

## Brindis con la cosecha 2017



Un momento de la fiesta de la manzana, en Katxola, el pasado año.

### Los 'sidreros' de Katxola-Lantxabe celebran este sábado la fiesta de la manzana. Se han organizado en torno al caserío lagar numerosas actividades alrededor de la sidra

GORKA LARRUMBIDE SAN SEBASTIÁN.

Miércoles, 18 octubre 2017, 09:48



Esta será la sexta vez que el tolare tradicional del caserío Munto-Katxola pondrá en movimiento su viejo motor y anchas poleas para, con su arcaico mecanismo, trocear las manzanas y extraer de ellas el dulce mosto que en cuatro meses se convertirá en la disfrutada sidra.

El motor, las correas, la ardatza, la tina y el sistema de prensado pertenecientes al viejo tolare Munto-Katxola, están a punto. Y como todos los años, la 'Sagar Festa' será la continuación en la labor en la fabricación de la sidra que empezó hace unos días con la entretenida recogida popular de la manzana en Zabalegi-Ekogunea.

#### Prensar la manzana

Así, prensar la manzana es la segunda parte del proceso de elaboración de la exquisita y artesana sidra, hasta llegar a disfrutarla, desde la botella, allá por junio.

Después, en febrero, se probará la primera 'sagardo' en Txotx, y en la primavera será el deleite del descorchado de la sidra fermentada en botellas.

El festejo se ha convocado para la tarde de este sábado, día 21, a partir de las 18.30 horas en el caserío Katxola (Calle Paraíso, sin número, cerca de la plaza Pakea o del paseo de Oriamendi; parada Katxola, autobuses Dbus 31 y G1).

Esta celebración cuenta con un programa variado para todos los públicos, que gira en torno a la cultura de la manzana y la sidra.

«La sidra de Katxola se elabora solamente con manzanas autóctonas, de caseríos cercanos y, el próximo año, si las cosas van bien, con manzanas del propio caserío Katxola, cuyos manzanos se sembraron este invierno», explican ilusionados los organizadores.

«Estaremos atentos a la poda de los árboles. Se piensa que en invierno es el mejor momento. Las hojas han caído, los insectos y toda clase de bichos que pueden hacer daño al árbol, estarán dormidos. La tierra, también. Es el momento», añaden. «Más adelante, cuando el árbol esté maduro, fuerte, se puede pensar en una poda en agosto porque está pletórico, poderoso, lleno de vida, capaz de resistir cualquier intervención. Resistirla y agradecerla», explican.

### **Beber entre amigos**

La sidra de Katxola este año tiene el reto del sabor. La sidra, antiguamente, llegó a definirse como 'gizon sagardoa', quizás era una excusa del hombre para alejarse de las tareas de casa. Por ser ácida y amarga, no la bebían las mujeres, ni los jóvenes. Hoy sin embargo ya no es así.

La sidra no deja de ser un refresco de bajo contenido alcohólico que se bebe entre amigas y amigos. En las sidrerías, en las tabernas, en casa y en el caserío Katxola. Lo cierto es que la sidra no se bebe en solitario.

Este sábado la participación de talleres y juegos organizados por Ekogune merecen una mención especial, pues buscarán atraer la atención de los más jóvenes y aumentar su conciencia medioambiental.

Los jóvenes tendrán la oportunidad de catar las manzanas que serán la base de la sidra propia del barrio, también los mayores.

Todos, además de probarlas, podrán ver en exposición las diferentes tipos de manzana que se utilizarán en el prensado.

Los que se acerquen hasta Katxola podrán degustar también de sidra envasada, a la que acompañarán con algo de comida casera para llenar el estómago.

### **Tortillas de casa**

«La idea es que la gente de Katxola traiga elaboradas tortilla de casa y, quizás, postres para participar en el concurso de tarta de manzana», comenta la organización

La trikitixa dará chispa a la fiesta, los más habilidosos demostrarán su destreza jugando a la toka y las cuadrillas se retarán a la sokatira en un ambiente festivo y participativo abierto a la ciudadanía.

Katxola es uno de los escasos supervivientes del caserío lagar barroco. Se trata de una instalación familiar para la producción de sidra, con un diseño adaptado y una construcción muy original.



Recibe nuestras newsletters en tu email

**Apúntate**

- 
- 1 **ipuliño, balcón de leitzaran**

---

  - 2 **Brindis con la cosecha 2017**

---

  - 3 **«Las texturas hipnóticas se pueden conseguir de muy distintas formas»**

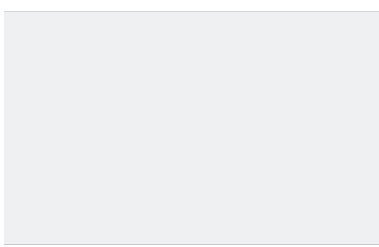
---

  - 4 **Ilmaquinario representa 'Perplejo', una función contra las certezas**

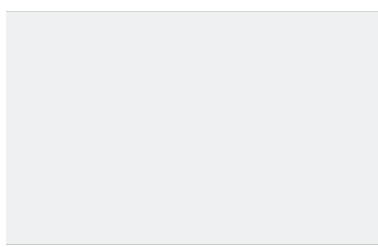
 **Comentarios** 

---

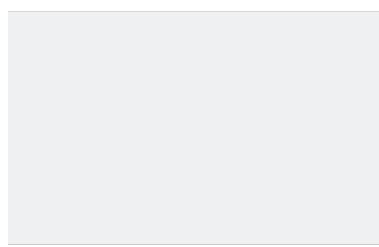
## Noticias relacionadas



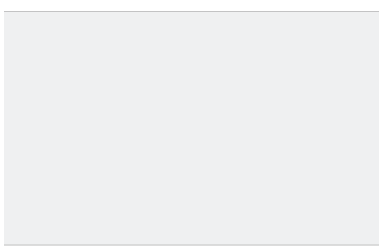
**San Lorenzo de El Escorial, la debilidad de Felipe II**



**Bremen, un cuento de los hermanos Grimm**



**AIZKORRI, A dos pasos del paraíso**

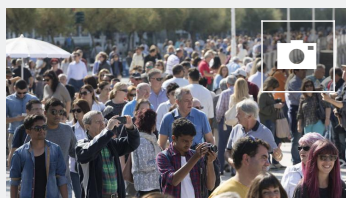


**Una ruta en coche por el interior del Bajo Ampurdán**

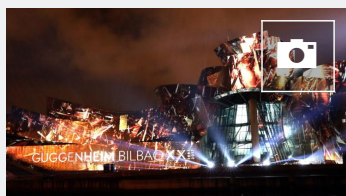
## Fotos



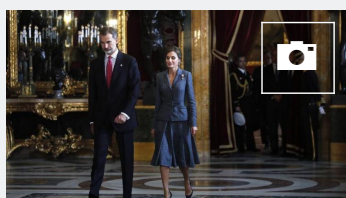
Un lugar espectacular a pocos kilómetros de Donostia



Donostia, al completo durante el puente



Y el Guggenheim de Bilbao estalló de luz



La muerte de un piloto ensombrece la fiesta nacional

## Vídeos



California afronta la destrucción de unos incendios voraces



## ▶ Al menos 37 muertos por las inundaciones y los corrimientos de tierra en Vietnam



## ▶ Previsión del tiempo para este 12 de octubre



## ▶ El planeta enano Haumea tiene anillo como Saturno

## EL DIARIO VASCO

© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Domicilio social en Camino de Portuette, 2 San Sebastián 20018



vocento

ABC

ABC Sevilla

Hoy

El Correo

La Rioja

El Norte de Castilla

Diario Vasco

El Comercio

Ideal

Sur

Las Provincias

El Diario Montañés

La Voz Digital

La Verdad

Leonoticias.com

Tus Anuncios

Infoempleo

[Guapabox](#)

---

[Finanzas](#)

---

[Autocasión](#)

---

[Oferplan](#)

---

[Pisos.com](#)

---

[Mujerhoy](#)

---

[XL Semanal](#)

---

[Código Único](#)

---

[Eslang](#)

[Contactar](#) | [Aviso legal](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Mapa web](#) | [Política de cookies](#)