

LEGAZPI

El Artzain Eguna desde dentro

Legazpiarras participantes en los distintos txokos de la fiesta hacen un formidable balance del domingo

03.09.13 - 00:34 - CRISTINA LIMIA | LEGAZPI.

Legazpi volvió a convertirse en el espejo de los pastores de toda Gipuzkoa, reflejando su trabajo a pie de calle con múltiples concursos, homenajes, queso, sidra, miel, artesanías, ovejas y carneros Latxa. durante un domingo de fiesta y de grandes titulares, que este año estuvieron protagonizados por la quesería Mausitxa de Elgoibar, ganadora del 29 Campeonato de Gipuzkoa de Quesos de Pastor y firme aspirante a la txapela de Ordizia el próximo 11 de septiembre.

El Artzain Eguna fue de lo más participativo, contando con la presencia del diputado general de Gipuzkoa, Martín Garitano, junto al consejero de Agricultura y Desarrollo rural del Gobierno Vasco, Bittor Oroz. También hubo ocasión de ver entre el público al ex futbolista de la Real Sociedad, Mikel Labaka, mientras que el invitado especial para formar parte del jurado de quesos, el pelotari Aitor Zubieta, fue baja en el último momento debido a una gripe.

No faltaron los participantes locales. Legazpiarras que, desde distintos txokos de la fiesta, realizaron un formidable balance del día.

Entre los más jovencitos se encontraban Ainhoa Alcelay, Irati Ormazabal, Aitor Martínez y Ane Otaegi. Los cuatro dantzaris de Sustraiak, atendieron por primera vez a la gente en la cata popular de queso, convertida en un no parar desde las once de la mañana y donde el caserío Baztarrika resultó el más votado.

Queso con sello legazpiarra

El trabajo de los productores locales también brilló dentro de la fiesta. Arantza Segurola y su marido Juan José Aranguren del caserío Erraizabal, se llevaron el premio a las mejores ovejas de la variedad 'muturbeltza', mientras que Inés Argarate y su marido Pedro Gabiria del caserío Makatza, recibieron el premio al mejor queso local.

Ambos desplegaron sus productos en la feria, donde las ventas no fueron nada mal, especialmente, las de pintxos de queso. «Para muchos de los visitantes se ha convertido en toda una costumbre disfrutar de este producto junto a un trago de sidra en el Artzain Eguna. Para nosotros, como productores locales, es una jornada muy importante, en la que nos sentimos especialmente apoyados por la gente de Legazpi, tanto jóvenes, como mayores, tienden a acercarse a los puestos del pueblo a la hora de consumir y les estamos muy agradecidos», valoran Arantza Segurola e Inés Argarate. Ambas coinciden en que la sidra forma una estupenda pareja con el queso en un día como el Artzain Eguna. Y entre sus kupelas precisamente, hubo otra cuadrilla de legazpiarras que, de forma voluntaria, ayudaron a servir la bebida. Luis Ibarguren del caserío Lakiola era uno de ellos. «Baserritarras y varios jóvenes de la localidad nos repartimos para colaborar con las seis sidrerías que acudieron a Legazpi», relata. No pararon durante la feria, tampoco antes, ni después, ayudando al Ayuntamiento montando y desmontando los distintos escenarios festivos. En el más importante de ellos, el tablado donde se realizaron los premios y homenajes de la jornada, también hubo dos legazpiarras, Felipe Etxeberria y Jacinta Zeberio del caserío Arizti Goikoa de Brinkola, que recibieron el reconocimiento a su labor como pastores.

Uztarri, el mejor guiso

Siete sociedades y asociaciones de Legazpi participaron en el 23 concurso de guiso de oveja, alzándose Uztarri como campeona. Sus cocineros, Tomás Guerra y Luis Miguel Arrizabalaga, señalaban que el secreto «está en tomarse su tiempo» en la preparación de una carne especialmente dura como la de oveja. Cuatro horas ni más ni menos, fueron las que tardaron en prepararla a fuego lento el día anterior, añadiéndole zanahoria, puerro y un poquito de manzana para engordar la salsa. Una vez en la feria, le daban el toque final, calentándola al pil pil durante dos horas. Es la segunda vez que esta sociedad de Telleriarte gana el concurso, al que viene presentándose desde el principio.

Entre los puestos

También hubo un variado escaparate de artesanos, algunos veteranos y otros de reciente incorporación, como el puesto de abalorios realizados por Miryam Galilea y Raquel Gullón a base de alambres, fieltros, cola de ratón y gomas de multitud de colores. «Es un día muy especial para Legazpi y participamos muy a gusto en la fiesta. Este es el segundo año que montamos nuestro puesto, al principio nos comentaron que andaban apretados de espacio, pero finalmente hemos tenido la oportunidad de hacernos un txoko y estamos muy contentas», señalaba Miryam Galilea. Igual de encantada, le acompañaba otra legazpiarra, Feli Arrese-Igor, autora de abalorios hechos con cuero y caucho.

La talla en madera fue uno de los grandes clásicos de la feria. Hasta la misma se desplazaron entre otros, Javier Iraeta y su mujer Merche Uribeetxeberria, del taller de carteles y regalos tallados en madera Keixart situado en el polígono Zubitxo de Legazpi. Ambos apuntaban que afortunadamente y a pesar del boom de las nuevas tecnologías, los artículos realizados a mano aún conservan su encanto para el público. «Lo que más se estila son los encargos con inscripciones personalizadas para regalos especiales y bodas», comentaba Javier, autor de una amplia gama de kutxas, relojes, argizaiolas y otros cuantos objetos decorativos. También hubo ocasión de disfrutar de los trabajos en madera de la asociación Txirbil, las kutxas y argizaiolas de Félix Pinillos, los bastones de Joxe Intsausti, las maquetas de Víctor Merino... y como broche a la jornada, el 45 Concurso de Perros Pastor de Gipuzkoa en la subida al pantano, con Juan José Arrizabalaga de Elgoibar y su perro Azkar como campeones.

Todos ellos vistieron un Artzain Eguna que alcanzaba su 23 edición en plena en forma.

TAGS RELACIONADOS

artzain, eguna, dentro