



MEDIO RURAL

Igartubeiti ya sabe a manzana

En los próximos días el lagar del caserío de Ezkio-Itsaso prensará 4.000 kilos de ese fruto. Durante la Semana de la Sidra, que se inauguró ayer, habrá concursos, talleres y actividades tan tradicionales como la 'kirikoketa'

10.10.13 - 00:09 - MIRYAM GALILEA | EZKIO-ITSASO.

El dulce aroma de la manzana ha envuelto un año más a Igartubeiti, el caserío-museo de Ezkio-Itsaso, dando comienzo a la XII Semana de la Sidra en la que, además de poner en marcha el lagar del siglo XVI, se ha llevado a cabo la entrega de diplomas del XII Concurso de Sidra, Premios Diputación Foral de Gipuzkoa.

Garikoitz Aiesta, alcalde de Ezkio-Itsaso, fue ayer el primero en tomar la palabra recordando la importancia del sector primario en Euskadi, mencionando a los baserritarras, los grupos de consumo local, así como el trabajo que se realiza en esta localidad en torno a este sector: «Fijándonos en el modelo de consumo que nos ha sido dado por tradición, se plantea un modelo innovador. Porque, ¿qué sentido tiene vivir en una tierra que no nos alimenta?».

Ikerne Badiola, diputada de Cultura, Juventud y Deporte, y el diputado general Martín Garitano también acudieron al acto. «Tenéis una casa hermosa y bien cuidada; con poco espacio para vivir y mucho para trabajar. Un ejemplo de la unión entre la costa y el interior, ya que la sidra que aquí se producía era consumida por nuestros marineros. Este museo vivo nos muestra una forma de vida y una cultura, la nuestra, además de mostrarnos la riqueza que trae consigo el primer sector», afirmó Garitano.

Seguidamente, la coordinadora de Igartubeiti, Kizkitza Ugarteburu, dio comienzo a la entrega de premios del XII Concurso de Sidra, que según apuntó este año ha contado con 36 participantes, más que nunca; concretamente nueve más que en la edición anterior. Así, el primer premio ha sido para Eugenio Urruzola Setien, de Setien-Moko Sagardotegia (Urnieta); el segundo galardonado ha resultado Ibon Alkorta López de Luzuriaga, de Alzueta Sagardotegia (Hernani); y en tercer lugar se ha clasificado Patxi Azkonobieta Etxeberria, de Urdaira Sagardotegia (Usurbil).

Amplio programa

Una vez entregados los premios, la llamada de la txalaparta y el cuerno a manos de Beñat Iturrioz y Felipe Ugarte atrajo a los asistentes al interior del caserío, dando comienzo a la 'kirikoketa', el trabajo previo al prensado de la manzana, que será uno de los protagonistas de esta Semana de la Sidra.

Desde ayer y hasta el próximo día 18 de octubre Igartubeiti cobrará vida y recuperará una antigua tradición poniendo en marcha su lagar. En total se prensarán 4.000 kilos de manzana, la gran mayoría traídas de localidades cercanas, ya que en esta ocasión únicamente se han conseguido 300 kilos en Ezkio-Itsaso, y se podrán seguir cada uno de los pasos de este laborioso trabajo, para ver cómo del fruto de la manzana se consigue el zumo que finalmente, en unos meses se convertirá en la esperada sidra.

Además, durante estos días también se podrá tomar parte en concursos como el de fotografía o recetas, un taller de cocina, la 'kirikoketa' o las teatralizaciones de la familia Kortabarria, llevadas a cabo por miembros de la Asociación cultural Yartu de la localidad.

TAGS RELACIONADOS

igartubeiti, sabe, manzana

Publicidad



Hotel de lujo desde 30€

Compara entre +700.000 Hoteles.
Encuentra las mejores Ofertas y
Escápate al mejor Precio
www.trivago.es

¿Un iPhone nuevo por 17€?



Compradores españoles consiguen
hasta un 80% de descuento usando
un sorprendente truco
www.megabargains24.com



Busco pareja en PaisVasco

Regístrate GRATIS en eDarling y
encuentra al amor de tu vida.
www.edarling.es



¿Nunca eliges el vino?

Hazte socio de BODEBOCA y queda
siempre bien con tu selección de vino
www.bodeboca.com

