

EL MUNDO

La sidra y el euskara, una buena combinación

Más de 20 sidrerías de Astigarraga y Hernani participan el sábado en una fiesta de AEK para facilitar la práctica de la lengua vasca

AINHOA CASTELLS

SAN SEBASTIÁN.— Una veintena de sidrerías de Hernani y Astigarraga se convertirán el próximo sábado, por quinto año consecutivo, en la excusa perfecta para que los euskaldunberri dejen de lado la timidez y se suelten a hablar la lengua que aprenden a diario en los euskaltegis en un ambiente festivo.

Es el AEK Txotxi, una cita en la que la Coordinadora de Euskaldunización y Alfabetización de Adultos persigue ofrecer un marco idóneo a los alumnos para que practiquen el euskara y se relacionen con estudiantes y profesores de otros euskaltegis, además de disfrutar de la sidra y saborear una succulenta cena.

Así lo explicaron ayer, en una rueda de prensa celebrada en la sidrería Rezola de Astigarraga, los responsables de AEK Xabier Ugaldé y José León, la organizadora del evento, Itziar Erasun, la concejal de Euskara de Astigarraga, Belén Hernández, y el sidrero José Ramón Rezola. Esta fiesta abrirá la Korrika Kulturala, un programa de actos que precede y acompaña la celebración de la carrera popular en favor del euskara.

Si las previsiones de años anteriores se cumplen, la veintena de sidrerías que colaboran con esta iniciativa colgarán el cartel de completo con más de 1.500 comensales. La jornada no sólo tendrá una faceta gastronómica, puesto que estará salpicada de otros actos culturales y festivos que tendrán como escenario la plaza José Miguel Barandiarán de Astigarraga.

Bertsolaris y verbena

La artesanía estará presente desde la mañana en los diferentes puestos que ofrecerán durante todo el día los productos hechos a mano. El bacalao también tendrá su protagonismo con un concurso en el que los sukaldaris que

mejor partido saquen a los alimentos proporcionados por AEK serán premiados con trofeos y dinero en metálico.

Por la tarde, a las 18.00 horas, tomarán el relevo los bertsolaris Jon Maia, Amaia Agirre y Aritz Lopategi, y, por la noche, los más animados podrán bailar en la verbena de la mano del grupo musical Laiotz.

Previamente se llevará a cabo el acto principal de la jornada, la cena en los templos de la sidra. Las personas interesadas en hablar euskara delante de un buen chuletón o, tal y como están las cosas, de una jugosa tortilla de bacalao, podrán hacerlo a un precio «especial» comprando por 2.500 pesetas un ticket en cualquier centro de AEK, donde también recibirán información sobre los horarios de salida de autobuses especialmente contratados



Los portavoces de AEK, el Ayuntamiento de Astigarraga y de los sidrerías, en la presentación del Aek Txotxi.

para esta ocasión. Los organizadores del AEK Txotxi no pasaron ayer por alto la colaboración que prestan los sidrerías para hacer realidad esta iniciativa, dado que

«sin su ayuda, el Sagardo Eguna sería imposible de realizar».

El sidrero José Ramón Rezola explicó que este gremio también quiere aportar su granito de arena

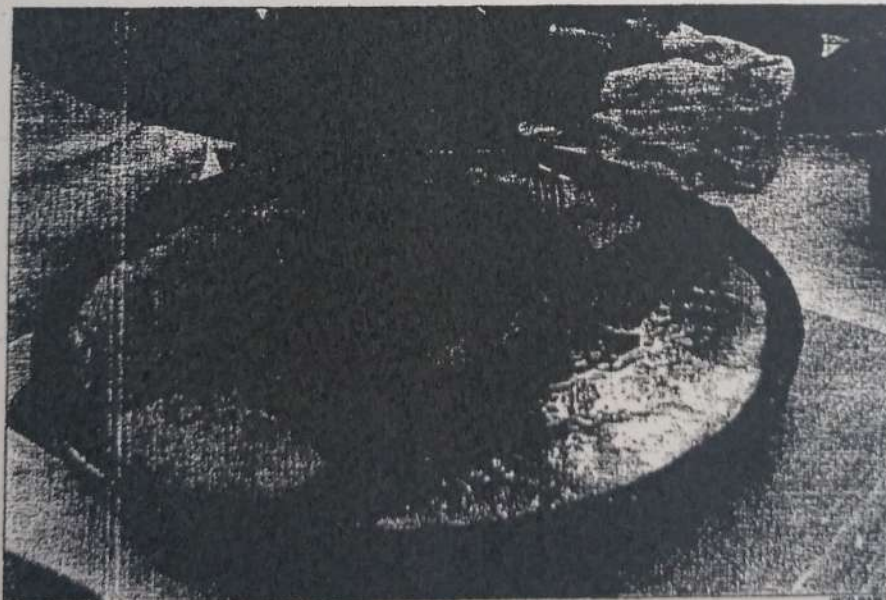
en la normalización del uso del euskara, y que, en este sentido, su ayuda consiste en «dar la oportunidad de que se hable euskara entre amigos».

Fiesta sí, «desmadre» no

Rezola comentó con humor que, como testigo de anteriores Sagardo Eguna ha podido constatar cómo la fluidez de los alumnos a los que les da vergüenza hablar la lengua vasca aumenta de forma proporcional a la ingesta de sidra.

El sidrero animó a participar en esta fiesta, aunque recordó a aquellos que no frecuentan a menudo las sidrerías que se trata de un lugar apropiado para la diversión pero no para «hacer parranda» y «desmadrarse». En esta línea, pidió que se respete a aquellos comensales que quieren cenar con tranquilidad.

La concejal de euskara de Astigarraga también se dirigió a las personas que se acercarán a Astigarraga en el Aek Txotxi para pedirles que disfruten de la fiesta pero no olviden de hablar en euskara. La edil no desaprovechó la oportunidad para mostrar su apoyo a AEK ante «los ataques que ha sufrido».



Un cocinero prepara bacalao al pil pil.