

ASTIGARRAGA

La sidra, a través de Sagardoetxe

El centro sigue ofreciendo visitas guiadas durante las fiestas Cuenta con un manzanal museístico

23.03.08 - GISELA CRESPO

ASTIGARRAGA. DV. Dentro de los festejos de Semana Santa, el centro de interpretación de la sidra de Astigarraga, Sagardoetxe, sigue ofreciendo visitas guiadas. Con una tarifa que ronda los 3,5 euros el visitante puede meterse de lleno en la cultura que rodea a la sidra y conocer de primera mano el proceso de creación de la misma a través de un recorrido guiado por el centro.

Esta Semana Santa, además, Sagardoetxea ha ofrecido en su espacio museístico la novedad de que se ha ofrecido a los visitantes la posibilidad de elaborar y participar con sus propias manos el mosto de la manzana. Se trata de conocer de cerca el proceso completo que los sagardoegiles realizan cada temporada, paso a paso, hasta la obtención del mosto.



Sagardoetxe ha seguido ofreciendo visitas durante las fiestas de Semana Santa, que han atraído a los curiosos. [GISELA]

En cuanto al proceso de creación de la sidra, éste se conoce desde la recogida de la manzana con el kizki, el sistema tradicional e identificativo de la tierra. Hasta llegar a elaborar la patxa, machacando el fruto con los pisones en una actividad manual, tal y como se realizaba antiguamente. Después el prensado en el tolare manual y finalmente la obtención del mosto.

Se trata de un recorrido realizado por uno mismo a través del tradicional sistema de elaboración, en el que no se olvidan los aspectos didácticos. Todo ello le otorga a la experiencia un carácter especial, que transporta al público en el tiempo y le enriquece en el conocimiento de las tradiciones de la tierra.

El museo Sagardoetxea cuenta en la actualidad con tres espacios diferenciados en los que acercarse a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra.

En primer lugar, el centro de interpretación en el que conocer una tradición milenaria. Junto a él, el manzanal museístico es el espacio natural donde el manzano se muestra vivo en su proceso de maduración, floración o una vez ofrecido el fruto. Allí se pueden apreciar las distintas variedades, las técnicas de injerto, las características de cada variedad, y las conducciones, entre otros. Además, existe un área reservada a cata y degustación, junto a la tienda. Los visitantes aprenderán de esta manera a apreciar de esta manera los matices de esta bebida y a conocer la tradición del txotx.

Acudir a la sidrería culmina la propuesta que presenta Sagardoetxea con las visitas guiadas. La sidrería no es un restaurante, se trata de una bodega y las pautas de comportamiento tienen personalidad propia. Conocerlas forma parte también de esa tradición.

Al visitante que llega del exterior se le explica que el menú tradicional de las sidrerías se ofrece hoy de forma prácticamente igual en la mayoría de las sagardotegis, es decir, está compuesto por tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, chuletón, queso con membrillo y nueces.

El museo situado a lado de la Casa de Cultura ofrece así una experiencia única ya través de la cual se puede sentir la historia y las costumbres de un pueblo y que conforman la tradición de siglos en Astigarraga.

La temporada del txotx

Parte imprescindible de la cultura de la sidra es el inicio de la temporada del txotx. Este año Astigarraga vivió la gran fiesta de la apertura de la temporada con un acto que tuvo al restaurador Andoni Luis Aduriz como principal protagonista. El evento se desarrolló en Sagardoetxea y en la sidrería Petritegi y contó un año más con una gran expectación.

El restaurador enfatizó entonces que la sidra es «cultura embotellada, que está hecha por personas que nos mantienen en nuestra tierra». Aduriz también destacó la importancia que en el plano individual la sidra tiene para cada uno. «Ante la sidra cada uno tenemos nuestros propios recuerdos personales», añadiendo, además, que las sidrerías «nos dan identidad». El cocinero del restaurante Mugaritz, siguiendo la tradición, recibió primero el plato de recuerdo de esta fecha de manos del alcalde, plantó luego un manzano en Sagardoetxea y degustó el primer caldo tras entonar el 'Gure sagardo berria'.

Uno de los aspectos destacados que se ha dado a conocer este año como novedad durante la presentación de la temporada del txotx ha sido la apertura de un punto de información en la localidad para unir en gran medida el desarrollo de esta temporada, que atrae todos los años a mucha gente, con la oferta cultural y social que pueda haber en el municipio. Dicho punto de información turística de la localidad ha quedado ubicado en el número 42 de Kale Nagusia, frente a la parada de los taxis. En el mismo el visitante que llega al municipio o los propios vecinos de Astigarraga puede conocer los horarios y contenidos de Sagardoetxea, las sidrerías y la temporada del txotx, además de que los interesados puedan obtener documentación y planos de los distintos recursos existentes. Se abre en distinto horario entre el martes y el domingo.

En cuanto a la sidra de este año destaca la buena calidad de la bebida obtenida, debido en gran medida por el hecho de que el otoño haya sido mucho más fresco de lo que ha sido habitual en los últimos años, lo que ha permitido contar con una fruta previa de mejor calidad.