

ASTIGARRAGA

Foru plaza acoge durante todo el día el desarrollo de la fiesta del Sagar Uzta

Durante la mañana se colocará una feria en el céntrico recinto Este año se suma una prueba de herri kirolak por la tarde

30.09.07 - JUAN F. MANJARRÉS

ASTIGARRAGA. DV. Sagar Uzta cumple este año su séptima edición y celebra el comienzo de las labores en los tolares de Astigarraga con un programa de actividades que se está llevando a cabo esta semana. Hoy tiene lugar el día principal de esta fiesta, con la intensa jornada que se vivirá por la mañana y la tarde en Foru plaza.

Organizada por Sagardoetxea e impulsada por el pueblo de Astigarraga, los actos principales se desarrollarán hoy con un programa de actividades para todos los públicos, que culminará con una comida popular en el frontón municipal.

Sagardoetxea ha hecho público también esta semana el informe de la cosecha de manzana de 2007, y que concluye la menor cantidad y el menor calibre de los frutos obtenidos respecto a campañas anteriores. Esta edición, Sagar Uzta ha reservado una atención especial a la formación y ha programado un curso profesional sobre maduración, cata y analítica de la manzana de tolare que ha tenido lugar el jueves y viernes. La organización técnica ha corrido a cargo de Sagardoetxea, con la colaboración de Itsasmendikoi.

Un buen número de atractivos a los que ha de unirse la visita al centro de interpretación de la sidra y al manzanal museístico, conjunto de pedagógico, de ocio y turismo, que desde el pasado año, ofrece una nueva oferta de ocio y cultura.

Con respecto a la fiesta que tendrá lugar hoy, la misma se celebra en la plaza del Ayuntamiento y la fecha elegida corresponde al inicio de la campaña de prensado en los sagardotegis, una actividad que durará hasta principios de noviembre.

La jornadas se pondrá en marcha a las diez, con el desfile 'Sagar Biltzea' desde la calle Pelotari hasta la Plaza de los Fueros, recogiendo sacos de manzano dispuestos a lo largo del recorrido, para depositarlos al pie del tolare, donde se realizará el prensado. Habrá baserritarras con manzanas, cestos y kizkiak, junto a garlia, dantzaris, trikitilaris y txalapartaris y canciones populares.

Durante toda la mañana, hasta las 14.00 horas, se desarrollará la feria en la Plaza. Dentro de ella habrá exposiciones y venta de artesanía: cestos, kizkis, barrikotes... Además, se podrá disfrutar de demostraciones en la maduración de la manzana, producción del primer mosto, injertos, fabricación de cestos.

En el capítulo de degustaciones y venta, habrá manzanas, mosto de manzana, sagardoa y pintxos, dulces de manzana, bombones, manzanas asadas, tartas y otros. Junto a todo ello se organizará un taller de



En la fiesta de Sagar Uzta se podrán degustar diferentes sidras de los sagardotegis locales. [JUANFER]

PROGRAMA DE ACTOS

10.00: Desfile 'Sagar Biltzea' desde la calle Pelotari hasta la Plaza de los Fueros, recogiendo sacos de manzano dispuestos a lo largo del recorrido.

De 9.00 a 14.00: Feria en la Plaza, con exposición de productos artesanos, degustaciones y venta, así como taller de pintura y animación.

14.30: Comida popular en el frontón, con la posibilidad de tomar sidra de todas las sagardotegis de Astigarraga.

17.30: Herri kirolak, relacionado con el mundo sidrero.

pintura y manualidades al aire libre, organizado por Astigarte, así como animación con trikitilaris, dantzaris, txalapartaris y canciones populares. Sobre las 14.30 comenzará la tradicional comida popular en el frontón, acompañada de los caldos de Alorrenea, Astarbe, Bereziartua, Gar-tziategi, Gurutzeta, Lizeaga, Mina, Petritegi, Rezola, Saizar, Zapiain y Zelaia.

Una de las novedades de este año llega con la organización de una prueba especial de herri kirolak por la tarde. Será desde las 17.30 y la competición estará relacionada con el mundo sidrero. Dos equipos competirán para realizar las dobelas necesarias para dos kupelas en el menor tiempo posible. Comenzarán cortando dos árboles y preparando el tronco, despiezándolo luego para elaborar los tableros o dobelas que conformarán la kupela. Un jurado evaluará la rapidez y calidad del trabajo.