

SAGARDO EGUNA

La sidra, desde sus orígenes

El aspecto divulgativo enriqueció el festivo en un Sagardo Eguna con muchas novedades. El primer mosto llegó a la plaza de la Constitución en dos 'karreto barrikas' tiradas por bueyes

02.09.12 - 02:45 - N. AZURMENDI | SAN SEBASTIÁN.

Durante más de un cuarto de siglo, el Sagardo Eguna enmarcado en las Euskal Jaiak donostiarras se ha desarrollado conforme a un guión muy similar. Con ligeras variaciones y ocasionales innovaciones, consistía básicamente en convertir la plaza de la Constitución en un gran escaparate en el que los productores de sidra natural de Gipuzkoa, cada uno en su espacio y bajo su marca, daba a probar su sidra a un público siempre numeroso que, antes de comenzar la degustación, debía pasar por caja y hacerse con el vaso y el 'salvoconducto' que le permitía degustar diez sidras. La mecánica no ha cambiado aunque, según creían recordar unos asiduos (la información no procede de fuentes oficiales), los cuatro euros que había que pagar ayer por un vaso y diez tragos suponían un incremento de un euro con respecto a lo que se pagó en 2011. Tal como se hacía ayer con todo lo malo, le echaron la culpa al IVA y siguieron con una ronda cuidadosamente programada en función de las sidras que querían probar, porque «este año, una vuelta y vale».

Podían haber hecho casi cuatro, porque tenían nada menos que 37 sidras a su disposición, las de otras tantas sidrerías que se habían sumado a la iniciativa de Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte, que en la vigésimo séptima edición de una jornada muy enraizada en el calendario lúdico donostiarra ha introducido novedades que dieron aires divulgativos a un día eminentemente festivo.

El origen de la sidra

Teniendo en cuenta que el principal objetivo de las actividades que ayer renovaron el programa del Sagardo Eguna era «acercar la cultura de la sidra al consumidor y al visitante», comenzaron casi por el principio: por el primer mosto de la cosecha de 2012, que fue trasladado a la plaza de la Constitución en dos carros tirados por bueyes que partieron a las 11.00 horas de la mañana, coincidiendo con la apertura de los puestos en la plaza de Sagúes y la calle Loiola. A las comitivas no se sumó demasiada gente vestida de baserritarra, como habían sugerido los organizadores, pero aun así fueron suficientemente vistosas. Los trikitilaris abrían camino, dos espectaculares parejas de bueyes (los que procedían de Sagúes, por cierto, de la sidrería Izeta de Aia) tiraban de los carros y cerraban los desfiles sendos operarios que se encargaban de borrar las 'huellas' de unos bueyes que, por su paciencia ultraterrenal incluso en el bullicio de la plaza de la Constitución, merecieron un diez en conducta.

Lo fundamental, sin embargo, iba en el carro; la 'karreto barrika', una de las muchas palabras nuevas que aprendió ayer el aficionado a la sidra sin especiales conocimientos previos sobre el tema. Más concretamente, en la 'garlia' o 'gurdi barrika', la barrica diseñada para ser transportada en carro que antaño desempeñaba una función crucial en la geografía y la economía de la sidra y que ayer sirvió, entre otras cosas, para que muchos de los afortunados que pudieron degustar el mosto de la manzana que iban repartiendo las 'karreto barrikak' descubrieran que esa deliciosa bebida es la que, tras el correspondiente proceso de fermentación, se convierte en sidra.

Gracias al papel que distribuían junto al mosto se dieron también por enterados de que tradicionalmente era así como se traía el mosto a las sidrerías de la Parte Vieja de San Sebastián, que lo convertían en sidra en sus propias kupelas. Del mismo modo, los caseños que tenían manzana y hacían sidra pero carecían de 'tolare' se servían de esos vehículos para llevar sus manzanas a prensar, y recuperarlas en forma de mosto. El machacado de la manzana tuvo igualmente su lugar en el acto que se desarrolló en la plaza de la Constitución a mediodía, tras la llegada de los carros. Juan Mari y Aitor Beltrán y Ander Barrenetxe, de Hernaniko Txalaparta Taldea, convirtieron esa tarea en música, mostrando cómo variaba la sonoridad del golpeteo a medida que la manzana iba pasando del estado sólido al líquido.

También la foto de familia fue ayer más amplia que en anteriores ocasiones, ya que además de los sidreros, las autoridades y los representantes de los bertsoaris -homenajeados para subrayar la estrecha relación que siempre ha existido entre las sidrerías y el bertsoarismo-, incluyó al público, que fue invitado a levantar su vaso para brindar por una próxima temporada que estará probablemente condicionada por un tiempo que este verano ha sido demasiado cálido y seco para la manzana. El día de ayer, sin embargo, fue perfecto para la sidra.

TAGS RELACIONADOS

sidra, desde, origenes

Publicidad

Universidad a Distancia

Másteres Oficiales: Asesoría Empresas, Jurídico-Lab., RR.HH., Banca, Marketing y muchos más.
www.udima.es

Enel y los emprendedores

Enel Lab apoya los proyectos innovadores de jóvenes empresas. Participa aquí!
www.lab.enel.com

Comparador Seguros Coche

Acierto te ayuda a ahorrar hasta 500€ en tu seguro de coche. No tires tu dinero!
www.acierto.com

Seguro Salud

Las más amplias coberturas al mejor precio. Ahorra este mes 100€ en tu compra.
www.nectar.es


