

GIPUZKOA

Sidra de Baztan para Dolores Redondo

La escritora protagonizó ayer el txotx de las sidrerías navarras en Larraldea, de Lekaroz. Amaia Salazar volverá en otras novelas y durante este año se rodará la película sobre 'El Guardián invisible'

ALICIA DEL CASTILLO BAZTAN

17 enero 2015
00:18

Con el 'Hau da sagardo berria!' de rigor, la escritora Dolores Redondo abrió ayer la temporada de sidra en Navarra. Lo hacía en Baztan, donde transcurre su trilogía, y más en concreto, en la sidrería Larraldea de Lekaroz.



FOTOGALERÍA

La escritora, con la nueva sidra del año recién abierta la kupela, junto a Jesús Ángel García. / A.D.C.

«Soy de Donosti y he vivido muchos años en Errenteria... ¡claro que me gusta la sidra! no podía ser de otra manera...», afirmaba rotunda. Y confesaba conocer una buena cantidad de sidrerías, de Alza, Hernani y Astigarraga. «Es algo que has vivido desde pequeño y que has visto cambiar. Se han modernizado y ahora ofrecen comidas diferentes e incluso se puede comer sentado. Yo las recuerdo comiendo de pie en la cuadra y con las botellas puestas a refrescar en el abrevadero. En Mendiola, donde íbamos, te daban un vale, para que después les entregaras el casco».

Para Redondo la sidra es «comunidad con la tierra y la naturaleza, recuerdos de manzanas apiladas, de ese primer jugo tan dulce. Mi madre me contaba que como premio le dejaban ir a comprar una jarra de ese zumo a la sidrería que estaba junto a su casa...» Y sin embargo, Amaia Salazar, su principal personaje, bebe vino en sus novelas.

La escritora no entiende el revuelo de estos últimos días sobre todo en las redes sociales. «Siempre he dicho que seguiré con Amaia. Es un personaje que me gusta y con la que he aprendido mucho. Ahora tengo otro proyecto que ya está muy maduro, pero después, Amaia volverá». Su otro libro también será una novela negra, pero no adelanta más. Tampoco donde transcurrirán las nuevas aventuras de la inspectora Salazar. «Los lectores me envían muchas propuestas y sugerencias sobre el futuro de Amaia», explica.

En pocos días, «para principios de febrero», se presentará el rodaje de 'El Guardián', que produce Atresmedia y que se llevará a cabo este año. «Peter Naderman me prometió que se rodaría en Baztan».

Antes del txotx, los txistularis de Arizkun, miembros además del grupo cultural 'Jo ala Jo', que todos los años elaboran sidra en una antigua prensa del siglo XVII recuperada, pusieron la nota musical a la jornada. Integrantes del grupo bailaron la Sagar dantza y también realizaron una demostración de Kirikoketa, el instrumento surgido del golpear las manzanas con largas mazas y que se toca como la txalaparta, sobre tabloncillos, pero en este caso colocados en el suelo y con un ritmo ternario.

No faltó un aurreku de honor ante Dolores Redondo, justo antes de la apertura oficial de las kupelas.

Sidrerías Navarras

Además de Larraldea en Lekaroz, conforman la Asociación de Sidreros de Navarra, Linddurren Borda en Lesaka, Behetxonea en Beruete, Toki-Alai en Lekunberri y Martintxonea, en Aldaz.

Las cinco elaboran el ciclo completo, desde el cultivo de la manzana a la producción de la sidra que almacenan después en las kupelas antes de embotellarla. Este año han elaborado unos 300.000 litros. De ellos, entre 35.000 y 40.000 en Larraldea, que además, tiene toda la producción en ecológico. Jesús Ángel García explicaba que este año han tenido «un 50% de manzana de aquí, de Baztan y de San Juan de Pie de Puerto, donde los cultivos también son ecológicos y el otro 50% de Bretaña». En Linddurrenborda de Lesaka, Juan Mari López explica que «hemos elaborado 25.000 litros con manzanas de aquí y también de Donbiane-Garazi». Las lluvias de primavera perjudicaban la floración de los manzanos y no ha habido en la comarca tanta manzana como en principio se esperaban. Con los manzanos, la producción es buena cada dos años, pero las inclemencias meteorológicas pueden hacer que un año se pierda y

que otro resulte excepcional.

La sidra de este año «está suave, afrutada, ligera, muy fácil de beber», indicaba Inaxio Begiristain, de la sidrería de Aldatz. Los invitados disfrutaron del típico menú de sidrería, en el que no faltaban los chorizos, ni los chuletones, que esperaban junto a las brasas.

Ayer pudieron comprobar qué tal está la sidra de este año representantes del mundo deportivo, como el jugador de balonmano Ibai Meoki, ciclistas como Latasa y Oroz; pelotaris como Mikel Goñi; el aizkolarari Donato Larretxea; miembros de la asociación de productores autóctonos; alcaldes y concejales de la zona; el consejera de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local José Javier Esparza acompañado por el Director General Patxi Pérez y bertsolaris como Manolo y Aitor Arotzena, entre muchos otros. También el actor Patxi Bisquert, que tras vivir unos años en Galicia se acaba de trasladar a Navarra.

**iVuela en 2015!**

Reserva vuelos al mejor precio con Iberia Express
<http://www.iberiaexpress.com>

**iUn 60% menos con Direct!**

Ven a Direct y consigue un 60% de ahorro en el seguro de tu coche.
www.directseguros.es

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 © Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A. 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.