

Promociones DV Clasificados 11870.com Vivienda Empleo Coches mujerhoy.com

Lunes, 13 agosto 2012

Hoy 20 / 37 | Mañana 19 / 33 |



Iniciar sesión con

Regístrate

[Portada](#) [Gipuzkoa](#) [Deportes](#) [Economía](#) [Más Actualidad](#) [Gente y TV](#) [Ocio](#) [Participa](#) [Blogs](#) [Servicios](#) [Hemeroteca](#)

IR

[Alto Deba](#) [Alto Urola](#) [Bajo Deba](#) [Bidasoa](#) [Comarca](#) [Costa Urola](#) [Pasaia -Errenteria](#) **[San Sebastián](#)** [Tolosa-Goierra](#)
Estás en: [diariiovasco.com](#) > [Noticias Gipuzkoa](#) > [Noticias San Sebastián](#) > **Con un sabor muy natural**

SAN SEBASTIÁN

Con un sabor muy natural

La Feria de la Sidra y el Mercado de Productos Agrícolas pretenden acercar el mundo rural a la ciudad

13.08.12 - 01:13 - LIDE REKONDO |



Completa. Una sidrería en pleno centro de la ciudad, con todo lo que tienen las tradicionales; su zona para comer de pie, sus mesas, sus kupelas... Ayer tenía hasta txalaparta. :: FOTOS GUILLERMO RIVAS

La mayoría de las novedades de esta Semana Grande giran en torno a la gastronomía, con especial énfasis en el fomento de los productos locales y de la tierra. Algunas iniciativas son muy novedosas, otras resultan más convencionales, pero todas tienen similar propósito: acercar al entorno urbano los productos más tradicionales y crear espacios para que los urbanitas se sientan más próximos al mundo rural.

El evento más novedoso -y también el más festivo- es la Sagardo Azoka inaugurada oficialmente ayer en la plaza de Cataluña del barrio de Gros. Una blanca y amplia carpa con capacidad de hasta 300 comensales inunda la plaza en la que los 13 sidreros que componen el sello 'Gorenak' -Gaztañaga, Sarasola, Alorrene, Gurutzeta, Zapiain, Barkaiztegi, Gartziategi, Egi-Luze, Altzueta, Olaizola, Zelaia, Begiristain e Isastegi-, de Euskal Herriko Sagardo Mahaia, trabajan sin cesar desde el sábado por la tarde.

Tal como explica Mieltxo Zapiain, de la Sidrería Zapiain de Astigarraga y miembro de la junta de Sagardo Mahaia, todos los miembros de Gorenak comparten la preocupación por la «mejora continua» de su producto. Con esta feria, en concreto, esperan crear «un mercado que funcione durante todo el año», así como conseguir que la gente aprenda y sea consciente de que «la sidra, aparte de en la mesa -durante las comidas-, también se puede beber a cualquier hora del día», matiza Miguel Mari Lasa, presidente de Sagardo Mahaia y responsable de la sidrería Isastegi de Tolosa.

Siguiendo este objetivo, la sidrería temporal abre sus puertas todos los días de 19.00 de la tarde a 01.30 de la madrugada, un horario que servirá «de prueba y para aprender, porque nosotros no somos especialistas de la hostelería», admiten los miembros de Sagardo Mahaia. En su interior, los asistentes pueden comer de pie, en mesas creadas especialmente con kupelas, o sentados; degustar sidra de botella o de una de las cuatro kupelas que han instalado. Tienen también a su disposición una carta en la que destacan los pintxos y los productos del típico menú de temporada de txotx -entre enero y abril- como la tortilla de bacalao, la chuleta o el queso y el membrillo.

Tanto la cocina de la feria como la barra del bar en la que se servirá la sidra están unificadas: «Lo hacemos así porque lo que nosotros queremos es actuar como grupo para comercializar el sello 'Gorenak'», explica Mieltxo Zapiain. En cuanto a la mecánica de la feria, diferente al resto por este aspecto colectivo, el presidente de la mesa de la sidra deja claro que «las 13 marcas dan vueltas por la feria, sin dar más importancia a uno que a otro, por lo que si alguien no pide una marca en particular, se le servirá la que le toque».

Para que la escenificación de la cultura de la sidra sea lo más fiel posible, la carpa cuenta con un escenario en el que todas las noches hay actuaciones en directo. Tras la inauguración de ayer, por ejemplo, la música corrió a cargo de los txalapartaris Simon y Aritz Goikoetxea. Uno de ellos, Simon, volverá esta noche a la plaza de Cataluña en compañía de Agurtzane Irizar e Ismene Tapia, con las que realizará una actuación de 'kirikoketa'.

Variedad de productos

La nueva feria de la sidra no es la única que ofrece novedades gastronómicas en la Semana Grande donostiarra. Durante todo el día, productores agrícolas de la zona comercializan sus productos a lo largo de la calle Loiola, junto al mercado de San Martín. Se trata del II. Mercado Especial de Productos Agrícolas de Euskal Herria, una feria que comenzó el año pasado «con un mercado de dos días, cuyo éxito ha hecho que este año se haya planteado algo más extenso», explica Joxeba Beitia, uno de los organizadores y responsable de Lur Lan Baserritar Elkarte.

La feria está dividida en tres zonas. La primera la componen los tradicionales puestos de venta de productos; la segunda tiene que ver con la degustación de los mismos, así como sidra al txotx de la mano de sidreros del sello Eusko Label y la tercera es una zona de ocio dedicada a los niños.

Son 28 los productores que se han desplazado hasta San Sebastián durante estos ocho días de feria. Uno de los puestos más exitoso es el de los melocotones de Sartaguda (Navarra), que vendió más de diez cajas de este producto nada más abrir la primera mañana. También destacan productos como los lácteos en general, el queso, que puede ser tanto el de Idiazabal como de otras variedades menos conocidas pero no menos sabrosas. Tampoco faltan los productos derivados del cerdo, los tradicionales pimientos de Gernika, la miel artesana o la sidra.

Según Beitia, el incremento de este tipo de ferias ya se ha dado anteriormente en ciudades como Londres o París, ya que «los conceptos que tienen que ver con la alimentación rural, de la tierra, pueden parecer tradicionales, pero son más modernos que nunca». Él cree que son el resultado de la «creciente distancia existente entre el mundo rural y el urbano, que afecta de manera especial a la alimentación». Para hacer frente a esta distancia, los organizadores intentan «acercar los productores a los consumidores, porque cada vez son menos los baserritarras que llegan a los comercios». De momento, están en la calle Loiola.

TAGS RELACIONADOS

PROTAGONISTAS

MIELTXO ZAPIAIN MIEMBRO SAGARDO MAHAIA

«Lo que nosotros queremos es actuar como grupo para comercializar el sello 'Gorenak'»

MIGUEL MARI LASA PRESIDENTE SAGARDO MAHAIA

«La sidra, aparte de con la comidas, también se puede beber a cualquier hora del día»

JOXEBA BEITIA LUR LAN BASERRITAR ELKARTEA

«Los conceptos que tienen que ver con la alimentación rural son más modernos que nunca»