

# DIARIO VASCO

DÍA DE LA SIDRA EN USURBIL

## Con sabor a manzana

Miles de personas contemplaron el proceso de obtención del mosto y del licor de esta fruta en el 'Sagardo Eguna'

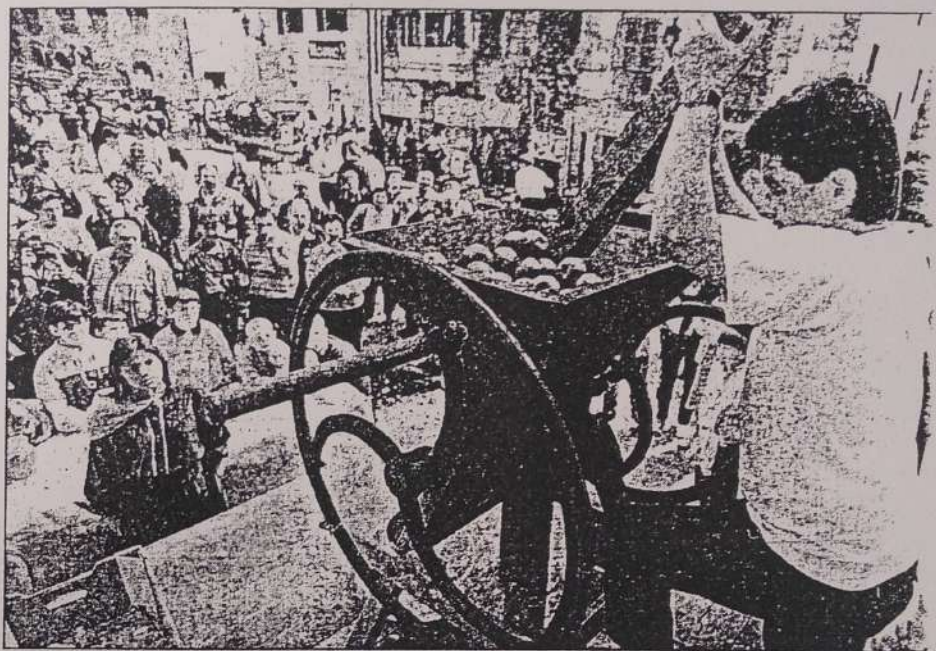
HEMATRIZ MINGUEZ  
SAN SEBASTIAN

La plaza y el frontón de Usurbil se convirtieron ayer en una gran sidrería para los asistentes que pudieron degustar este producto en los 44 puestos instalados con motivo de la XV edición del Día de la Sidra.

El día, confiaba al inicio de la jornada que se vendieran unos 7.000 vasos para que la gente pudiera degustar la sidra de los diferentes puestos. Los organizadores esperaban asimismo repetir la cifra de asistencia de público registrada el pasado año, que se elevó a 10.000 personas. El sol contribuyó a que acudieran numerosas personas desde primeras horas de la mañana, lo que hizo que se superaran todas las expectativas.

### Gente de todos los colores

Gente de Lasarte, Andoain, Astigarraga, Donostia e incluso de Bilbao se acercó a los puestos para beber y comer algún pincho. Muchas cuadrillas de jóvenes vestidos con camisetas de la Real y del Athletic animaban la plaza mientras recorrían los 44 puestos de las sidrerías de Astigaraga, Urnieta, Usurbil y del Goierri. «En media hora ya hemos probado ocho clases diferentes de sidra», señalaban Agustín y Mikel mientras apuraban la sidra del vaso. También acudieron a Usurbil



Un joven realiza una demostración de la obtención del mosto de la manzana manejando la trituradora. MIKEL

Arantza, Esther y Jon junto a un grupo de amigos. Cada vez que cataban un tipo de sidra comentaban en voz alta su sabor y su acidez como si fueran expertos.

Los asistentes también pudieron conocer el proceso de trituración de la manzana a través de una prensa que instaló la organización. Ayer se utilizaron unos 500 kilos de manzana para obtener el mosto. La actividad provocó una gran expectación, sobre todo entre los niños. «Han sido los primeros en acercarse, aunque los mayores también se han animado

después a contemplar el proceso de obtención del zumo», señalaba una de las organizadoras.

### Licor de manzana

Una de las novedades de este año fue la presentación del *sagardo* o licor de manzana, que llamó la atención de muchos de los asistentes. «Mucha gente me ha preguntado dónde está el puesto y cómo se hace el *sagardo*», señalaba Aitor Egileta mientras apuntaba al lugar de la exposición y repartía algunas hojas explicativas del proceso de este producto obte-

nido de la destilación de la sidra.

En la exposición, un pequeño alambique de cristal permitía descubrir la transformación de la sidra a través de una especie de destilería de laboratorio. Para obtener el *sagardo* hay que destilar la sidra, separando el alcohol mediante evaporación. Este alcohol evaporado sale por la parte superior de la caldera y pasa por una espiral rodeada con un sistema de refrigeración, convirtiéndose en líquido, que es alcohol puro. El resultado final es un licor de manzana de unos cuarenta grados.

Los jóvenes como mayores disfrutaron en Usurbil de una animada y soleada jornada alrededor de la sidra y demás productos de la manzana. También pudieron contemplar el proceso de elaboración de manzanas, una exposición sobre la elaboración del *sagardo*, y diversos puestos de queso, cerámica y paste-

Aitor Egileta, uno de los Amigos del Sagardo Eguna de Usurbil encargado de organizar las activi-