

# Usurbil, capital de la sidra

*El aroma a sidra impregnará hoy a partir de las 11 de la mañana todo Usurbil en el XII Sagardo Eguna, día que se celebra con el fin de dar a conocer la importancia que ha tenido y tiene la sidra dentro de la cultura popular vasca. En esta ocasión son dos cuadrillas de Usurbil las encargadas de organizar todos los actos, pero contando con la ayuda incondicional de todo los usurbildarras.*

TERESA FLAÑO

**U** SURBIL, como en los once últimos años, vuelve a convertirse hoy en la capital de la sidra con la celebración del XII Sagardo Eguna, en la que estarán presentes 48 sidrerías, la mayoría de ellas guipuzcoanas.

Los objetivos que desde sus inicios ha tenido este día se centran fundamentalmente, según explica Ainhoa Labaka, una de las organizadoras, en «enseñar a la gente qué es realmente la sidra, cómo se debe recuperar. Queremos huir un poco del folclorismo típico que ha hecho perder la esencia verdadera. Ahora muchas personas entienden que ir a una sidrería es sinónimo de correrse una juerga, pero tiene un significado mucho más importante porque es parte de nuestra cultura y por lo tanto es necesario que todo el mundo la conozca en profundidad».

Los puestos van a estar colocados a partir de las 11 de la mañana y desde esa hora comienza la degustación. Al igual que en otros días de la sidra que se celebran en diversos puntos de Guipúzcoa los asistentes pueden comprar un vaso por doscientas pesetas y con él poder degustar la sidra de todas las kupelas que se encuentran en la plaza de Usurbil. El año pasado acudieron 8.000 personas y en esta ocasión se espera repetir la cifra, «aunque debemos confiar en que el tiempo se ponga de nuestro lado y que el Ibiliadía no atraiga a demasiadas personas de nuestra zona. De todas formas, estamos convencidos de que por lo menos vamos a repetir la cifra de hace un año».

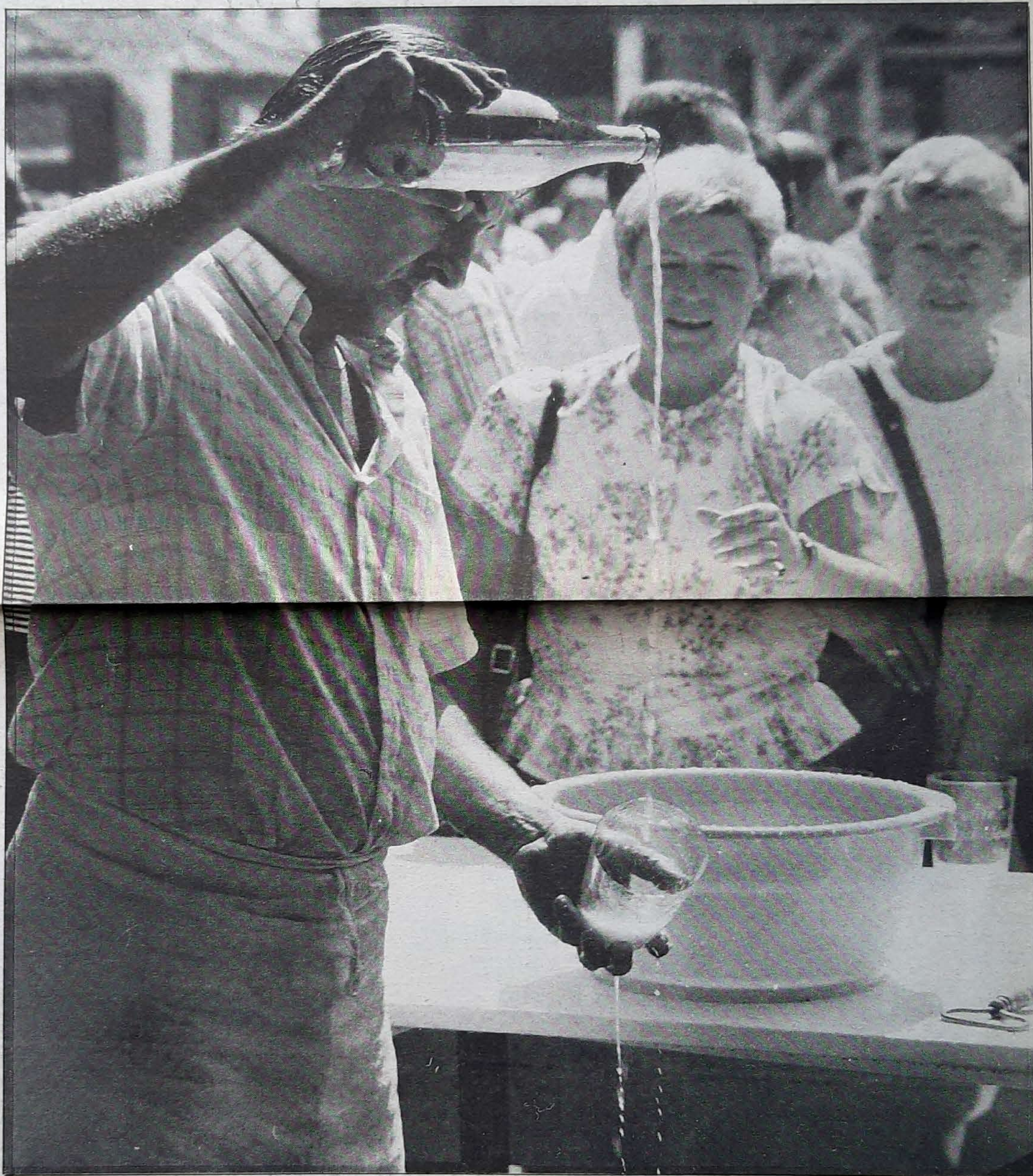
Después de una comida popular, cuyo comienzo está previsto para las 14 horas, va a tener lugar una txalaparta y otro tipo de actos, «todos ellos relacionados con la cultura vasca» y para finalizar con un concurso de escancia de sidra. Este será el único concurso que se va a celebrar. «No queremos que haya ninguna competición entre los sidreros, partimos de la premisa de que toda la sidra es de buena calidad. Sólo buscamos la promoción de la sidra en general y la reivindicamos como parte de nuestra cultura».

Ainhoa Labaka explica que «esta postura se debe a que las sidrerías han cogido mucha fama y muchas han sufrido un giro de 180 grados, ahora son más restaurantes que sidrerías. Nosotros buscamos mantener el espíritu de la sidrería tradicional y la mejor manera para conseguirlo es que el público deguste la sidra».

## Exposición y vídeo

Con el fin de explicar al público el proceso de fabricación de la sidra se va a instalar una exposición de fotografías resumen de los doce años de esta Día de la Sidra. Además se ha realizado un vídeo en euskera, castellano, inglés, francés y alemán en el que se resume la historia de la sidra. «Es muy didáctico y a través de él pretendemos demostrar el nacimiento de la manzana, las técnicas que se empleaban tradicionalmente y cómo ahora han mejorado notablemente con las nuevas kupelas y otros espacios refrigerados gracias a los cuales se logra conseguir un producto que mantiene la misma calidad y ofrece muchas más garantías».

Esta calidad de la sidra estará garanti-



Durante el día, el único concurso que va a tener lugar en el Sagardo Eguna de Usurbil será el de escancia de sidra. /JSOZ

zada hoy. «La de este año es muy buena, aunque luego habrá unas pequeñas diferencias entre unas y otras. Aseguramos que la sidra que hoy se puede degustar va a estar en un punto mucho mejor que el que se encuentra en la temporada de las sidrerías porque ya ha reposado lo suficiente y es la que los sidreros están dedicando para embotellar y vender a los clientes fijos, a aquellos que nunca se puede defraudar».

La decoración ha cambiado respecto a ediciones anteriores. Tanto los balcones como las mesas, además de los barriles y kupelas instaladas, van a contar con una serie

de dibujos que tendrán como elemento unificador el color. Toda la Plaza Mayor de Usurbil va a aparecer en rojo y blanco.

Los organizadores animan a acudir hoy a Usurbil para participar en el Sagardo Eguna, degustar de la sidra y probar el dulce de manzana, otros productos relacionados con la manzana y diversos pintxos. Por la tarde, para todos aquellos que se encuentren en la plaza, habrá una degustación de compota de manzana. Además, para todos los interesados, habrá una mesa con información sobre las sidrerías de Guipúzcoa. Un grupo de trikitilaris es encargado de animar la fiesta de la sidra que se celebra en Usurbil en un día calificado de «diferente a los demás del año y en donde se va a poder disfrutar de un aspecto fundamental dentro de la cultura tradicional vasca que no se encuentra en ningún otro lugar».

## Organizado por dos cuadrillas

Esta edición del Sagardo Eguna presenta varias novedades, la primera de ellas está en la organización. Los anteriores promotores habían mostrado su deseo de abandonar este año los preparativos y dos cuadrillas de amigos decidieron tomar el relevo para como explica Ainhoa Labaka, «para mantener una tradición que veíamos que tenía gran arraigo en Usurbil».

Aunque estos dos grupos de amigos son los promotores, aseguran que todo el pueblo se vuelca a la hora de echar una mano y colaborar.