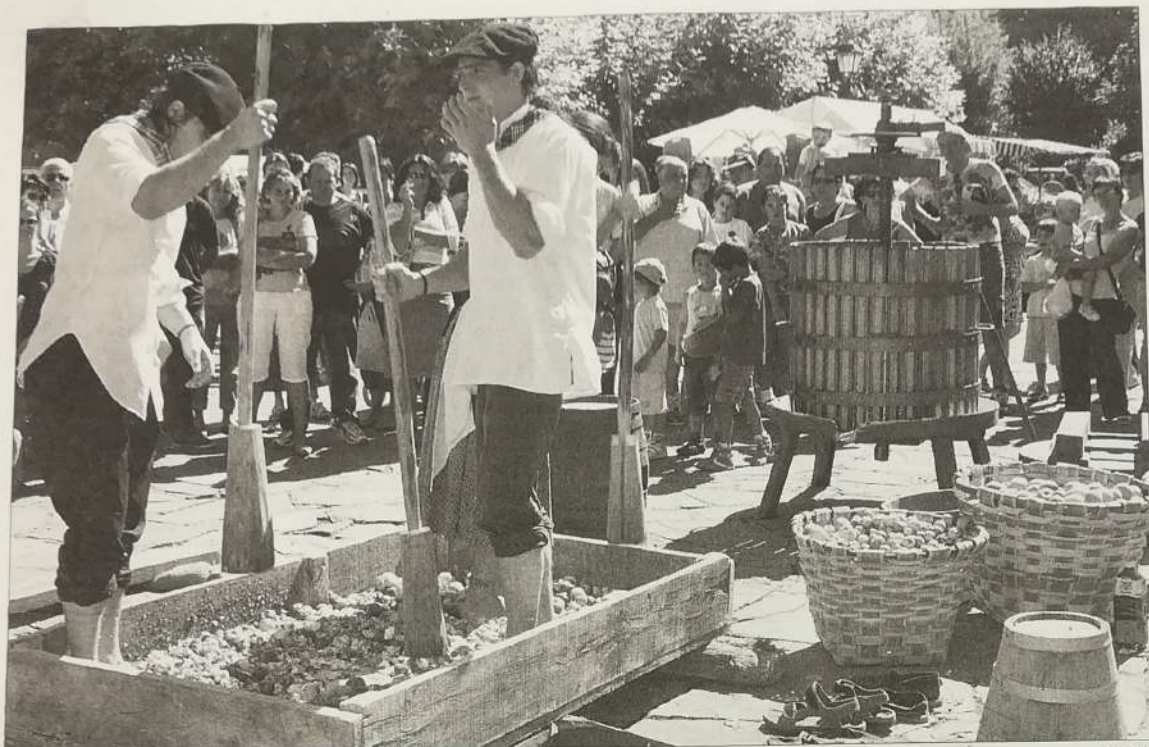




Xabi Torres, Txomin Petricorena y Ohianko Garde machacan las manzanas en el cajón, ante la mirada del público que se congregó en la plaza de Elizondo.

Cerca de quinientas personas presenciaron en Elizondo la vieja forma de hacer sidra

■ La localidad baztanesa acogió la primera edición del Día de la sidra de Navarra

MARCOS SÁNCHEZ, ELIZONDO.

Elizondo se convirtió ayer en una localidad netamente sidrera, con los actos de celebración de la primera edición del Día de la sidra de Navarra. Por la mañana, cerca de quinien-

tas personas presenciaron en la Plaza de los Fueros de la localidad baztanesa una demostración de la manera tradicional de elaborar sidra, ejecutada por Mikel Ortega, Xabi Torres, Ohianko Garde y Txomin Petricorena, miembros del colectivo cultural Jo ala jo,

con sede en Arizkun. Éste ha organizado el primer día de la sidra foral, junto a la Asociación de Sidreros Navarros. Por la tarde, y abonando 3 euros, el público pudo degustar jugos de sidra producidos por una decena de sidreros de Navarra y Francia.

Una prensa antigua, comprada por Jo ala jo Kultur Taldea a un vecino de Ziga, llamó la atención de las persona que ayer por la mañana se acercaron a la plaza de Elizondo. Entre los curiosos, muchos turistas franceses.

La pieza, en perfecto estado de conservación fue el punto final de un proceso que los elizondarras Xabi Torres y Txomin Petricorena, y Ohianko Garde, de Gartzain, comenzaron descalzos en un cajón de madera. Allí, durante casi media hora, machacaron continuamente manzanas con unas mazas, también de madera.

Los restos de las frutas fueron depositados en el interior de la prensa por medio de palas. Los encargados de realizar la exhibición giraron la tapa del tambor para comprimir del todo las manzanas trituradas y así sacar el máximo de jugo. Todo el que quiso pudo degustarlo. «Lo de machacar la manzana a mano ya no se mantiene. Esto desapareció cuando llegaron las machacadoras de rueda. Se modernizó todo a través de los motores», señaló Mikel Ortega, de Elizondo. «El proceso no se ha cambiado porque hay que seguir machacando la manzana, pero de otra manera. El prensado ahora se hace con prensas hidráulicas. La base es la maquinaria antigua, que requería más esfuerzo para el hombre».



MONGAY

Mikel Ortega gira la prensa para sacar el jugo de los trozos de manzana.



MONGAY

Un turista francés fotografía la *Kirikoketa Jotze*, que se interpreta golpeando unas maderas con las mazas que se utilizan para machacar las manzanas.

■ La jornada estuvo organizada por la Asociación de Sidreros Navarros y el colectivo cultural Jo ala jo

Terminada la fabricación de sidra al modo tradicional, Ohianko Garde, Xabi Torres y Txomin Petricorena interpretaron la *Kirikoketa*, que consiste, como si se tratase de una txalaparta, en realizar sonidos (antiguamente servían para comunicarse a distancia) golpeando unas maderas con las mazas del machacado de las manzanas.

Lagares en Baztan

la asociación Jo ala jo afronta actualmente la recuperación de un antiguo lagar en Arizkun. «Queremos elaborar en él sidra una vez al año, como se hacía tradicionalmente. También queremos rehabilitar la casa como sociedad cultural, para ensayos de txistu, gaita y todo lo que podamos. Pero recuperar un lagar cuesta mucho dinero», manifestó Ortega. «En Baztan siempre ha habido tradición sidrera y una prueba es que hay muchas casas con lagares. Lo que ocurre es que en todo Baztan sólo hay dos lagares en buenas condiciones. El resto se han remodelado para ocupar más sitio en casa o para hacer habitaciones».

Sidra con gas de San Juan de Luz, entre la oferta a disposición del público

La Plaza de los Fueros de Elizondo acogió durante la mañana de ayer a una decena de puestos de venta de productos alimentarios artesanales (mermeladas, embutidos o queso), licores, bisutería y sidra.

Uno de los establecimientos estuvo ocupado por Arnaud Carricaburu, residente en la localidad francesa de San Juan de Luz, donde posee una explotación de manzanos para la posterior elaboración de sidra. Carricaburu preside la Cooperativa Eztiagar y en Elizondo vendió botellas de jugo de manzana etiquetado con el nombre de la cooperativa.

«Hemos plantado 15.000 árboles, entre 30 productos», explicaba el agricultor galo, para quien la sidra está ganando popularidad en el país vecino, especialmente en las localidades más cercanas a los Pirineos. «Empieza a ser más tradicional», apuntó. «La costumbre de beber sidra estaba perdida y desde hace diez o doce años se ha recuperado. Desde luego, hay mercado».

Ayer, Carricaburu dispuso en su puesto dos variedades de sidra: una seca y otra más suave, con gas y de color cobre. El precio de la botella era de 3 euros; 3 botellas costaban 8 y 12, 27. Y por un euro, un vaso para degustar.

«La sidra seca es la misma que se hace en el País Vasco y en Navarra, aunque tenemos nuestras propias variedades de manzanas», declaró Arnaud Carricaburu. «La suave es una mezcla de la que se elabora en el País Vasco y en Gran Bretaña».

Una semana llena de actos alrededor de la manzana y la sidra

El Día de la sidra de Navarra puso ayer el colofón a una semana en la que los organizadores del evento, la Asociación de Sidreros Navarros (Dolarea) y el colectivo cultural Jo ala jo, han programado actividades alrededor de la manzana y el jugo que de ella se obtiene.

El pasado lunes, en la casa de cultura Arizkunenea de Elizondo, se inauguró la exposición *El mundo de la manzana*, con fotografías, maquinaria y documentos recopilados por Jo ala jo.

El jueves, Arizkun acogió una demostración de injerto de yema dormida, con variedades autóctonas, y el viernes Helen Brun ofreció en Arizkunenea una charla sobre valoración de la biodiversidad genética.