



ASTIGARRAGA INAUGURÓ LA TEMPORADA DEL TXOTX

El 15 de enero tuvo lugar en Astigarraga el **Sagardo Berriaren Eguna** (Día de la Nueva Sidra), celebración que marca la apertura de la temporada de Sidra 2018.

El evento comenzó a las 12 del mediodía en un abarrotado salón de actos de **Sagardoetxea**, el Museo de la Sidra de Astigarraga. Ante una multitud de periodistas y productores, los organizadores del acto y los políticos ofrecieron los discursos de rigor y homenajearon al invitado especial de esta edición, el escalador **Alberto Iñurategi**. En el acto participaron **Zorione Etxazarraga** (alcaldesa de Astigarraga), **Bittor Oroz** (Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria), **Denis Itxaso** (Diputado de Cultura, Turismo, Juventud y Deportes), **Ainhoa Aizpuru** (Diputada de Promoción Económica, Medio Rural y Equilibrio Territorial), **Maidier Echevarria** (Directora de Turismo y Hostelería), **Unai Agirre** (Gerente de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa), **Egoitz Zapiain** (re-

presentante de los sidreros) y el propio homenajeado, el alpinista **Alberto Iñurategi**.

Tras el acto institucional tuvo lugar la plantación simbólica de un manzano y, a continuación, los congregados se trasladaron a la Sidrería **Gurutzeta**, no sin antes darse varios de ellos un garbeo por los bares de Astigarraga, que a lo largo de este día ofrecen sidra en kupelas instaladas como detalle de algunas de las sidrerías de la localidad como Bereziartua o Zapiain, entre otras.

Acto seguido, los asistentes al Sagardo Berriaren Eguna se congregaron ante la sidrería Gurutzeta, donde se ejecutó la **Sagar Dantza** o Balle de la Manzana, y se procedió a la degustación, por parte de Alberto Iñurategi, de la primera sidra de la temporada al grito de "Hau da gure sagardo berria!!" (Ésta es nuestra nueva sidra)". A partir de entonces, el acto fue una fiesta en la que los asistentes pudieron disfrutar de un completo menú de sidrería regado, como mandan los



>> Gipuzkoako jatetxe guztiak www.ondojan.com web berrituan



cánones, con la sidra de las diferentes kupelas que fueron abiertas al público al grito de "Txoooootx !!!". Como siempre, esta fiesta fue un punto de encuentro de periodistas, productores, celebridades y gentes del mundo de la sidra y la gastronomía que aprovecharon para ponerse al día e intercambiar saludos y abrazos en ese ambiente cómplice y fraternal que sólo se da en las sidrerías.

Siendo la vigésima quinta edición de la celebración del evento, algunos de los protagonistas de las ediciones anteriores asistieron al evento: el bertsolari **Andoni Egaña**, el arraunlari **Jose Luis Korta**, el cocinero **Andoni Luis Aduriz**, el ciclista **Abraham Olano**, el seleccionador **Javier Clemente** y los jugadores de fútbol **Periko** y **Mikel Alonso**.

El ambiente se alargó hasta media tarde y concluyó con los bertsos de **Jon Maia** y **Amets Arzalluz** que indicaron el cierre de kupelas. A partir de ahora comienza la temporada de sidrerías que se alargará hasta finales de mayo. A lo largo de estos cuatro meses y medio las sidrerías de Astigarraga y de toda Euskal Herria ofrecerán el menú tradicional regado con sidra de producción propia.

Una sidra limpia y equilibrada

Sagardoaren Lurraldea publicó al término del evento una nota de prensa en la que comenta que "La cosecha del 2017 en Euskal Herria se ha traducido en la elaboración de alrededor de 12 millones de litros de sagardoa. El 30% de la producción ha sido elaborada con manzana autóctona y bajo la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. En total han sido 48 las sidrerías que han elaborado la sidra Euskal Sagardoa: 41 sidrerías de Gipuzkoa, 5 de Bizkaia y 2 de Álava".

Respecto a las **características de la sidra** de este año, Sagardoaren Lurraldea la define así:

- Sagardoa de menos color que en años anteriores.
- Sagardoa muy limpia en nariz. Las sidras elaboradas con las primeras manzanas de la cosecha tienen aromas a fruta fresca y las sidras elaboradas con manzanas de mitad o final de la cosecha, aromas a fruta más madura.
- Son sidras naturales que presentan un buen nivel de carbónico debida a una correcta fermentación en el tonel.
- En general, se trata de una sagardoa muy equilibrada.

>> Jarraiguzu Facebook-ean: www.facebook.com/ondojan