

▼ LA SIDRA



La sidra debe tener el color de la paja y ha de servirse a una temperatura entre los 10º y 12ºC./MICHELENA

La capital de la sidra

Astigarraga recibe a 300.000 visitantes durante la temporada del txotx

La tradición de la sidra en el término municipal de Astigarraga se remonta muchos siglos atrás. «Es una imagen con la que muchos nos identifican, lo que reafirma esa capitalidad de la sidra que venimos proclamando», señala su alcalde Mikel Zabala. Un título, que en su opinión, no es debido solamente a lo que ha significado históricamente, sino también, al gran esfuerzo que se está haciendo de cara al futuro. «Somos el único municipio que abre la temporada de sidra con el consenso del sector hostelero, y nos hemos preocupado de diseñar unas normativas de convivencia que rigen el horario de apertura de los establecimientos...».

Seguir la tradición

En estos momentos se encuentran aquí ubicadas 17 sidrerías que están abiertas sólo en la temporada del txotx, como manda los canones. Porque aquí todo lo relativo a la sidra «no es mero folclore, y se exige una rigurosa seriedad en todos sus aspectos», indica Iñaki Irigoien, perteneciente a la corporación municipal y especialista en este tema.

Astigarraga cuenta con una rica cultura ligada a la sidra y, de hecho, aquí se mantienen intactas muchas de las viejas tradiciones como la de probar por primera vez la sidra nueva en la tarde de Noche Buena y Noche Vieja. Una cata restringida a los familiares y amigos. Otra costumbre que también se sigue a rajatabla es la de realizar la apertura oficial de la temporada la semana anterior a la festividad de San Sebastián, así como respetar su término hasta el último día de abril.

Durante estos casi cuatro meses, visitan Astigarraga unas 300.000 personas, según afirma Mikel Zabala, que reconoce que el poder compaginar el trasiego de tanta gente con la vida cotidiana de los vecinos, sin interferir en su descanso, es una tarea ardua y que «se consigue gracias a la colaboración de todos, de los establecimientos hosteleros, de la Guardia Municipal...».

En cuanto a su producción, hay que señalar que se han realizado grandes cambios, se cuentan con mejores medios que aseguran la calidad del producto así como las mejores condiciones sanitarias, tal y como indican los sidreros Miguel Zapirain y José Angel Goñi, que ponen de manifiesto la importancia de Astigarraga en el sector sidrero. «Aquí se elaboran cuatro millones de litros de sidra cada año, una cifra que supera ampliamente la mitad de la producción total de Gipuzkoa que

ronda los siete millones de litros». Cabe resaltar que tan sólo el 5% se consume en la temporada del txotx y que la inmensa mayoría de litros se embotellan, siendo su principal mercado Euskal Herria.

Históricamente, la sidra ha sido la bebida alcohólica de consumo familiar más popular en Euskal Herria. Pero en las décadas de los cincuenta y sesenta, y debido a la reindustrialización de la postguerra, se produjo un éxodo de los caseríos que conllevó la desaparición de muchos manzanales que fueron talados. Como consecuencia la producción de la sidra bajó, tanto para el consumo familiar como para su comercialización. Hasta tal punto, que llegó a desaparecer casi en su totalidad, exceptuando en la comarca de Astigarraga, según señala Miguel Zapirain.

Nada que ver con la situación actual. En los últimos quince años, por ejemplo, la Diputación ha realizado un importante es-

■ En la comarca se producen cuatro millones de litros de sidra al año

fuerzo para crear nuevas plantaciones de manzana, porque en opinión de los sidreros «la sidra había resurgido pero la manzana estaba olvidada y existían variedades autóctonas a punto de desaparecer». Así la propia Diputación se ha encargado de ofrecer subvenciones a las nuevas plantaciones y también de suministrar las plantas. Como no podía ser menos, en la comarca de Astigarraga se han realizado importantes plantaciones.

Cómo catar una sidra

La buena sidra, según comentan los sidreros, ha de ser de fácil beber, con poca acidez y muy aromática. Su color debe ser como el de la paja, entre amarillo y verde, y ha de tener un olor afrutado. También debe tratarse de una sidra seca en la que destaque la presencia de gas carbónico natural. Por supuesto, ha de tener cuerpo y que, al tomar un trago, éste te pida otro. Otro aspecto importante es la temperatura a la que se debe servir, ha de ser sobre los 10º ó 12ºC. porque, por ejemplo, si se sirve más fría pierde olor y sabor. Su adecuada conservación, en un sitio frío y al abrigo del sol, resulta fundamental ya que se trata de un producto vivo en continua evolución.

JUAN LUIS
VALENCIAGA
AGENCIA INMOBILIARIA

Viviendas de Guipúzcoa
URBINA, S.A.

Astigarragatar
guztiori Santiago jai
zoriontsuak opa
dizkizuegu

MURGIA
IPARKEA
Telf.: 943 554 459