

## GIPUZKOA

# La sidra, como antes

Este sábado se ha organizado una cata comentada de sidras en un espacio privilegiado: la vieja sidrería Txaparro, de la calle Letxuga

JUANMA GOÑI TOLOSA

11 junio 2014  
00:24

Hubo un tiempo, no tan lejano, en que las sidrerías no tenían txotx y las manzanas se traían en carretas. En aquella época, las consumiciones se apuntaban con tiza sobre los toneles y una mujer, sentada junto a la kupela, la iba abriendo a requerimiento de una clientela exclusivamente masculina.

Fue una época en la que la sidra era una bebida de consumo diario. La gente venía a las sidrerías y, además de echarse un trago, traía sus botellas para llevárselas a casa. Los hombres dilataban su estancia en estos centros que funcionaban también casi como sociedades gastronómicas. No había servicios, la gente bebía mucho, y la costumbre era orinar discretamente en una esquina de la misma sidrería. ¡Cómo han cambiado los tiempos!

Tolosa llegó a tener, en torno a la primera mitad del siglo XX, más de treinta sidrerías. Una de ellas era Txaparro, que regentaba la familia Garikano. Situada en la calle Letxuga, en pleno casco histórico, conserva de manera admirable todo su legado. Pasear por sus recovecos es sentir que el tiempo se ha detenido. Se conservan los toneles y toda la infraestructura de cuando se hacía y consumía sidra; se sienten los espacios y los detalles, el olor y el color. El entrañable Xabier Garikano, uno de los patriarcas de la familia, explica al visitante, con pasión y deleite, cómo funcionaban sidrerías como la de su familia, desgrana anécdotas y vivencias que revelan una forma de vida muy diferente a la actual.

La sidrería Txaparro es, ciertamente, un espacio privilegiado, que pocos tolosarras conocen. Por eso, el departamento de turismo de Tolosaldea Garatzen piensa que es un lugar idóneo para celebrar actividades como la que se ha organizado para este sábado, 14 de junio. De la mano de Mikel Garaizabal, en esta vieja sidrería se hará una cata de sidras de Tolosaldea: Aburuza, Begiristain, Eguzkitza, Goikoetxea, Isastegi y Zabala. Los participantes aprenderán a distinguir las características de la sidra natural y descubrirán sabores y olores que tal vez no hayan apreciado nunca. Habrá dos visitas, a las 11.00 y a las 12.15. Cuesta 5 euros y hay que apuntarse en la oficina de turismo, 943697413.



Xabier Garikano explica cómo funcionaban antes sidrerías como la de su familia, en la calle Letxuga. / ROYO

### DIARIOVASCO.COM Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Registro Mercantil de Gipuzkoa, Libro de Sociedades 49, Folio 118, Hoja nº 2.900, Inscripción 1ª C.I.F.: A-20004073 Domicilio social en Camino de Portuetxe, 2 San Sebastián 20018. Correo electrónico de contacto contactanos@diariovasco.com

Copyright © Digital Vasca S.L., San Sebastián., 2008. Incluye contenidos de la empresa citada, del medio El Diario Vasco (Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.), y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

### EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:

Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.