

# El sábado se abrirán 10.000 botellas en el 'Sagardo Eguna'

La plaza de la Constitución acogerá a cincuenta sidreros guipuzcoanos

JESUS P. RUANO/DV. SAN SEBASTIAN

El próximo sábado a partir de las 11.00 horas se celebrará en la plaza de la Constitución una edición más, y con ésta ya son catorce, del Sagardo Eguna. Cada uno de los cincuenta sidreros que se dará cita este año repartirá gratuitamente 200 botellas de sidra entre el público asistente. El programa se completa con diferentes actuaciones y se rendirá homenaje a los cuatro sidreros guipuzcoanos que se jubilan este año.

«Un año más la plaza de la Constitución se convertirá en una sidrería gigante donde el público asistente podrá disfrutar de un magnífico ambiente festivo». Así se expresó ayer el director del Centro de Atracción y Turismo (CAT), Manu Narváez, en la presentación de la XIV edición del Sagardo Eguna.

En esta ocasión serán cincuenta los sidreros guipuzcoanos que este sábado 4 de septiembre se darán cita en la plaza de la Constitución desde las 11.00 horas de la mañana. En total se descorcharán 10.000 botellas de sidra, que podrá ser degustada gratuitamente por todos aquellos que decidan acercarse hasta la Parte Vieja. Sólo se abonará 300 pesetas por la compra del vaso, que cuenta con una grabación conmemorativa del evento.

José Angel Aguinaga, presidente de la Asociación de Cosecheros de Sidra Natural de Gipuzkoa, destacó que «se trata de una gran oportunidad de que la gente conozca el producto. Además podrá comprobar la gran calidad del caldo de este año».

Como en años anteriores, en el centro de la plaza se montarán varios puestos donde se venderán pinchos y bocadillos de tortilla de bacalao. También se instalará un escenario que acogerá las diferentes actividades festivas programadas.

A las 11.30 horas serán los hermanos Estanga los encargados de deleitar al público mediante la interpretación de trikitixas. Una hora más tarde actuarán la pareja de bertsolaris Sebastián Lizaso y Andoni Egaña y para despedir el acto festivo Eli y Arantxa Ansa tocarán la txalaparta.

Esta sesión de degustación gratuita de uno de los productos más representativos de la provincia está organizada por la Asociación de Cosecheros de Sidra Natural de Gipuzkoa y cuenta con la colaboración del CAT, así como con el patrocinio de la Kutxa.

## Homenaje a los compañeros

Como viene siendo habitual, a las 13.15 horas se homenajeará a los sidreros que se jubilan en el año en curso, y que en este caso son cuatro: Juan Goicoetxea de la



MICHELENA

Como es habitual, numeroso público se congregará este sábado para celebrar el Sagardo Eguna.

## PROGRAMA FESTIVO

- De 11.30 a 12.40 horas los hermanos Estanga acompañarán con la **trikitixa**.
- De 12.40 a 13.15 horas actuarán los **bertsolaris** Sebastián Lizaso y Andoni Egaña.
- A las 13.15 horas se rendirá **homenaje** a los sidreros de Gipuzkoa que se jubilan.
- A las 13.35 horas Eli y Arantxa Ansa tocarán la **txalaparta**.

sidrería Alzueta de Hernani; Sebastián Zabalegui de la sidrería Oyarbide de Astigarraga; Isidro Iguaran de la sidrería Eula de

Urnieta; y Javier Sarasola de la sidrería del mismo nombre en Astigarraga. El acto consistirá en la imposición a cada uno de ellos de una insignia de oro y se bailará un auresku en su honor. A las 14.00 horas los sidreros presentes en esta edición se reunirán en la sociedad Gaztelubide y en Euskal Billera para celebrar una comida de hermandad.

Por otra parte, José Angel Aguinaga anunció que para la próxima campaña se van a colocar placas de cerámica con la inscripción 'Tolare Sagardotegua' en aquellas sidrerías que además de vender, elaboran ellos mismos sus propios caldos y «así la gente pueda tener

una mayor información de lo que se le ofrece». También resaltó que se avecina una magnífica cosecha de manzanas en Gipuzkoa, «que puede rondar los 7 millones de kilos, casi un 50% más que el año pasado». En relación con el auge en la demanda que han experimentado las sidrerías guipuzcoanas de unos años a esta parte, el presidente de los sidreros guipuzcoanos apuntó que sólo entre un 10% y un 15% de la sidra producida se degusta de las barricas. «El futuro está en las botellas, ya que representan el grueso de las ventas. Por ello, necesitamos dar al producto la publicidad que se merece», concluyó.