



El consejero de Agricultura, Félix Ormazábal (tercero por la izquierda), presidió el acto de la Gastronomía. (Foto Postigo).

Los principales sidreros de Guipúzcoa, en la presentación de «Gure sagardoa»

Un libro para conocer el placer de beber sidra

San Sebastián (DV).—«Dentro de la gastronomía vasca existe un rito muy hermoso, una ceremonia ancestral. Una vez pasadas las fechas navideñas, empiezan a abrirse las sidrerías, para una fiesta que durará algunos meses: la probaketa o bebida de la sidra al 'txotx'. Estas palabras nos ponen ya en disposición de ir a recorrer los caseríos Mediola, Irigoyen, Gurutzeta, Barkaiztegi o tantos otros que salpican la geografía guipuzcoana fabricando excelentes caldos sidreros. Para conocer este producto tan de nuestra tierra, el Gobierno Vasco y la Diputación Foral de Guipúzcoa han editado «Gure Sagardoa», libro del que se han sacado las frases que sirven de portal a esta reseña. La obra realiza un recorrido a través de la historia, las variedades de frutos, la recogida de la cosecha y la gastronomía sidrera mediante fotografías y textos. «Gure sagardoa» fue presentado ayer en la Cofradía Vasca de Gastronomía con la presencia del consejero de Cultura del Gobierno Vasco, Félix Ormazábal.

En el acto estuvieron presentes los principales cosecheros y productores de sidra de Guipúzcoa. La presentación de la obra comenzó con unas palabras del diputado foral del Departamento de Agricultura, Sabino Irulegui y del presidente de la Sociedad de Sidreros, José María Irizar. Posteriormente, tomó las palabras Félix Ormazábal, consejero de Agricultura del Gobierno Vasco. Ormazábal se felicitó de la existencia «de grupos que se interesan porque los productos del país tengan una salida digna hacia el exterior, que sean competitivos. El que esto sea así indica que el pueblo está vivo y que tiene empuje». Más adelante, el consejero de Agricultura afirmó que aquel acto debería de entenderse como un homenaje «a la gente que se dedica a mantener estas iniciativas. Una administración funciona cuando el pueblo funciona. Por eso, nosotros nos sentimos obligados a apoyar este tipo de actuaciones».

«Gure sagardoa» es una obra con dos autores. Por un lado, Josetxo Uría, creador de los textos, quien

ya hiciera un libro monográfico sobre la sidra para la Caja de Ahorros Municipal. Por otro, Sigrifido Koch, autor de las fotografías que ilustran la obra y que se funden en su significado con las palabras de Uría. De esta manera, texto e imagen, sirven para realizar un recorrido breve pero completo por las diversas etapas de la elaboración de este caldo. Desde la historia sidrera hasta la recogida del fruto, desde el arte de servir la bebida hasta el hermanaje con la nueva cocina vasca. Como rúbrica a este lazo, Arzac y Subijana estuvieron presentes en el acto celebrado en la Cofradía y, como no podía ser menos, cataron con placer de las botellas de sidra elaboradas por los cosecheros que se encontraban allí mismo. La obra incluye un detalle importante: la relación de las principales sidrerías existentes en Guipúzcoa.