



De izquierda a derecha, Rafael Aguirre, José Miguel Bereciartua, José María Irizar y José María Sáez en el acto de presentación. (Foto Postigo).

En el «Sagardo Eguna» se degustarán diez mil litros

## La plaza de la Constitución de San Sebastián se convertirá mañana en una gran sidrería

San Sebastián (DV, por Antton Iparraguirre). — La plaza de la Constitución será escenario mañana de la tercera edición del tradicional «Sagardo Eguna», en la que todas aquellas personas que acudan podrán degustar la sidra que les ofrecerán en los cerca de cincuenta stands habilitados bajo los arcos de la plaza por la Asociación de Cosecheros de Sidra Natural de Guipúzcoa.

Por medio de una rueda de prensa, celebrada en los locales del Centro de Atracción y Turismo de San Sebastián, entidad que colabora desde su inicio en esta fiesta dedicada a la sidra, el presidente de la Asociación de Cosecheros de Sidra Natural de Guipúzcoa, José María Irizar, acompañado por José Miguel Bereciartua, vocal de esa asociación, y de José María Sáez, etnólogo, explicó el porqué de esta jornada festiva. «La idea de hacer este día surgió para demostrar que la sidra de Guipúzcoa está ahí, y que se trata de una bebida tradicional de siempre. Irizar manifestó que la sidra estuvo muy apagada en una época y que tuvo un resurgir hace unos años, «en un intento por mantener las tradiciones que teníamos los sidreros». El presidente de la Asociación se mostró más partidario de actos como el de mañana, preferiéndolo a los concursos. «Lo importante es que participa y opina el público en general y no hay ganadores ni perdedores, como ocurre en los concursos».

Cincuenta sidreros acudirán a los arcos de la plaza de la Constitución con doscientas botellas cada uno, lo que supone unas diez mil botellas que serán ofrecidas a todas las personas que quieran sumarse a este «Sagardo Eguna». Una de las novedades de este año es la venta de unos vasos especialmente diseñados para una buena cata de la sidra, que llevan grabado la inscripción Sagardo Eguna, y que podrán ser adquiridas por 250 pesetas.

La jornada festiva comenzará a las once y media de la mañana con la actuación de una trikitixa que irá amenizando la degustación de la sidra acompañada de un pincho de tortilla de bacalao o de chorizo cocido que podrán comprar todos

aquellos que quieran saborear la sidra en su totalidad. A continuación, los bertsolaris Sebastián Lizaso e Iñaki Murua, deleitarán con sus improvisaciones a todos los presentes. A lo que seguirá el entrañable acto de homenaje al sidrero jubilado en el año, y que ha recaído en la persona de José Izaguirre Aduriz, de la sidrería Akarregui de Hernani. Acompañado de los que fueron homenajeados en los tres años anteriores, recibirá la insignia de oro que lleva el emblema de la Asociación de Cosecheros de Sidra Natural de Guipúzcoa. La actuación de una txalaparta pondrá punto final a la jornada matinal de la fiesta que culmina con la tradicional comida de hermandad en la sociedad de Gaztelubide.

Ya por la tarde, de cinco y media a ocho y media, se seguirá ofreciendo sidra al público. Bertsolaris, trikitixas y txalaparta irán formando el ambiente propio de una sidrería, que se verá reforzada por la exposición de artículos relacionados con el mundo de la sidra y con una muestra de cómo se elabora la sidra natural. «Se machacará manzana en la misma plaza, y posteriormente ésta será prensada a mano como se hacía antaño. A la tarde se dará a degustar esa sidra dulce de mosto para que lo prueben los presentes y vean que es similar a ella la que toman de la botella», adelantó José María Irizar.

Otro de los temas que se trató en la rueda de prensa, aparte de la presentación del «Sagardo Eguna», fue los problemas que vive actualmente el mundo de la sidra. Así, José María Irizar indicó que uno de los problemas que padece el sector sidrero es la falta de manzana apropiada y suficiente para elaborar los tres millones de litros que se producen al año. «Por lo que nuestros pasos se dirigieron a que se fomentaran la plantación de manzanos para que nos pudieramos abastecer de una manzana propia de la país. Hoy se han recuperado cerca de sesenta variedades y se están plantando diez mil manzanos al año. Hay que tener en cuenta que si no hay manzanas no hay sidra», sentenció José María Irizar.