

Astigarraga abre el maratón

El atleta alavés Martín Fiz inauguró ayer, con la apertura del txotx, la nueva temporada de la sidra, que en opinión de los productores va a ser «una de las mejores de los últimos años»



MIKEL FRALDE

El campeón del mundo de maratón, Martín Fiz, recoge con estilo en su vaso el primer chorro de sidra de la temporada, en la sidrería Barkaiztegi.

JAVIER MEAURIO. DV. SAN SEBASTIAN
«La excelente calidad de la manzana recogida, junto a los medios técnicos de que hoy disponen las sidrerías de Astigarraga, unido al saber hacer de los 17 sidreros de la zona, hacen que nos encontremos ante un gran año para la sidra, uno de los mejores de los últimos tiempos». Joxe Angel Goñi, portavoz de los sidreros de Astigarraga, destacó ayer la calidad de la bebida de esta nueva temporada, que fue inaugurada oficialmente ayer por el maratón alavés Martín Fiz.

Con un ancho y largo vaso de fresca sidra en la mano, Martín Fiz, el atleta alavés que fue campeón del mundo de maratón en 1995, pronunció ayer el tradicional «Hau da Astigarragako sagardo berria» antes de lanzarse a probar el primer trago oficial de la cosecha del 2001.

La apertura del txotx, que aco-

gió un año más la sidrería Barkaiztegi, reunió a un considerable número de personas que abarrotaron el local. Entre sidreros, gentes del mundo gastronómico guipuzcoano, representantes políticos de los departamentos de Agricultura del Gobierno Vasco y Diputación y del Ayuntamiento de Astigarraga, se encontraban también caras populares del bertsolarismo como el actual campeón Andoni Egaña, Sebastián Lizaso o Maitalen Lujanbio.

Dos horas antes de comenzar el clásico ágape sidrero: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, chuleta, queso, membrillo y nueces, regados, naturalmente, con sidra, una multitudinaria rueda de prensa en el consistorio de Astigarraga sirvió para presentar ante los medios de comunicación el IX Sagardo Berriaren Eguna y la cosecha de sidra del 2001.

La del 2001 ha sido una cosecha generosa, de excelente calidad y equilibrada en boca

En palabras de Joxe Angel Goñi, en representación de los productores de Astigarraga, «la del 2001 ha sido una cosecha generosa, de excelente calidad y con una composición muy equilibrada en boca entre azúcar y acidez. Ha sido una campaña larga con dos floraciones: en octubre y noviembre. Las temperaturas de este último mes han dado lugar a fermentaciones muy tranquilas, que han posibilitado una sidra con cuerpo, la mejor de los últimos años y que va a ser del gusto del consumidor», aseguró Goñi.

«La nueva sidra presenta un color amarillo-verdoso, de sidra alegre, de fácil y agradable beber, que

en buena lógica manifestará su plenitud en la botella», añadió.

La producción de sidra en Guipuzkoa se ha incrementado en un 12% respecto a la cosecha anterior y ha alcanzado los 9 millones de litros, de los que 5 millones corresponden a las sidrerías de Astigarraga, según explicó José Miguel Bereziartua, uno de los 17 productores de esta localidad.

El 40%, autóctona

Para la elaboración de la sidra de este año, los sidreros de Astigarraga han empleado un 40% de manzanas recogidas en el País Vasco, mientras que el resto se importó de «los lugares habituales y de calidad contrastada», como Galicia, Asturias, Bretaña, Normandía y otros países del norte de Europa.

El director de Política e Industria Agroalimentaria del Gobierno Vasco, Asier Albizu, adelantó que

el Ejecutivo autonómico está estudiando la posibilidad de instaurar un sello de denominación de origen o un label de calidad para comercializar la sidra de Guipuzkoa en el exterior. «Todavía no se ha determinado qué fórmula sería la más adecuada, por lo que hasta dentro de al menos dos años no existirá ninguna etiqueta que identifique a la sidra guipuzcoana», aclaró.

Con respecto al mercado de la sidra, el 75% de la producción guipuzcoana se consume en las comunidades autónomas vasca y navarra y en el País Vasco francés, aunque cada año aumenta la exportación a otras comunidades autónomas—sobre todo Madrid y Barcelona— que quieren probar también una bebida diferente a la que se produce en Asturias.

7.000 nuevos manzanos

El diputado foral de Agricultura Jon Mikel Murua, garantizó la implicación de las instituciones que seguirán manteniendo su colaboración con el sector de los productores de sidra. «Continuaremos con nuestro sistema de ayudas económicas que se tradujeron el pasado año en la plantación de 6.000 a 7.000 nuevos manzanos. Estamos dando, además, pasos importantes para ir mejorando la calidad de la sidra, y el consumidor lo va a ir notando poco a poco, cada vez más».

La alcaldesa de Astigarraga, Elizabeth Laburu, tras recordar que la localidad guipuzcoana acogerá este fin de semana su tradicional Sagardo Eguna, aseguró que la creación de una fundación sobre la sidra y su correspondiente museo, son proyectos que faltan por concretar pero que se encuentran en un periodo avanzado de estudio. «Ya existe un nivel alto de acuerdo y dentro de no mucho tiempo será presentado a pleno para su aprobación municipal, para darle así la oficialidad».

Probaketak hasta abril

Tras la apertura ayer del txiri, se iniciará mañana el rito de la probaketa, donde los aficionados a la sidra podrán probar los diferentes caldos que se encuentran encerrados en las kupelas. Comienza así un maratón rito que se extenderá hasta finales de marzo, principios de abril.

de la sidra

LOS DATOS

- La presentación ayer de la **Cosecha 2001** inauguró los actos del **IX Sagarin Bernaren Egrina** que continuarán durante el fin de semana en Astigarraga
- La **excelente calidad** de la manzana recogida en octubre y noviembre garantiza **una de las mejores sidras** de los últimos años
- La producción de sidra en Gipuzkoa se ha **incrementado en un 12%** y ha alcanzado los **9 millones de litros**, de los que 5 corresponden a sidrerías de Astigarraga.
- Para elaborar la cosecha 2001 el **40% de la manzana** utilizada ha sido de **Euskadi** y el 60% de Asturias, Galicia y países de Europa
- El pasado año se plantaron en Gipuzkoa entre **6.000 y 7.000 nuevos manzanos**.

MARTIN FIZ PROTAGONISTA DEL TXOTX

«Todos los años venía a las sidrerías con Diego García»



MIKEL FRAILE

Fiz con el plato grabado obsequio de los sidrereros.

J.M.

El campeón de Europa de maratón en 1994 y del mundo un año después, Martín Fiz, recordó ayer a su amigo y compañero, el atleta azkoltiarra Diego García, muerto el pasado año. «La apertura de la temporada de la sidra coincidía con los croses de Elgoibar y San Sebastián y Diego y yo siempre buscábamos algún día para almorzar o cenar en las sidrerías de Astigarraga. Luego -abiertó el txotx-, el campeón de Euskadi de bertsolaris Andoni Egaña -amigo personal de Fiz- Sebastián Lizaso y Maialen Lujanbio, dedicaron sus bertso a glosar las hazañas deportivas de Fiz, antes de comenzar la tradicional comida.

-Primero defendió el vino y ahora la sidra. ¿Va a parecer que más que atleta es usted un aficionado a la bebida?

-No que va; (risas), es que estoy siempre dispuesto a ayudar a promocionar cualquier producto gastronómico de calidad de nuestra tierra.

-¿Pero le gusta la sidra?

-Claro que sí. Mucho. La verdad es que fueron mis suegros Miguel Txurruka, de Mutriku, y Carmen Areitioaurrena, de Elgeta, los que tenían más afición por la si-

dra y el ambiente de las sidrerías, y ya sabe, con los padres políticos hay que llevarse bien.

-¿Y qué le ha parecido el acto de apertura del txotx de hoy y el homenaje que se le ha dedicado?

-Pues la verdad es que yo sabía que era importante pero después de ver todos los periodistas que habéis venido y todas estas cámaras de televisión, la verdad es que me he quedado sorprendido. Esto parece Hollywood. Ya en serio, te puedo decir que ha sido un acto entrañable y que estoy muy contento y orgulloso de haber sido elegido.

-¿Se ha acordado de Diego García?

-Claro. En enero, coincidiendo con la apertura del txotx, se celebran los croses de Elgoibar y San Sebastián, y Diego siempre me llamaba para hacer alguna escapada a las sidrerías de Astigarraga. Este año, y también en su honor, espero que sea la mejor temporada de sidra.

-Con todo, el deporte sí está relacionado con el alcohol.

- Hombre claro. Hay que cuidarse. Pero no sólo los deportistas. Se puede beber con moderación, y que después de tomarte cuatro o cinco vasos de sidra no te tiemblen las piernas. Lo mismo que después de correr un maratón.

-¿Aunque se ha retirado como profesional, creo que todavía vamos a poderle ver en alguna carrera?

-Este mismo mes en el Cross Internacional de San Sebastián. Quiero despedirme así de esa especialidad deportiva en un ambiente como el que se vive en el circuito del hipódromo donostiarra, con miles de aficionados en las tribunas aplaudiendo. Es algo que me hace muchísima ilusión, y por supuesto que no faltará a la cita.

DIARIO VASCO

ASTIGARRAGA

Martín Fiz será hoy el protagonista en el inicio de la temporada del txotx

MANJARRES. DV. ASTIGARRAGA

El atleta alavés Martín Fiz será el gran protagonista en la jornada de hoy en Astigarraga. Como ya es tradición, un personaje conocido será el encargado de abrir la temporada del txotx en las sidrerías de Astigarraga, con un acto que se llevará hoy por la mañana.

Como suele ser habitual, miembros del Ayuntamiento, la Diputación y el Gobierno Vasco, junto a una representación de sidreros de la localidad, ofrecerán todo tipo de datos a los medios de comunicación en la Casa Consistorial para pasar luego a llevar a cabo el acto simbólico del comienzo de la temporada, en la sidrería Petritegi.

Será allí donde Martín Fiz tome un especial protagonismo, siendo el primero en probar este año la sidra obtenida. De esta forma se pondrá en marcha la temporada más especial para la localidad y que volverá a suponer la llegada de un buen nú-

mero de personas llegadas desde distintos puntos para disfrutar con los menús típicos de las sidrerías.

Txotx Berri

El día 19 se pondrá ya en marcha la temporada sidrera y en la jornada del domingo, 20 enero, el centro de la localidad acogerá un buen número de actividades y un gran ambiente, con el denominado Txotx Berri. Las actividades de esta fiesta se llevarán a cabo en Foru Plaza y contará con una feria y distintas pruebas, entre otros actos.

Además del Txotx Berri, en el mismo recinto se llevará a cabo la cuarta edición del concurso y degustación de miel de Doñostialdea, a partir de las diez de la mañana.

Gazteleku

Dentro de las actividades del Gazteleku local, mañana habrá un taller para aprender a pintar camisetas.