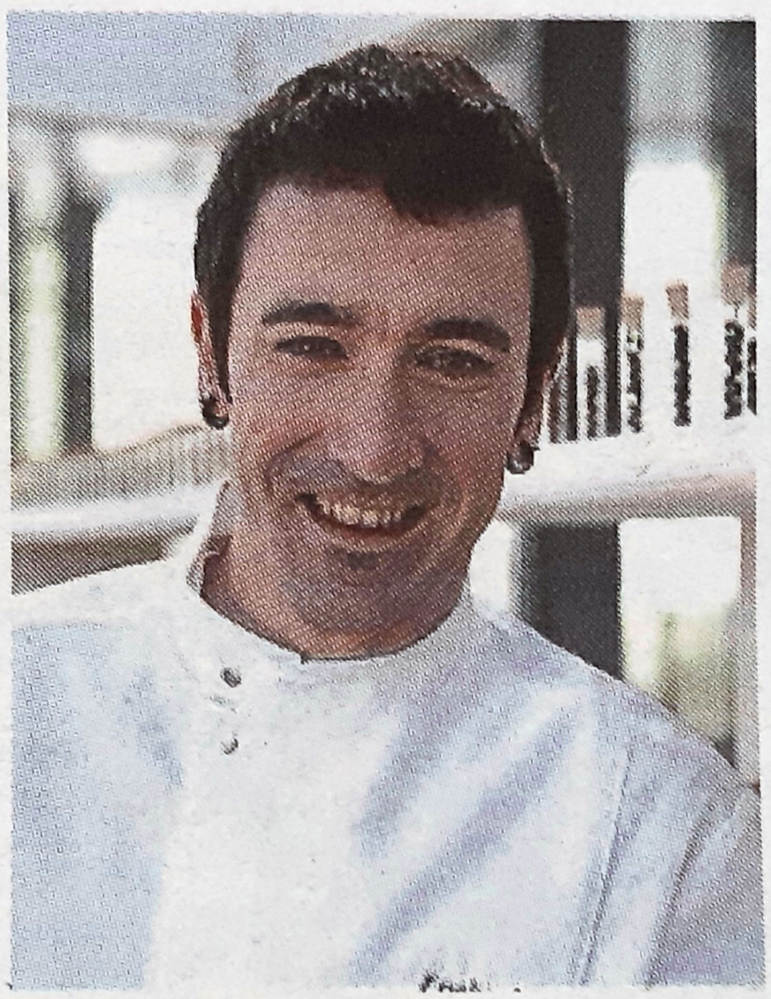
El cocinero vizcaíno Eneko Atxa será el encargado de abrir la temporada de la sidra en Gipuzkoa

Pronunciará el 'Gure sagardo berria' en el tradicional acto que se llevará a cabo en la sidrería Zapiain de Astigarraga el día 11

:: A. LERATE

SAN SEBASTIÁN. El cocinero vizcaíno Eneko Atxa será el encargado este año de pronunciar el tan ansiado 'Gure sagardo berria' que dará comienzo el próximo día 11, miércoles, a la temporada de la sidra que con tantas ganas esperan miles de guipuzcoanos y visitantes. Este año la sidrería Zapiain de Astigarraga acogerá el tradicional acto que organiza la asociación Sagardoaren Lurraldea y donde se podrá desgustar el primer menú de la temporada 2017. El año pasado este honor recayó en el surfista Aritz Aranburu, mientras que en 2015 los encargados fueron los protagonistas de la película 'Loreak'. El primero en pronunciar estas palabras fue el bertsolari Andoni Egaña en 1994.

El acto comenzará a las doce del mediodía con una rueda de prensa donde Jesús María Santos, alcalde de Astigarraga y presidente del Consorcio Sagardun, realizará la descripción de las características de la manzana, de la nueva sidra y de los acontecimientos más importantes del mundo sidrero. Después, Eneko Atxa protagonizará la plantación de un manzano nuevo en el manzanal de Sagardoetxea, un acto simbólico como muestra «del dinamismo y la renovación de la naturaleza, que año a año nos ofrece la posibilidad de sentarnos en torno a una mesa y la sagardoa», dicen desde la asociación.



Eneko Atxa. :: DAVID MUNCHARAZ

LA CIFRA

12

millones de litros de sidra natural se han elaborado. La Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa ha elaborado 8 millones y estima que el 40% de la manzana se ha producido en Gipuzkoa y el resto se ha traído de Francia y Galicia.

El momento más esperado este año se llevará a cabo en la sidrería Zapiain donde todas las miradas estarán puestas en el cocinero vizcaíno Eneko Atxa. Antes, se realizará el protocolo de la apertura del txotx con la llamada de los txalapartaris. La sagar dantza y la soka dantza de los sidreros acompañarán al cocinero hasta la kupela donde será el encargado de probar la primera sidra de la temporada. A partir de ahí, será el turno del bacalao, la tortilla, la txuleta, el queso y el membrillo.

Por la tarde, la fiesta continuará a partir de las 18.30 horas con el taller de tortilla de bacalao para familias. Entre las 19.30 horas y las 21.30 horas habrá degustación de pintxos y sidra, mientras que la jornada festiva concluirá con la apertura del txotx popular a las 20.30 horas.

Según explican los expertos, la sidra de esta cosecha de 2016, en general, tiene «gran cuerpo, estructura y aroma». Según explicó a principios de diciembre el presidente de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, Ibon Aburuza, este año en el territorio se han elaborado cerca de 12 millones de litros de sidra natural. Las sidrerías de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa (www.sagardotegiak.com) han elaborado 8 millones de litros. La cosecha de manzana ha sido en el País Vasco «irregular» en cantidad, aunque de buena calidad. En el caso concreto de Gipuzkoa, se ha producido «algo menos» de lo que se esperaba.