

La revista > Al dente > **ENEO ATXA INAUGURÓ LA TEMPORADA DEL TXOTX**

ENEO ATXA INAUGURÓ LA TEMPORADA DEL TXOTX

| nº 149 | febrero 17

Font size PDF Share



"Elegante, tánica, muy aromática y con cuerpo", así definió el pasado 11 de enero **Joxe Angel Goñi**, portavoz de los sidreros de Gipuzkoa, a la sidra que a partir de ese día puede ser degustada en las diferentes sidrerías de la provincia.

Astigarraga fue, una vez más, el escenario en el que tuvo lugar el "**Sagardo Berriaren Eguna**", la jornada que tradicionalmente marca el pistoletazo de salida de la temporada del "Txotx". Como todos los años, una cara conocida se encargó de degustar el primer vaso de sidra y pronunciar las palabras "mágicas" que dan inicio a la temporada: "**Hau da gure sagardo berria !**". Este año la responsabilidad recayó en el cocinero vizcaíno **Eneko Atxa**, propietario y chef del restaurante Azurmendi de Larrabetzu y poseedor de tres estrellas Michelin. Eneko no redundó, como suelen hacer habitualmente los invitados a este acto, en su relación personal con la sidra, sino que puso en valor las historias familiares y personales y el trabajo y el esfuerzo que hay detrás de cada botella de sidra y cada sidrería. "Tenemos que valorar ese esfuerzo, ese trabajo. Se trata de un valor intangible que se encuentra en cada sorbo de sidra" afirmó, acertadamente, el joven sukaldari.

Eneko compareció ante los medios y los numerosos invitados en la Casa de la Cultura de Astigarraga, arropado por los productores de sidra locales y diferentes representantes institucionales como **Bittor Oroz**, **Alfredo Retortillo**, **Denis Itxaso** y **Ainhua Aizpuru**. En la mesa estaban también presentes el portavoz de los productores de sidra y propietario de la sidrería Gurutzeta **Joxe Angel Goñi** y la teniente de alcalde de Astigarraga, **Zorione Etxezarraga**, que hizo entrega a Eneko de un plato conmemorativo.

El "Sagardo Berriaren Eguna" se inició así, con su acto más institucional, cargado de mensajes positivos, no sólo en relación a la calidad de la sidra obtenida este año, sino relativos a la reciente presentación de la **Denominación de Origen Euskal Sagardoa**, que ha conseguido lo que hace unos pocos años parecía imposible: que todos los sidreros del País Vasco remaran en la misma dirección. Sin duda, una gran noticia.

Tras los discursos, más bien monocordes, de políticos y productores, Eneko Atxa fue conducido al exterior de la Casa de Cultura, donde se encuentran las instalaciones de Sagardoetxea, en cuyos jardines el joven cocinero realizó la plantación simbólica de un manzano, acompañado de los bertsoes de **Jon Maia** y **Amets Arzalluz**.

Los asistentes a la larga jornada tuvieron entonces ocasión de acudir brevemente a los bares de la villa, donde a lo largo del día los hosteleros instalan kupelas de sidra en el exterior de los locales, invitando a los clientes a sidra y pintxos.

A continuación, todos los participantes en el "Sagardo Berriaren Eguna" se trasladaron a la **Sidrería Zapiain**, donde tras ser

RESTAURANTES PUEBLO A PUEBLO

DONOSTIA /	Hernalde
SAN SEBASTIÁN	Hondarribia
Abaltzisketa	Ibarra
Aduna	Idiazabal
Aia	Ikaztegieta
Aizarnazabal	Irun
Albiztur	Irura
Alegia	Itsasondo
Alkiza	Itziar
Altzaga	Lasarte-Oria
Altzo	Larraul
Amezketza	Lazkao
Andoain	Leaburu
Anoeta	Legazpi
Antzuola	Legerreta
Arama	Leintz-Gatzaga
Aretxabaleta	Lezo
Arrasate	Lizartza
Asteasu	Mendaro
Astigarraga	Mutiloa
Ataun	Mutriku
Azkoitia	Oiartzun
Azpeitia	Olaberria
Baliarrain	Oñati
Beasain	Ordizia
Belauntza	Orendain
Beizama	Orexa
Berastegi	Orio
Bergara	Ormaiztegui
Berrobi	Pasaia
Bidegoian	Segura
Deba	Soraluze
Elduaen	Tolosa
Eibar	Urnieta
Elgeta	Urretxu
Elgoibar	Usurbil
Errenteria	Villabona
Errezil	Zaldibia
Eskoriatza	Zarautz
Ezkio-Itsaso	Zegama
Gabiria	Zerain
Gaintza	Zestoa
Gaztelu	Zizurkil
Getaria	Zumaia
Hernani	Zumarraga

agasajado con la plástica y colorista "Sagar Dantza", Eneko Atxa procedió a degustar la primera sidra de temporada. A partir de ese momento, el numeroso público asistente tuvo acceso a las diferentes kupelas de sidra y disfrutó de un generoso menú de sidrería servido por el equipo de Zapiain. Tras un aperitivo consistente en sendos pintxos de chorizo y morcilla de Orio, la comida consistió, como no podía ser de otra forma, en tortilla de bacalao (la emblemática tortilla redonda de Zapiain, jugosa y succulenta a más no poder), un exquisito bacalao frito con pimientos verdes y rojos, un correcto chuletón a la parrilla, queso, membrillo y nueces. El buen ambiente se prolongó hasta el anochecer.

Las kupelas ya están abiertas y las sidrerías y los 14 millones de litros de sidra producidos esta temporada esperan, como todos los años, a los miles de visitantes que abarrotarán diariamente sus dependencias. ¿Os lo vais a perder ??

Más información: <http://www.sagardoarenlurraldea.com>



Diferentes momentos de la presentación de la sidra 2017, que fue amenizada por los bertsos de Jon Maia y Amets Arzalluz, y que contó por cuarto año consecutivo con la interpretación de la "Sagar Dantza", baile que está convirtiéndose en toda una tradición asociada a este día.