El 'Sagardo Eguna' de Usurbil volvió a ser un gran éxito de participación

Reivindicaron la calidad de la sidra

La plaza de Usurbil se llegó a quedar pequeña durante la celebración del 'Sagardo Eguna'./MICHELENA

MIRIAM MORENO
DV. USURBIL

«El buen ambiente invita a disfrutar de la sidra». Con estas palabras resumía un vecino de Usurbil el aire que se respiraba ayer en su pueblo. La XIII edición del 'Sagardo Eguna' fue un éxito de público y buen humor.

Cuarenta y tres puestos con sidra de toda Guipúzcoa atrajeron ayer a más de cinco mil personas. El buen tiempo que acompañó a la primera parte de la fiesta contribuyó al buen resultado de esta edición. «Es fin de temporada, se están cerrando las sidrerías y es ahora cuando se empieza a embotellar» comentó a **DV** Garikoitz Urabe, uno de los organizadores del 'Sagardo Eguna', «es como una especie de despedida de temporada, hasta el año que viene».

La intención fundamental de esta celebración es reivindicar la calidad y fomentar el consumo de la bebida autóctona. «Para ello acompañamos la fiesta con el folklore, con irrintzis, txalapartas y trikitilaris, todo ello como puesta en escena para homenajear a la manzana y a la sidra». No solamente se bebió sidra, además se pudo disfrutar de pasteles de Gorrotxategi, pinchos para acompañar la cata y zumo de manzana recién exprimido.

Kupelgintza, el arte de hacer barricas y toneles, fue el tema al que se dedicó esta edición del 'Día de la Sidra'. Pablo Iturgaitz, artesano de 75 años, natural de Pasajes de San Juan, mostró durante todo el día su método tradicional de fabricar *kupelas*.

La 'pitarra' es el principio

El público se mostró especialmente interesado por una de las novedades de este año: el inicio de la fabricación de la sidra. Se pudo contemplar el troceado y prensado de 300 kilos de manzana. La 'pitarra' extraída de este prensado se ofreció a lo largo de todo el día a los asistentes.

Koldo, que trabajó durante años en una sidrería, mostraba las rudimentarias herramientas mientras explicaba el proceso de fabricación del zumo de manzana introduciendo la fruta en la 'matxaka' y dejándola fermentar en el lagar. Algunos vecinos de Usurbil recordaban con nostalgia los viejos tiempos en los que se seguían las fases de la luna. «Cuando la luna está menguando es el mejor momento para embotellar sidra, pero ahora no se respetan las viejas costumbres, es lógico, hemos avanzado y ya no hay tiempo para esas cosas».

Las opiniones sobre la calidad de la sidra que, ayer, se pudo degustar en Usurbil fueron variadas. Imanol, de Deba, no se mostró muy satisfecho «me ha defraudado la sidra de este año, creo que la manzana no ha sido buena». Sin embargo, Txitxo, uno de los 160 voluntarios para trabajar en el 'Sagardo Eguna' opinaba: «creo que hay sidra muy buena aunque también hay sidra muy mala».