



JUSTY

El cocinero Juan Mari Arzak, ayer, durante la apertura del «txotx» en la sidrería Petritegi de Astigarraga.

Un «txotx» con sabor tradicional

M. ETXEBERRIA

SAN SEBASTIAN.—

Al grito de «Hau da sagardoa berria!» (¡Esta es la sidra nueva!), el cocinero Juan Mari Arzak dio por iniciado el mojón en la kupela 23 de la sidrería Petritegi, el ritual del txotx que da comienzo a la temporada en un acto que ha sido denominado *Sagardo Berriaren Eguna*.

La sidrería Petritegi de la localidad guipuzcoana de Astigarraga fue un año más el escenario elegido para dar comienzo a la temporada de las sidrerías, que finaliza aproximadamente dentro de tres meses. La sidra de este año, o lo que es lo mismo, la de la cosecha de 1998, ya que el proceso se inicia en otoño, es, a juicio de los sidreros, de gran calidad, con más cuerpo, de un color más amarillento que verduoso y de sabor más amargo que las anteriores, unas características que le acercan más a la sidra tradicional.

A pesar de que la cosecha de este año ha sido algo escasa, con

Juan Mari Arzak fue el encargado de abrir la temporada de sidra en Astigarraga

una producción que no llega a los ocho millones de litros, lo cierto es que los sidreros de esta comarca se consideran satisfechos de la calidad de este preciado caldo. Por contra, hay que señalar la ligera subida de los precios en el mercado, debido a esa producción que provoca dificultades en el suministro y que, además, trae como consecuencia la búsqueda de la materia prima en otras regiones, incluso del extranjero.

En este sentido, el suministro de la manzana denominada *ikatza*, la especialidad más amarga de esta fruta y con la que se elabora la sidra, ha llegado este año procedente de la región francesa de Normandía, lo que confiere al resultado final ese punto de amargor y de menor acidez.

Una de las novedades que los sidreros de Astigarraga y la

Diputación Foral han puesto en funcionamiento ha sido la de crear una página en Internet, www.gipuzkoa.net/sagar-biho, en la que aparece infor-

mación relacionada con la sidra y las sidrerías, junto a la dirección, características y ubicación.

Además de eso, los sidreros de Astigarraga junto con las instituciones vascas, han aunado esfuerzos para promocionar e impulsar la Sagardo Etxea, un proyecto cultural que se ubicaría en la zona de Larraburu, con el fin de divulgar este producto autóctono.

Juan Mari Arzak ha sido el personaje elegido en esta ocasión por la Asociación de Sidreros para dar inicio a la temporada. El afamado restaurador donostiarra comentó ser amante de la sidra no sólo por gusto personal, sino porque es un ingrediente que él suele emplear mucho en la cocina. Asimismo, definió a la manzana *errezil* (reinetas) como la mejor del mundo, «y no conozco otra igual», dijo.