



Algunos de los cofrades en la presentación de la nueva cofradía.

J. M. MARTINEZ

Cofradía para la sidra

Hernani pretende propagar la cultura de este caldo natural

La Asociación de Comerciantes y Hosteleros Berriak, sociedades populares y aficionados en general han constituido la Cofradía de la sidra de Gipuzkoa, en Hernani, y le han puesto por nombre Tolare. Aunque la iniciativa ha surgido en la mencionada localidad guipuzcoana, está abierta a los numerosos aficionados a este rico zumo natural de manzana. La nueva cofradía pretende recuperar y propagar la cultura de la sidra.

HERNANI

Josemari MARTINEZ

Si Tolosa magnifica a su alubia, Lodosa y Ezpeleta al pimiento, Altsasu pone eco a la txistorra de Sakana, Iruñea glorifica el espárrago o Hendaia a la angula; al culto divino se le rinde pleitesía en Tafalla y hasta la modesta txirla recibe honores en Plentzia, no sorprende que Hernani se haya decidido a poner en marcha una cofradía de la sidra.

La localidad guipuzcoana, situada en el valle del Urumea, puede presumir de formar parte del corazón de la zona sidrera por excelencia. Se elaboran miles y miles de litros, sus sidrerías se abarrotan de gente dispuesta a disfrutar con un rito gastronómico, e incluso una de las variedades de manzanas, la Piku-sagarra, empleada en la elaboración de la bebida, es oriunda del barrio her-

naniarra de Pikoaga. De ahí que la iniciativa lanzada por Berriak haya tenido una entusiasta acogida en diversos sectores de la localidad.

Dicho y hecho

Ello ha permitido una rápida constitución de la entidad, que tiene en trámite su legalización y su inscripción en la Confederación de Cofradías, Fecoga. En Fecoga están federadas 35 entidades diferentes, aunque, eso sí, la mayoría de ámbito vasco.

Los objetivos de Tolare, nombre adoptado por la cofradía hernaniarra, se centran en la recuperación y propagación de todo lo relacionado con la cultura de la sidra, a la vez que servirá para difundir el nombre de Hernani por todas partes.

Un proyecto de museo local, con utensilios utilizados en esta ancestral y artesanal elaboración,

y realizar una labor de difusión y didáctica de otros aspectos como los diferentes tipos de manzana o formas de fermentación, son proyectos que están en la mente de los promotores.

Como toda cofradía que se precie llamará a capítulo a sus cofrades una vez al año. El 24 de marzo es la cita para esta edición. La jornada será una gran fiesta; ya tiene programa, con la sidra como gran protagonista. No faltará la entronización de sus «cofrades de honor», todavía sin designar. Un acto protocolario para el que ya se han diseñado los trajes de los cofrades. Las mujeres lucirán falta a rayas marrones y blancas, blusa de este último color, delantal beige y capa verde. Los hombres llevarán pantalón azul mahón, camisa blanca, blusa negra, boina y capa idéntica a la de las mujeres.

La inscripción de cofrades, que pagarán una cuota anual de 3.000 pesetas, está abierta en sociedades y local de Berriak. En pocos días hay ya medio centenar de inscritos.

La sidra ya tiene cofradía. Su nacimiento y presentación fue celebrado, cómo no, con brindis de zumo de la mejor cosecha.