

NOTICIAS DE GIPUZKOA



Juan Mari Navarro, Joxe Garayar y Agustín Urretabizkaia, preparan la sociedad para el evento de mañana. FOTO: A.H.

La astigartarra Berezartua ganó la pasada edición

Sidras Berezartua de Astigarraga fue la vencedora de la pasada edición. Esta marca ha ganado recientemente también el certamen del barrio de Ergobia. El ganador de mañana recibirá una txapela donada por la sociedad. Habrá trofeos para los cuatro primeros clasificados donados por Sucesores de Ramón Imaz, Industrial Borobil S.A., Txinparta Elkartea y Dimarpe S.A. Además, los más votados tienen opción de que se les compre sidra para el local social. Habrá obsequios donados por Saneamientos Ariceta para los componentes de la mesa que acierte o más se acerque a los tres primeros y los tres últimos puestos. Para estos premios se tendrán en cuenta también las puntuaciones de 10 y 5 que se hayan otorgado. "Es más fácil dar 6, 7 u 8, por eso valoramos el que se de la puntuación más alta y la más baja", explicó Urretabizkaia. >A.H.

Sidreros de la comarca competirán en la sociedad Txantxangorri de Hernani

EL CONCURSO SE CELEBRARÁ MAÑANA ANTE UN JURADO FORMADO POR 156 COMENSALES

Habrán ocho representantes de Hernani, cuatro de Astigarraga, uno de Urnieta y otro de Andoain

AINARA HERNANDO

HERNANI. Quince sidreros, la mayoría de ellos de la comarca, se darán cita mañana en los jardines de la sociedad Txantxangorri de Hernani. A partir de las 20.00 horas se celebrará el XXIII Concurso Social de Sidra organizado por dicha sociedad y en el que los socios decidirán cuál es el mejor jugo de la manzana de este año.

El certamen nació de la relación que los miembros de la sociedad mantenían con los sidreros. Tal y como explica Agustín Urretabizkaia, secretario de Txantxangorri, "el consumo de sidra ha cambiado mucho. Antiguamente se elegía una barrica cuya sidra gustara y de ahí se compraban ya botellas para todo el año. En la época de la sidra cargábamos la sociedad de

bebida. De esa relación que existía con los sidreros nació la idea de organizar un concurso".

Cada año participan 15 sidreros invitados que, hasta ahora, siempre eran los mismos, pero este año la organización ha decidido incluir novedades. La comisión encargada del concurso venía observando "cierta pasividad" en algunos participantes y, con el fin de elevar el nivel del producto, en la presente edición han sustituido a dos sidreros por otros dos que estaban solicitando su participación.

Urretabizkaia explicó así el sistema que han ideado para la rotación de participantes: "Aquellos que han obtenido menos puntuación en los dos últimos años han

sido los que hemos sustituido y así lo haremos a partir de ahora. Los colistas del año anterior se quedarán fuera y se hará un sorteo entre los que estén en la lista de espera. Siempre que haya alguna sidrería de Hernani esperando a participar, una de las plazas será para un sidrero local".

LA REPRESENTACIÓN Los participantes hernaniarras de este año serán Alzueta, Iparragirre, Otsua-Enea, Olaizola, Itsasburu, Alberro, Rufino y Zelaia. De Astigarraga estarán presentes Gurutzeta, Petritegi, Berezartua y Herrero. También participarán Euia (Urnieta), Gaztañaga (Andoain) y Barkalztegi (Donostia). De jueves harán 156

comensales distribuidos en 16 mesas. Serán los socios de Txantxangorri y acompañantes, quienes acudirán a la cena, en la que se degustarán las diferentes sidras entre las que tendrán que votar. El menú elegido para la ocasión estará formado por huevos duros, bacalao a la vizcaina y en salsa verde, costillas, queso de Urbasa y café, copa y puro.

Las sidras a concurso se servirán en 15 tandas. En cada una servirán cuatro marcas distintas (cada una para cuatro mesas). "Antes sacábamos la misma bebida en todas las mesas a la vez, pero no es lo mismo tomarla con unas comidas que con otras y eso puede influir a la hora de votar. De este modo, las puntuaciones son más uniformes o fiables", aclaró el secretario de la sociedad.

Con motivo del certamen sidrero, el sorteo de caza para las zonas de Oriamendi, Arizmendi y Alzea Gañi se adelantará una hora, por lo que se llevará a cabo a las 19.00 horas en vez de a las 20.00 como se viene efectuando diariamente.

SIDRA > Productores y sidreros fijan el precio de la manzana tras años de desacuerdos

Los productores y la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa, mayoritaria entre los elaboradores, acordaron ayer en Hondarribia fijar, tras varios años en desacuerdo, el precio de la manzana en 240 euros por tonelada -IVA aparte- para esta campaña y la próxima. Enba prevé que la producción de este año será abundante, sobre unos 5 millones de kilos, frente a los 2 del pasado año. >N.G.

ASTIGARRAGA > Matrikula epea zabalik dago AEK euskaltegian

Izena emateko aukera dago jada AEK euskaltegian. Lan egiteko hiru modu egongo dira: taldean, autoikaskuntza (tutorearekin) eta Internet bidez. Informazio gehiago jasotzeko kultur etxera jo daiteke, astelehenetik ostiralera, 9.00etatik 14.00etara eta 16.00etatik 20.00etara. 943 557354 telefonoa eta astigarraga@aeenet.net helbidean ere informazioa jaso nahi dutenen zerbitzura egongo dira. Matrikula epea irailaren 29ra artekoa izango da. >A.H.