



Los visitantes tuvieron donde elegir, con productores de sidra tanto locales como extranjeros. [JUANXO LUSA]

La XXV Edición del Sagardo Eguna se celebró llevando a Usurbil sidra de todo el mundo

Sidra sin fronteras

JOANA OCHOTECO

USURBIL. DV. El Sagardo Eguna de Usurbil cumplía ayer 25 años y con tal motivo los organizadores prepararon una jornada especial y de lo más completa.

Cerca de 7.000 personas se agolpaban en el frontón de la localidad desde el mediodía, donde cuarenta productores ofrecían a los asistentes su sidra. Además, en los tradicionales puestos, los asistentes podían reponer fuerzas degustando todo tipo de pintxos, tortillas o chorizos.

Al tiempo que en el frontón comenzaba a correr la sidra, en la plaza Artzabal se inauguró una fiesta paralela especialmente pensada para los niños, donde los más pequeños pudieron disfrutar de diversos juegos didácticos adaptados al mundo de la sidra.

Mientras, en las inmediaciones del frontón, los asistentes se asombraban al encontrar puestos en los que podían degustar sidra llegada desde lugares como Rusia, Canadá, Marruecos o Bélgica. Y es que, para celebrar este 25 cumpleaños, los organizadores habían traído a productores de todo el mundo, que ofrecían variedades de sidra diferentes a las que estamos acostumbrados.

Sin ir más lejos, los productores canadienses ofrecían, por primera vez en Euskadi, sidra helada, un producto caro y que resulta muy difícil de producir, pero que gustó mucho a los asistentes. Los rusos, con una sidra más de

LOS GANADORES



► **Primer premio:** Kerman Errekondo. En la imagen, un momento de la actuación que le valió el primer puesto.

► **Segundo premio:** Arantxa Unanue.
► **Tercer premio:** Urko Manterola.

nuestro estilo, tuvieron mucho éxito.

Concurso de echadores

Alrededor de las 13.00 horas comenzaba en el frontón el concurso de echadores de sidra. Fueron nueve los participantes que se disputaron el primer premio, entre ellos dos cántabros.

Uno a uno, los participantes fueron desfilando por el tablado, donde debían demostrar sus dotes como escanciadores llenando seis vasos con una botella, en los que

debía haber el mismo nivel de sidra y sin que ésta se derramara. Todo ello sin descuidar su estilo como echadores. El jurado lo tuvo difícil, pero finalmente otorgó el primer premio a Kerman Errekondo. Le siguieron Arantxa Unanue y Urko Manterola, que obtuvieron el segundo y tercer puesto respectivamente.

Repostería con manzana

Pero no sólo hubo sidra ayer en Usurbil, sino que los asistentes pudieron degustar también pasteles, tartas y otros postres cuyo ingrediente principal era la manzana. «Aunque en estos últimos años hemos vendido menos», comentaban desde el puesto de repostería, «con la llegada del euro se ha notado un bajón en las ventas».

Pasadas las 14.30, la degustación de sidra llegaba a su fin, aunque no la fiesta: media hora más tarde, a las 15.00 horas, comenzaba la comida popular, que se celebró en una carpa instalada en la Ikastola Udarregi.

Tras la comida, los niños se apresuraron a volver a la plaza Artzabal donde, a partir de las 17.00 horas, se habían instalado unos talleres en los que pudieron continuar jugando y divirtiéndose.

Y para terminar la jornada, el grupo Kupela se encargó de amenizar la romería en el frontón de la localidad, donde ya no quedaba sidra pero sí muchas ganas de pasarlo bien. ■



Los escanciadores tuvieron trabajo durante toda la mañana. [JUANXO LUSA]

Desde la estepa y el desierto

J.O.

La particularidad de este Sagardo Eguna fueron las sidras internacionales. Los rusos ofrecieron sidra natural, parecida a la nuestra. Desde Bélgica llegó una gran variedad de sidras pensadas para satisfacer todos los gustos: aromatizadas, natu-

rales, sin alcohol... Los bretones, productores muy hermanados con los nuestros, ofrecieron sidra natural. Canadá sorprendió con su sidra helada, fabricada mediante crioextracción a -25 grados. Marruecos e Irlanda ofrecieron sus particulares sidras para degustar.

Desde un poco más cerca, los gallegos trajeron sidra ecológica, mientras que los cántabros, además de la sidra, aportaron música y folklore.