

Ibarbi Sagarraren Ibilbidea



SL-Gi 48

↑ 3,5 km ⌚ 1 h 15'

Ibarbi sagarra eta sagastiak / Manzana Ibarbi y manzanales

Ibarbi sagarra / La manzana Ibarbi



Gipuzkoan hainbat sagar-mota hazten da, bertan sortutakoak eta kanpotik ekarritakoak, baina tokiko sagar barietate ugarien artean nabarmenena "Errezil sagarra" da. Errezil herriak eman dio izena, eta hala ezagutzen da herritik kanpo, baina bertakook "Ibarbi sagarra" izenez ezagutzen dugu. Ibarbi, Errezilgo auzo bat da.

Entre todas las variedades de manzanas locales de Gipuzkoa, la más destacada es la manzana Errezil o la manzana Ibarbi, tal y como se le llama en la localidad. Esta manzana es de un color verde-amarillo, tamaño medio y una forma plana. Tiene una piel fuerte y algo áspero, y su sabor es ácido.

Ezaugarriak / Características

||

Kolore berde-horixka, itxura txapala, azal gogor eta latza eta zapora gazia

Kolore berde-horixka du (marroi-ilun samarra ere izan liteke), neurri ertainekoa eta itxura nahiko zapala izaten du (txorten ondoan koskor txiki bat izan ohi du). Azal gogor eta latz samarra du, eta, zaporea, berriz, gazia. Negu betean heltzen da, eta orduan gomendatzen da jatea, baina kontserbaziorako gauza handirik egin gabe, erraz irauten ditu 4-5 hilabete. Beti hobetu nahian, historikoki hautaketa genetikoa egiten joan dira, sagar mota bikain hau lortu arte.

"Urte askotan, sagar ekoizpena, baserriko ekonomiaren oinarrietako bat izan da.

Ospea hartu zuen Errezil sagarrak, izan ere, Gipuzkoako sagar onenentzat jo izan da, eta ondorioz Errezilen sagar ekoizpen handia izatera iritsi zen. Herriko adineko guztiek esan ahal diguten moduan, 20. mendeko 50-60eko hamarkadetan, azken galsoroekin batera, Ibarbi-sagar sagastiak haran hondoko eremu lau zabalez gain, hegi malkartsu hainbat ere hartzen zituen. Baserrietako sostengua, baserriko ekonomiaren oinarrietako bat izan da urte askotan sagar ekoizpena.

Datu interesgarri batzuk

130

Sagasti
Manzanales

11.445

Sagarrondo
Manzanos

%56

Ibarbi sagarra
Manzana Ibarbi

Herriko baserrietan 2015ean egindako galdeketaren arabera, Errezilen 130 sagasti eta 11.445 sagarrondo daude. Sagastietako %95,4tan bada Ibarbia sagarrondorik eta sagarrondo guztien erdiak baino gehiago (%56) Ibarbi dira.

Datu horiek erakusten digute Errezil eta sagarraren arteko lotura estua, batetik, eta Ibarbi sagarrarekikoa bestetik.

Erabilera / Uso de la manzana



La manzana Errezil es de las pocas variedades que se puede comer en crudo, utilizar para producir sidra o para cocinar. Pero, sobre todo, es una manzana de cuchillo.

Errezil sagarra gordinik jateko, sagardorako edota sukalderako erabili daitekeen bertako sagar barietate bakarrenetakoa da. Baina Errezil sagarra, batez ere, mahairako sagarra da.

Sagardorako ere erabili izan da, eta erabiltzen da, sagardoari azido puntua eman nahi bazaio, baina halere, batez ere jan-sagarra da. Euskal sukaldaritzan ere oso preziatua da, batik bat postreak egiteko: sagar-tarta, menbrilloa, marmelada...baina zer esanik ez neguko gure betiko postreetan, sagar-errea eta (Eguberriko) konpota.



“

Sagardoari, azido puntua emateko ere erabili ohi da Errezil sagarra.



Datos de interés

Un estudio realizado en los caseríos de la localidad en el año 2015 señaló que Errezil cuenta con 130 manzanales y 11.445 manzanos. El 95,4% de esos manzanales incluyen manzanos Ibarbi y más de la mitad del total de manzanos (56%) son Ibarbi.



Bertsoa

*Sagar ondoez inguraturik
beharko da azpimarra
Errezil non-nahi ezagutzera
eman dun fruitu izarra
sukaldariek estimatuna
sagardorako earra
jateko berriz gordinik ona
eta erreta bakarra
gure altxorrik preziatuna
degu ibarbi sagarra.*

Bertsoaren egilea: Loidi Saletxe