

JOSE ANGEL AGINAGA • PRESIDENTE DE LA ASOCIACION DE COSECHEROS

«Debemos esforzarnos para que se beba sidra en todos los sitios»

MIKEL SORO

Sidra y pólvora abren las Euskal Jaiak

M.S.

La Parte Vieja donostiarra alberga hoy dos celebraciones tradicionales: el *Sagardo Eguna* y el *Gaztelu Eguna*. La degustación de las nueve mil botellas de distintas sidras en la plaza de la Constitución se podrá acompañar con bocados de tortilla de bacalao, chorizo y queso en los puestos instalados. La trikitixa de los Hermanos Estanga, los bertsolaris Lizaso y Muria, el homenaje a los cosecheros Sagarzazu y Zabala y la interpretación de la txalaparta darán el mejor ambiente a la mañana.

Más prolongado es el *Gaztelu Eguna* que representa la batalla por la liberación de la ciudad y su reconstrucción. La txalaparta llamará a formar en la plaza de la Trinidad a las 9.50. A las 10.20 desfilarán las tropas, al compás de txilibitos y tambores, a la Zurriola, desde donde se *disparará* a la Batería del Mirador de Urgull, hasta la rendición francesa. Posteriormente habrá una comida popular y romería en el monte, descendiendo a las 5.45 y recorriendo la Parte Vieja hasta la Trinidad, donde se escenificarán las Juntas de Zubieta y se dará lectura a sus actas y al decreto que cincuenta años más tarde supuso el derribo de las murallas.

Zarautz continúa también hoy con sus Euskal Jaiak. A las 10 se celebra un concurso de flores y verduras en Lege Zaharra. Media hora después, se correrá la II Carrera en favor del euskera, con salida desde Munoa. A las 11.30 tiene lugar el XII Concurso de Aurreku de Zarautz, seguido de una degustación de txakoli en Arrosategia. A las 14.30, comida popular en la Plaza Música. El campeonato de baile por parejas, en la plaza Música, comenzará a las 19.30, y a las 23, música con el grupo Guk.

Hoy por la mañana todos los sidreros guipuzcoanos tienen una cita en la plaza de la Constitución de San Sebastián. Es el *Sagardo Eguna*, el Día de la Sidra, en el que se puede degustar gratuitamente —sólo hay que comprar el vaso que cuesta 200 pesetas— más de cincuenta sidras de otros tantos productores, presididos por José Angel Aginaga, un hombre al que se ve enamorado, en el mejor de los sentidos, de la *sagardo*. Afirma que debemos hacer un gran esfuerzo para dar a conocer esta bebida más allá de nuestra tierra y también aquí, puesto que en muchos bares no la ofrecen. La apuesta es fuerte.

—¿Se consigue con este día la promoción de la sidra?

—Sí, se nota que el consumo de sidra va en aumento, pero debemos hacer un gran esfuerzo para que se beba sidra en todos los sitios. Tenemos que conseguir lo que los asturianos: bares, que ellos llaman *chigres*, donde sólo se bebe sidra y sacan unas tapas para acompañar. Con que aquí se consumiera en los bares estaría satisfecho.

—¿Por qué no existe la costumbre de beber sidra en nuestros bares?

—Porque aunque todos los locales la tienen, muchos no la ofrecen a la vista y no se sabe que la tienen. Ni la ofrecen en las mejores condiciones: fresca, pero no fría.

—¿Cómo se debe beber?

—Fresca, a unos 12 grados, para que ofrezca todo el aroma. Nunca helada, porque no sabe a nada. También hay que saber escanciarla. Que *rompa* en el vaso y que produzca esa peculiar *txinparta*. Hay sitios en que se saca la sidra de horror...

—A ver si va a resultar que no la sabemos beber...

—Es necesario crear una cul-



José Angel Aginaga sirve un vaso de sidra, un arte no fácil de conseguir./MICHELENA

tura de este producto. Hay que sacarla en perfectas condiciones y tomarla como es debido.

—Curiosamente se consume más sidra en invierno en las sidrerías que en verano, cuando es su verdadera época.

—Queremos que se beba en invierno y mucho más en verano. Nuestro deseo es promocionar la venta y consumo de la sidra en botella.

—¿Qué presupuesto tiene un día de la sidra?

—Ese tema no se puede ni co-

mentar. Lo que queremos es promocionar la sidra y parece que lo estamos consiguiendo porque el consumo va en aumento cada año. Aunque ha sido un mal verano, la sidra se ha vendido bien.

—¿La cosecha de manzana de aquí también va creciendo?

—No será tan abundante como la del año pasado, pero sí será buena.

—¿En qué porcentaje?

—El año pasado supuso el 65% de la producción de sidra. En este calculamos que supondrá algo

más del 45%.

—¿Y para cuando el cien por cien de manzana guipuzcoana en la producción de sidra?

—Tardará varios años.

—¿Pero aproximadamente?

—Calculamos que para el 2008 se habrá logrado este objetivo. Si no llega al 100% será un 80%. Esa cifra supone una cota muy importante. Es uno de los objetivos de la Diputación y se está cumpliendo desde que hace 14 años comenzó a subvencionar la plantación de manzanos.