

1/9/89



Este año se cumple la cuarta edición de la «Sagardoaren Eguna». (Foto Rafael)

En la plaza de la Constitución

Degustación de 9.000 botellas de sidra en el «Sagardoaren Eguna» que se celebra mañana

Eduardo Iribarren

La Asociación de Cosecheros de Sidra de Guipúzcoa tiene organizando desde hace cuatro años una degustación popular en la plaza de la Constitución de esta ciudad. Este año no va a ser una excepción. Mañana, a las 11:30, se abrirán las puertas de la degustación de sidra, que se celebrará en los 45 puestos, re-

presentando a otros tantos sidreros, comiencen a servir las primeras de las 9.000 botellas de sidra que llevarán para su degustación. Esta cantidad es similar a la servida el pasado año.

Como todos los años, la muestra, que cuenta con la ayuda del CAT y el patrocinio de la GK, servirá de homenaje a los sidreros que se jubilan. En esta ocasión, el acto servirá para reconocer la labor de Casiano Setién, de Gurutzeta en Umieta, Aniceto Sarasola, de Astasu y José María Lasa, de Isastegi en Tolosa. Asimismo, los sidreros homenajeados años atrás serán in-

vitados al acto.

Los puestos se ubicarán bajo los arcos de la plaza, dejando el espacio central para los stands de venta de tortillas de bacalao y exposición de artículos relacionados con el mundo de la sidra. Los trikitilaris, Azkobieta y Jokin, los bertsoes de Lizaso y Mendizabal y la txalaparta de Iñaki y José Mari amenizarán la degustación durante todo el día.

Venta de vasos

Los puestos estarán provistos de recipientes suficientes. De todas formas, para los que prefieran recorrer los puestos con su pro-

pio vaso, la organización pondrá a la venta 2.000 vasos de sidra, con la inscripción «Sagardoaren Eguna». El precio de cada unidad es de 300 pesetas.

Asimismo, en la plaza se ubicarán un lagar y una prensa antigua para la demostración de las técnicas de antaño. El mosto que se obtenga de la prueba también podrá ser degustado por los presentes.

Con el fin de que la sidra no se agote excesivamente pronto, cada sidrero, solamente podrá descorchar la mitad de sus botellas por la mañana, dejando el resto para la jornada vespertina.

Los puestos permanecerán abiertos de 11:30 a 14:00 y de 17:30 a 8:30.

Buen momento

En la presentación del «Sagardoaren Eguna» el presidente de la Asociación de Cosecheros de Sidra de Guipúzcoa, José María Irizar, destacó el buen momento que atraviesa la producción de esta bebida. «Hace unos años, la Diputación y el Gobierno vasco advirtieron que la manzana se nos iba. El trabajo realizado ha sido muy bueno, habiéndose recuperado en estos últimos años cerca de 20 variedades de manzana

sidrera. El trabajo que se realiza en la finca de Zubietta ha contribuido en esta recuperación».

En palabras de Irizar, «este proceso de recuperación puede posibilitar que en un plazo aproximado de diez años podamos elaborar nuestra sidra con manzana autóctona. En estos momentos nos encontramos a un 50%. El resto suele ser adquirido en Asturias y Galicia».

La última cosecha ha depurado 2,5, 3 millones de litros. Una cantidad que se venderá sin problemas. La aspiración de la Asociación es ampliar la producción a cotas bastante superiores a las actuales. Actuaciones como la degustación de sidra intentan potenciar este producto, todavía poco consumido».

Cambio de botella

El consumo de sidra sufrió un ligero bajón con el cambio de botella. La antigua botella de champán tuvo que ser sustituida por la actual, provocando un cierto rechazo en los compradores particulares al tener que abonar una cantidad por cada nuevo envase. A pesar de todo, en dos años la nueva botella fue perfectamente asimilada por los consumidores habiendo adquirido una personalidad propia muy característica.

En cuanto a la base del producto, la manzana, el secretario de la asociación, Miguel Ángel Sáez, recordó que existen 60 variedades de manzanas sidreras, de las cuales unas 20, son las recomendadas para la elaboración de la bebida. Sáez explicó que «una buena sidra es la suma de tres tipos de manzana: dulce, amarga y ácida».

de 4.000 personas la han visitado

Os millones de pesetas en ventas en la Feria del Libro de Zarautz

millones de pesetas y la asistencia de 4.000 personas permanecen el positivo que los organizadores han obtenido de la Feria del Libro de Zarautz, que se clausuró el pasado lunes. La asistencia de público infantil y juvenil es otro de los aspectos más destacados de la feria.

DEIA

El pasado día 28 de septiembre se clausuraba la Feria del Libro de Zarautz, durante cinco días

Recordar que esta Feria forma parte de la Campaña de Ferias del Libro de Euzkadi que organiza el Gremio de Libreros de Guipúzcoa, la Asociación de Libreros de Vizcaya y el Gremio de Editores de Euzkadi con el patrocinio de Gobierno Vasco y que ha contado con la colaboración del Ayuntamiento de Zarautz.

El balance de la Feria podemos considerarlo como satisfactorio tanto para los expositores como para el público que ha participado en las jornadas. En cifras, las ventas han ascendido a 2 millones de pesetas y la afluencia de públi-

El tipo de libro más vendido y que ha destacado por su interés podemos encuadrarlo en las últimas novedades de narrativa y ensayo, la literatura infantil y juvenil (principalmente en euskera) y el cómic.

En cuanto a la exposición de literatura infantil y juvenil enmarcada en la propia feria y destinada a la promoción de la lectura entre los más jóvenes, decir que ha tenido una gran aceptación entre el sector del público, el cual ha participado activamente hojeando todos los libros allí expuestos e interesándose especialmente en los cómics y



El balance de esta muestra es positivo para los organizadores.

Ayuntamiento de Zarautz y público en el recinto ferial y La Comisión de Ferias