

JUAN MANUEL VELASCO

La XIII edición del Sagarro Eguna de San Sebastián sirvió como refrescante aperitivo de las Euskal Jaiak que comenzaron ayer oficialmente con el pregón vespertino. Desde las once y media de la mañana, la sidra fue la protagonista hasta bien entrada la hora de comer. Se descorcharon diez mil botellas que se agotaron y sirvieron para regar el inicio de unas fiestas que se alargarán hasta el próximo domingo.

Miles de personas abarrotaron la plaza de la Constitución en un día soleado que invitaba a saciarse de sidra. «Ya vamos por el tercer vaso», explicaba Alvaro Zalacain, un joven donostiara que junto con su amigo Jorge se encontraba degustando la sidra en uno de los vasos que la organización había puesto a la venta a 300 pesetas y que estaban especialmente grabados para la ocasión.

«Vas probando un vaso tras otro hasta encontrar la sidrería que más te gusta. De momento nos quedamos con las de Astigarraga, que son las que más conocemos», señalaba Alvaro, para el que lo mejor es el ambiente que se crea porque «pasas la mañana».

Para Jorge, lo mejor del Sagarro Eguna es que por 300 pesetas «te puedes hartar a beber, aunque es imposible recorrerse todos los puestos por que puedes acabar tirado. Hay que alternar la sidra con un bocadillo».

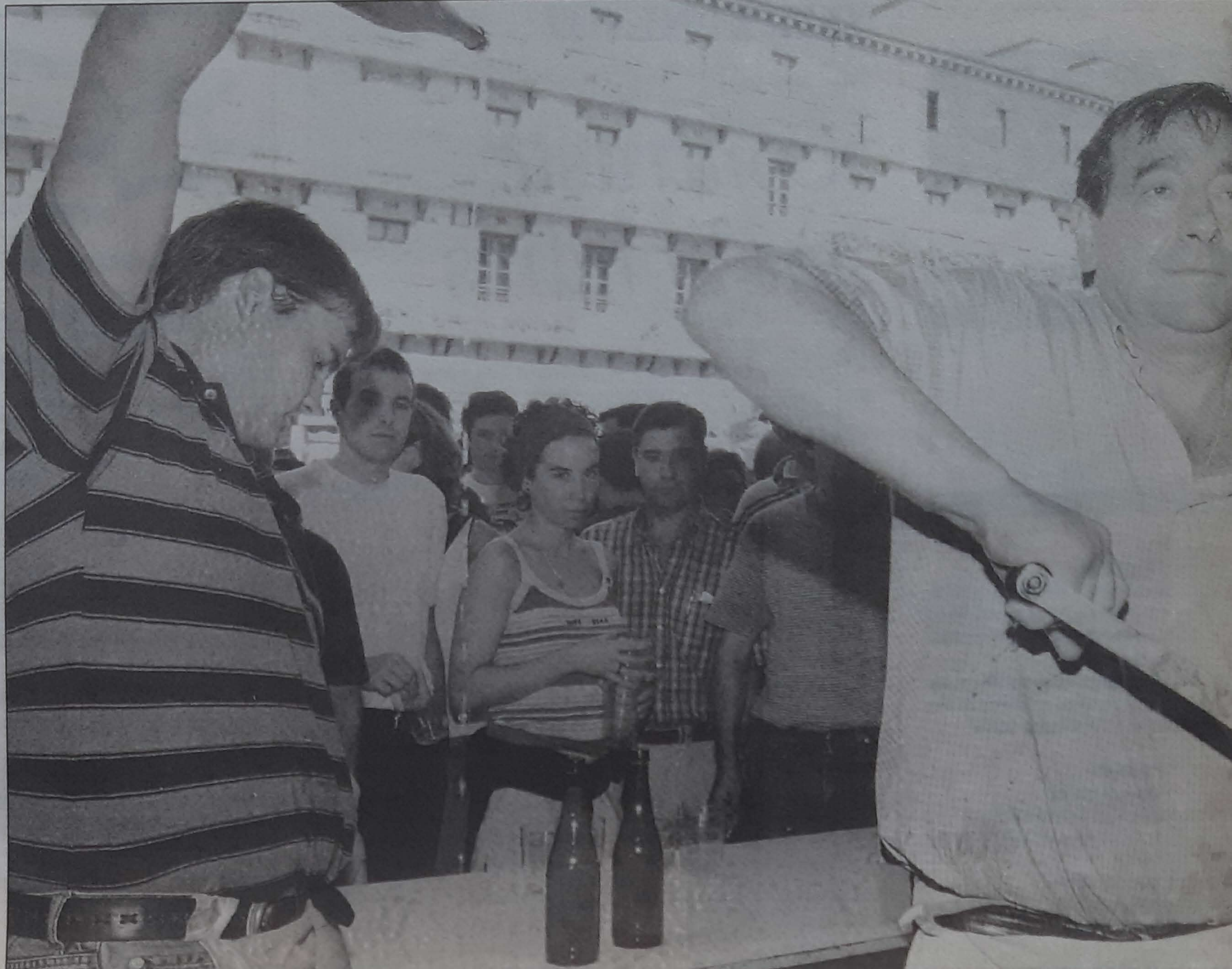
Y para ello, la organización, la Asociación de Cosecheros de Sidra natural de Gipuzkoa y el CAT de San Sebastián, habían preparado un puesto en mitad de la plaza de la Constitución en donde por 250 pesetas uno podía acompañar el trago de sidra con un bocadillo de chorizo cocido, tortilla de bacalao y de queso del país.

«Bien escanciada»

Saboreando una de estas apetitosas combinaciones, Martín, un hombre de San Sebastián, pasó la mañana con un compañero. «Hemos probado de dos sidrerías y está muy buena. Nos parece estupendo el ambiente», comentaba.

La fiesta estuvo amenizada desde el principio por la trikitixa de los *Hermanos Estanga*, que hicieron que no pocas personas se animaran a marcarse un *Arin arin*. A continuación llegó el turno de los bertsolaris Sebastián Lizaso y Andoni Egaña, para finalizar con la txalaparta de Eli y Arantza Ansa.

Mientras unos disfrutaban refrescándose con la sidra, los cerca de cincuenta sidreros que acudieron a la cita y que ofrecieron cada uno 200 botellas no descan-



Los sidreros no pararon de escanciar y descorchar las botellas de sidra durante toda la mañana.

Regado con sidra

saron descorchando y escanciando la sidra para todo aquel que se acercaba. «Hay mucha diferencia. Al escanciar bien, la sidra se rompe y gana toda su vida y su gracia. Si no, la sidra está como muerta», explicaba Iñaki Sarasola, un sidrero de Asteasu que nunca se pierde la cita donostiara.

En su opinión, este tipo de celebraciones sirve para animar a la gente que no consume habitualmente la sidra. «Además es un bonito momento para reunirnos todos los sidreros», indicaba mientras ordenaba unas botellas en un balde con hielos. Iñaki Sarasola es de los que piensan que una buena sidra se consigue recolectando



La plaza de la Constitución se llenó de gente. SARA SANTOS

buena manzana y embotellándola cuando esté en su punto.

El Sagarro Eguna tuvo también tiempo para los reconocimientos. En este caso le tocó el turno del homenaje a Martín Etxeberria un sidrero de Oiartzun que cumple 65 años. «Yo no quería que me hicieran nada, pero bueno. Llevo toda la vida produciendo sidra, aunque sólo la vendo desde hace veinte años. Ahora ha llegado el momento de cerrar la sidrería», señalaba. De todos modos, este maestro sidrero confesaba que seguirá bebiendo sidra hasta que pueda. «También continuaré con la producción, pero ahora será sólo para mí», indicaba.

HACE más de 40.000 años, los griegos ya conocían las propiedades de la manzana y de su zumo fermentado: la sidra. Aunque su consumo está muy extendido por el mundo, en el País Vasco, seguimos considerándola como bebida nuestra. Por lo que nos cuentan los historiadores la obtención de la sidra tuvo su origen en Euskalerría. Hace muchos años que el cardenal Duperón dejó escrito: «Francia es deudora a los vascos en el arte de la preparación de la sidra».

Los entresijos de su elaboración los conozco muy bien desde la infancia porque tuvimos sidrería en mi casa. Se puede considerar como una bebida semifres-

EL EXPERTO

JULIAN BERECIARTUA

Sidra y salud

ca, sana, con baja graduación alcohólica (6 grados), ligeramente superior a la cerveza e inferior al *bitter* (con) y aproximadamente la mitad que los vinos de Navarra o La Rioja. No deben consumirla los niños, porque su hígado no está maduro, ni las mujeres embarazadas porque el alcohol

pasa la barrera placentaria y puede llegar al feto dejando secuelas.

A nadie puedo animar a la ingesta de bebidas alcohólicas pero un hombre sano puede tomar hasta dos botellas diarias (no más), siempre con las comidas, sin que sea nociva para su organismo y por supuesto

que olvidándose de todos los demás tragos de alcohol.

Ayuda a orinar más y sus taninos son efectivos en el tránsito intestinal para la corrección de los estreñimientos. A los que culpan a la sidra de los ataques de gota o de los cólicos de riñón por los cristallitos de ácido úrico, les aseguro que dichos problemas son mucho más por el resto de los abusos gastronómicos, que por la sidra. Una botella nos aporta 400 calorías de energía, que equivalen a lo que pueden engordar cuatro pastelitos de bocado. Es una bebida apropiada para los jóvenes porque a los ancianos con frecuencia les produce *tristura* o acidez de estómago.