



► Un vaso de sidra. FOTO: J.M. MARTÍNEZ



GIZARTEA

- Los sindicatos de Osakidetza impugnan el convenio y vuelven a las movilizaciones
- Casi 2.000 personas cursan euskera en los centros vascos de todo el mundo
- La plaga de piojos en los colegios dispara la venta de tratamientos en las farmacias
- Solidaridad puerta a puerta
- Detenido el camionero que provocó ayer un accidente mortal en la A-8
- La desaparición de Amy lleva a Mijas el temor a otro 'caso Wanninkhof'
- Cien mil divorcios al año
- **Andoni Luis Aduriz abrirá la temporada de sidra en Astigarraga**
- Clínicas abortistas salen a la huelga en protesta por las "presiones recibidas"
- Dos muertos y cuatro desaparecidos en un naufragio frente a la costa bretona
- Muere en Girona una mujer tras mantener una discusión con su novio
- Una niña canaria de 10 años huye de un intento de secuestro
- Un incendio causa al menos 40 muertes en Corea del Sur
- Último adiós a Daniel Osambela

Andoni Luis Aduriz abrirá la temporada de sidra en Astigarraga

Se han fabricado **12,5 millones de litros** de este caldo que se prevé que este año sea excelente.

Aitor Anuncibay

DONOSTIA. El cocinero Andoni Luis Aduriz será el encargado, el próximo miércoles 16, de abrir la nueva temporada del *txotx* en Astigarraga, en Gipuzkoa, en el tradicional acto organizado por Sagardoetxea, en el que se presentan las características de la nueva sidra, cuya cosecha, en la que se han fabricado 12 millones de litros, se caracteriza por un "caldo aromático y con cuerpo".

El alcalde de Astigarraga, Bixente Arrizabalaga, presidirá el día 16 en Sagardoetxea el anuncio de esta nueva cosecha y la descripción de las cualidades de la manzana y de la nueva sidra, así como los pormenores del proceso de elaboración, en un acto que tendrá lugar a las doce del mediodía.

Como cada año, el instante más importante de la jornada corresponderá a la apertura del *txotx*, que se celebrará en Petritegi Sagardotegia, cuando tras el anuncio de *Gure Sagardo Berria*, que pronunciará el cocinero Andoni Luis Aduriz del Restaurante Mugaritz de Errenteria, quedará abierta la primera *kupela* y con ella una añada "que se prevé excelente", según informó el Consorcio Sagardun.

Momentos antes, en el manzanal museístico se llevará a cabo la plantación de una manzana nuevo, "un acto simbólico como muestra del dinamismo y la renovación de la naturaleza, que año a año nos ofrece la posibilidad de sentarnos en torno a una mesa y la *sagardoa*", explicó.

Aduriz recoge el testigo de otras personalidades de la sociedad vasca como el *bertsolari* Andoni Egaña, los deportistas Jose Mari Bakero, Javier Clemente, Julián Retegi, Miguel Indurain, Joane Somarriba, Periko, Miguel y Xabi Alonso, José Luis Kortá y Juan Martínez de Irujo, el restaurador Juan Mari Arzak, el físico Pedro Miguel Etxenike y la soprano Ainhoa Arteta. El restaurador guipuzcoano tiene un amplio curriculum y ha sido reconocido con numerosos galardones. Tras cursar estudios académicos en la Escuela de Hostelería de Donostia, trabaja, entre otros, con Ramón Roteta, Hilario Arbelaitz, Jean Louis Neichel, Juan Mari Arzak, Fermín Arrambide y Pedro Subijana. En 1998 comienza su andadura en solitario en Mugaritz, restaurante que dirige desde entonces.

En cuanto a la cosecha 2007, el Consorcio Sagardun detalló que este año la cantidad de manzana "es mucho menor respecto al año pasado". La nueva sidra es "de color verde con tonalidades amarillas sin llegar a tener mucho color, debido al buen equilibrio entre taninos y ácidos", señaló quien incidió en que el nuevo caldo es "muy aromático, con mucha fruta fresca debido a que no ha habido altas temperaturas durante la maduración de la manzana". La cosecha 2007 se ha traducido en la fabricación de casi 12,5 millones de litros de sidra. En Iparraide se destaca la producción de 20.000 litros de sidra achampanada y 30.000 litros de mosto de manzana o pera pasteurizada.

PROMOCIONES