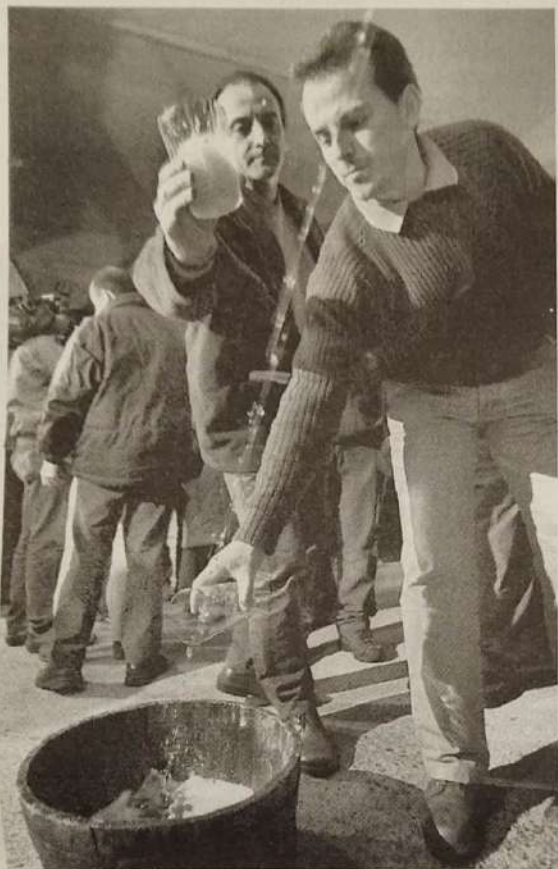


50D2 Sagardo Berriaren Eguna 2003 o el saludo de la sidra



La ceremonia registrada y disfrutada ayer en la sidrería Bereziartua, de Astigarraga, por algo más de un centenar de afortunados, pone en relieve el verdadero valor de una tradición y una costumbre tan arraigada. Reportaje fotográfico

Manu de la Puente Astigarraga

FIESTA Y TRADICIÓN. En clave de tales términos se vivieron ayer en Astigarraga los distintos episodios que sirvieron redondear el "Sagardo Berriaren Eguna 2003". Un evento que sirve para probar la nueva sidra de 2003, horas antes de que se abra oficialmente la temporada, hecho que ocurre todos los años el viernes anterior a la celebración de la fiesta de San Sebastián. En este caso, la cita se queda para mañana, día 17. El ya ex ciclista profesional Abraham Olano fue el "padrino" del acto, continuando con la lista abierta por el bertsolari Andoni Egaña y continuada por Joxe Mari Bakero (futbolista), Javier Clemente (entrenador), Julián Retegi (pelotari), Miguel Indurain (ciclista), Juan Mari Arzak (cocinero), Pedro Miguel Etxenike (físico), Joane Somarriba (ciclista) y Martín Fiz (atleta).

El protocolo de la jornada se abrió en el Ayuntamiento de Astigarraga, municipio considerado como la "capital mundial de la sidra". La alcaldesa Eli Laburu (Batasuna) ejerció como anfitriona, al lado de Jon Mikel Murua (diputado foral de Agricultura y Medio Ambiente) y rodeada por cosecheros y sidreros del lugar. Entre otros, José Angel Goñi, portavoz de los productores de Astigarraga, además de Iñaki Irigolien y y Migeltxo Zapiain, presidentes de las dos asociaciones del sector, que agrupan a 70 (67 + 3, respectivamente) profesionales.

Tras la salutación de Laburu, Murua tomó la palabra para felicitar por la «ilusión y el esfuerzo que están poniendo nuestros baserritarras para que los amantes de la sidra podamos degustar

un producto tan nuestro y tan bueno», afirmó el diputado.

Recordó el programa foral en el que se lleva trabajando durante los últimos veinte años y que cerró un 2002 con la plantación de 9.000 nuevos manzanos.

Además, Murua valoró sobremanera el trabajo del sector y de sus agentes, que no dejan de buscar la calidad del producto con el que trabajan. En este sentido se

La temporada comentada

1. Cosecha

Según opinión de productores y sidreros, la cosecha de 2002 se califica como "muy buena", destacando la comarca de Goierri

2. Producción

La mitad del total de la sidra que se produce en Gipuzkoa se elabora en Astigarraga, la "capital mundial" de esta bebida

están llevando dos proyectos de investigación en colaboración con la UPV y el Gobierno vasco.

De «muy buena calidad»

«Muy buena». En esos términos se expresó José Angel Goñi (portavoz de los sidreros de Astigarraga) a la hora de catalogar la calidad de la sidra de la actual cosecha, finiquitada a final de 2002.

Siguiendo con el apartado de bondades, distinguió también la producción de manzana en la zona del Goierri, que «ha sido muy abundante y quizás la mejor de muchos años», apuntó. En refe-

rencia a la cosecha propia, en la zona de Beterri, la calificación fue simplemente de «media».

La climatología ha resultado poco menos que fundamental en el resultado del producto final y es que la influencia que el tiempo tiene en la calidad de la manzana es muy marcada.

En este sentido recordó -realizando un recorrido de las estaciones de 2002- que «el verano fue muy frío y dio descanso al árbol. La primavera fue ideal, tanto para la floración como para una buena fecundación, dejando el árbol en buenas condiciones. El verano, con julio y agosto muy lluviosos, se arregló con un setiembre muy soleado, que terminó por dar el punto de calidad deseado a la cosecha».

De esta forma, la cosecha se adelantó en unas cuantas fechas, de manera que hoy es el día en que se puede degustar una sidra ya seca y, desde el punto de vista de sus productores, «en el punto ideal para su cata, de cara a la apertura del "txotx"».

En este orden de cosas, ayer se escuchaban opiniones encontradas. Unas que estaban de acuerdo con la opinión "oficial" y otras -quizás las menos, pero se escucharon- en el sentido de que «el primer trago da sensación de amargor, aunque quizás se vaya diluyendo con las catas siguientes».

En cuanto a la elaboración de la cosecha de 2002 se ha utilizado toda -se resaltó ese «toda»- la manzana recogida en Euskal Herria, completándose las necesidades con producciones de otras zonas de manzana de sidra de reconoci-

da calidad. Puede reseñarse que la mitad de la sidra que se produce en Gipuzkoa se elabora en el municipio de Astigarraga.

Gipuzkoa sigue siendo el mercado número uno de sidra en cuanto a su consumo, pero el producto cada vez está entrando más y mejor en el resto de los territorios, tanto de Hegoalde como de Iparralde. De otro lado, el Estado sigue creciendo como uno de los mercados más emergentes de este producto, sin que las cifras sean aún espectaculares. En cualquier caso, Madrid y Barcelona siguen siendo importantes espacios -siempre en términos relativos- a los que se exporta la sidra.

La ceremonia del "txotx"

«Hau da Astigarragako sagardo berria» fue la frase que pronunció Abraham Olano a la hora de iniciar la ceremonia del "txotx". José Miguel Bereziartua retiró el "txiri" de la barrica y el ex ciclista guipuzcoano probó la primera sidra de la temporada.

Una operación que tuvo que repetirse en varias ocasiones a petición de los numerosos medios

gráficos presentes en la sidrería, que querían asegurarse la mejor toma o la mejor foto.

Antes de ese gran momento el dantzari Iker Pagola bailó el "aurresku" de bienvenida al invitado. Mientras venían escuchándose los sonidos de la txalaparta (a cargo de Simon Golkoetxea y Roman Izeta) y después, los correspondientes al txistu y tamboril que acompañaron al "aurresku" y que fueron interpretados por Pedro Mari Urreaga.

Tras la bertsos de Lizaso y Egaña, con retransmisión en directo para ETB y la paciente espera de los presentes, las kupelas se abrieron para todos quienes ayer prácticamente llenaban los amplios espacios de la sidrería Bereziartua. Y, a continuación, el tiempo de la comida con el menú de sidrería, compuesto, por supuesto, por tortilla de bacalao, bacalao con pimientos verdes, chuleta y postre (membrillo, nueces y queso).

Jose Miguel Bereziartua se ocupó de las kupelas y de abrir el "txiri" de un buen número de ellas para que la "probaketa" fuera lo más amplia posible.

EL PROTAGONISTA DE LA JORNADA



Abraham Olano

«Yo ya iba, o más bien me llevaban, a las sidrerías en coche de niño»

ABRAHAM OLANO era el hombre del día. También lo era para DEIA, con quien compartió opiniones y algún "secretito" que otro.

Nuestro interlocutor confiesa que la «sidra me ha gustado siempre,

Mañana, viernes, se inaugurará oficialmente la temporada
Fotos Nagore Iraola



El Ayuntamiento de Astigarraga fue el punto de partida de la jornada, con la presencia del homenajeado, representantes de instituciones y del sector sidrero.



La parrilla como herramienta y la chuleta como manjar desembocaron en la carne de tan alta calidad que se ofrece en la sidrería Bereziartua.



La sidra fue uno de los elementos más requeridos por los testigos de la jornada de apertura oficial del "txotx" en Euskadi.

Algunas curiosidades del "txotx"

Los "padrinos"

Desde que se inició el "Sagardo Berriaren Eguna", los protagonistas de la apertura del "txotx" han sido el bertsolari Andoni Egaña, Jose Mari Bakero, Javier Clemente, Julián Retegi, Miguel Indurain, Juan Mari Arzak, Pedro Miguel Etxenike, Joane So-

marriba (la única mujer), Martín Fiz y, ahora, Abraham Olano. **Precio del "txotx"** Está abierto entre 4,3 y 6 euros, siempre a discreción del sidrero, pero nunca pasará de esos guarismos.

Precio del menú

El clásico e invariable menú (tortilla de bacalao,

lao, bacalao frito con pimientos, chuleta, dulce de manzana, nueces y queso cuesta, por ejemplo en Gurutzeta, 21 euros.

Diferentes manzanas

A falta de manzanas autóctonas, se siguen buscando nuevos mercados, siempre con productos de calidad. Los últimos, los de Chequia y Alemania.

«Nosotros vivimos de las botellas», afirma Iñaki Irigoien

COYUNTURA No hay problemas entre las dos asociaciones y las relaciones son buenas

Manu de la Puente Astigarraga

LA ASOCIACIÓN mayoritaria de productores y sidreros de Gipuzkoa está presidida (en funciones) por Iñaki Irigoien, luego de la dimisión de su hasta hace poco titular José Angel Aginaga ("Illunbe").

Irigoien, dueño de la sidrería "Herrero", no regateaba piropos y bonitos adjetivos para la sidra que acababa de probar: «es muy bebi- ble y está muy rica. Tiene un color paja, amarillento verdoso, con mucho brillo y muy aromática».

Todos los sidreros se mostraban muy satisfechos del producto y de la influencia de la climatología, pero también las inversiones que el sector viene realizando durante los últimos años: «tenemos que estar al día y luchamos para conseguirlo. Queremos que se reconozca la calidad de nuestra sidra y nos gustaría que salga adelante pronto su denominación de origen».

El sector está agrupado en dos asociaciones. Por lo que dice Iñaki pasaron a mejor vida los tiempos



Iñaki Irigoien es presidente en funciones

de crispación: «No tenemos entre nosotros conflicto alguno, pero sí puntos de vista diferentes. En cualquier caso, nuestras reuniones son muy armoniosas y se puede decir que se realizan sin ningún problema, mejor que nunca». Y esas inversiones se dirigen a lograr más la calidad en la sidra embotellada: «Nosotros vivimos de las botellas, con las que trabajamos todo el año. Hay mucha gente que piensa que el "txotx" es lo más importante para nosotros, cuando no deja de ser sino algo anecdótico, en términos relativos».

El perfil del Museo de la Sidra se diseñará antes de finales de mes

Manu de la Puente Astigarraga

EL MUSEO DE LA manzana, o de la sidra -el término está aún por definir- es un objetivo acariciado por el municipio de Astigarraga desde hace muchos años.

Así lo reconoció, cuando se le preguntó al efecto, la alcaldesa Eli Laburu. En su opinión, «se viene trabajando en la iniciativa desde hace unos quince años, pero todavía no ha acabado de cristalizar».

«Queremos que todos los estamentos implicados, tanto instituciones como cosecheros, nos pongamos de acuerdo en todos los perfiles del proyecto».

Proyecto que ha avanzado bastante en los últimos meses y que podría quedar diseñado a finales del presente mes de mayo.

El Museo también cuenta con el visto bueno de la Diputación, siempre, eso sí, que cuente con el acuerdo de los productores.

Su mano derecha, su esposa Eva, se encargaba de todo lo concerniente a la cocina, actuando con toda la celeridad posible para atender a un centenar largo de personas que tuvieron la suerte de estar invitados a la cita.

Y entre todos, la persona más solicitada no era otra que Abraham Olano, que no dejó de departir con quien le saludase o se dirigiera a él para iniciar una conversación.

«Este Abraham no sorprende -comentaba un directivo de la Federación Guipuzcoana de Ciclistas-. Le conozco desde muy joven y nunca ha cambiado de forma de ser. Siempre ha sido noble, educado y humilde, sin que nunca se le haya subido la fama a la cabeza. Ciertamente su elección como protagonista de la jornada no ha podido ser más acertada».

Lo que ignoraban la mayoría de los presentes es que Abraham Olano fue elegido para desempeñar idéntico rol dos años atrás, pero su forma de entender la profesión de ciclista le obligó a responder en negativo, muy a su pesar y luego de agradecer tan distinguida deferencia.

además desde pequeño». La respuesta genera cierta sorpresa en quien preguntaba, sorpresa que se aclaraba de inmediato: «Sí, porque ya iba, o más bien me llevaban, a las sidrerías en el mismo coche de niño. La afición de mi abita por las sidrerías terminaba con la familia Olano en estos establecimientos». Y esta pauta permaneció en el tiempo: «Ya de joven, iba por mi cuenta. Ahora, en casa se bebe sidra un día sí y otro también». Cuando se habla con Olano (Marzano, de segundo apellido)

resulta obligada la referencia a la familia: «Todos están bien, tanto Karnele como los crios, Xabier y Mikel. Todo marcha y estamos muy contentos».

Xabier tiene 4 años y Mikel 18 meses, y seguro que tendrán compañía futura. «Se está "proyectando" el tercer hijo, pero todo a su tiempo».

En cuanto a su futuro, a Abraham le gustaría seguir vinculado al ciclismo: «No sé bajo qué fórmula, pero me gustaría. ¿Director deportivo? Por qué no...».



JOSE ANGEL Goñi es el propietario de la sidrería "Gurutzeta" y portavoz de sus compañeros de Astigarraga.

Cuando se le pregunta sobre un posible cambio de menú de sidrería lo tiene claro: «Tenemos que seguir como hasta la fecha, porque, en otro caso, deberíamos de cambiar el "status" de nuestro establecimiento y pasar a restaurante. Podemos trabajar tres meses al año y con esta oferta, nada más. Así que supongo que seguiremos igual».

Nuestro interlocutor está convencido

de que «la calidad lo es todo para nosotros».

Y distingue dos terrenos: «Por un lado, debemos de tener mejores relaciones entre todo el sector y conseguir que todos los que nos dedicamos a esto, contemos con la maquinaria apropiada y los mejores servicios para garantizar la bondad del producto».

«De otro lado -añade- esperamos la "K" de Kalitatea cuanto antes. Nuestro trabajo está en la mesa de la Fundación y esperamos novedades».