

# La sidra en la sangre

Martín Berasategui y Josetxo Lizarza, entre otros, cofrades de honor de esta bebida

**J.M. AYALA/DV.** SAN SEBASTIAN

Con la mano derecha en la kupela, el bastón de mando en sus hombros y la presencia de las pertinentes autoridades, los cofrades de honor elegidos cuidadosamente juraron «defender la sidra por encima de todo, en cualquier sitio donde vayamos».

El acto tuvo lugar ayer en Hernani y, entre las bromas por el golpe de entronización del presidente, el cocinero Martín Berasategui, el periodista Josetxo Lizarza, la baserritarra Elixabete Arrillaga, junto a las bandas de Txistularis y de Música de la villa, se convirtieron en nuevos miembros de la Cofradía de la Sidra bajo la atenta mirada de otras 21 agrupaciones españolas y francesas. Entre ellas, la Sociedad Gastronómica de San Sebastián.

«Hemos elegido a estas personas por su apoyo a este gran producto natural», explicó el presidente, Imanol Lasterretxea, mientras felicitaba a Lizarza, especialista en pelota, quien se mostraba muy orgulloso del galardón. El periodista recordó sus tiempos de radio «cuando promocionaba la sidra y otros productos de nuestra tierra». También se sentía feliz el cocinero Berasategui: «Ya era cofrade en la alubia de Tolosa. Ahora, este título me llena aún más, porque los profesionales de mi ramo somos los primeros que tenemos que apoyar lo de casa».

Durante el acto también se nombraron cofrades de mérito a personas que llevan toda la vida entre manzanas y kupelas. Así, los hernaniarras Manuel Zubeldia, Rufino y José Eizaguirre, junto al navarro Fortunato Martuartu, recibieron un diploma con tal distinción. Martuartu agradeció, visiblemente emocionado, «que se



Miembros de las bandas de Música y Txistu, Berasategui, Arrillaga y Lizarza juran como cofrades de la sidra./LUSA

hayan acordado de un navarrico trabajador».

## Día completo

A las diez de la mañana, los más de doscientos cofrades se reunieron en el Ayuntamiento de Hernani. Tras la recepción, acudieron a diversas sociedades, donde degustaron marmitako. Más tarde realizaron la kalejira por las calles de la ciudad y llegaron al acto más importante, la entronización, después del auresku en los aldaños de la Casa Consistorial. La típica comida en dos sidrerías de Hernani puso fin al día con buenos alimentos y mejor bebida.

## Gran producción y de calidad

«La sidra, actualmente, está en un nivel óptimo de calidad y conocimiento». Así de contundente se mostró Lizarza sobre la situación de este producto vasco mientras tomaba un sabroso trago. El cocinero Martín Berasategui se expresó con la misma seguridad: «es un producto nuestro que hay que utilizar. Estos días he estado preparando un proste a base de sidra que ha quedado riquísimo».

El presidente de la Cofradía realizó un análisis más profundo del estado actual que vive este mundillo: «Ahora está todo muy profesionalizado. Hay una gran producción y una buena calidad. El objetivo a corto plazo es volver a la situación de hace sesenta años, cuando toda la manzana era de aquí. El año pasado el 65% de la fruta utilizada era autóctona. Y si seguimos trabajando, la sidra irá hacia adelante», asegura.