



JESÚS URIARTE

Juan María Arzak en el acto de inauguración de la temporada oficial de la sidra que comienza hoy.

La nueva sidra pasa el examen

M. MARÍN
San Sebastián

El padre de la cocina vasca Juan María Arzak cató ayer el primer sorbo de la nueva sidra de Astigarraga, con cierta nostalgia de su pasado. "Me gusta mucho la sidra, pero es además un recuerdo de mi niñez", confesó el cocinero en el primer *txotx*, previo a la inauguración oficial de la temporada que se abre mañana. Arzak rememoró que acudía cada fin de semana a la sidrería de Barkaiztegi. De aquella costumbre ha guardado el gusto por utilizar esta bebida como ingrediente en la elaboración de sus platos y ha heredado una naturalidad innata para decir el tradicional "Hau sagardo berria da".

Juan María Arzak abrió así la temporada de sidra de Astigarraga y su comarca, e inauguró el peregrinaje que protagonizarán decenas de miles de ciudadanos de la mesa a las kupelas durante los próximos meses. Este ritual fuertemente arraigado, que cuenta ala cocinero donostiarra entre sus más fieles seguidores, tiene ingredientes que superan de lejos el ámbito local. La carne que se sirve en las sidrerías procede por

Arzak cató el primer sorbo de la sidra de la temporada, que se abre mañana en Euskadi

lo general de Holanda y Dinamarca; el bacalao, de Escandinavia. En todo caso, el queso es de Idiazabal y las nueces, del país. El menú se riega abundantemente con sidra, en un 50 % de producción propia y el resto, que habitualmente se importa de Galicia, llega este año de Normandía.

La cosecha de la manzana del país ha sido escasa en cantidad, lo que también repercutirá en la subida de precios. Eso sí, los sidreros aseguran que la buena climatología ha facilitado su buena maduración y garantizan un caldo de manzana de "buena calidad". En total la producción alcanza los 8 millones de litros de una bebida "de mucho cuerpo, con una tonalidad más amarillenta que verdosa, más tranquila y que tendrá un buen comportamiento en botella", según el representante de los sidreros, Miguel Zapiain. La cosecha ha sido similar o algo inferior a la del año pasado. Para elaborarla han sido

necesarios 11 millones de kilos de manzana, procedentes de un sector muy fuerte que factura sólo con esta fruta 1.000 millones anuales.

Astigarraga es la comarca que concentra la mayor parte de la producción en Guipúzcoa, lo que le ha servido para ganarse el título de capital de la sidra del País Vasco. Existen alrededor de 60 sidrerías repartidas por el territorio, pero el sector busca ahora una nueva fórmula de difundir la cultura que existe en torno a este producto. Para ello pondrá en marcha la *Sagardo Etxea*, cuyo proyecto se está elaborando.

Los primeros pasos ya se han dado. El Ayuntamiento de Astigarraga se ha mostrado dispuesto a ceder un terreno de 4.000 metros cuadrados en Larraburu para la ubicación de esta *Sagardo Etxea*. Mientras tanto, habilitará un anexo a la casa de cultura para organizar una exposición permanente sobre la sidra; los instrumentos y modos de su elaboración. El diputado de Agricultura y Medioambiente, Iñaki Txueka, aseguró que el éxito del proyecto "dependerá del interés de los sidreros".