

Una temporada del txotx con sidra de calidad y buena asistencia

Han surgido nuevas sidrerías que optan por ofrecer asientos

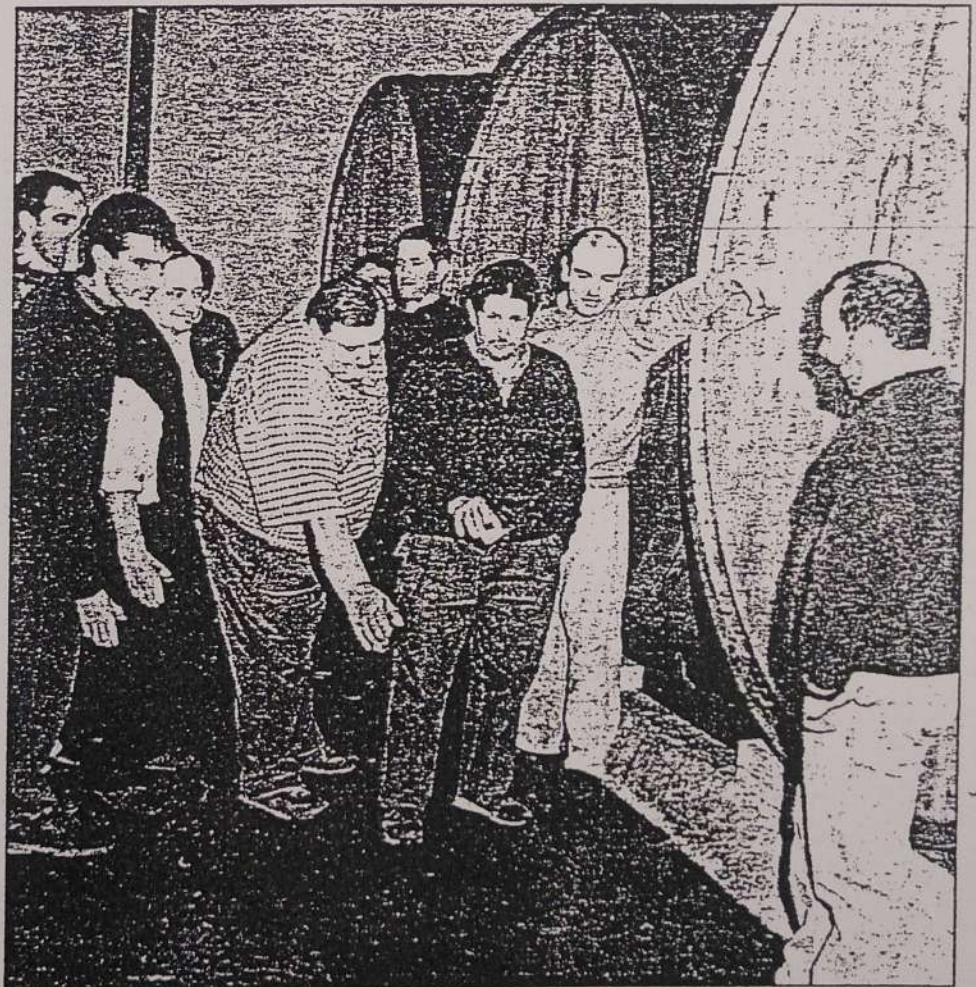
GALDEANO/DV. HERNANI

La temporada de sidra al txotx, entra en su recta final y de hecho algunas de las sidrerías han dado por finalizada la temporada otras lo harán en breve y en cualquier caso una vez transcurrida Semana Santa, prácticamente se dará por cerrada.

La población, y lo mismo habría que señalar con referencia a toda la comarca, saborea y disfruta con la sidra en estos primeros meses del año.

La participación está siendo activa, si bien no pasa por alto, la falta de 'alegrías' económicas. Se ha elaborado sidra de calidad en los lagares, y esto se notará más, a medida que vaya aumentando el consumo de botellas sustituyendo a la que se ha probado a lo largo del txotx.

La botella se está vendiendo al precio de 120 pesetas y respecto al costo por persona en la temporada, incluyendo el bacalao, la carne, el postre y la degustación de sidra, según los aficionados ha habido sensibles diferencias, de



Al pie de las kupelas de Alberro, cuando ha sonado el mojón BIYOK

unas sidrerías a otras.

Están surgiendo nuevas sidrerías, otras han ampliado sus instalaciones y la gran mayoría han realizado mejoras, para acoger al numeroso público participante. Las posibles diferencias se dan en que unas prefieren mantenerse

como típicas, al estilo tradicional de mantener al público de pie, como así lo desea un sector, y otras optan por la comodidad de los asientos, lo que ciertamente genera que un nuevo público se sume, teniendo en cuenta esa condición.