



«La sidra es cultura embotellada»

J. F. M.

El concinero del restaurante Mugaritz, Andoni Luis Aduriz, fue el gran protagonista ayer en la apertura de la temporada del txotx. Él fue quien recibió primero el plato de recuerdo de esta fecha de manos del alcalde, el que plantó luego un manzano en Sagardoetxea y el que degustó el primer caldo tras entonar el *Gure sagardo berria*.

Para Aduriz el acto de ayer fue especialmente bonito. «Para mí es un privilegio el poder participar en la apertura de la temporada sidrera», señaló con claridad. «Cuando descorchamos una botella de sidra no sólo es un producto natural, también hay un paisaje emocional. Hay que tener en cuenta que la sidra nos mantiene dentro de un paisaje determinado, es una bebida que únicamente se puede hacer aquí». En este sentido, el restaurador enfatizó que para él la sidra es «cultura embotellada, que está hecha por personas que nos mantienen en nuestra tierra».

Aduriz, en su intervención, también destacó la importancia que en el plano individual la sidra tiene para cada uno. «Ante la sidra cada uno tenemos nuestros propios recuerdos personales», añadiendo, además, que las sidrerías «nos dan identidad». El cocinero se mostró tan entusiasmado con el acto de ayer que llegó a afirmar que «el año empieza ahora».

Txotx y cultura, de la mano

El Consistorio pondrá en marcha un punto de información

Aduriz abrió ayer la temporada

JUAN F. MANJARRÉS

ASTIGARRAGA. DV. Astigarraga vivió ayer la gran fiesta de la apertura de la temporada del txotx, en un acto que tuvo al restaurador Andoni Luis Aduriz como principal protagonista. El acto, que se desarrolló en Sagardoetxea y en la sidrería Petritegi, contó un año más con una gran expectación.

Uno de los aspectos destacados que dio a conocer el alcalde, Bixente Arrizabalaga, durante la presentación fue la decisión de abrir un punto de información en la localidad para unir en gran medida el desarrollo de esta temporada, que atrae todos los años a mucha gente, con la oferta cultural y social que pueda haber en el municipio. Arrizabalaga subrayó el acuerdo adoptado con los sidreros y hosteleros para que

éstos cubran los gastos relativos a las medidas de información y del punto informativo a crear. «Es un paso más dentro del trabajo que se viene dando en este apartado», señaló.

«Queremos que la gente que nos visita se acerque también a la cultura de la sagardoa. Para ello Sagardoetxea ha ido aumentando sus atractivos», indicó ayer el alcalde, destacando la adquisición por parte del museo de la prensa manual del caserío Erbiti Etxeberri, que se podrá visitar en su forma original en el museo. En lo que se refiere a la temporada en sí, Arrizabalaga subrayó la necesidad de recuperar entre todos la verdadera filosofía del txotx, «algo único, un momento en el que poder degustar», enfatizando en la necesidad de «atemperar la llegada masiva gente».



Aduriz plantando el manzano en Sagardoetxea. [LAURI]

Por su parte, el portavoz de los sidreros, Miguel Ángel Goñi, quiso hacer referencia a los muchos comentarios que hoy en día levanta el desarrollo de la temporada

del txotx. «Para nosotros lo fundamental es la sidra y queremos destacar el buen ambiente que se genera en las sidrerías». Además de ello, subrayó la buena calidad

de la bebida obtenida en esta temporada, debido en gran medida por el hecho de que el otoño haya sido mucho más fresco de lo que ha sido habitual en los últimos años, lo que ha permitido contar con una fruta previa de mejor calidad. ■