

Astigarraga abre el maratón

El atleta alavés Martín Fiz inauguró ayer, con la apertura del txotx, la nueva temporada de la sidra, que en opinión de los productores va a ser «una de las mejores de los últimos años»



El campeón del mundo de maratón, Martín Fiz, recoge con estilo en su vaso el primer chorro de sidra de la temporada, en la sidrería Barkaiztegi.

JAVIER MEAURIO. DV. SAN SEBASTIÁN. «La excelente calidad de la manzana recogida, junto a los medios técnicos de que hoy disponen las sidrerías de Astigarraga, unido al saber hacer de los 17 sidreros de la zona, hacen que nos encontremos ante un gran año para la sidra, uno de los mejores de los últimos tiempos». Joxe Angel Gofí, portavoz de los sidreros de Astigarraga, destacó ayer la calidad de la bebida de esta nueva temporada, que fue inaugurada oficialmente ayer por el maratoniario alavés Martín Fiz.

Con un ancho y largo vaso de fresca sidra en la mano, Martín Fiz, el atleta alavés que fue campeón del mundo de maratón en 1995, pronunció ayer el tradicional «Hau da Astigarragako sagardo berria» antes de lanzarse a probar el primer trago oficial de la cosecha del 2001.

La apertura del txotx, que aco-

gió un año más la sidrería Barkaiztegi, reunió a un considerable número de personas que abarrotaron el local. Entre sidreros, gentes del mundo gastronómico guipuzcoano, representantes políticos de los departamentos de Agricultura del Gobierno Vasco y Diputación y del Ayuntamiento de Astigarraga, se encontraban también caras populares del bertsolarismo como el actual campeón Andoni Egaña, Sebastián Lizaso o Maialen Lujanbio.

Dos horas antes de comenzar el clásico ágape sidrero: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, chuleta, queso, membrillo y nueces, regados, naturalmente, con sidra, una multitudinaria rueda de prensa en el consistorio de Astigarraga sirvió para presentar ante los medios de comunicación el IX Sagardo Berriaren Eguna y la cosecha de sidra del 2001.

La del 2001 ha sido una cosecha generosa, de excelente calidad y equilibrada en boca

En palabras de Joxe Angel Gofí, en representación de los productores de Astigarraga, «la del 2001 ha sido una cosecha generosa, de excelente calidad y con una composición muy equilibrada en boca entre azúcar y acidez. Ha sido una campaña larga con dos floraciones: en octubre y noviembre. Las temperaturas de este último mes han dado lugar a fermentaciones muy tranquilas, que han posibilitado una sidra con cuerpo, la mejor de los últimos años y que va a ser del gusto del consumidor», aseguró Gofí.

«La nueva sidra presenta un color amarillo-verdoso, de sidra alegre, de fácil y agradable beber, que

en buena lógica manifestará su plenitud en la botella», añadió.

La producción de sidra en Guipuzkoa se ha incrementado en un 12% respecto a la cosecha anterior y ha alcanzado los 9 millones de litros, de los que 5 millones corresponden a las sidrerías de Astigarraga, según explicó José Miguel Bereziartua, uno de los 17 productores de esta localidad.

El 40%, autóctona

Para la elaboración de la sidra de este año, los sidreros de Astigarraga han empleado un 40% de manzanas recogidas en el País Vasco, mientras que el resto se importó de «los lugares habituales y de calidad contrastada», como Galicia, Asturias, Bretaña, Normandía y otros países del norte de Europa.

El director de Política e Industria Agroalimentaria del Gobierno Vasco, Asier Albizu, adelantó que

el Ejecutivo autonómico está estudiando la posibilidad de instaurar un sello de denominación de origen o un label de calidad para comercializar la sidra de Guipuzkoa en el exterior. «Todavía no se ha determinado qué fórmula sería la más adecuada, por lo que hasta dentro de al menos dos años no existirá ninguna etiqueta que identifique a la sidra guipuzcoana», aclaró.

Con respecto al mercado de la sidra, el 75% de la producción guipuzcoana se consume en las comunidades autónomas vasca y navarra y en el País Vasco francés, aunque cada año aumenta la exportación a otras comunidades autónomas —sobre todo Madrid y Barcelona— que quieren probar también una bebida diferente a la que se produce en Asturias.

7.000 nuevos manzanos

El diputado foral de Agricultura Jon Mikel Murua, garantizó la implicación de las instituciones que seguirán manteniendo su colaboración con el sector de los productores de sidra. «Continuaremos con nuestro sistema de ayudas económicas que se tradujeron el pasado año en la plantación de 6.000 a 7.000 nuevos manzanos. Estamos dando, además, pasos importantes para ir mejorando la calidad de la sidra, y el consumidor lo va a ir notando poco a poco, cada vez más».

La alcaldesa de Astigarraga, Elxabetxe Laburu, tras recordar que la localidad guipuzcoana acogerá este fin de semana su tradicional Sagardo Eguna, aseguró que la creación de una fundación sobre la sidra y su correspondiente museo, son proyectos que faltan por concretar pero que se encuentran en un periodo avanzado de estudio. «Ya existe un nivel alto de acuerdo y dentro de no mucho tiempo será presentado a pleno para su aprobación municipal, para darle así la oficialidad».

Probaketak hasta abril

Tras la apertura ayer del txotx, se iniciará mañana el rito de la probaketa, donde los aficionados a la sidra podrán probar los diferentes caldos que se encuentran encurtidos en las kupelas. Comienza así un maratoniario rito que se extenderá hasta finales de marzo, principios de abril.



especial

Vive la Tamborrada

En Diarivasco.com lo tienes todo para vivir la Tamborrada 2002 en Internet: todas las compañías participantes, las noticias, los recorridos, las imágenes y hasta el sonido de la fiesta.

Conéctate para mirar, ver y escuchar lo mejor del día grande de San Sebastián. Conéctate y disfruta.

www.diarivasco.com

de la sidra

LOS DATOS

- La presentación ayer de la **Cosecha 2001** inauguró los actos del IX Sagardo Bernaren Eguna que continuarán durante el **fin de semana en Astigarraga**.
- La **excelente calidad** de la manzana recogida en octubre y noviembre garantiza **una de las mejores sidras** de los últimos años.
- La producción de sidra en Gipuzkoa se ha **incrementado en un 12%** y ha alcanzado los **9 millones de litros**, de los que 5 corresponden a sidrerías de Astigarraga.
- Para elaborar la cosecha 2001 el **40% de la manzana** utilizada ha sido de **Euskadi** y el 60% de Asturias, Galicia y países de Europa.
- El pasado año se plantaron en Gipuzkoa entre **6.000 y 7.000 nuevos manzanos**.

MARTIN FIZ PROTAGONISTA DEL TXOTX

«Todos los años venía a las sidrerías con Diego García»



MIKEL FRAILE

Fiz con el plato grabado obsequio de los sidrereros.

J.M.

El campeón de Europa de maratón en 1994 y del mundo un año después, Martín Fiz, recordó ayer a su amigo y compañero, el atleta azkoitiarra Diego García, muerto el pasado año. «La apertura de la temporada de la sidra coincidía con los crores de Elgoibar y San Sebastián y Diego y yo siempre buscábamos algún día para almorzar o cenar en las sidrerías de Astigarraga. Luego -abierto el txotx-, el campeón de Euskadi de bertsolaris Andoni Egaña -amigo personal de Fiz- Sebastián Lizaso y Malalen Lujanbio, dedicaron sus bertsos a glosar las hazañas deportivas de Fiz, antes de comenzar la tradicional comida.

-Primero defendió el vino y ahora la sidra. ¿Va a parecer que más que atleta es usted un aficionado a la bebida?

-No que va, (risas), es que estoy siempre dispuesto a ayudar a promocionar cualquier producto gastronómico de calidad de nuestra tierra.

-¿Pero le gusta la sidra?

-Claro que sí. Mucho. La verdad es que fueron mis suegros Miguel Txurruka, de Mutriku, y Carmen Areitioaurrena, de Elgeta, los que tenían más afición por la si-

dra y el ambiente de las sidrerías, y ya sabe, con los padres políticos hay que llevarse bien...

-¿Y qué le ha parecido el acto de apertura del txotx de hoy y el homenaje que se le ha dedicado?

-Pues la verdad es que yo sabía que era importante pero después de ver todos los periodistas que habéis venido y todas estas cámaras de televisión, la verdad es que me he quedado sorprendido. Esto parece Hollywood. Ya en serio, te puedo decir que ha sido un acto entrañable y que estoy muy contento y orgulloso de haber sido elegido.

-¿Se ha acordado de Diego García?

-Claro. En enero, coincidiendo con la apertura del txotx, se celebran los crores de Elgoibar y San Sebastián, y Diego siempre me llamaba para hacer alguna escapada a las sidrerías de Astigarraga. Este año, y también en su honor, espero que sea la mejor temporada sidrera.

-Con todo, el deporte sí está relacionado con el alcohol

-Hombre claro. Hay que cuidarse. Pero no sólo los deportistas. Se puede beber con moderación, y que después de tomarte cuatro o cinco vasos de sidra no te tiemblen las piernas. Lo mismo que después de correr un maratón.

-¿Aunque se ha retirado como profesional, creo que todavía vamos a poderle ver en alguna carrera?

-Este mismo mes en el Cross Internacional de San Sebastián. Quiero despedirme así de esa especialidad deportiva en un ambiente como el que se vive en el circuito del hipódromo donostiarra, con miles de aficionados en las tribunas aplaudiendo. Es algo que me hace muchísima ilusión, y por supuesto que no fallaré a la cita.