diariovasco.com | versión para móvil | Comarca

ASTIGARRAGA

Las claves de una temporada única

Un taller de kirikoketa, donde se reproducirá el sonido de las mazas que golpean el fruto, una de las novedades. Se construirá en directo una kupela de 10 mil litros en fiestas

18.01.09 - MANJARRÉS/CRESPO| ASTIGARRAGA.



Un hombre observa el aspecto de la sidra en el día de la inauguración de la temporada, en Petritegi. /LAURI

DV. Aunque de manera oficial la apertura de la temporada del txotx ha tenido lugar esta semana de la mano del pelotari Aimar Olaizola -auténtico experto en estas lides, ya que hace unos años también fue el máximo protagonista en el inicio de la temporada en Hernani- será realmente desde el próximo viernes, día 23, cuando tendrá lugar el pistoletazo real de salida a la temporada. Será cuando empezará a notarse en las calles de Astigarraga, aunque bien es cierto que se espera que la llegada masiva de visitantes tenga lugar en el mes de marzo.

Una temporada sidrera que ha llegado con alguna novedad, como las encuestas que entre la ciudadanía está previsto formular a lo largo de la temporada. Además de ello, este año se propone la probaketa y el taller de kirikoketa. La primera es una propuesta de cata guiada en sidrería. Consiste en visitar la sidrería y realizar un cata guiada para conocer de primera mano las peculiaridades del producto de esta temporada, una información que se constatará mediante la degustación de la nueva sagardoa.

La kirikoketa, por otra parte, es un taller mediante el cual se enseñará a reproducir el sonido onomatopéyico que producen las mazas verticales con las que se golpea el fruto, siguiendo una cadencia y un ritmo que recuerda al toque de la txalaparta.

Otro de los atractivos de este año será la construcción en directo de una kupela que podrá albergar 10.000 litros. Esto se hará durante las fiestas de Santiago organizado por Goldea y a cargo de un artesano astuariano, José Manuel Sánchez, que durante los próximos siete meses adecuará la madera de castaño, estructurará la barrica y preparará los diversos materiales y utensilios para hacer realidad esta iniciativa popular.

Joxe Ángel Goñi, representante de Sagardun, afirmó que «es la XVI edición que se lleva a cabo la temporada del txotx en Astigarraga y la cosecha de este año se puede calificar como histórica por su cantidad y es que se han producido alrededor de 10 millones de kilos de manzana del país y otros 8 de fuera. A esto han contribuido factores como el buen tiempo que hemos tenido y las temperaturas suaves. Además, siguiendo el proceso de los manzanos, ésta se preveía como una buena cosecha. En cuanto a la sidra, ha llevado una fermentación excelente, es más clara que el año pasado con toque verde y deja frescor en la boca. Tiene cierto sabor cítrico».

Zorione Etxezarraga, teniente de Alcalde, explicó, por otro lado, que «la temporada del txotx es un ritual lleno de simbolismos y desde el Ayuntamiento pretendemos apostar fuerte sobre cómo reforzar la identidad del municipio. Prueba de ello es que en la elaboración de los Presupuestos hemos previsto la construcción de un Tolare, próximo a la Casa de Cultura. En cuanto a medidas para preservar la armonía de la fiesta: más autobuses y refuerzo de los servicios de limpieza. Se van a llevar, asimismo, a cabo encuestas entre los vecinos durante la temporada para evaluar cómo está yendo. Hay que gozar de la fiesta, pero respetando el descanso de los demás».

Goñi explicó, además, que la temporada del txotx es fruto de un trabajo conjunto y que «Sagardoetxea somos todos. Participan en ella las asociaciones culturales del municipio, Sagardun, el Ayuntamiento y los visitantes. No es sólo un museo sino que es un centro gastronómico, cultural y turístico con mucha

actividad y dinamismo -tiene boletín trimestral, programas didácticos, un diccionario, una ruta turística, se organizan concursos de fotografía o visitas al museo y tiene además de la tienda física una tienda on line- ».