

Caras conocidas en el txotx



Foto: Mikel Fraile.



Foto: Michelena.



Foto: Lusa.

(Anchoa Arteta, Juan Mari Arzak o Miguel Indurain han sido algunos conocidos encargados de inaugurar la temporada.)

TRAS MUCHOS AÑOS CELEBRANDO LA INAUGURACIÓN DE LA TEMPORADA CON EL TXOTX, LAS SIDRERÍAS GIPUZCOANAS HAN VISTO PASAR A VARIOS DE LOS PERSONAJES MÁS RELEVANTES DE LA ACTUALIDAD DEL MOMENTO. ANDONI EGAÑA, MIGUEL INDURAIN, ANJOA ARTETA O EL AÑO PASADO EL PELOTARI MARTINEZ DE IJUO Y ESTE EL COCINERO DEL RESTAURANTE MUGARITZ, ANDONI LUIS ADURIZ, SON SOLO ALGUNOS DE ELLOS.

La manzana y la sidra eran conocidas por los vascos ya en tiempos remotos. Pero esta antigua tradición ha pasado por numerosos altibajos y si bien hubo épocas en las que la producción superaba los 20 millones de litros al año, hubo otras en las que estuvo a punto de desaparecer. Ahora su popularidad ha crecido y son muchas las personas las que esperan con ansie-

dad que el txotx inaugure la temporada para poder disfrutar de este caldo.

Así, desde hace algunos años, son muchas las caras conocidas las que se han apuntado a la fiesta de la sidra y han sido los encargados de presentar la nueva cosecha. Desde 1994 han pasado por diferentes sidrerías berrosolan, deportistas, sopranos, físicos, cocineros, etc. Personas que por su labor profesional des-

tacaron ese año y quisieron apoyar con su presencia el mundo de la sidra.

Desde Etxenike hasta Indurain

Andoni Egaña fue quien hace ochocientos años inauguró la temporada. Además de berrosolan, el txotxero es investigador y técnico y destaca por la contribución que ha hecho aportando una nueva perspectiva a la manera de comprender el proceso interno de la creación improvisada.

Por su parte, otro de los nombres más destacados ha sido el de Javier Clemente que se acercó a Astitamaga en 1996. El de Barakaldo fue futbolista y, sin embargo, es más conocido por su faceta de entrenador. Oficio con el que ha trabajado en equipos de fútbol como el Espanyol, Athletic de Bilbao, Atlético de Madrid, Betis, Real Sociedad, la selección española y la peruana.

Dos años más tarde fue otro deportista, Miguel Indurain, a quien se le pidió presentar la cosecha de 1997. El navarro ganó el Tour de Francia durante cinco años consecutivos (de 1991 a 1995) y el Giro de Italia en dos ocasiones (1992 y 1993) y está considerado uno de los mejores ciclistas de la historia y también como uno de los grandes deportistas de todos los tiempos, destacando por su capacidad de sacrificio.

Así, el protagonista de este año ha sido el restaurador de Mugaritz (Bermeo), Andoni Luis Aduriz. Reconocido en la prensa gastronómica mundial como «el fenómeno gastronómico más importante en los últimos tiempos».

Catorce años atrás

1994	Andoni Egaña (berrosolan)
1995	José Mari Bakero (futbolista)
1996	Javier Clemente (entrenador de fútbol)
1997	Julián Roa (pelotari)
1998	Miguel Indurain (ciclista)
1999	Juan Mari Arzak (restaurador)
2000	Pedro Miguel Etxenike (físico)
2001	Jonas Somarriba (ciclista)
2002	Martín Fiz (ciclista)
2003	Abraham Olano (ciclista)
2004	Periko, Mikeli y Xabi Alonso (futbolistas)
2005	Anchoa Arteta (soprano)
2006	José Luis Korta (armador)
2007	Juan Martínez de Irujo (pelotari)
2008	Andoni Luis Aduriz (cocinero)

Martín de Irujo, Arzak, 29 HERNANI
Tel. 943 55 58 51