



El reino de la manzana

El prensado de la fruta y la cata del primer mosto destacan en un festejo que rememora el pasado

Ilargi Izar de la Fuente

Astigarraga, una de las capitales de la sidra junto a su vecina Hernani, dará la bienvenida a las labores de elaboración de tan preciado caldo este fin de semana. Y lo hará, como no podía ser de otra forma, por todo lo alto y con la manzana como principal, pero no única, protagonista. La localidad de Buruntzaldea celebrará este domingo la duodécima edición del Sagar Uzta (recolección de la manzana) en la plaza de los Fueros con el objetivo de acercar la cultura de la sidra y el txotx, tan arraigada a la zona, al resto de los ciudadanos.

Sagardoaren Lurralde, encargada de gestionar el Museo de la Sidra Vasca, ha preparado para ello un variado programa que centrará sus actividades pasado mañana, aunque desde hoy mismo la

Fiesta de la cosecha Astigarraga

Cuando 28, 29 y 30 de septiembre.

Dónde Plaza de los Fueros.

Cómo Astigarraga se encuentra a 7 kilómetros de San Sebastián.

Web www.sagardoarenlurralde.com.

localidad lucirá sus mejores galas y calentará motores con un pintxopote que comenzará a las 19.30 horas y se alargará hasta entrada la noche. Evidentemente, siendo Astigarraga la tierra de la manzana y Gipuzkoa la del buen comer, los pintxos estarán deliciosamente preparados con productos derivados de la redonda y rica fruta verde.

50 variedades

Si ya han abierto el apetito con estos sabrosos bocados o se han quedado con ganas de más, no dejen de acudir el domingo a Astigarraga, porque, más allá de la tradicional Feria de la Manzana que tendrá lugar desde

Imágenes del prensado, tal y como se realizaba antaño, y de la cata.

primera hora de la mañana y en la que se expondrán, además de stands con productos como guindillas o queso, ni más ni menos que 50 variedades de dicha fruta. También podrán degustar el primer mosto de la cosecha 2012 a partir de las 13.00 horas. Y lo harán tras una preciosa exhibición que recordará la forma tradicional en la que se elaboraba la 'sagardo' años atrás: se recogerán, triturarán y prensarán las manzanas en la propia plaza.

Tampoco faltará la sagar dantza, baile típico del valle navarro del Baztán en el que los dantzaris bailan el zortziko mientras portan manzanas, ni la singular kirikoketa, instrumento musical que se utilizaba durante el proceso de elaboración de la sidra como herramienta para prensar las manzanas. ■