Aziendak Lesakako plazara bueltatuko dira, historian lehen aldiz ortziralean



Joan den urteko geldialdiaren ondotik, berriz ere aziendak plazaratuko dituzte. A. AROTZENA

Joan den urteko geldialdiaren ondotik, Bortzirietako aziendarik onenak berriz ere lehiaketan ikusteko aukera izanen dugu azaroaren 27ko Feria Egunean Lesakako Plazan, 1499an Nafarroako Errege-erreginek emandako eskubideari segida emanez. Aurten, lehen aldiz, ortziralean ospatuko dituzte. Aziendak plazaratzen dituzten hainbat abeltzainen eskariari erantzunez, iazko azaroaren 30ean egindako herri galdeketan feria eguna ortzegunetik ortziralera aldatzearen alde eman zuten botoa parte hartzaileen % 80ak (677). Halere, Lesakan erroldatutako hamasei urtetik goitiko herritarren erdiak baino guttiagok (%36,75) eman zuenez botoa, erabakia ez zen loteslea izan. Azkenean, galdeketaren emaitza errespetatuz, abenduko udal batzarrean hartu zuen feriak ortziralera aldatzeko erabakia udalak.

Baina bezperako Merkatu Egunean hasiko dira ospakizunak. Hau ere, egun bat gibeleratu da, eta, beraz, azaroaren 26an, asteazkenean, 18:00etan, ohiko ekitaldiak izanen dira: Lesakako Trikitixa Taldearen kalejira eta, ordu berean, Beti Gazte elkarteak antolatutako ajoarriero lehiaketa izanen dute Beheko Plazan. Aitzinetik, 17:00etan, Lesakako Musika eskolaren emanaldia izanen da Harriondoa Kultur Etxean.

Ortzegun goizean, azienda erakustaldiaz gain, artisauen eskulanen erakusketa izanen da Beheko Plazan. Horietaz gain, karrikako saltzaileek ere hedatuko dituzte beraien salmenta postuak eta herriko eta eskualdeko ikastetxeek ere, ikas bidaietarako eta bertzelako egitasmoetarako arropa eta jan-edari postuak paratuko dituzte han eta hemen. 12:00etan, kioskotik bertso kantari ariko dira Julio Soto Ezkurdia eta Oihana Iguaran Barandiaran bertsolariak eta, ondotik, azienda lehiaketaren sari banaketa eginen dute.

Bazkalondoan ere izanen dira ekitaldiak. Aurten, herri kirol erakustaldia goizean izan beharrean arratsaldean izanen da, 17:00etan Plaza Zaharrean.18:00etan pilota partidak jokatuko dituzte udal pilotalekuan, Arkupe Pilotazaleen Elkarteak antolatuak. Lehenbiziko partidan, herriko bi neska gazte, Arkupeko Ainize eta Amaiur Martinez Olazabal, Leitzako Garazi Imazen eta Oiartzungo Larraitz Galardiren kontra ariko dira. Bigarrenean, Garfe enpresako bi bikote ariko dira, binakako Masters Txapelketari dagokion partidan. 19:00etan Beti Gazte Kantari taldeak emanaldia eskainiko du Alondegiko arkupeetan eta 20:00etan, Plaza Zaharrean, dantzaldia.













«Oraindik ez dugu erabaki noiz izanen den, baina gurekin batera betirako bukatuko da Kasinoa»

IMANOL ELIZALDE SAGARDIA KASINO JATETXEA









Imanol Elizalde, eskuinean, merkatuko afarian parte hartzen duten herritarrekin.

Aitor Arotzena LESAKA

Lesakan jatetxe historikorik bada hori Kasino da. Imanol Elizalde nagusi eta sukaldariak aipatu digunez, «irekiera lizentziarik ez dugu inon topatu, baina 1923ko idatzi batean Irungo Atsegina elkartetik Lesakako Kasinoan bazkaltzera etorri zirela ageri da. Beraz, ehun urte baino gehiago baditugu. Lehendik ogia saltzen zen etxe honetan eta gero Arretxean sortutako Romualdo Elizalde aitatxi eta Igantziko Loiko bordako Francisca Alzugarai amatxik ireki zuten ostatua. Gero aita eta bi izeba aritu ziren, eta gero etxea partitu eta aita eta ama, Josefina Sagardia, gelditu ziren negozioarekin. Nik 71 urte egin behar ditut orain abenduan eta segitzen dut». Eta noiz arte? Zurrumurru aunitz aditzen dira eta Elizaldek dioenez, «gure ama hil zen pandemia baino hilabete lehenago, 2020ko otsailean. Irungo Ospitalean ginela David de Jorge etorri zen besarkada bat ematera eta solasean ginela erran zidan astebu-







ru horretan Madrilen izan zela Martin Berasategirekin eta Madrilgo ostalari batek erran omen zion: 'Ze Martin, jatetxe berri bat irekitzen duzula…' Berasategik ezetz eta hark baietz, Lesakako Kasinoa hartzen zuela… Beraz, pandemia baino lehen zabaldu zen Berasategiri saltzen geniola, gero itxi behar genuela… azken bortz urteetan, astero-astero etortzen da norbait erranez azken afaria egin nahi duela Kasinon itxi aitzinetik. Nik eta Ana arrebak dugu negozioa eta oraindik ez dugu behin ere solastatu noiz arte aritu behar dugun. Ni, 65 urte betez geroztik, jubilazio aktiboan ari naiz lanean. Arrebari bi urte edo falta zaizkio jubilatzeko. Ixteko intentziorik ez dugu oraingoz, baina nork daki, osasun arazoren bat… Hori bai, ez dugu gero errentan eman edo salduko, ixten dugunean betirako izanen da».

Feriak eta merkatuko afaria

Feriak begi bistan, «urte osoko egunik nahasiena» dela aipatu digu Elizaldek. «menu bakarra paratzen dugu, arrain zopa edo garbantzuk hasteko, eta ontziteria aunitz behar duzu, hogei zopa ontzi eta bertze hogei garbantzoentzat, plater pila bat, mahai tresna pila bat, kopak, joan ganbarara, atera, garbitu… Menu erraza da, baina jende guzia batera sartzen da bazkaltzera. Ostatuan ere mugimendu handia izaten da. Joan den urtean hamasei tortilla egin genituen feria eguneko goizean, aparte salda, kroketak… egun nahasia, baina polita» Nolabait feriarekin lotua, bi ortzegunetik behin, merkatuko afaria ere ematen dute: «Gaur egun hamasei bat lagun biltzen dira. Ixteko kontuak aipatzen dituguneen, ez sanferminak eta ez feria, horrek ematen dit penarik handiena. Ez da galduko, bertze nonbaitera joanen dira, baina ez dakit posible izanen dudan beraiei erratea ixten dugula. Izugarri gustatzen zait merkatuko afari hori: bertsoak kantari bat bertzeari, lehengo koplak… Nire oroitzean, betidanik egin den zerbait da. Nik ezagutu nuen lehenbiziko belaunaldikoak hiltzen joan ziren eta nahiko mottel egon zen zenbait urtez, baina Rafael Eneterreaga zenak berreskuratu zuen. Besta hagitz polita da».

Betiko sukaldaritza

Betiko sukaldaritzan oinarritutako jatetxea da Kasino: «Ikusten duzu plater hori? –galdegin digu Elizaldek– Nafarroako Gastronomia Kofradiak emandako sari bat da, eman zuten lehen saria, 62 urtez karta aldatu ez duen jatetxe bati emandakoa. Hemen badira hasieratik egiten ziren platerak eta geroztik mantendu direnak: ilarrak, arrain zopa, barazki menestra, *redondoa* saltsan, *fritada*, txipiroiak… Jendea erdi negarrez etorri zait, erranez amak umetan urtebetetze egunean egiten zion moka tarta jan zuela gurean, zapore berdin-berdina zuela. Edo amatxik prestatzen zion oilaskoa bezalakoa dela gurea. Betiko sukaldea, betiko sua… Etorrikatu zaizkigu bazkaria eskatuz eta zerbait berezia prestatzeko, gutixiak… Nik erraten diet zerbait berezia nahi baldin badute, aski hurbil dituztela Arzak, Berasategi, Subijana… munduko onenak. Hemen ez halakorik eskatu, honat etortzen den jendea badaki zertara datorren. Horrela funtzionatu dugu beti, zertarako aldatu behar dugu orain?». Elkarrizketa osoa: ERRAN.EUS









IÑAKI JANARIDENDA
- ONGI PASA FERIAK-
Arretxea, 12 • LESAKA • 948 638 287

EKAITZA
OSTATUA
ONGI PASA FERIAK!
PINTXOAK | EGUNEKO MENUA | RAZIOAK | BOKATAK | PLATER KONBINATUAK....
948 38 84 96 Plaza Berria, 13 LESAKA

-Estetika
-Hialuronikoa
-Protesiak
-Endodontziak
-Implanteak
-Hortz zuritzeak
-Azterketa erradiologikoak
-3D eskaner bidezko diagnostikoa eta adimen artifiziala.
...
LÁCAR
CLÍNICA DENTAL · HORTZ KLINIKA
BETIKO LEKUAN ETA BETIKO MODUAN JARRAITZEN DUGU!
948 63 72 82
943 62 39 97
676 30 35 44
@lacar_clinicadental
Antoiu kalea, 7 Lesaka
Aldapeta kalea, 2, 2.B Irun

«Ardiak genetikoki hobetzen saiatzen gara, baina bertako gogortasun hori galtzen utzi gabe»

AGOITZ ALTZUGARAI MAIA OTXUNEA GAZTANDEGIA

Aitor Arotzena LESAKA

Otxunean ditu aziendak eta gaztandegia Agoitz Altzugarai Maiak, sortetxean. Orain arte berak eraman du horren martxa, «baina heldu den urtetik aitzinera arreba zaharrena ere ariko da». Altzugarai 2016an joan zen Arantzazuko Artzain Eskolara, «eta han ikasitakoarekin, etxetik nekienarekin, baimenak eta gainerakoak eskatuta, egin genuen gaztandegia, 2018-2019 urtean». Otxunekoen intentzioak «ardiak genetikoki gero eta gehiago hobetzea da, ahalik eta produkzio altuena izateko. Baina bizi garen tokian bizi gara eta ez dugu 500 buru jartzeko tokirik. Guk 270 bat ditugu, Ardia genetikoki hobetzen duzunean *rustizidadea*, gogortasuna nolabait galtzen joaten da. Guk saiatu behar dugu balantza hori orekatzen. Ttikitatik pixka bat gogortu, larrera atera, ez barrenean bakarrik jatera eman... Genetikoki hobea den ardiak gehiago produzitzen du, baina *kuidadoa* ere gehixeagoa behar du».



Otxuneko Agoitz Altzugarai, bi gaztarekin

Feriak, lehiaketak eta sariak

Iaz 2.000 kilo gazta baino gehixeago produzitu zituzten Otxunean eta horiek merkaturatzea izaten dute hurrengo lana: «Etxean bertan saltzen dugu zati polit bat, herriko dendetan ere saltzen dugu aunitz eta eskertzekoa da lehenbiziko egunetik izan dugun harrera eta babesa. Gero Berara, Doneztebera, Irunera eta Donostiara ere eramaten dugu...». Oraingoz ferietara eta ez dute aunitz eramaten, baina Lesakako ferietan postua jartzeko asmoa dute. Halere, zenbait sari ere irabazi ditu Otxuneko gaztak, «Etxalarko Gazta Lehiaketan hirugarren postua lortu genuen, Ordiziako lehiaketan izan gara, Uharte Arakilgo Nafarroako txapelketan hirugarren izan ginen eta horrek eman zigun Idiazabalen Euskal Herriko txapelketan parte hartzeko aukera».

Gaztandegiko martxan, «kanpaina azaroan hasten da: genetikoki hobetzeko sail bat intseminatzen dugu, horiek azaro hondarrean umatzen hasiko dira, aitzinetik ahariekin ibilitakoak umatzen hasiko zaizkigu... eguberrietarako kentzen ditugu bildots gehienak, prezio pixka bat egiten duelako... Horiek kenduta hasten gara egunean bitan jezten eta bi egunetik gaztak egiten, urtarril hasieran hasi eta sanferminak arte». Gazta egin ondotik, saltzen jartzeko «guttienez bi hilabete joaten dira gazta ontzeko, esne gordinarekin egina dugulako. Hiru egiten baditu hobe, eta lau eginez gero oraindik hobe. Etxeko gatzagi naturalarekin egiten dugu eta horrek, gazta berriari ere pikante gehixeago ematen dio». Idiazabal izendapena duen gazta honetaz gain, duela lauzpabortz urtetik honat gazta urdina egiten ere hasiak dira, «pixka bat kostatzen ari zaigu. Elaborazio arrunt diferentea du eta puntua harrapatu behar zaio. Aurtengoak onak atera dira». Elkarrizketa osoa: ERRAN.EUS

Nafarroako errege-erreginek 1499. urtean emandako feria eskumena

Lesakako
FERIAK 2026



AZAROAK 26
ortzeguna

17:00 Lesakako Musika Eskolaren emanaldia Harriondoa Kultur Etxean

18:00 Lesakako Trikititxa Taldearen kalejira

18:00 Ajoarriero lehiaketa Beheko Plazan Beti Gazte elkarteak antolatua

AZAROAK 27 *ortziralea* feria eguna

Goizean, Azienda Erakustaldia eta Artisau erakusketa Beheko Plazan

12:00 Bertso Saioa Plaza Zaharrean Julio Soto Ezkurdia eta Oihana Iguaran Barandiaran

Ondotik, Azienda Lehiaketaren sari banaketa

17:00 Herri Kirolak Plaza Zaharrean

18:00 Pilota Partiduak Udal Pilotalekuan

19:00 Beti Gazte Kantari Taldearen emanaldia Alondegiko arkupeetan

20:00 Dantzaldia Plaza Zaharrean Baratxuri Beltzak taldearekin

TRIKIPAND LESAKA · BORTZIRIETAKO ABELTZAINAK · BORTZIRITAKO BERTSO ESKOLA · Pilotazaleen Elkartea ARKUPE · LESAKA BETI K.E. GAZTE · Lesaka ZUBIAK ERAIKIZ