La Navidad se adelantó en Errezil con la II Feria de la Manzana 'Ibarbi'

Los baserritarras pretenden dar a conocer el trabajo que se realiza en el campo

DV. ERREZIL

Errezil acogió ayer la celebración de la II Feria de la Manzana 'Ibarbi', organizada por las ocho baserritarras que conforman la Errezilgo Azoka. Numeroso público pudo admirar la calidad de los diferentes productos que se pueden obtener a partir de esta codiciada fruta, como la tradicional compota de Navidad, y aprender los diferentes procesos de fabricación de los artículos elaborados a partir de la manzana.

Una exhibición en la que se explicaba el proceso de elaboración tradicional de la sidra y una muestra de todo tipo de herramientas que se utilizan en la recolección y elaboración de la manzana, fueron algunas de las actividades que se pudieron presenciar ayer en la feria de la manzana de Errezil, que celebraba su segunda edición.

Catorce puestos en los que se podía apreciar y adquirir productos elaborados con la manzana 'Errezilla' o 'Ibarbi', como la tradicional compota de Navidad, la jalea o la sidra, dieron color a la feria creada para potenciar el conocimiento y el consumo de este tipo de productos «en la mejor época del año», según Begoña Galarraga, una de las iniciadoras.

Aprendizaje

El público que acudió al frontón de Errezil pudo observar diferentes procesos relacionados con el cultivo de la manzana, que habitualmente se realizan en el campo. «Hemos enseñado a la gente como se implantan y podan los manzanos para que sepan apreciar todavía mejor nuestros productos», señalaba la baserritarra.

Numeroso público se acercó al frontón de Errezil en la II Feria de la Manzana 'Ibarbi'./MITXELENA

Entre las herramientas tradicionales que se expusieron durante las cuatro horas que duró la feria, las azadas, las escaleras para recoger manzanas y el palo largo «que sirve para tirarlas cuando están muy arriba» y que se conoce como 'agaia', fueron las más interesantes para el curioso público.

La manzana fue el producto más vendido durante la feria. Las más pequeñas se vendían a 100 pesetas y «las más hermosas a 600», comentaba féliz Begoña, quien asimismo señalaba que la compota, ofrecida también a 600 el kilo, tuvo gran éxito «por las fechas en que nos encontramos».

En el transcurso de la feria hubo una demostración del método de fabricación de la sidra, que más tarde fue probada por los sedientos asistentes. La sidra realizada con las manzanas de la zona fue otro de los productos adquiridos por el público, que pagó 160 pesetas por botella.

Además de los artículos que provienen de la fruta verde, hubo una degustación de productos típicos de Euskadi, como el talo y la txistorra, así como la demostración del trabajo que se realiza con las mazorcas de maíz.