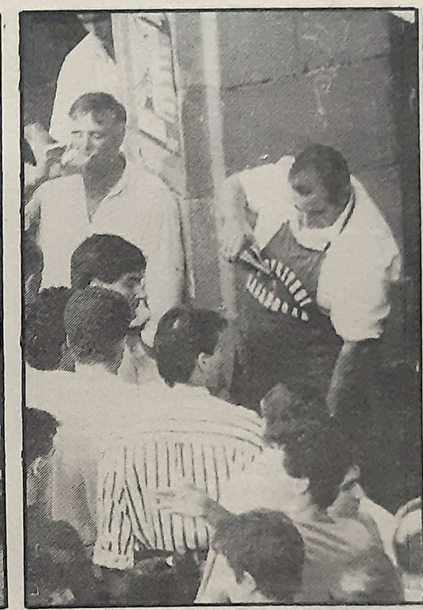
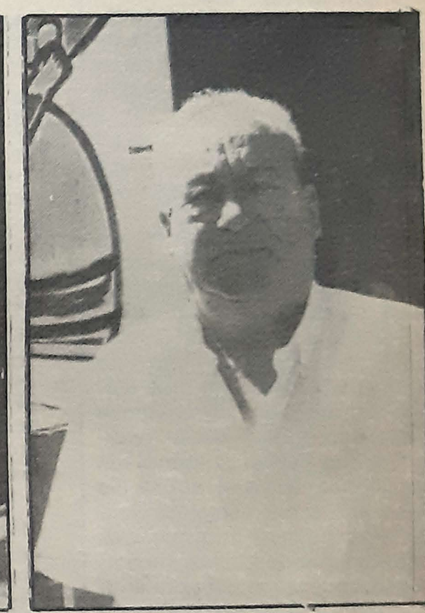
Por la mañana se habían consumido las dos terceras partes de las 10.000 botellas, vendido 2.000 vasos y todas las tortillas de bacalao

La gente desbordó las previsiones del «Sagardoren Eguna»





De izquierda a derecha, un aspecto de la «Sagardoren Eguna» a mediodía, la cata de sidra y José Izaguirre, el sidrero homenajeado. (Fotos Postigo)

San Sebastián **(DV, por M. Soro)**.– La afluencia de gente desbordó todas las previsiones en el «Sagardoren Eguna» que se celebró ayer en la Plaza de la Constitución. Lógicamente, la invitación a degustar por 250 pesetas toda la sidra que uno pudiera trasegar adquiriendo a la vez una vaso adecuado, ancho y alto con la inscripción de la celebración, hizo batir todos los récords. A las tres horas de inaugurarse la jornada ya se habían vendido 2.000 de los tres mil vasos, las dos terceras partes de las 10.000 botellas de sidra y algunos sidreros ya habían aconsejado a sus colaboradores que se fueran rápidamente a por más de las 200 botellas que acordaron aportar cada uno, para que por la tarde quienes se acercaran a la koxkera plaza no se quedaran sin poder probar el rico producto de los lagares guipuzcoanos. «Es que no puedes hacer un día de la sidra y a media tarde, a la hora buena, dejar sin producto al que lo viene a probar» decía Joaquín Otaño, de Petritegui. Este conocido sidrero tenía a su cargo la venta de bocadillos en una taberna instalada en medio de la plaza. «Hemos traído unos 100 kilos de chorizo cocido y cinco cajas de 360 huevos cada una. Más el bacalao correspondiente para cada tortilla». A la hora de comer éstas ya se habían acabado. Uno de sus compañeros en la preparación y provisión de «sólido» señaló que habían calculado vender 3.000 bocadillos, al módico precio de 150 pesetas.

La plaza estaba llenándose, sobre todo de gente adulta. Los sidreros escanciaban sin parar el producto de oro del País Vasco y las gentes apagaban el sofocante calor con la refrescante sidra, que reposaba, poco eso sí, en barreños con agua y hielo.

También en el centro de la plaza estaba nuevamente la camioneta que mostraba una pequeña prensadora de manzana. «Es una matxaka» explicó a **DV** Juanjo Irízar, de la sidrería Barkaiztegi, «en la que echamos la manzana, se machaca y pasa al recipiente donde después la prensaremos. De aquí sale el zumo, lo que se llama mosto, que es lo que damos a probar a la gente».

Izaguirre, el homenajeado: «Estaba algo nervioso»

José Izaguirre ha sido este año el sidrero homenajeado. Acaba de cumplir los 65 años, rebosantes de salud, buen humor y con un aspecto inmejorable para un sidrero. «Lo soy de siempre, mis padres lo eran y yo lo he vivido desde pequeño». Le han regalado una insignia con el emblema de la Asociación de Cosecheros de Sidra Natural de Guipúzcoa y sendos ramos de flores. Luego en la comida recibiría de la GK un regalo que representaba una prensa para hacer sidra, con una botella y una manzana de plástico como adorno. «Lo más bonito de hacer sidra es la prueba. El secreto para que salga buena depende de la misma manzana. Yo pienso que antes la sidra era mejor que ahora, porque había más manzana. La cogía yo del mismo caserío y de los alrededores de Astigarraga». Sigue bebiendo «todos los días, con la comida y la cena, mi sidra, aunque el médico ya me ha dico que me iría mejor si dejara de beber».

Comida en Gaztelubide

La jornada tuvo su acto protocolario con una comida en Gaztelubide a la que acudieron los 45 sidreros asistentes a la «Sagardo Eguna» e invitados de las diputaciones de Guipúzcoa y Vizcaya, quienes tuvieron la oportunidad de deleitarse con las actuaciones individuales de algunos de los componentes del orfeón. A los postres tomaron la palabra el presidente de la entidad José Antonio Salas, que les dió la bienvenida, el de los Cosecheros de Sidra José Maria Irízar, que deseó a todos lo mejor y dedicó unas frases cariñosa al homenajeado, finalizando la reunión con las actuaciones de los bertsolaris Lizaso y Murúa que centraron su intervención, lógicamente, en la sidra.

A favor de mantener un día de la sidra

La opinión generalizada de celebrar anualmente el «Sagardoaren Eguna» en Donostia era a favor. «No hay una plaza mejor en toda Guipúzcoa que la de la Constitución con sus arkupes, ideal para que cada sidrero ponga su mesa» señalaba uno de ellos. Otro, el igueldotarra Calonge, celebraba «que es un día que sirve a la vez para dar ambiente en San Sebastián, tener un día de la sidra en Euskadi y seguir dando auge a nuestro producto».

En auge y *triunfando, como* quedó claro ayer en el *«Sagardoren Eguna» donostiarra.*