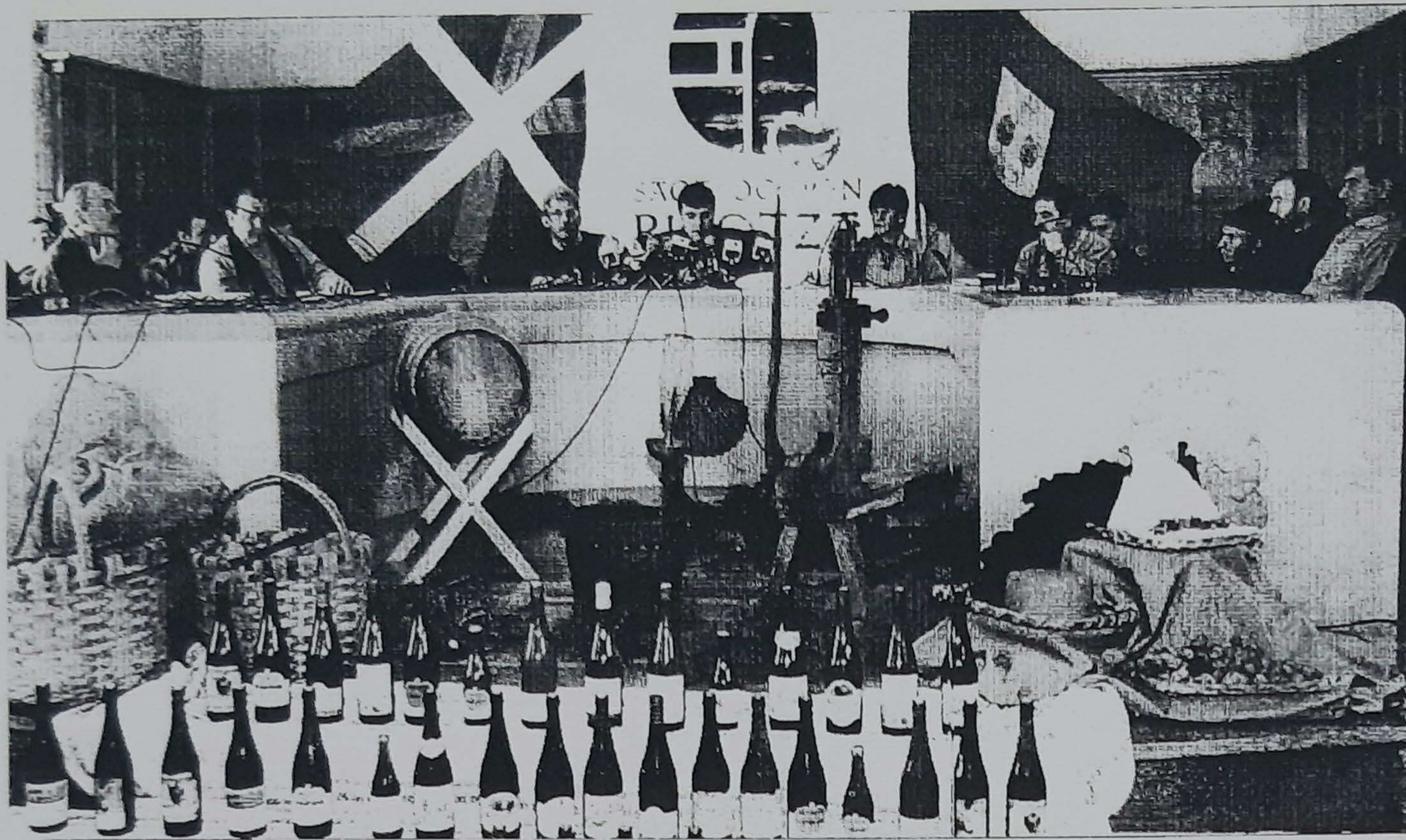


MAÑANA COMIENZA LA TEMPORADA DE LA SIDRA ■ ANUNCIAN BUENA COSECHA



La presentación, con el adorno de costumbre, tuvo lugar en el Ayuntamiento de Astigarraga

(Fotos Nagore Iraola)

Etxenike abrió el "txotx"

Los sidreros buscan en la ayuda de la ciencia la mejora de su producto

E. Ortuzar

ASTIGARRAGA. Pedro Miguel Etxenike fue el encargado ayer de sacar oficialmente el primer vaso de la nueva sidra de la kupe-la. El que fuera jovencísimo consejero del Gobierno vasco a comienzos de los ochenta, catedrático de física en laUPV y acaparador de premios como el Príncipe de Asturias a la Investigación del 98 une su nombre en este acto, que se va haciendo tradicional, al bertsolari Andoni Egaña, el restaurador Juan Mari Arzak o los deportistas José Mari Bakero, Javier Clemente, Julian Retegi y Miguel Indurain.

El propio Etxenike se sorprendía de meterse en un "palmarés de deportistas", si bien en el acto de presentación al nuevo producto de Sagardoaren Bihotza, que tuvo lugar ayer en el Ayuntamiento de Astigarraga, quedó claro el por qué de su elección.

Las intervenciones, en un abarrotado salón de plenos y con presencia de muchos sidreros, fueron múltiples y todas en el mismo sentido: la sidra se va haciendo cada vez con más sitio en todo el mercado y hay que seguir trabajando para mejorarla.

Abrió la alcaldesa Eli Laburu, para ser la primera en decir que la ciencia encaja perfectamente con un producto totalmente natural como la sidra. Posteriormente, entregaría a Etxenike un artístico plato como recuerdo de la fecha.

Las explicaciones más directas sobre el producto corrieron a cargo de Miguel Zapirain, presidente de la Asociación de Sidre-

Astigarraga
ha elaborado este
año 4.760.000
litros de sidra

La cosecha se
presenta como
buena, pese a la
sequía del verano



Pedro Miguel Etxenike, en un momento de la apertura del txotx

■ PEDRO MIGUEL ETXENIKE

«No me lo pierdo desde que era estudiante»

TODO un personaje ilustre como es Pedro Miguel Etxenike abrió ayer la temporada del txotx, y no se cortó un pelo al dar sus impresiones por haber sido designado para la fecha: «Al principio me sorprendió, porque esto parece que siempre lo hacen los deportistas. Pero como me explicaron la relación que buscan con la ciencia, su trabajo tan serio... no me podía negar y aquí estoy».

Además, el físico navarro reconoció que el producto no le es precisamente ajeno: «Yo estudié la carrera en Donostia, aunque sea navarro, y desde entonces he sido asiduo a las sidrerías. He ido, voy y espero seguir así. No sé si mi aportación servirá de algo a toda esta organización, pero si puedo servir de algo, está claro que por mí no va a quedar».

ros de Gipuzkoa. El se encargó de explicar datos como que los sidreros de Astigarraga (18 entre un total que se acerca a los 70, con mayor o menor volumen de trabajo) estiman haber elaborado este año 4.760.000 litros de sidra.

Que pudo ser más sin la sequía del verano, que impidió la maduración absoluta de la manzana. Es por ello que se ha hecho necesario completar la producción propia con fruta llegada de Galicia y de alguna región francesa. Los frutales más habituales no sirven para la producción de sidra que, con una climatología favorable, podría bastarse con lo recogido en Euskal Herria.

No debe olvidarse, como explicaría el diputado Jon Mikel Murua, que en Gipuzkoa se lleva años con un plan para repoblar los manzanos y cubrir el déficit que crea una demanda cada día mayor, no sólo en Euskadi. Según sus palabras, vincular a la ciencia en un proceso en el que tanto ha avanzado la tecnología significa que el trabajo sigue adelante para que los esfuerzos reuendan en la mejora del producto.

El propio Etxenike confesó el asombro que se produjo en miembros del jurado del Premio Iberdrola cuando, hace unos años, vivieron el especialísimo ambiente de camaradería de las sidrerías y su asombro además «porque bebieras lo que bebieras, todo el mundo pagaba lo mismo».

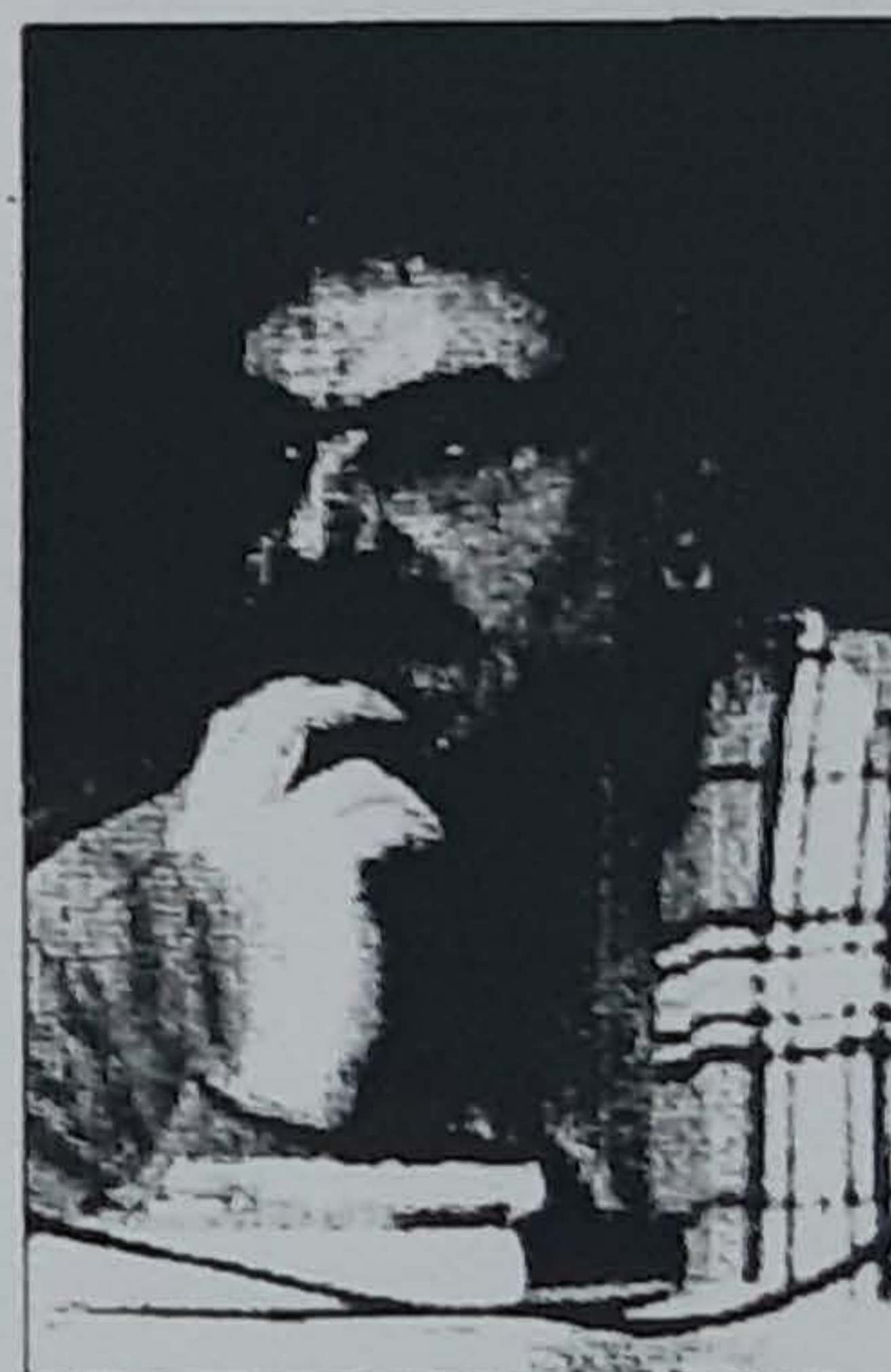
Desde mañana, tiempo para la probaketa que abrió ayer el físico con el tradicional «Hau da Astigarragako sagardo berria».

La cita de ayer, entre gran expectación

El Ayuntamiento de Astigarraga suele vestirse de gala para el tradicional acto que se celebró ayer. El esfuerzo tuvo su recompensa en la expectación que levantó. No sólo entre los medios informativos. También entre los propios sidreros y público en general que se reunió en torno a la sidra.

Información abierta en Internet

Los sidreros de la comarca se modernizan y buena prueba de ello es que, con la ayuda de IZFE (servicios informáticos de la Diputación) y el Ayuntamiento de Astigarraga, tienen una página web en Internet que describe el producto, su historia y recoge las sidrerías con sus datos correspondientes. Basta con teclear www.gipuzkoa.net/sagar.biho.



La sequía impidió una cosecha mejor

Miguel Zapirain, presidente de la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa, insistió una y otra vez en que la sidra es un producto "vivo", y también repitió en más de una ocasión que la cosecha de ese año podía haber sido aún mejor. Es buena, según todas las previsiones, pero la sequía del verano impidió que los manzanos llegasen en toda su madurez al momento final.

Ainhoa Ayerbe, en la apertura de Zerain

La temporada comienza en todas las zonas sidreras de Gipuzkoa, y no es una excepción Zerain. Allí anuncian la apertura del txotx para mañana viernes, a las ocho de la tarde en Otaza Sagardotegia. La encargada de la apertura será Ainhoa Ayerbe, más conocida como Leonor, por la serie Goenkale de ETB. Y después, la degustación.