


SAGARDOA. APERTURA DEL TXOTX EN ASTIGARRAGA

Contra la crisis, sidra

Las sidrerías abren sus puertas con diez millones de litros en sus kupelas. El invitado, Julian Iantzi, se ganó al público con su simpatía y acabó con un 'Gora Euskadi!'

12.01.12 - 03:49 - FELIX IBARGUTXI | ASTIGARRAGA.


 VIDEO 

Ya se ha abierto en Astigarraga la nueva campaña de la sidra. El presentador de Euskal Telebista Julian Iantzi fue ayer el encargado de alzar el vaso en la sidrería Petritegi para decir la frase ritual: «Hau da gure sagardo berria» (He aquí nuestra nueva sidra). En las cubas de las sidrerías guipuzcoanas hay diez millones de litros, y solamente una pequeña parte se destinará al consumo mediante 'txotx' de aquí hasta Semana Santa. El resto se embotellará, y es ahí, en la botella, donde se juega el futuro de la sagardoa.

Julian Iantzi manifestó que, en su pueblo natal, Lesaka, apenas conoció la cultura de la sidra, y que fue al empezar a salir con su novia de Irun, que luego se convertiría en su esposa, cuando comenzó a consumir esta bebida. Apenas prueba el alcohol, y cuando quiere hacer una comida especial en casa elige precisamente la bebida derivada de la manzana.

«Es un gran honor para mí -prosiguió Iantzi-. Aunque no sé si soy el más indicado, porque en el programa de televisión me dedico a matar de hambre y sed a los participantes. Nosotros somos un pueblo, un pueblo diferente. Tiene sus características propias, como la lengua, la cultura, las costumbres, la gastronomía y la climatología, y creo que la sidra es otra de las peculiaridades».

El presentador ejerció de auténtico showman. Acabó con estas palabras: «¡Menudos ojos tiene esta chica! (Se refería a Jaione Gincerain, de la sidrería Zelaia). El cocinero David de Jorge suele decir '¡Viva Rusia! Yo diré 'Viva Astigarraga, gora Euskadi!». Y al observar que los presentes no le secundaron, gritó nuevamente: «¡Gora Euskadi!» Entonces fue apoyado por buena parte del público.

El acto protocolario con las autoridades se desarrolló en el escenario habitual, la casa de cultura de Astigarraga. El alcalde, Andoni Gartzia, dijo que «la sagardoa es algo más que una bebida. Es toda una idiosincrasia. Está relacionada con la cultura, con la gastronomía, con el euskera». El alcalde se refirió también a la notoriedad de este acto: «Es ya conocido en toda Euskal Herria, gracias al trabajo que se ha hecho durante años». La de ayer era la edición número 19.

Andoni Gartzia recordó que quienes asistan a las sidrerías deben hacerlo con educación, respetando el descanso ajeno.

También intervino Jon Azkue, consejero de Agricultura del Gobierno Vasco, quien recordó que este año saldrá al mercado la segunda cosecha de sidra con el distintivo de Eusko Label. «Quiero decir a los sidreros que están fuera, que aquí tienen un camino, y que pueden adherirse», dijo.

Buscan turistas

Pilar Zorrilla, consejera de Comercio y Turismo del Gobierno Vasco, insistió en el potencial turístico de las sidrerías. «El turista quiere algo memorable, algo que llevar en su corazón, y hemos hecho planes de colaboración con el consorcio Sagardun, con la asociación de sidreros y con Behemendi. Este sector tiene un potencial de crecimiento muy importante».

El diputado foral Jon Uriguen, por su parte, comentó que en la finca de Otarrea, en Villabona, la diputación va a crear un manzano experimental, con árboles libres de virus.

En nombre del consorcio de sidrerías Sagardun, que es el ente que organiza la fiesta inaugural, José Angel Goñi dijo lo que ya se conoce, que la producción de este año es similar a la del anterior, con diez millones de litros, por aquello de que la situación económica no anima a incrementos. Dijo también que las sidras de este año han venido adelantadas: «Para mediados de septiembre ya estábamos todos trabajando en los lagares». Y se refirió a que «parece que el futuro va a ser aunar la sidra y el turismo». Sagardun ha realizado un plan estratégico en colaboración con la Agencia Vasca de Turismo Basquetour, y fruto de ese trabajo conjunto son los nuevos planes turísticos, como un paseo por algunos de los viejos caseríos lagar (que en Gipuzkoa son un total de 40), y las

LA CIFRA

13

son las sidrerías integradas en el consorcio Sagardun, que impulsa el museo Sagardoetxea y organiza el acto de apertura de txotx de Astigarraga. Son Alorrene, Astarbe, Bereziartua, Gartziategi, Gaztañaga, Guru-tzeta, Lizeaga, Mina, Petritegi, Rezola, Saizar, Txopinondo y Zelaia.

excursiones marineras con una sidrería como colofón. Esos paseos marítimos incluyen una parada en el centro Ondartxo, de Pasaia, que se dedica a la construcción de embarcaciones de madera mediante técnicas tradicionales.

Tras la fiesta de ayer en Astigarraga, el domingo 22 llega el turno de Hernani. En la apertura del txotx de esa localidad, la protagonista invitada será la alpinista Josune Bereziartu. Kontxi Zubeldia, la presidenta de la Cofradía de la Sidra Tolare, dijo ayer que otra de las actividades que organizarán este año es la Kizki Festa, en la que se pretende nuevo récord de participación.

TAGS RELACIONADOS

contra, crisis, sidra

ANUNCIOS GOOGLE

Dinero Urgente. 48h

Si tienes problemas para llegar a fin de mes, obtén dinero rápido
www.bankimia.com/Prestamos-rapido

Restaurante Casa Duque

Celebraciones, Horno de Asar, Casa Rural
www.restauranteduque.es

PSE-EE PSOE

Socialistas Vascos Euskal Socialistak
www.socialistasvascos.com

Escanciador Eléctrico

Escancia tu sidra de forma fácil y mucho más sabrosa
Escanciador.eolo.com

Para poder comentar debes estar [registrado](#)

Añadir comentario

[Iniciar sesión con](#)

[Regístrate](#)



Escriba su comentario.

La actualización en tiempo real está **pausada**. ([Continuar](#))

Mostrando **0 comentarios**

Ordenar por: los más recientes primero

[Suscríbete por e-mail](#) [RSS](#)

Powered by SARENET

diariovasco.com

© Copyright DIARIOVASCO.COM DIGITAL VASCA, S.L.U.
Registro Mercantil de Gipuzkoa, Libro de Sociedades 1.786, Folio 141, Sección 8ª, Hoja SS-16552, Inscripción 1ª C.I.F.: B20677878
Domicilio social en Camino de Portuebe, 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.

[Contactar](#) | [Mapa Web](#) | [Aviso legal](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Master El Correo](#)

ENLACES VOCENTO

ABC.es
El Correo
elnortecastilla.es
Elcomercio.es
SUR.es
Qué.es
La Voz Digital
Punto Radio
hoyCinema
Infoempleo
Autocasion

Hoy Digital
La Rioja.com
DiarioVasco.com
Ideal digital
Las Provincias
El Diario Montañés
Laverdad.es
Finanzas y planes de hoyMotor
Guía TV
11870.com