

El frío no deslució la VII feria de la 'Errezilgo Sagarra' que promociona la cosecha de este año, abundante pero con necesidad de consumo rápido

Manzanas por docenas

VIRGINIA MELLADO

ERREZIL. DV. Mermelada de manzana y kiwi, tartaleas de manzana, compota de manzana... El denominador común de estos productos es, sin lugar a dudas, la manzana. Pero no una manzana cualquiera, sino la que se cultiva en los baserris de la localidad guipuzcoana de Errezil: la errezilgo sagarra -reineta-.

Este pueblo situado en la falda del Ernio acogió ayer la VII Feria de la Manzana Errezil, organizada por el grupo Errezilko Azoka. Desde hace doce años, este grupo de seis mujeres prepara la feria para dar a conocer este tipo de manzana, sus productos derivados y aprovechar para su comercialización. «No se puede hacer cada año, porque dependemos de la cosecha», cuenta Arantxa Azpilaga, de uno de los puestos. «En 2005 hemos tenido bastante recolección, pero se pudren fácilmente porque son totalmente naturales. Así que hay que consumirlas».

Cientos de personas pasaron durante la mañana por el pequeño frontón de Errezil, disfrutando del olor a talo de txistorra, tan típico en estas ferias, el tacto de las cestas llenas de manzanas y el sabor de mermeladas y tartas.



Docenas de manzanas llenaban las cestas en el frontón de Errezil. (JOSE MARI LÓPEZ)

Por tradición, este tipo de manzana, en Errezil, se vende por docenas, por lo que el precio de venta varía según el tamaño. «Dosificamos el precio de las man-

zanas según el tamaño que tienen», aclara Arantxa. De este modo, los precios, por docena, balaban entre el euro y los seis euros. De hecho, la mayoría de los

visitantes se acercaban hasta aquí poder adquirir docenas de manzanas directamente de las productoras. «También es un regalo típico navideño», comentaban.

El mal tiempo sólo pudo con la exhibición de *layarts* (antigua labranza de la tierra), que se tuvo que suspender. Así, la errezilgo sagarra se convirtió en la total protagonista de la mañana. ■

Sabor ácido pero con mucho azúcar

V. M.

La manzana Errezil es la variedad de esta fruta más conocida y abundante en todo Euskadi. Reconocerla es fácil, ya que su forma es aplastada, con cavidades pequeñas y un péndulo corto, grueso y no muy duro. Su aspecto exterior ofrece una piel fina, dura y áspera, con un color verde con zonas pardas. En el interior, la pulpa se presenta blanca-verdosa. Aquellos que la degusten se encontrarán con un sabor ácido. Aún así, este tipo de manzana tiene mucho azúcar. Para muchos es, probablemente, la manzana más apreciada. Su capa de cera protectora en la piel evita la evaporación rápida de la humedad interior del fruto, pudiendo aguantar, en un lugar seco y fresco, al menos durante un año. Desde su recolección los colores cambian del verde claro al amarillo, como también su textura pasando de crujiente a tierna y harinosa.