



Participarán cincuenta cosecheros en la muestra. (Foto Pemán)



Se celebró ayer en la escuela de Zabalegui la primera sesión de las jornadas dedicadas a la sidra, organizadas por el departamento de Agricultura y Pesca de la Diputación Foral de Guipúzcoa. Ayer se abordó el tema de «La elaboración de la sidra», y hoy será el turno para examinar «La reglamentación de la sidra». (Foto Pemán).

Con la III Muestra-Degustación de la Sidra

Donostia se convertirá mañana en una sidrería

Tortillas de bacalao y chorizo cocido serán el complemento de las 10.000 botellas de sidra que mañana se destaparán en la plaza de la Constitución, en la III Muestra-Degustación de la Sidra. Cincuenta cosecheros se acercarán con una muestra del célebre zumo de manzanas, obtenido tras un proceso de fermentación.

Inma Alvarez

La sidra, uno de los más típicos frutos de la tierra de Euskadi, vuelve, mañana, a convertirse en protagonista del día. La plaza de la Constitución de la capital guipuzcoana se convertirá en una gran sidrería. Sus cincuenta arcos cobijarán a otros tantos maestros sidreros, que ofrecerán para probar los últimos productos de su cosecha al público asistente.

Este año se celebra la III Muestra-Degustación de la Sidra, cuya idea inicial nació entre los miembros de la Asociación de Cosecheros de Sidra de Guipúzcoa, para dejar constancia de la presencia de este producto entre los más relevantes de nuestra tierra.

Después de una época de baja, se comprueba un resurgir de la sidra, aunque no de las manzanas sidreras. Algunas gestiones con la Diputación Foral de Guipúzcoa dieron como resultado un nuevo plan de fomento, para la replantación de manzanos, de manera que el autoabastecimiento

fuera posible. Se han dado los primeros pasos para recuperar todas las variedades de manzana sidrera, y la finca de Zubieta se ve replantada por 10.000 nuevos árboles al año.

Proceso artesanal

La sidra es una bebida de elaboración artesanal. Hasta hace unos años, su producción se limitaba a los caseríos, pero en la actualidad puede considerarse como pequeña industria. Aunque los locales para la obtención de la sidra han cambiado, el método se mantiene y conserva el toque de los viejos maestros.

La limpieza en la materia prima se mima con especial esmero, todas las manzanas que no estén en condiciones se deshechan y solamente las que están en perfectas condiciones entran en la prensa. Las manzanas se machacan, se presan y el zumo obtenido pasa a las cubas, donde sufren el proceso de fermentación, gracias al cual adquiere ese sabor tan particular. Después de unos meses en las cubas, la sidra es embotellada, hacia finales de invierno o principios de la primavera.

La producción anual de sidra oscila en torno a los 3 millones de litros, de los cuales, el 90% se consume en su lugar de origen.

III Muestra-Degustación

La muestra-degustación de la sidra, que cumple su tercera edición, está organizada por la Asociación de Cosecheros de Sidra de

Guipúzcoa, con la colaboración del Centro de Atracción y Turismo.

El programa de actos de este año comenzará a las 11'30 de la mañana, con la actuación de los trikitilaris Pagadi Anaiak y se prolongará hasta las 20'30. Durante todo el día, el público podrá acercarse a los distintos puestos a degustar sidra. La organización ha adquirido, como medida de higiene, 2.000 vasos de cristal que podrán obtenerse por 250 pesetas. Además se podrá acompañar la sidra con algún bocado de tortilla de bacalao o con un poco de chorizo cocido, complementos ideales para esta bebida, (además de la chuleta, por supuesto). Paralelamente, se han organizado una serie de actuaciones de bertsoaris, trikitilaris y txalaparta, que animarán la jornada.

Algunos miembros de la asociación mostrarán a los asistentes el proceso de elaboración y darán a probar el zumo dulce de la manzana. También se aprovechará la jornada para ofrecer un homenaje a José Izaguirre Aduriz, sidrero jubilado de la sidrería Akarregi, que ha cumplido 65 años, y al que se entregará una insignia de oro con el emblema de la Asociación de Cosecheros de la Sidra.

El presupuesto de este acto no puede contabilizarse ya que la sidra es una aportación personal de cada uno de los cosecheros y la organización ha corrido a cargo del CAT de Donostia, que desde hace varios meses lo viene preparando.