

6/9/96

Sidra para todos

La cena de ziriko de esta noche servirá de apetitivo al Sagardo Eguna de mañana

GUILLERMO GURRUTXAGA

Donostia celebrará mañana el XI Sagardo Eguna, con el que se pretende dar a conocer e impulsar el consumo de esta bebida, la más característica de la gastronomía guipuzcoana junto con el txakoli.

EL presidente de la Asociación de Cosecheros de Guipuzkoa, Joxe Miguel Bereziartua, presentó junto con el concejal de turismo del Ayuntamiento de Donostia, Josu Ruiz, una jornada en la que donostiarras y visitantes podrán disfrutar en la plaza de la Constitución, de las aproximadamente 7.500 botellas de sidra que servirán media docena de sidreros de forma gratuita. Joxe Miguel Bereziartua se congratuló de que «esta undécima edición se celebre enmarcada en las Euskal Jaiak donostiarras, ya que la Sagardo Eguna nació como un acto más de las Fiestas Euskaras que se dejaron de celebrar hace 10 años».

El presidente de los cosecheros, aseguró que «nuestra ilusión es que la gente conozca qué es la sidra, cómo se hace y cómo se comercializa». A tal fin, el Sagardo Eguna de este año presentará como principal novedad la exhibición de un vídeo realizado en Astigarraga en el que se detallan todos estos aspectos. Respecto al programa de la jornada, el presidente de los cosecheros guipuzcoanos destacó «el acto de homenaje a dos de nuestros sidreros ju-



La plaza de la Constitución volverá a llenarse mañana de público en el XI Sagardo Eguna./MICHELENA

Media docena de cosecheros servirán unas 7.500 botellas de sidra

bilados, el urnietarra Francisco Urruzola Loinaz y el ordiziarra Eugenio Arana González, a los que se hará entrega de una insignia de oro».

Bereziartua concluyó su alocución confiando en que los sidreros

ofrezcan el sábado lo mejor de sus cosechas, «como colofón de una excelente campaña de la que no quedarán existencias a finales de año». El presidente de la asociación de cosecheros definió la sidra como «un producto que ha pasado de ser meramente autóctono a adquirir una dimensión casi industrial, ya que se empieza a comercializar en lugares como Madrid, donde recientemente se ha realizado una degustación popular que resultó un éxito».

Zikiro de Zugarramurdi

También dentro de las Euskal Jaiak, hoy tendrá lugar el tradicio-

nal Zikiro, a las 21 horas, que será ofrecido por el Ayuntamiento de la localidad navarra de Zugarramurdi. El Zikiro, cordero asado a la brasa al estilo tradicional, irá acompañado de queso, vino tinto y sidra. El precio de cada plato será de 800 pesetas, y la organización espera que sean 200 las personas que disfruten de la cita gastronómica. Por otra parte, la competición de soka-tira anunciada para mañana en el Hipódromo de Lasarte ha quedado suspendida, ya que los equipos de sokatira de Bélgica y Gales han anunciado su ausencia a debido a su preparación de cara al mundial.