



T. Ibarzabal del CAT, J. Gárate de la GK, José M. Irizar y M. Saéz, de la Asociación de Cosecheros. (Foto Postigo)

La Plaza de la Constitución será mañana escenario del «Día de la Sidra»

Se beberán unas 9.000 botellas a los sones de txalapartas, trikitixas y bertsolaris

SAN SEBASTIAN. DV
BLANCA UGARTE

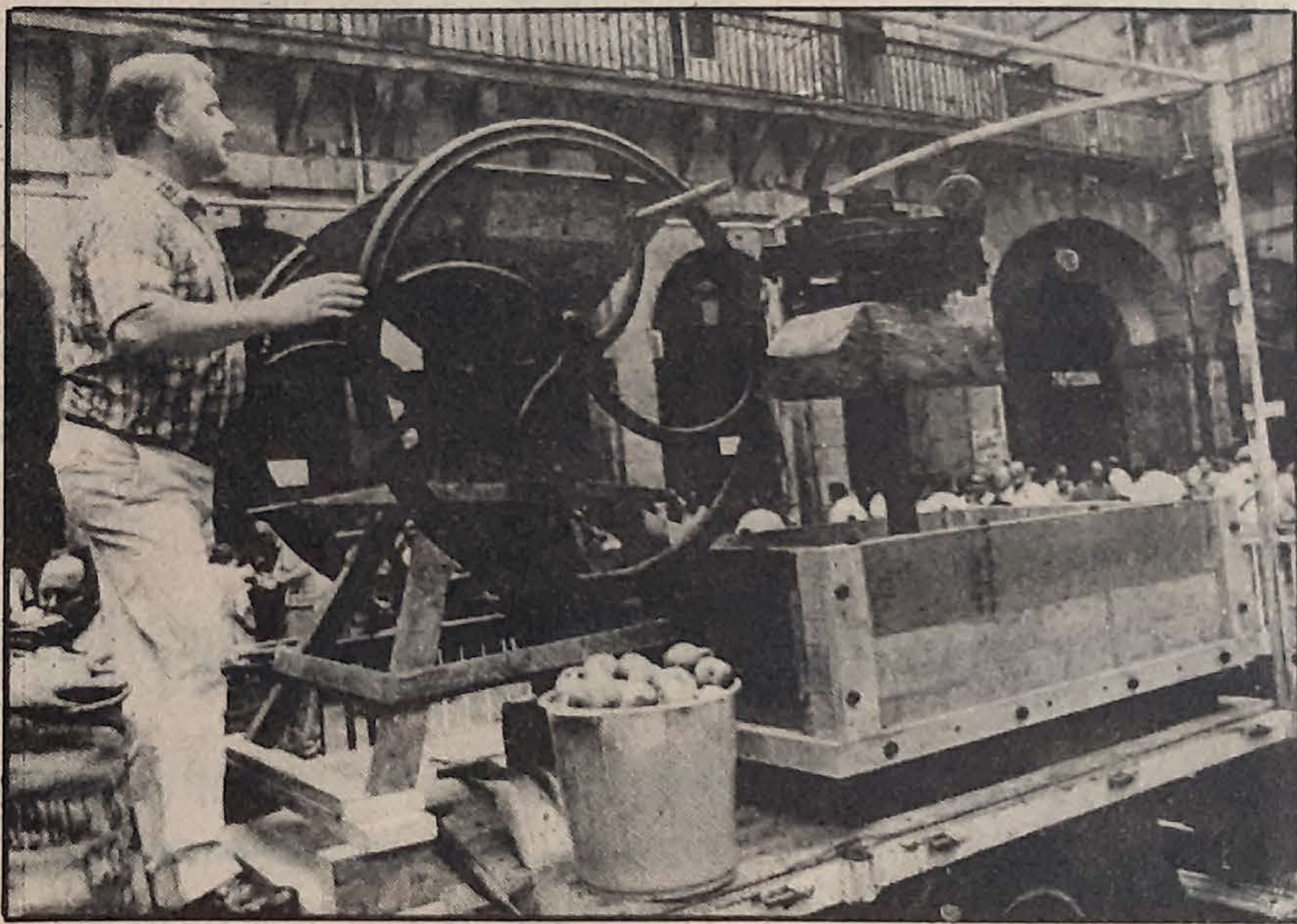
La Plaza de La Constitución se convertirá mañana en una gran sidrería, al dar cabida a más de medio centenar de cosecheros guipuzcoanos, que acuden a esta cita del «día de la sidra» dispuestos a «promocionar nuestra bebida más típica y popular» como declaraba ayer en rueda de prensa José María Irizar, presidente de la Asociación de Cosecheros de Sidra Natural de Guipúzcoa.

A esta muestra, la cuarta ya, acudirán 45 sidreros con unas doscientas botellas cada uno, lo que supone que se beberán unas 9.000 botellas de sidra. Cada uno de los participantes en esta degustación gratis, se instalará en uno de los arcos de los soportales, mientras en el centro se montarán puestos para la venta de tortillas de bacalao, bocadillos y chorizo cocido. Asimismo habrá una exposición de utensilios para la elaboración de la sidra y de una prensa y un lagar antiguos. Paralelamente, en un escenario instalado al efecto, el «IV Sagardoaren Eguna» contará con las actuaciones de bertsolaris, txalaparta y trikitixa, y se aprovechará la jornada para homenajear a los sidreros que se retiran éste año.

Por otro lado y, ante las quejas que surgieron el año pasado, en esta ocasión quien lo desee podrá comprar los vasos por trescientas pesetas. «En la anterior muestra hubo quien se quejó de que podía resultar poco higiénico beber del mismo vaso que los demás. Por ello hemos traído unos vasos que llevarán inscrita la frase «Sagardoaren Eguna» y que estarán a la venta, además de los normales para uso de todos los asistentes».

Promocionar la sidra

La intención primordial con la que se organiza esta jornada es la de «promocionar nuestra bebida autóctona. La sidra se dejó de beber hace unos años y de ello vino la hecatom-



Los jóvenes podrán ver de cerca la prensa de manzanas. (Foto Postigo)

be de eliminar manzanos. Ahora hay que procurar recuperarlos y gracias a las ayudas institucionales se están plantando ya unos 10.000 manzanos y creemos que para dentro de diez años contaremos con manzana autóctona en Gipúzcoa» comentó José María Irizar. Hace tres o cuatro años el consumo de esta bebida bajó bastante debido al cambio de botella, aunque parezca mentira. Sin embargo ahora la nueva botella tiene ya una personalidad propia y «su aceptación es muy buena, el mismo cliente rechaza el modelo antiguo». En cuanto a la producción, que se ha vendido toda, este año ha ascendido a más de tres millones de litros, lo que ha exigido importar un cincuenta por ciento de la manzana de Asturias y Galicia.

Bebida del año

Hay quien piensa que la sidra puede viajar mejor que el txakoli, que se «pica» menos o que puede aguantar más tiempo. Sin embargo esta es «una bebida del año aunque hay algunas sidras que pueden aguantar perfectamente hasta dos

años. Por ejemplo viajando se 'pica' antes con sus cinco grados, que el txakoli que posee más defensas al ser más ácido con once» comentó el presidente de la Asociación de Cosecheros.

Para quien pudiera creer que la sidra, (bebida hecha a base de una mezcla de manzanas ácidas, amargas y dulces), sólo se produce y consume en el norte de España: Asturias, Galicia y País Vasco, la realidad es otra. «Alemania con su 'apfelwein' y Normandía son grandes productores de sidra, aunque no tienen nada que ver con la de aquí. El tema del Mercado Común no nos preocupa mucho porque cada país va a marcar sus directrices en este tema, las sidras son muy diferentes y, generalmente, allí donde se produce se consume el noventa por ciento de esa producción».

La sidra guipuzcoana podrá degustarse mañana de 11,30 a 2 del mediodía y por la tarde de 5,30 a 8, gracias a este «sagardoaren eguna», organizado por la asociación de Cosecheros en colaboración con el CAT y la Caja de Guipúzcoa.