

## Jon Zapiain: «Llevamos nuestra sidra por el mundo»

La manzana es parte identitaria del pueblo, y productores como Jon Zapiain, los guardianes de su «esencia cultural y calidad» en un mercado globalizador



Jon Zapiain, frente al Ayuntamiento de Astigarraga.



Mikel Calvo

Seguir

Domingo, 16 de junio 2024, 06:56 | Actualizado 11:05h.

Comenta



**E**

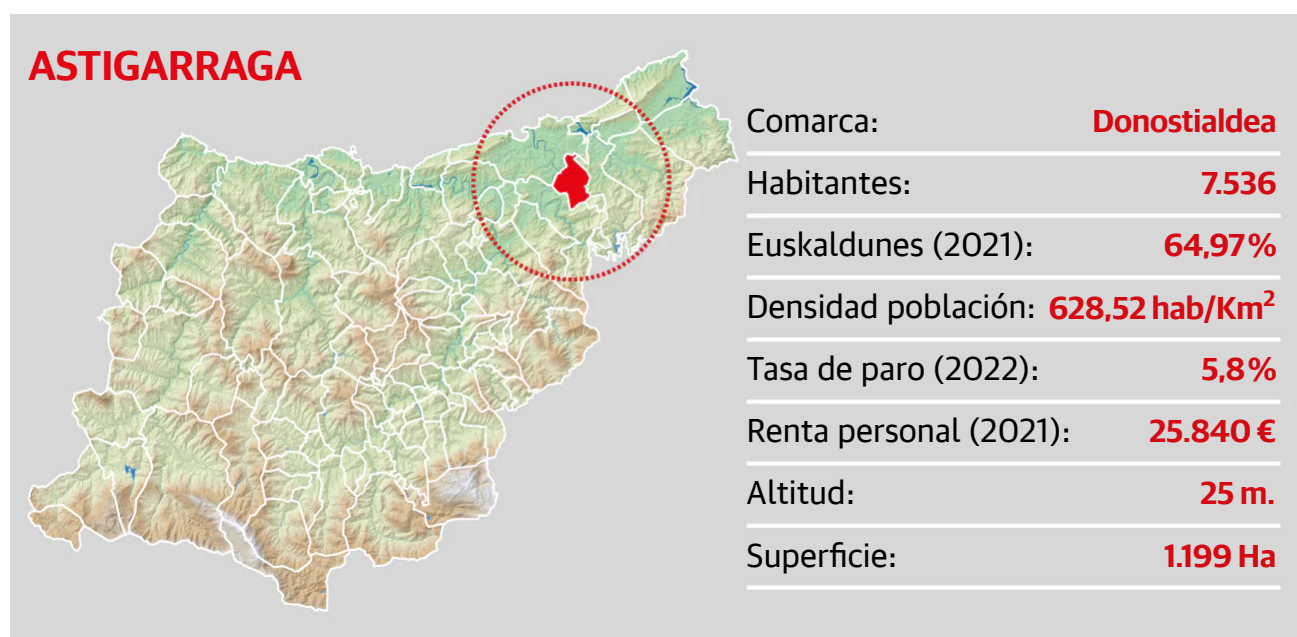
n Astigarraga hay apellidos que resuenan. Que adoptan una nueva categoría –sin tener por qué ser superior– y que están, de alguna manera, ligados íntimamente al pueblo, como si fueran parte de su identidad. Uno de ellos, sin duda, es Zapiain, que porta con orgullo, y sobre todo «humildad», Jon, el segundo de siete hermanos de una estirpe familiar relacionada con la producción de sidra desde, al menos, el siglo XVI (así lo demuestra un manuscrito de compraventa de unos terrenos de un tal Joanes de Zapiain, fechado el 3 de junio de 1542). Jon Zapiain, de 33 años, es uno de esos representantes de la 'nueva generación' de sidreros, graduados en universidades y acoplados a las ineludibles exigencias de la globalización. Ha llevado «la sidra y la esencia cultural» que caracteriza Astigarraga desde el «respeto y responsabilidad» a ferias de Tokio (Japón), Michigan (Estados Unidos), Frankfurt (Alemania), Bergen (Noruega) y Ponte de Lima (Portugal). Cuestión, por cierto, «nada fácil en el mundo loco en el que vivimos», como dice.

La kupela situada en la rotonda que da acceso al centro de Astigarraga sirve como un aviso a navegantes. Aquí la sidra es importante, por si había algún despistado. Zapiain, en este sentido, reconoce que «sí, somos importantes, pero es recíproco. Tenemos la responsabilidad de cuidar el producto, de dar un servicio de calidad, porque nuestro trabajo define, como otras tantas cosas, Astigarraga. Pero los astigartarras lo saben, y son también parte responsable en este trabajo de preservación», explica.

Astigarraga ha cambiado mucho. En los últimos años, el pueblo ha sido testigo de un crecimiento poblacional notable, que sigue en proceso, y de la llegada de miles –y cada vez más– de turistas de txotx, que abarrotan las sidrerías y bares del pueblo entre febrero y abril, sobre todo los fines de semana. En esta cuestión, los productores, a juicio del joven sidrero, tienen un «papel fundamental». «Al final, este es un pueblo pequeño, y a nada que venga mucha gente se va a notar, cosa que, por otra parte, aporta mucho a los servicios. Pero hay que buscar maneras de que las sidrerías presten un servicio de calidad, el objetivo siempre tiene que ser ese. Sí, abrirnos más, pero preservando la calidad y la esencia

cultural que nos define. Por respeto y por responsabilidad». La sidrería Zapiain tomó la decisión de no servir comidas los sábados en temporada de txotx.

Jon no esconde su «preocupación» sobre el hecho de que Astigarraga pueda perder «parte de su alma», aunque todavía ve «lejos» esa posibilidad. Bajo su opinión, es importante «recoger todo lo que nos ha enseñado el pasado para mantenerlo donde se merece, y si se puede, mejorar las cosas con lo que hemos aprendido. Es respetable que cada uno adopte la posición que quiera, pero este es el desafío de hoy: hacer un producto de calidad y preservar la esencia de nuestro pueblo».



## Así es mi pueblo

- - ¿Cómo describiría el pueblo en pocas palabras?
- Un pueblo abierto, respetuoso y responsable con su esencia cultural.
- - ¿Qué es lo mejor de Astigarraga?
- Que se puede hacer de todo y hay de todo, no hace falta salir.
- - Y ¿lo peor?

- No se me ocurre nada estrictamente malo... Quizás, que con el crecimiento puede que se pierda un poco la esencia que tenía cuando era más pequeño.
  - - ¿Cuál es su txoko favorito?
  - Tengo que decir nuestra sidrería, en mi caso no hay otra respuesta.
- 

(19 de 88)

## Próximo domingo... Ataun

[Ver todos los municipios](#)

Temas    90 años contigo

---



Comenta



Reporta un error



