

Cientos de personas disfrutaron del Txotx Eguna hernaniarra, que abrió la temporada de sidrerías

La sidra inundó Hernani

VIRGINIA MELLADO

El Txotx Eguna hernaniarra tuvo ayer color gastronómico al rendir homenaje a los cocineros vascos, a pesar de que finalmente no se pudo degustar el pintxo creado por el chef de Fagollaga.

Organizada por sidreros, bareros, la Cofradía de la Sidra Tolare, la Asociación de Vecinos Kaxko y el Ayuntamiento de Hernani, la edición de este año, que ha sido la tercera celebrada, homenajeó a los cocineros vascos, representados por Isaac Salaberria, chef del restaurante hernaniarra Fagollaga; Martín Berasategi y Karlos Argiñano. Además, al igual que en otras ediciones, también fue homenajeada una localidad vecina, que en esta ocasión fue el municipio de Beasain.

La lluvia respetó el acto principal del Txotx Eguna, celebrado a las 12.00 horas en los arkupes del Ayuntamiento. La música de las txarangas animaba la zona desde la kale Nagusia y multitud de vecinos se agolpaban en la plaza

del ayuntamiento para rendir el merecido homenaje a los agasajados y probar la primera sidra de la temporada directamente de las dos *kupelas* colocadas por los organizadores.

Los asistentes podían adquirir unos vasos marcados con una inscripción con motivo de la fiesta, para catar la sidra, y un boleto para acompañarla con un pincho de chorizo, por el precio de 2,70 euros. Un grupo de seis chicas hernaniarras habían comprado un vaso para compartir entre todas, «porque hemos venido todos los años a probar la sidra pero con un vaso hacemos para todas».

En el acto inaugural, en que participaron tanto los representantes de Hernani y Beasain como los tres cocineros homenajeados, se pudo disfrutar de la actuación de dos bertsoaris, que dedicaron sus bertsos a Salaberria, Berasategi y Argiñano. Estos también recibieron una escultura, encargada por la organización al escultor Aitor Ruiz de Eguino, y contemplaron el aurreku de honor



Cientos de personas formaron largas colas a la espera de catar la nueva sidra hernaniarra. [JOSE MARI LÓPEZ]