

TOLOSA

Intenso prólogo sanjuanero

La cata de sidras del mediodía ha sido una de las novedades de esta feria extraordinaria de San Juan

16.06.13 - 00:05 - ELENE ARANDIA | TOLOSA.



Y la tranquilidad se ha sustituido por el movimiento de la gente y los preparativos de las fiestas. El sábado previo a los sanjuanes adquirió un nuevo estilo y color, tanto que los tan codiciados puestos de la feria extraordinaria fueron el plato fuerte del fin de semana previo a la fiesta del solsticio de verano.

La jornada de ayer sábado contó con los mejores alimentos y actividades para todos los gustos. Este año también se ha querido dar continuidad al objetivo marcado en el 2010, el de impulsar los proyectos y productos más cercanos, y para ello, esta vez, la feria extraordinaria de San Juan ha contado con 30 puestos de productos autóctonos de todo Euskal Herria. La plaza del Triangulo concentraba la mayoría de las actividades programadas, que estaban organizadas por la asociación Lur Lan, y el ambiente estuvo servido durante toda la mañana. En el centro, un tobogán con forma de carnero como símbolo de los productos de la tierra atrajo la atención del público infantil, que no paró de divertirse. Iniciativas como baseritik.com, la degustación de pintxos de carne de cerdo o los puestos de sal, quesos, embutidos, membrillos, miel, pastel vasco o mermeladas y mosto de la Rioja componían un rico y variado paseo matinal donde era posible mirar y comprar productos artesanales y de calidad sin desplazarse a sus lugares de origen.

En armonía con la sidra

A las 12.30, junto a la casa de cultura, tuvo lugar la cata comentada de sidras dirigida por el enólogo bizkaitarra Mikel Garaizabal. El experto mostró a una veintena de participantes el origen y las características de una selección de cinco sidras diferentes, y afirmó que una misma sidra puede producir diferentes sensaciones a la boca.

Los participantes comenzaron la cata oliendo el aroma de la manzana y aprendieron a diferenciar los sabores y los colores que puede tener la sidra. Según el experto, la altura de la botella es importante al escanciar esta bebida, ya que "la sidra se rompe" y los aromas se aprecian mejor. Sin embargo, durante la actividad de ayer, el enólogo enseñó a los catadores a provocar esa sensación mediante la lengua y los conductos salivares. El experto concluyó diciendo que los detalles como el recipiente y el fondo blanco de la mesa también son importantes en una cata, ya que este último permite ver mejor el tono natural de la sidra.

Los representantes de las sidrerías Begiristain, Aburuza y Eguzkitza estuvieron presentes durante la actividad y tras cada cata realizaron una breve descripción de su sidrería y detallaron el proceso de elaboración de la sidra de este año, así como la calidad de las manzanas. En general, la actividad fue muy interactiva y los participantes aprovecharon para hacer preguntas y aclarar sus dudas.

Además de la feria especial, desde las primeras horas de la mañana, las calles y carreteras del centro fueron ocupadas por los integrantes del Take, fieles a su cita y el torneo 3x3 de baloncesto, así como de varios jóvenes graffiteros con la iniciativa Beantatuz, que tras varios años organizando exhibiciones de graffiti y murales, quisieron estar presentes una vez más en varios rincones del pueblo. Uno de los puntos que estos artistas marcaron como importante en el mapa que han diseñado para este año fue el Triangulo. Junto a los puestos y preparado para la ocasión, se podía disfrutar de un taller de graffitis y dibujo a cargo de la diseñadora gráfica Patricia Gómez.

Por la tarde, tras un breve descanso al mediodía, el ambiente se recuperó con el trofeo San Juan de balonmano y de cesta punta y las semifinales del Memorial Soroa en el Beotibar. Pero, sin duda, la actividad que más interesados atrajo fue el campeonato de sidras de la tarde. Presentado por Kike Amonarriz y dirigido por el joven Iñaki Letamendia, tras esta actividad hubo una degustación gratuita de bacalao, chorizo a la sidra y sidra en el que participaron 20 cosecheros y sidrerías guipuzcoanas tan conocidas como Petritegi, Aburuza, Zalbide, Isastegi, Gurutzeta, Altzueta, Sarasola-Asteasu, Eula-Urnieta, Lizeaga, Otsua-Enea, Oiarbide, Herrero, Mendiola, Bereciartua, Gartziategi, Irigoien-Zubieta, Barkaiztegi, Andoain y Eguzkitza.

TAGS RELACIONADOS

intenso, prólogo, sanjuanero

PROGRAMA DE HOY

Toka. Organiza Harizpe, 11.00, paseo San Francisco.

Txistularis. Alarde de txistu y música, plaza Verdura, 12.00.

Concierto. Coros Hodei Truk y Txintxarri Txiki, plaza Verdura, 19.00