hortaz.

Bai, baina Sagardoetxean lanean



Leire Alkorta Frankfurt-eko CiderWorld azokan izan zen duela aste batzuk.

LEIRE ALKORTA

“Ni txikia nintzenean, aitaren baserrian sagardoa egiten zuten eta hantxe ibiltzen nintzen, kixkiarekin laguntzen”

hasi nintzenean, sagardogintza beste modu batera ezagutzeko aukera eman zidan. Aitari askotan esaten diot, “nork esan behar zizun zuri etorkizunean alaba Sagardoetxean arituko zenik lanean”.

Zubietako ze baserritakoa zarete?

Berridi baserrikoa. Horregatik, lotura hori beti izan dut sagardoarekin.

Hemen lan egiteko aukera sortu zitzaidanean, oso erakargarria egin zitzaidan, gurea den eta bertakoa den zerbaitekin lotzen nauelako. Tradizio baten inguruan lanean aritzeko aukera dut, kulturari eta euskarari lotutako arlo batean.

Sagardoetxea, zenbakitan

Bisitari kopurua (2025):
11.000.

Bisitarien jatorria:

Euskal Herria: % 47.
Espainia: %21.
Europa: %19.
Amerika: %10.
Asia: %3.
Ozeania: %0.
Afrika: %0.

“JARDUERA PARTE-HARTZAILEAK ETA DIDAKTIKOAK ANTOLATZEN DITUGU”

Museoak toki estankoak izan daitezke, ondare jakin baten erakusgarri. Edo azpiegitura biziak, jarduera askoren pizgarri. Astigarragako Sagardoetxea museoa non kokatuko zenuke?

2006an Sagardoetxea museoa sortu zenetik hona, helburua izan da espazio bizi bat sortzea, oso parte-hartzailea eta interaktiboa. Museo honen funtzioetako bat da herritarrei eta jendeari jakinaraztea sagardoaren atzean dagoen guztia: historia, kultura,... baina baita sagardoaren ziklo osoa ere. Urtarrilean txotxetik dastatzen dugun sagardo hori dastatzera iristeko, atzetik naturaren ziklo bat jasan du prozesuak. Horregatik daukagu sagasti bat museoan bertan. Aire libreko espazioan sagarrondoak ditugu eta horrek aukera ematen digu urtaro bakoitzean naturari lotutako kontuak bisitariekin batera lantzeko.

Gu beti saiatzen gara jarduera oso didaktikoak eta parte-hartzaileak antolatzen. Sagardoaren kultura bizirik dagoen zerbait da, azken batean. Adibidez, bisitari guztiei erakusten diegu sagarra nola biltzen den kixkiarekin. Edo sagarra jotzen. Bisitan zehar, sagardoa dastatzen dute, eta txotxaren erritua azaltzen diegu, nondik nora datorren...

Dokumentazio zentroa ere baduzue. Horretaz gain, kulturako planak proposatzen dituzue edota sagardotegiak erreserbatzeko aukera eskaintzen duzue.

Museo guztietan bezala, gure kasuan helburuetako bat da sagardoaren kultura zabaltzea. Eta horren harira, jarduera ugari antolatzen ditugu



“Museoaren aire libreko espazioan sagarrondoak ditugu”.

LEIRE ALKORTA

“Jarduera ugari antolatzen ditugu urtean zehar: tailerrak, ekitaldiak, esperientziak edota aldi baterako erakusketak”

urtean zehar: tailerrak, ekitaldiak... Esperientziak ere baditugu, eduki historikoetatik abiatuta. Aldi baterako erakusketak ere antolatzen ditugu.

Baina museo bezala, gure beste funtzioetako bat da ondarea jasotzea eta mantentzea. Horretarako daukagu dokumentazio zentro bat, sarean kontsultatu daitekeena. Eta pieza etnografikoak ere baditugu; herritarrek urteotan guztietan do-

haintzan emandako piezak (dolareak, matxakak, kupelak,...).

Azken honi lotuta, iaz proiektu oso polita jarri genuen martxa, ‘Dolareak’ izenekoa. Museoan jasota ditugun piezak zaharberritzeko eta berreskuratzeko proiektu bat da. Dirulaguntza bat jaso genuen Euroeskualdearen bitartez, eta hiru eskola hauek ari dira parte hartzen: CIF Donibane (Nafarroa), Easo Politeknikoa (Gipuzkoa) eta Federation Compagnonnieque (Lapurdi) ikastetxeak. Bertako ikasleak ari dira prozesu guztia egiten (sagardo dolare zaharrak lehengoratzea eta berritzea da helburua, baita zurgintza tradizionala ikasle gazteei helaraztea eta mugaz gaindiko lankidetzat indartzea ere). Udazkenean, Erbetegi-Etxeberri baserriko dolare zaharra berritzen hasi ziren.

**Familia-planak ere egiten dituzuela ikusi dugu. Sagardoetxe-
ra etortzeko, zein izan daiteke garairik egokiena?**

Udazkenean uzta garaia denez, eta sagastia bertan dugunez, urriko asteburuetan tailerrak egiten ditugu. Muztioaren elaborazioa egiteko, familiei saskia eta kixkia ematen zaie. Sagastira joaten dira eta sagarrak biltzen dituzte. Dolare txiki bat eta prentsa txiki bat daukagu museoan eta familiek egiten dute euren muztioa. Prozesu guztia osatzen dute: bildutako sagarra garbitu, txikitu, estutu eta muztioa egin. Umeez oso ondo pasatzen dute, helduek ere bai, baina ondo pasatzeaz gain, tailerra oso didaktikoa da. Udaberrian ere, loraldiko momentua oso polita izaten da hemen, museoan.

ZENDOIAENA

taberna

Ondo pasa
Sagardo egunean!



NAGUSIA 35, USURBIL

Ondo pasa
Sagardo Egunean!



ALKARTASUNA

Usurbilgo Baseritarren Kooperatiba

ERRAUSKETARIK EZ
LURRA BASERRIA HERRIA
BIZIRIK

Rtallu industrialdea 26 ☎ 943 361 114
alkartasuna@usurbil.com www.alkartasuna.eus

Ondo pasa
Sagardo Egunean!



APARICIO

DEKORAZIOA ETA
PINTURA LANAK

Tel. 943 36 60 59
628 883 943

Puntapax, 3 - 3.B
20170 USURBIL

harteles



Antenak, LTD
eta satellite
Antenas, TDT
y satélite



Atezain eta
bideo atezainak
Porteros y
video porteros



Bideo-zaintza
Videovigilancia

harteles@harteles.eus / 629 121 355

“GUK ANTOLATUKO DUGUN LEHEN SA

Julen Gallardo eta Josu Loidi Usurbilgo Sagardo Eguneko antolatzaile taldeko kideak dira. Hiru urte daramatzate antolaketa batzordean, baina aurtengoa izango da lehenengo aldia %100ean eurek antolatuko dutena.

Zenbat denbora daramazue Sagardo Eguna antolatzen?

Josu Loidi (J.L.): Hirugarren urtea dela esan dezakegu, baina benetan %100 guk antolatzen duguna lehenengoa.

Lehenagokoekin ere lan egin zenuten?

J.L.: Hori da. Duela bi urte haiek egin zuten dena, eta guk funtzionamendua ikusi genuen. Lehengo urtean haiek lagundu ziguten gauza batzuetan, eta aurren, gu bakarrik ari gara erreleboa guztiz hartzeko.

Nola sartu zineten antolakuntzan?

Julen Gallardo (J.G.): NOAUA!k albistea igo zuen esanez Sagardo Eguna antolatzen zuen taldeak utzi egin behar zuela. Sagardo Eguna galtzearen arriskua ikusi genuen, eta ohitura ez galtzeko nik sartzea erabaki nuen.

J.L.: Nire kasuan, lehenagoko Sagardo Egunen batean hitz egin izan dut antolatzaileetako baten batekin sartuko ote ginen ala ez. Geroago, baten batek esan zidan errelebo taldea sortzen ari zirela, eta horrela sartu nintzen.

Aurretik, botatzaile lanetan aritu zineten akaso?

J.L.: Bai, baina Sagardo Egunean inguruan ibili garen jendea izan ginen.



Egun bakarrek ospakizuna izanik ere, “gauza txiki asko lotu beharra dago”.

JULEN GALLARDO

“Errelebo taldea sortzen ari zirela esan zidaten eta horrela erabaki nuen antolaketa taldean sartzea”

Zenbateko lantaldea zarete orain?

J.G.: Zortzi edo bederatzi izango gara.

Zenbat sagardo dastatzeko aukera izango da egunean bertan?

J.L.: Oraindik azkenengo sagardoak lortzen ari gara, baina normalean, 40-41 inguru izaten dira. Iaz 41 izan ziren, eta aurtengo helburua, berdintsu mantentzea da.

Zer dira, Usurbilgo sagardoak soilik?

J.G.: Inguruetako sagardoak ere izaten dira.

J.L.: Alde batetik, Dema plazan eta frontoian Usurbilgo sagardotegiak eta inguruakoak jartzen dira (Usurbil, Andoain, Hernani, Astigarraga, Urnieta, Tolosa), eta bestetik, Askatasuna plazan Usurbilgo eta inguruetako baserriarren eta baserrietakoak jartzen dira.

Pintxoei dagokienez, egun guztian egongo da irekita?

J.G.: Goizean goizetik irekita egon da. 11:30ean botatzaileen hasierarekin irekiko da, eta pintxoak bukatu arte zabalik egongo da.

Bazkaria, elektro-txaranga... Zaila da horrelako egun bat antolatzea?

“AGARDO EGUNA IZANGO DA HAUXE”

J.L.: Egia esan orain ez. Urte asko daramatzate antolatzen, eta beti gauza berdinak egin behar dira. Udalak badaki zer eskatu behar diogun, udalak oso garbi dauka zer egin behar duen, material guztia badaukagu, orduan, ez zaigu horren zaila egiten. Zailena elektro-txaranga lortzea da, eta egunean bertan lan egitea.

J.G.: Eta bazkaria antolatzea ere zaila egiten zaigu.

Boluntarioak erraz lortzen dira horrelako egun baterako?

J.G.: Bai. Botatzaileetan, batzuetan,

jendea bota ahal izan gabe gelditzen da, jende asko dagoelako. Goizeko 8:00ak aldera gelditzen gara, zer eta non muntatu behar den esaten dugu, eta haiek egiten dute dena, herrikoek. Boluntario faltarik ez da.

J.L.: Momentu horretan guk agindu egiten dugu. Botatzaileen artean al-daketa egoten da, baina normalean basoak saltzeko eta sukaldean talde batzuk badaude ohitura gisa hartu zutenak.

Botatzaileak badakizue zein izango diren ala egunean bertan erabakitzen dira?



“Goizeko 8:00etan elkartzen gara, zer eta non muntatu behar den zehazteko”.

J.G.: Ez dakigu nor izango diren.

J.L.: Egunean bertan goizeko zortzietan egiten da deialdia, eta agertzen dena izango da botatzailea.

ARANKA
BERRIKUNTZAK

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

NAGORE LERTXUNDI OLAZABAL: "AITORTZA BATEKIN ETXERATZEA POZGARRIA DA OSO"

Iazko sagardo botatzaile txapeldunak hirugarrenez parte hartuko du zeregin berean, maiatzaren 24ko 43. Sagardo Egunean. Igandeko jaialdia bizitzeko gogotsu da Nagore Lertxundi Olazabal.

Nola oroitzen duzu txapeldun izendatutako iazko unea?

Nagore Lertxundi Olazabal: Oso une polit gisa oroitzen dut. Ez nuen espero oholtzara igotzeko deia jaso eta hiru finalisten artean nire izena esango zutenik. Poza eragiten duen saria da.

Zer esanahi du zuretzat, jaialdi honetan halako aitortza bat jasotzeak?

Askorentzat, Usurbilgo urteko egun garrantzitsuena da, jende asko elkartzeko duena. Gogoan dut iaz, oholtzatik ikusten zen jendetza. Jendeak oso ondo zerbitzatzen du sagardoa. Inor ez da txapela irabazteko helburuarekin joaten, ahalik eta ondoen zerbitzatzera zoaz. Horregatik, zu gozatzen ari zaren ekintza horretatik sari eta aitortza batekin etxeratzeari da oso.

Herri honen erakusleia ere bazarete egun horretan bisitarien ztat.

Bisitari bat baino gehiago ea argazki bat atera edo bideoz grabatu ahal diguten galdezka ibiltzen dira. Sagardoak Usurbilen duen garrantzia edo izena irudikatzen du horrek. Gurea den zerbait sentitzen dugu egun hau, gure balore eta ausardi guztiarekin jartzen gara ahalik eta ondoen sagardoa botatzen.

Nolakoa da sagardo botatzaile



Iazko botatzaileen lehiaketan Nagore Lertxundik jantzi zuen txapela. Alboetan, finalistak.

NAGORE LERTXUNDI

"Niretzat bizipoza da botatzaile aritzea. Oso gustuko dut. Jendea gogotsu etortzen da"

baten eta postura hurbiltzen diren arteko hartuemana?

Oso gertukoa izaten da. Eguna nahiko lasai hasten da. Goizak aurrera egin ahala, jendea giroten doa eta oso harreman polita sortzen da orokorrean.

Zein da zuretzat, sagardoa zerbitzatzeko modu egokiena?

Botilara begiratzen dut. Sagardo txorrotada edalontzira erortzen ari den entzuten jartzen naiz. Belarriarekin fidatzen naiz, baina begiratzen ere saiatzen naiz. Kontzentratu beharra dago, baina irribarre bat izaten saiatzen gara beti.

Auzolanak ahalbidetzen du Sagardo Eguna. Zer ekarpen egin daiteke bertan parte hartuta?

Garrantzitsua da halako ekimenetan parte hartzea. Antolatzaileei lan gehiago eskatzen die, baina sagardoa botatzeak ez du lan asko izaten. Gainera, ondo pasatzen duzu.

Botatzaile gisa aritu nahi lukeenari zer esango zenioke?

Urte askoz egon nintzen zalantzan. Nahiz eta une batzuetan lotsa edo konfiantza falta hori izan, horiek alboratu eta animatu.

Zer asmo duzu aurtengorako?

Lasai ibiltzeko astelehena jai hartzen dut. Beraz, goiza lasai hartu eta bazkalostean, betiko martxan segiko dugu elektrotxarangarekin eta kontzertuekin.

Igandera begira, zalantzan da goenari zer esan nahiko zenioke?

Azaldu goizetik! Merezi du.



ANDATZA TABERNA

*Ondo pasa
Sagardo Eguna!*

EGUNEKO MENUA
ASTEBURUKO MENUA
KARTA
RAZIOAK
OGITARTEKOAK

8:00-21:30 Asteartea eta asteazkena

8:00-22:30 Osteguna eta igandea

8:00-23:30 Ostirala eta Larunbata

Kalezar Auzoa 12, 0B, USURBIL 943732027

ARGILAN ELEKTRIZITATEA

Elektrizitate instalakuntzak
eta mantenimenduak

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

943361380 - 629272859



Bordaberri 5, Usurbil

Aguirrezabal Estankoa

*Ondo pasa
Sagardo Egunean*

kale Nagusia, 27.

☎ 943 361 110

Auto Guria S.L



Auto Konponketa

Pre I.T.V.

Marka guztiak

☎ **943 363 298**

Zelai-haundi 11, Osinalde Pol. USURBIL

AUZOLANEAN

Herri mailako jaiegun errotue-
na da askorentzat, dagoene-
ko 43. ediziora heldutako Sa-
gardo Eguna. Aurtengoan, hilaren
24an ospatuko den hitzorduak ezin-
bestekoa izan du ibilbide luze hau
egin ahal izateko auzolana, oraingo
honetan, ere derrigorrezkoa izango
duena. Berriki, aurreko herrikide
taldearen lekukoa hartutako egun-
go Usurbilgo Sagardo Egunaren La-
gunek hilabeteak daramate jaialdi
hau prestatzen. Baina hitzordurako
apain jantzitako boluntario sare
handiagoa beharko dute igandera
begira, jaialdiko azpiegituren mun-
taketan eta desmuntatzean parte
hartu nahiz jaialdian zehar sagar-
doa zerbitzatzeko.



“Anima dadila jendea egunean bertan laguntzera”, antolakuntzaren hitzak dira.

Goizeko 8:00ak aldera bildu ohi
dira plazan prestaketa lanei ekite-
ko. 11:00etan aterako dute urte-
roko talde argazki handia eta goiza,
bazkari baten bueltan borobilduko
dute Udarregi ikastolan.

“Anima dadila jendea egunean

bertan laguntzera, batez ere bota-
tzaile izateko. Inork beste edozer-
tan laguntzeko gogoia izanez gero”
antolatzaileekin jar daiteke hartue-
manetan. Instagramen aurki di-
tzakezue, @usurbilgosagardoeguna
helbidean.



Goieko

GOI MAILAKO EKOLOGIA

📞 943 634 536 🌐 www.goieko.com

Ondo pasa Sagardo Eguna!

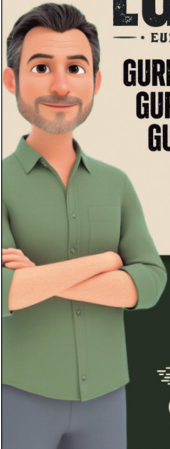
G15
AGRIPIACION
DE INMOBILIARIAS
DE GIPUZKOA



HIGIEZINA | INMOBILIARIA

**SAGARDO
EGUNA**
- EUSKAL HERRIA -

**GURE SAGARDOA,
GURE KULTURA,
GURE HERRIA**



ONENA AUREZ AURRE!

☎ **688 739 733**

✉ info@g15usurbil.eus 🌐 g15usurbil.eus

📍 Etxebeste Kalea, 15 Usurbil, Gipuzkoa

TXIRIBOGA
TABERNA

*Ondo pasa
Sagardo egunean!*

BAZKARIAK ETA AFARIAK

(ostiral gauek igande eguerdira)

PINTXOAK ETA RAZIOAK

PINTXO BEREZIAK (asteburu eguerditan)

OGITARTEKOAK (SAGARDO EGUNEAN)

943 21 88 40

IRAZU KALEA 6, USURBIL

*Ondo pasa
Sagardo Eguna!*

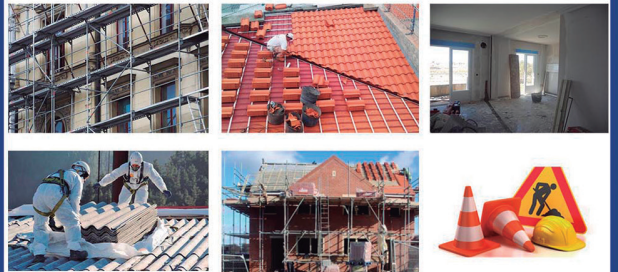
pikabea

ASEGURU ARTEKARITZA



943 37 11 18 - 672 23 83 01
www.pikabea.eus

IRUARKAITZ
ERAIKUNTZAK, S.L.



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

630 90 02 79 AGINAGA

ERNAIREN KARPAGUNE GIROTUA MIKEL LABOA PLAZAN AURKITUKO DUZUE

Usurbil Ernai gazte antolakundeak Mikel Laboa plazan kokatuko du karpagunea. Goizetik gauera, egun osoan zehar, hainbat ekimen izango dira.

Txosnagunea

Maiatzak 24, igandea

- 11:00 Txosna irekiera.
- Goizean zehar, talogileak eta Usurbil 1936 elkartekoen postua.
- 13:00 Presoen aldeko topa.
- 16:00 Rukula taldearen kontzertua.
- 17:00 Gazte argazkia.
- 20:30 DJ Jotatxo.



Goizean zehar, talogileak jabetuko dira karpaguneaz.

Uraitz, s.l.



**Igeltseritza
Orokorra**

Ondo pasa Sagardo Egunean!!

Telefona
693 05 93 92

uraitz@uraitz.com

Borda Berri 2, 3ºA USURBIL - Geltoki Kalea 15, URAITZ OFIZINA, LASARTE-ORIA



Patrienea Jatetxea
Bazkariak, astelehenetik igandera
Afariak, ostirala eta larunbata

*Ondo pasa
Sagardo egunean!*




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




**AITALDE
BERRI**
SAGARDOTEGIA
☎ 943 36 50 31

Ondo pasa Sagardo Egunean!

Euskararen eta artearen Usurbil

Maiatzak 22
18:00 Sutegin
Film emanaldia: "Zutik"

Naiz Irratiak zuzenean gidatutako solasaldia: Ainara Mendiola (filmaren zuzendaria), Ismael Manterola (Arte Ederren Fakultateko dekanoa) eta Idurre Eskisabel (EuskaGintzaren Kontseiluko idazkari nagusia)

Itxiera, Remigio Mendibururen eskulturaren: Maialen Lujanbio eta Jakoba Errekondo

Gonbidapenak: usurbilkultura.eus



AIZPURUA OKINDEGIA



**OGIAK
GOZOGINTZA
TARTAK
ARDOAK**



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

KALE NAGUSIA, 25 • 943 36 12 20

SAGARDO EGUNA, EGITARAUA

Maiatzak 24, igandea

- 11:00 Botatzaileen argazkia.
- 11:30 Sagardo Egunaren irekiera. Baserriko zein sagardotegietako sagardoa dastatzeko aukera. Horrez gain, pin-txo aukera zabala.
- 15:00 Botatzaileen bazkaria Udarregi ikastolan.
- 17:30-20:00 "Joseto Ta Alayak" Elektrotxaranga Usurbilgo kaleetan zehar.
- Oharra: 18:00-23:00 Emaginen gune morea.

Antolatzailea: Usurbilgo Sagardo Egunaren Lagunak.



irekiera ekitaldia bukatu eta berehala hasiko dira sagardoa banatzen.

A hand holding a green glass bottle is in the foreground, with a stream of golden liquid pouring from it. The background shows a traditional Basque building with a wooden balcony and stone walls. The sky is blue with some clouds. The text "SAGARDO EgUNA" is written in large, white, stylized letters on the left. On the right, the text "Hamaiketakoak Ogitar-teko egin berriak Saiheskia" is written in white. At the bottom, the logo for "ARTZABAL BASERRIA · JATETXEA" is on the left, and the address "PUNTAPAX 8, USURBIL" and phone number "943 36 91 39" are on the right.

SAGARDO EgUNA

Hamaiketakoak
Ogitar-teko egin berriak
Saiheskia

ARTZABAL
BASERRIA · JATETXEA

PUNTAPAX 8, USURBIL 943 36 91 39



TXAPELDUN ARDANGELA · Muna Lurra Kalea, 2 USURBIL · 943 49 88 83



aginaga

Ondo pasa Sagardo Egunean!

Sagardotegia



URTE OSOAN ETXEAN EGINDAKO
SAGARDOA TXOTXETIK!

Berezitasuna; Sagardotegiko menua
Karta zabala, ikatz parrilan erretako arrainekin.

Parkina eta umeentzat jolastokia.

Tfno-fax: 943 36 67 10 - Aginaga auzoa, 20170 USURBIL
info@aginagasagardotegia.com - www.aginagasagardotegia.com

HOTELA
AGINAGAN

24 gela eroso eta guztiz ekipatuak:
aire girotu eta berogailua, TV, WIFiA, bainugela
konpletoa...

Energia berriztagarri (geotermia) baliatzen da ur beroa eta klimatizazioa lortzeko.
Lan bidaia, oporraldi eta lasaitasunaz gozatu nahi duenarentzat leku ezinhobea.

Tfno-fax: 943 37 06 68 - Aginaga auzoa, 20170 USURBIL
info@aginagahotela.com - www.aginagahotela.com

Hotela **



Sagardo Egun on denoi!



Usurbilgo
Udala

