

▼ APERTURA DE LA TEMPORADA DE SIDRAS

El primer mojón

Javier Clemente abrió la espita inaugural de la temporada en la sidrería Petritegi

PILAR ARANGUREN
DV. SAN SEBASTIÁN

«Hau da Astigarragako sagardo berria» (Esta es la nueva sidra de Astigarraga). Con esta frase salomónica el seleccionador de fútbol, Javier Clemente, inauguró ayer en la sidrería Petritegi de Astigarraga la temporada de sidra de este año.

Por tercer año consecutivo se repitió el ritual. Un personaje famoso, en este caso el seleccionador de fútbol, —el año pasado fue José Mari Bakero— ofició de maestro de ceremonias de la apertura oficial de la temporada en Astigarraga, aunque las sidrerías no abrirán sus puertas al público hasta pasado mañana, de acuerdo con la decisión que adoptaron los sidreros de esta zona de establecer una fecha para la apertura coincidiendo con la víspera de San Sebastián.

Sobre las dos y veinte del mediodía Javier Clemente llegó a la sidrería Petritegi de Astigarraga, donde le esperaba un nutrido grupo de productores de sidra, encabezados por los presidentes de las dos asociaciones de sidreros, José Miguel Bereciartua y Miguel Zapiain, así como diversos invitados, entre los que se encontraban los bertsolaris Andoni Egaña y Sebastián Lizaso.

El diputado de Agricultura y Medio Ambiente, Iñaki Txueka, el director de Política Alimentaria del Gobierno Vasco, Germán Mu-



Clemente realizó la primera prueba de sidra de la temporada con estilo, a pesar de ser vizcaíno. MICHELENA

ruamendiaraz, y el alcalde de Astigarraga, Mikel Zabala, componían la representación institucional de un acto que va adquiriendo poco a poco más solera.

Acompañado por Juan Luis Larrea, presidente de la Federación Guipuzcoana de Fútbol, Javier Clemente fue atravesando el pasillo que le hicieron los invitados hasta llegar a la kupela elegida para inaugurar la temporada, al son de la txalaparta.

Tras el aurreku de honor, Javier Clemente abrió la espita de la kupela y colocó el vaso bajo el chorro de sidra. «Hau da Astiga-

rragako sagardo berria», señaló levantando el vaso, con lo que quedó inaugurada de forma oficial la temporada de sidra. Los objetivos de las cámaras fotográficas y de televisión immortalizaron esta imagen, que se volvió a repetir ante la insistencia de los fotógrafos, que casi no tuvieron tiempo de lanzar sus flashes.

Entre el grupo de periodistas destacaba la presencia de un equipo de profesionales de un diario japonés, con cámara incluida, que no perdió detalle del acontecimiento.

«No bebo demasiado, pero es

muy saludable», apuntaba poco después Javier Clemente a requerimiento de los periodistas. Por supuesto, se refería a la sidra y añadía que «a quien le gusta la manzana le gusta la sidra».

Y tras el ritual del primer txotx se cumplió la consiguiente ceremonia gastronómica, en la que no faltaron la tradicional tortilla de bacalao y los chuletones. A los postres, queso, membrillo, nueces y unos pastelitos de queso.

En el constante ir y venir a las kupelas, se escuchaban comentarios de satisfacción por la buena calidad de la sidra de este año.

«Suave, aromática y de buen paladar»

El hecho de que el verano pasado fuera cálido y seco ha hecho que esta temporada se haya adelantado la cosecha quince días y que la maduración «sea perfecta, lo que redundará en una sidra de gran calidad», según indicaron ayer los presidentes de las asociaciones de sidreros, José Miguel Bereciartua y Miguel Zapiain.

Los especialistas califican la sidra de este año como «suave, aromática y de buen paladar», en términos generales, ya que cada sidrero aporta su toque personal. «Es de las que invita a beber; de las que hacen afición», señaló Miguel Zapiain.

Este año se han producido siete millones de litros de sidra, para los que se han utilizado diez millones de kilos de manzana, de los que aproximadamente la mitad proceden de manzanos autóctonos.

En este sentido, el diputado de Agricultura y Medio Ambiente, Iñaki Txueka, destacó que se mantiene el ritmo de plantación de árboles autóctonos. Durante el año pasado se plantaron 10.000 nuevos manzanos y se incrementó en veinte hectáreas el terreno destinado a estos frutales.

Germán Muruamendiaraz, director de Política Agroalimentaria, indicó que un estudio realizado sobre el sector de la sidra revela que las ventas siguen concentradas en Guipúzcoa, con un 75%. Aseguró que esta concentración «es un lastre a la hora de afrontar la apertura de nuevos mercados, al igual que la carencia de marcas que tiren del producto».

«Vengo encantado a tomar sidra»

—¿Qué hace un vizcaíno inaugurando la temporada del txotx?

—Los vizcaínos tenemos muy buena entrada en Guipúzcoa. Además venimos muy a gusto. Lo que pasa es que alguno ha querido que no vengamos mucho, pero como yo llevo la contraria a las imposiciones, vengo encantado. Y más a tomar sidra porque el producto es rico y el ambiente es fenomenal.

—¿Se acuerda del primer txiri de su vida?

—Yo no he venido mucho, pero fue como hace siete u ocho años.

—Como entrenador y seleccionador ha tenido que soltar muchas veces la espita

—No. Yo soy muy pacífico. Solo soy a veces un poco duro con la prensa.

—¿Qué les pasa al Real Madrid y al Barcelona?

—Son rachas. Están atravesando un mal momento de juego. Todo el mundo espera que vayan para arriba, pero no va a ser fácil.

—¿Ha pasado la hora de Cruyff y de Valdano?

—En el mundo de los entrenadores hay épocas buenas y malas. Ellos están ahora en una época



Clemente, brindando. MICHELENA

mala, aunque Valdano lleva poco tiempo. Hasta ahora le ha venido todo dulce y este año le ha venido mal.

—Hay quien dice que Valdano se está acercando a su tesis de sudar la camiseta

—Los jugadores del Real Madrid siempre han sudado la camiseta y Valdano jamás se podrá acercar a mis tesis, porque es diferente, ha nacido en otro país, tiene otros conocimientos y juega

al fútbol de forma distinta.

—¿Debería el Athletic empezar a fichar extranjeros?

—No, jamás. Lo más grande que tiene el Athletic es que seguimos y ojalá sigamos jugando con gente de casa, aunque estemos en la cola.

—¿Está a favor de la libre circulación de jugadores extranjeros?

—No. Bueno, lo estaré cuando en España vea que de mil periodistas 800 son extranjeros.

—¿Cree que la Real necesita un delantero?

—Tiene a Pürk, Craioveanu, Idiáquez. Yo creo que tres son suficientes.

—¿Cuál es el punto flaco del Athletic?

—Los rivales. Que hay veces que son mejores que él.

—Y el de la selección española?

—Yo.

—Lo de Etxeberria fue un buen fichaje?

—Buenísimo. Es un gran acierto. Hay que exigirle como a un chaval de 18 años. El que haya pretendido que sea pichichi este año es que, primero es tonto, y segundo no sabe nada de fútbol.

HEZILAN.

Formación Profesional para trabajadores.

ETENGABEKO
LANBIDE-HEZIKETARAKO
ITUNDUTAKO PLANA

PLAN DE CONCERTACION EN
FORMACION PROFESIONAL
CONTINUA

Escuela Profesional del Goierri

Cursos de Reciclaje Profesional

TITULO DEL CURSO	HORAS	FECHAS
Vistas y croquización	40	22/01 al 27/02
Interpretación de planos de fabricación	25	04/03 al 26/03
Introducción al CAD. (AUTOCAD)	40	22/01 al 27/02
Elaboración de planos y personalización del CAD (AUTOCAD)	40	28/02 al 02/04
Programación para usuarios de tornos de CNC (FAGOR)	45	29/01 al 07/03
Hidráulica industrial	60	22/01 al 14/03
Electricidad para mecánicos	50	30/01 al 13/03
Programación básica de un PLC (OMRON)	45	30/01 al 11/03
Procesador de textos 1 (WORD)	40	22/01 al 27/02
Procesador de textos 2 (WORD)	40	28/02 al 02/04
Base de datos 1 (ACCES)	40	22/01 al 27/02
Hoja de cálculo (EXCEL)	40	28/02 al 02/04
Sistemas operativos	25	29/01 al 15/02
Interpretación de planos de calderería	50	30/01 al 14/03
Iniciación a la soldadura (HOMOLOGACION)	67	29/01 al 27/03
Soldadura con electrodo 1 (HOMOLOGACION)	67	29/01 al 27/03
Soldadura MIG-MAG 2 (HOMOLOGACION)	55	29/01 al 19/03
Soldadura TIG 2 (HOMOLOGACION)	69	29/01 al 28/03
Hacia la empresa inteligente	20	11/03 al 14/03
El mando intermedio y su responsabilidad como agente de cambio en la empresa	24	19/02 al 29/02

INFORMACION E INSCRIPCIONES

En la secretaría de la Escuela (B.º la Granja, s/n. Ordizia), en horas de oficina: De 8.30 a 12.30 y de 14.30 a 18.30. Teléfonos: 88.00.62 y 88.00.66.



Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Guipúzcoa
Ekonomi eta Turismo Departamentua
Departamento de Economía y Turismo

ESCUELA PROFESIONAL
DEL GOIERRI