

¿Quién dijo que la manzana es el fruto prohibido?

Astigarraga celebra una fiesta para anunciar el inminente inicio de la recogida de su producto máspreciado

DIEGO QUINTANA
ASTIGARRAGA.- Si a alguien le quedaba alguna duda sobre cuál es el pueblo de Euskadi que mayor veneración profesa por la manzana, no tenía más que pasarse ayer por Astigarraga.

La localidad guipuzcoana celebró por tercer año consecutivo la *Sagar Festa* -Fiesta de la Manzana-, que marca el inicio de la cosecha en octubre y noviembre. Numerosos vecinos y visitantes se dieron cita en el municipio para rendir homenaje a su producto por excelencia y a sus múltiples usos.

El mito bíblico de la fruta prohibida se fue al garete a medida que la plaza se llenó de personas de todas las edades para degustar a sus anchas los diferentes productos derivados de la manzana. Por supuesto, la sidra adquirió el mayor protagonismo.

Mientras un pequeño coro de personas cantaba al amparo de dos guitarras y una armónica, la gente se paseó por los diferentes puestos que rodearon el centro de la plaza. Las doce sidrerías de la zona dieron la bienvenida ofreciendo unos tragos de este caldo en sus respectivos puestos. Pero no fueron los únicos expositores.

La célebre pastelería Gorrotxategi de Tolosa vendió todo tipo de dulces acordes con la fiesta: tartas, pasteles y bombones de manzana. También resultó llamativo un puesto con varios esquejes de manzano que más tarde acaparó la atención con una interesante demostración de injerto de manzano. Probablemente muchos de los presentes desconocían que existen más de 25 tipos de manzanas, aunque bastaba con ver la variada muestra que ofrecía un stand para comprobarlo.

José Angel Goñi, presidente la Fundación Sagardun -creada hace un año por los sidreros del pueblo, el Ayuntamiento y las entidades culturales para la promoción de la sidra de Astigarraga-, expresó su satisfacción por sacar adelante una fiesta «como las que celebran en otros sitios sobre el vino en época de vendimia».

Llega la cosecha

Goñi recordó que la *Sagar Festa* «marca el inicio de la cosecha en octubre y noviembre. Este año ha caído mucha manzana por efecto de las últimas granizadas pero las que han quedado han aguantado bien, por lo que habrá una buena recogida».

Aún más optimista se manifestó Juan Manuel Laburu, de la sidrería Rezola, que augura que el caldo que se producirá este año será mejor que el de la temporada anterior. «El tiempo ha acompañado. No ha habido muchas granizadas y no han afectado demasiado a los manzanales», señaló.

Laburu explicó que para que se obtenga un buen producto «tiene que haber abundante lluvia (para un buen tamaño de la fruta), pero también sol para que la manzana coja azúcar».

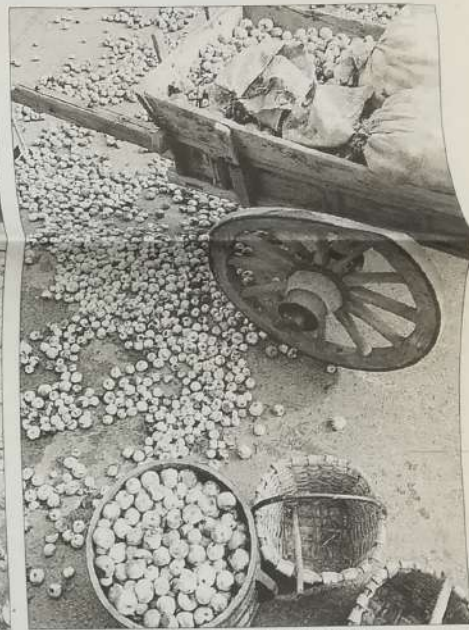
Este productor ha constatado que la gente bebe más sidra «al txotx», en temporada, cuando van a las sidrerías, pero durante el año no bebe demasiada sidra, y menos de botella». Por eso, considera que Asturias es el espejo en el que se deben mirar los sidreros guipuzcoanos. «Aquello es otra mentalidad, otra cultura, y además, la gente bebe sobre todo de botella. Aspiramos a que la gente de aquí beba la sidra como allí», apunta.



Vista de la plaza del Ayuntamiento, ayer, con la máquina de prensado en primer plano / REPORTAJE GRAFICO: JUSTY GARCIA



Un hombre escancia sidra de Astigarraga.



Decenas de manzanas desaparramadas por el suelo.

Un viaje al pasado a través del prensado tradicional

D. Q.
Lo que más llamó la atención en la «Sagar Festa» fue el tablado situado a los pies del Consistorio. Dos máquinas preparadas para el prensado presidían la plaza. Decenas de personas se deleitaron observando el proceso y aguardaron con sus vasos para hacerse con parte del botín: un poco de mosto de manzana recién elaborado.

El primer paso del proceso consiste en ir metiendo manzanas en el primer

aparato, del que van saliendo trituradas por una pequeña rampa. Con ayuda de una pala, se introducen las manzanas machacadas en la imponente máquina de prensado, mucho mayor que la máquina trituradora.

Por medio de presión, ejercida a través de una palanca que hay que empujar con insistencia, se van prensando los kilos de manzana triturada hasta lograr un excelente mosto.

Ayer hubo zumo de manzana para to-

dos. «Es como un jarabe», apuntó Lurdes, una mujer que disfrutaba de la fiesta. Josu Gomendio explicó que la «zizarra» -el mosto-, que es dulce, se agria y estropea cuanto más semanas se tarde en prensar. «Entonces se le llama pittarra», afirma.

El hombre que movía la palanca para prensar la manzana se afabana en explicó que se trataba del método tradicional. «Ahora la máquina prensa con motor y se ha mecanizado».



Una pareja de bueyes tira de un carro con una pequeña barrica llena de sidra.