

Txotx en Rentería

32 productores guipuzcoanos dieron a degustar 3.600 litros de sidra

OSKAR ORTIZ DE GUINEA

DV. RENTERIA

Varios miles de personas degustaron en Rentería el sabor de la sidra nueva, dentro de la celebración del Sagardo Eguna que ayer cumplía su novena edición. Por trescientas pesetas, precio de cada uno de los 5.000 vasos que se vendieron, uno podía beber sidra hasta hartarse. Como todos los años, el último sábado de abril, la Alameda de Gamón fue el escenario de una cita a la que los amantes de la sidra no podían faltar. Un total de dieciocho sociedades gastronómicas y culturales de la villa organizaron la jornada, que contó con la colaboración del Ayuntamiento de Rentería y de 32 sidrerías de Astigarraga, Hernani, Rentería y Oiartzun.

Cada sidrero donó 150 botellas, por lo que los 32 puestos —uno por cada sidrería— repartieron un total de 3.600 litros del singular zumo de manzana. «Procuramos no servirla muy rápidamente porque sino toda esta gente nos la agota en menos de dos horas», señalaba Rafa Ruíz, encargado de un puesto, nada más abrir las puertas al público.

Al grito de un irrintzi

A las seis de la tarde, un espectacular irrintzi dio inicio a los prolegómenos de la sidrería popular. Después, un grupo de dantzaris, tras realizar un paseillo a los que minutos más tarde servirían habilidosamente la sidra, interpretó un Auresku y la Sagardantza. Fuera del recinto, cientos de personas —la mayoría jóvenes— esperaban ansiosas la retirada de la cinta que impedía el acceso a su interior. Algunos pretendían dar la vuelta al ruedo sidrero. «Vamos a beber un vaso de cada puesto», manifestaba Xabier, que por quinto año consecutivo acudía al Sagardo Eguna con sus amigos. Sonó un nuevo irrintzi y tres cohetes anunciaron la apertura de la degustación.

Tras una salva de aplausos, los sedientos de sidra con su vaso en la mano comenzaron su recorrido de puesto en puesto.



A los productores no les tembló el pulso a la hora de servir la sidra./USOZ



El Sagardo Eguna reunió a varios cientos de personas./USOZ

Para acompañar tantos litros de sidra, nada mejor que unos pinxtos de tortilla de bacalao, chorizo cocido y de conejo, que resultaba una novedad respecto a anteriores ediciones. Fernando Lopetegi dijo «he estado cocinando desde las siete de la mañana hasta las tres

de la tarde». Agustín Makazaga fue el encargado de la compra del día: cien barras de pan, cuarenta kilos de bacalao desmigado, ochocientos trozos de chorizo, 1.200 huevos, seis kilos de pimientos, otros doce de cebolla y unos 125 muslos de conejo.

Como en toda fiesta tradicional vasca, no faltaron los talos. Un grupo de mujeres, con sus atuendos de baserritarra, se encargó de su producción en serie. Angeli amasaba los veinticinco kilos de harina, Mirentxu daba forma a la masa y otras siete mujeres los cocinaban. Hoy repiten en la romería de San Marcos.

Denuncia de sociedades

Las dieciocho sociedades organizadoras del Sagardo Eguna denunciaron anoche en un comunicado «la brutal actuación policial» en los enfrentamientos registrados entre un grupo de alborotadores y agentes de la Ertzaintza, al final de la jornada. Según la nota de las sociedades, los incidentes tuvieron lugar en el bar Sindicato, situado en la calle Madalena de la localidad. En los incidentes —siempre según esta versión—, se habrían registrado varios heridos y practicado algunas detenciones, aunque al cierre de esta edición la Ertzaintza no había facilitado parte alguno en este sentido.