



El cocinero Juan Mari Arzak fue el encargado de inaugurar en Astigarraga la nueva temporada de sidra.

## Se abre la veda del «txotx»

■ Juan Mari Arzak inauguró ayer en Astigarraga la temporada de sidra. ■ Se han producido ocho millones de litros, «con mucho cuerpo y más amarillenta». ■ Cosecha buena pero escasa.

El restaurador Juan Mari Arzak abrió en Astigarraga la temporada de sidra. Previamente, el representante guipuzcoano del sector informó que la sidra de este año presenta «mucho cuerpo y un color más amarillento que verdoso». Los productores han tenido que comprar en el Estado francés la mitad de la manzana para elaborar ocho millones de litros. Por su parte, los sidreros de la vega del Urumea han llevado esta bebida nacional hasta Internet.

### DONOSTIA

El cocinero Juan Mari Arzak inauguró ayer en la sidrería Petritegi de Astigarraga la temporada de sidra. «Hau da sagardo berria», anunció con el vaso en alto el donostiarra de renombre mundial, después de degustar el nuevo caldo, escanciado directamente de la barrica.

El prestigioso restaurador abrió la nueva temporada, que concluirá a finales de abril, en presencia de numerosas personalidades y rostros conocidos. Tal y como hicieron otros años el ciclista Miguel Indurain y el entrenador Javier Clemente, Arzak presidió la posterior comida popular, amenizada con los sonos de la txalaparta y las actuaciones de bertsolaris y dantzaris. El menú, no podía ser de otra forma, consistió en tortilla de bacalao, chuleta y queso con membrillo y nueces, todo ello regado con

abundante sidra.

No obstante, el representante de los sidreros guipuzcoanos, Miguel Zapiain, precisó en un acto anterior que tuvo lugar en el consistorio de Astigarraga que la cosecha de este año ha sido de todo menos abundante. La calificó concretamente de «buena pero escasa» y precisó que los productores de sidra han tenido que comprar en el Estado francés cerca de la mitad de la manzana necesaria para poder elaborar los ocho millones de litros a que asciende la producción de este año.

### Cuerpo y color

Zapiain añadió que las características de la manzana utilizada han hecho que la sidra de esta temporada presente «mucho cuerpo y una tonalidad de color más amarillenta que verdosa».

Acompañaron al representante del sector en Gipuzkoa en la presentación de la nueva temporada

el responsable de Política Agroalimentaria del Gobierno de Gasteiz Asier Albisu, el alcalde de la villa, Mikel Zabala, y el diputado de Agricultura de Gipuzkoa, Iñaki Txueka. Este último insistió en el «esfuerzo de las instituciones vascas por promocionar esta bebida, que mueve anualmente unos 1.000 millones de pesetas».

Txueka añadió que el objetivo del ente foral es alcanzar los once millones de kilos de manzana anuales, «de ahí el fomento de la plantación de manzanos», que situó actualmente en unos 270.000 árboles en Gipuzkoa.

Por su parte, el alcalde de Astigarraga, localidad donde se concentra la mayor parte de la producción de sidra en Gipuzkoa, anunció en el transcurso de la apertura oficial de la temporada que el Ayuntamiento está promoviendo la creación de una Casa de la Sidra (*Sagardo Etxea*). Para hacer realidad este proyecto, el Consistorio ha ofrecido un terreno rural de 400.000 metros cuadrados, que prevé albergar un centro de formación, investigación y desarrollo de la producción de esta bebida nacional, además de un museo etnográfico.

Siguiendo con el afán de promocionar el consumo de sidra, y al hilo de los nuevos tiempos, caracterizados por la llamada «revolución de las comunicaciones,

los sidreros de la vega del Urumea han puesto en marcha, con la ayuda de los servicios informáticos de la Diputación de Gipuzkoa, una página web en Internet, donde se describen las características de esta bebida, su devenir en la historia y los establecimientos que la ofertan, además de la «liturgia» que rodea a las celebraciones en torno a la sidra.

### Valor gastronómico

Siguiendo en la comarca del Urumea, pionera en la promoción y comercialización de este producto, pero de vuelta a la sidrería Petritegi de Astigarraga, el cocinero Juan Mari Arzak tuvo ocasión, junto con el resto de comensales, de apreciar directamente las virtualidades de la producción de este año, no a través de la pantalla de un ordenador.

El experto cocinero donostiarra no se olvidó de resaltar el importante valor gastronómico de la sidra, una bebida que, insistió, «va bien con todo».

Arzak recordó que acude asiduamente «y desde que era niño» a las sidrerías. Fiel a la temporada de txotx, añadió además que utiliza habitualmente este producto «para cocinar muchos platos y postres» y recordó, finalmente, que oferta sidra en su famoso restaurante dentro de su carta de vinos.