



- Info
- opinion
- Naiz+
- Agenda

GARA > Idatzia > Kultura

Udate | Donostiako aste nagusia

La sidra se hace un hueco en la apuesta por el producto local

La apuesta por aprovechar el programa festivo para impulsar los productos del país tiene uno de sus reflejos en la plaza de Catalunya (Gros), donde la asociación de productores Gorenak ha montado una sidrería que permanecerá abierta a lo largo de toda la semana.

Imanol INTZIARTE | DONOSTIA

Las chuletas, perfectamente apiladas, aguardan pacientemente su turno antes de saltar a la parrilla. Los huevos bailan al ritmo que les marcan los cocineros, antes de mezclarse en armonía con el bacalao desmigado, la cebolla bien pochada y el peregil picado.

Estas son algunas de las estrellas secundarias de una feria en la cual la gran protagonista es la sidra. La carpa que la asociación de productores Gorenak ha instalado en la plaza de Catalunya (Gros) ofrecerá durante toda la semana cenas y pintxos, todo ello regado obviamente con el dorado elixir. El horario, de 19.00 a 1.30 de la madrugada.

Si bien ayer se celebró la inauguración oficial, la apertura tuvo lugar el sábado por la noche. Con una buena acogida por parte de la clientela, según explicó a GARA la responsable de prensa de Gorenak.

La feria apuesta por una oferta de calidad, tanto en la materia prima como en los complementos - mantelería, vasos...-. Además, todos los días habrá actuaciones musicales en directo, con trikitilaris, txalapartaris, otxotes...

Asistió a la inauguración una nutrida representación del Gobierno municipal, encabezada por el alcalde Juan Karlos Izagirre. Después de que los trece productores agrupados en Gorenak escanciasen sidra de manera simultánea, tomó la palabra Miguel Mari Lasa, presidente de esta asociación, quien agradeció al Ayuntamiento su respaldo a este evento. «Donostia le ha dado el lugar que se merece a la sidra», comentó Lasa, quien remarcó que «el primer día la gente ha respondido y esperamos que siga haciéndolo».

Izagirre, por su parte, destacó que su Gobierno «apuesta por los productos de aquí, y este es uno de los eventos que reflejan esta línea de trabajo». El primer edil, que demostró que servir sidra con la botella bien alzada no es un arte desconocido para él, agradeció a los presentes «el trabajo que hacéis en pro de esta bebida».

Otras actividades

Esa apuesta por lo local a la que hizo mención el alcalde se plasma en el programa de fiestas con otras actividades como el mercado especial de productos agrícolas de Euskal Herria, que permanecerá abierto durante toda la semana en la calle Loiola, organizado por la asociación de desarrollo rural Behemendi.

En este capítulo entran asimismo la sardinada popular que tendrá lugar el martes 14 a las 20.00 en la plaza Easo o el concurso para jóvenes de ensaladas, el miércoles 15 a partir de las 11.30 junto al mercado de La Bretxa.