

GIPUZKOA

Goierri se suma a la ceremonia del txotx

Edurne Pasaban fue la invitada a al ceremonia

RAFA ARIZMENDI ALTZAGA

16 enero 2015
01:05



FOTOS

FOTOGALERÍA

Edurne Pasaban brindó con los asistentes a la apertura de la temporada de sidrería que se realizó en Altza. / FOTOS MARÍN

Junto a la cultura y la naturaleza, la gastronomía representa el tercer pilar en el que la comarca del Goierri basa la oferta de su actividad turística. Propuesta a la hora de sentarse a la mesa que los diferentes indicadores, encuestas, etc, siguen recogiendo, representa el mejor gancho y principal atractivo para los turistas que visitan Euskadi. A la vista de que el 'corazón de Gipuzkoa' cuenta con productos únicos, como el mondeju, singulares como la morcilla de verdura y propios como el queso, sin ir más lejos, el Goierri decidió hace tres años sacar a la palestra lo mejor de su despensa y diseñar su propia hoja de ruta en este apartado, apuesta que bautizaba con el apelativo de 'Goierri Gastronomika'.

Y en este empeño, Goitur, sociedad público privada a la que pertenecen los 18 Ayuntamientos de la comarca más la mayoría de los profesionales del sector hostelero, entidad encargada de bregar a favor del turismo en el Goierri, muy centrada, a lo largo del año, en promocionar los alojamientos y restaurantes de la comarca, optaba por poner en valor un recurso no sólo antiguo sino al que no es ajeno esta zona geográfica enclavada en el curso alto del río Oria; la sidra y sumarse a la ceremonia del inicio de una nueva campaña.

De esta manera, a media mañana de ayer, a modo de debut público, Goitur junto a las sidrerías asociadas que han querido sumarse a la iniciativa: Urbitarte de Ataun, Aulia de Legorreta, Tximista de Ordizia, Oiharte y Otatza de Zerain, más la anfitriona, Olagi, de Altza, asistía a la apertura del txotx, acto en el que participó como invitada, Edurne Pasaban.

En un acto sobrio, propio de la manera de ser de los de la falda de Aralar y de cuantos moran en las laderas del Aizkorri, Niko Osinalde, director de Goitur, puso el acento en que, «a la vista de quienes nos visitan, la sidra, en las sidrerías supone un recurso más, un atractivo o excusa a modo de boletín de enganche a la hora de pasar, aquí, en el Goierri, un día o un fin de semana».

Para la alpinista Edurne Pasaban, mujer para la que la naturaleza es pasión y las más altas cumbres del planeta devoción, la cultura de la sidra representa, en el caso del Goierri, no solo un aliciente turístico sino una inmejorable excusa para conocer sus más preciados rincones.

Como titular de Kabi Travels, agencia en la que centra sus energías y mediante la que provee de experiencias de naturaleza en el País Vasco, Edurne Pasaban atestiguaba el interés creciente de turistas llegados de Gran Bretaña, Alemania, etc, en busca de ese triple atractivo que representa la oferta cultural, empezando por la riqueza megalítica que guarda Aralar, la naturaleza y la gastronomía, apartado en el que la sidra no sólo era un recurso sino un hecho cultural.

A pie de kupela, en la apertura de la campaña, la falta de rodaje en este tipo de ceremonias dio lugar a un doble brindis. De salida, Edurne Pasaban tras probar el zumo de manzana se despachó con un: 'Goierriko sagardoa txotx', degustación que una vez compartida con la concurrencia volvió a reclamar una alzada del vaso, y convenir en un «hau da Goierriko sagardo berria».

A José Antonio Olano, titular de la sidrería Olagi, le faltaban calificativos a la hora de definir el caldo elaborado, mayoritariamente con manzana goierritarra: «erraza, kolore politte eta txispa dauke». Consciente de que se trata de un producto vivo y que a partir de ahí evoluciona, José Antonio insistía en que «cada kupela es una sorpresa, y cada sidrería un mundo».



¡Vuela en 2015!

Reserva vuelos al mejor precio con Iberia Express
www.iberiaexpress.com



Westwing Home & Living

Muebles nobles y accesorios para el hogar, hasta -70% descuento! ¡Regístrate!
www.westwing.es