

Las sidrerías guipuzcoanas comenzaron la campaña del «txotx», aunque la avalancha llegará tras San Sebastián

Los fabricantes de Gipuzkoa han preparado este año más de siete millones de litros que ya se han empezado a consumir

E. O.

DONOSTIA. «No ha venido mucha gente, lo que suele ser habitual todos los años el primer día. Aunque, a decir verdad, esta vez se podía esperar algo más de público en la inauguración después de la fuerte campaña que se ha hecho en los medios de información», comentaba un sidrero de Astigarraga en la noche del pasado viernes.

No había mucha gente, pero ya eran unos cuantos los que se habían apuntado a la primera cita del año con el «mojón!», vaso a punto para pobrar la sidra más madrugadora en el inicio de la campaña que ya todo el mundo conoce como campaña del «txotx».

Poco público, siempre en relación con la capacidad de las setenta sidrerías que existen en Gipuzkoa, que esperan la primera gran avalancha el próximo fin de semana. Una vez hayan finalizado los sonos de los tambores en la capital guipuzcoana. Y en la noche del pasado viernes no faltó el observador que sacó otra conclusión: tampoco se vieron controles de alcoholemia en torno a la zona sidrera por excelencia. Por si acaso, que nadie se fie... o que nadie se pase.

Unificar el comienzo

Tradicionalmente, la temporada ha comenzado con la fiesta de San Sebastián, el 20 de enero. Ahora se quiere institucionalizar el comienzo en el viernes anterior a la fecha señalada. Iniciativa que ha salido de Astigarraga, centro fundamental en la producción de sidra del País Vasco, y que es de suponer acepten todos los sidreros para años posteriores.

Sencillamente, se ha pretendido unificar la fecha de comienzo en las distintas sidrerías y, de esa manera, evitar un poco el confusismo que se creaba entre los consumidores.

Lo cierto es que el «espítex», como unos lo conocen, más llamado ahora campaña del «txotx», está en marcha. Este año se paga 550 pesetas por la consumición de sidra, diez duros más que el año anterior. Claro que a la sidra hay que añadir los tradicionales manjares de la «probaketa» (tortilla de bacalao, chuleta, queso, nueces y membrillo), para completar una cena cuyo precio, con ligeras variaciones, oscila sobre las 2.000 pesetas.

Los sidreros tienen tres meses de permiso para mantener una actividad en la que no se emplea ni siquiera el 10% de la sidra fabricada en el año. Hay quien discute si el «txotx» es rentable o no. Parece que sí, y no debemos olvidar que es una indudable campaña de promoción para el producto. Hay que vender el resto hasta unos siete millones de litros (cuatro de ellos salen de la zona de Astigarraga), con algo así como un millón que acabará siendo vinagre y muchas botellas por vender a un mercado que se quiere ampliar.

La base, en Astigarraga

No cambian apenas las cosas con el transcurso de los años. Se puede mejorar en los sistemas de producción, pero la tradición se mantiene: se consume lo mismo y el ambiente no cambia. Desde parejas hasta cuadrillas de muchas unidades irán pasando, durante estos



Al grito de «mojón!» llega el momento de arrimar el vaso al chorro de sidra. La imagen tradicional en la campaña del «txotx»

(Fotos Unciti)



Entre trago y trago, buena chuleta... y de pie, como mandan los cánones en la mayoría de las sidrerías

tres meses, por alguna (o por bastantes) de las sidrerías.

La base, sin duda, está en Astigarraga, que cuenta hasta con dieciséis establecimientos del gremio. Seis más que Hernani, segunda localidad en el «ranking», y el doble que Donosti, en tercera posición gracias a la zona de Martutene, Loyola... Siete en Urnieta, seis en Usurbil, y legión de dos: Abalziketa, Aduna, Aia, Azpeitia, Leaburu, Legorreta, Oiartzun, Tolosa y Zizurkil. Por último, a sidrería por

barba aparecen los siguientes pueblos guipuzcoanos: Amezketta, Andoain, Urbitarte, Ikaztegieta, Lasarte y Errenteria. Probablemente habrá alguna variación, pero son datos muy de fiar y que, cuando menos, señalan claramente que Astigarraga es la cuna de toda una tradición.

Con proyectos

Los tienen, sin duda, los sidreros de Gipuzkoa. Y algunos tan importantes como conseguir el label de

calidad. Llevan ya un cierto tiempo en ello y aprietan ahora el acelerador para alcanzarlo en el plazo de tres años.

También quieren apretar filas en su unidad, pensando incluso en la creación de una Sagardo Elxea. Y seguir ampliando su mercado, que ya no se queda en las sociedades gastronómicas. El sector alimentario es su objetivo.

Pero de momento, y esto sí que es más inmediato, a aprovechar la campaña del «txotx».

Tempranito y de pie, tortilla de bacalao, chuleta, nueces, queso y membrillo

E. O.

DONOSTIA. Miles de personas visitarán, desde ahora hasta el mes de abril, las setenta sidrerías que se incluyen en la guía guipuzcoana. Para algunos será novedad, pero la gran mayoría ya sabe de qué va el asunto y, cómo no, conoce también los distintos pasos que precisa el ritual. Que lo tiene, sin duda, la campaña del «txotx».

El cliente de las sidrerías suele ser tempranero. Sobre las ocho y media, nueve de la noche a más tardar, todo el mundo ha acudido a la cita, impaciente por oír la palabra «mojón!» y echar el primer trago.

Para calentar el estómago, tortilla de bacalao antes de que llegue el turno de las chuletas. Troceadas en un plato y a picar todos de él. Normalmente, aunque la excepción se vaya extendiendo, de pie en torno a la mesa elegida o que haya tocado en suerte. Después los postres tradicionales: nueces, queso y membrillo para redondear el festejo del paladar. Y atentos al control...