

Martes, 10 de enero 2012

Ocio

buscar

Local Temas Al minuto Lo más La Vanguardia TV Fotos Gráficos

Portada Internacional Política Economía Sucesos Opinión Deportes Vida Tecnología Cultura Gente Ocio Participación Hemeroteca

Televisión Viajes MotorSedices

Ocio

Empieza la temporada de la sidra

Con la apertura de la primera kupela de la nueva cosecha en Astigarraga arranca este miércoles la temporada de sidrerías en el País Vasco

Ocio | 10/01/2012 - 11:32h



JOAQUÍN LECUMBERRY NAPAL
País Vasco Corresponsal

0

100 visitas

Notificar error

Tengo más Información

Tweet 9

Me gusta

0

0

"Tierra frondosa y montuosa, desolada de pan y vino y de todos los alimentos corporales, aunque abastecida de **manzana, sidra** y leche". Era 1143, y el viajero Aimeric Picaud visitaba por primera vez el **País Vasco**. Tras recorrerlo, describió en sus escritos el paisaje contemplado, un panorama que le llamó la atención: esas abruptas tierras estaban repletas de manzanales que se explotaban para obtener sidra debido a la debilidad de las plantaciones de vid. Casi nueve siglos después, la tradicional producción de esta bebida se mantiene intacta. Y su popularidad, va en aumento. Este miércoles, al grito de "Gure Sagardo Berria" ("Nuestra nueva sidra"), el presentador de televisión Julián Iantzi degustará en Astigarraga (Gipuzkoa) el primer escarado de sidra natural del año. Se abrirá entonces la primera **kupela** (barrica), dando comienzo a la **temporada** de la sidra en **Euskadi**, que durará hasta mayo.

Las sidrerías tradicionales ofrecen en este periodo los resultados de la nueva cosecha en barrica, siempre acompañados de los platos típicos: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, chuleta, y queso con membrillo y nueces. Según la tradición, se come sin plato, compartiendo una única fuente, y de pie. De esta manera, se facilita el desplazamiento a la zona de kupelas, situada en la bodega. Para disfrutar del sabor de la sidra también se cumple un pequeño rito: al grito de "txotx" del *sagardoegile* (sidrero), los comensales que deseen degustar el zumo fermentado de manzana deberán seguirlo hasta las barricas, donde formarán una fila en cada kupela para rellenar el vaso. El éxito de esta bebida, precisamente, reside en ese matiz tradicional no sólo al elaborarla, sino también al consumirla. "Es un hecho gastronómico pero también cultural, una tradición que se ha mantenido y de la que forman parte muchos grupos de amigos y familias, una buena excusa para reunirse", explica Ainize Mitxelena, del Museo Sagardoetxea de la sidra

Los orígenes de esta bebida en el País Vasco son inciertos, y las teorías de su procedencia son diversas. Desde las que aseguran que fue importada por los árabes o que los vascos aprendieron de los romanos el arte de elaborarla hasta las que sostienen que en Euskadi se consumía antes de la llegada de estas civilizaciones. Ya en el siglo XX, hubo un descenso de la producción de sidra en el País Vasco pero la elaboración de la tradicional bebida se mantuvo en Gipuzkoa, la provincia con mayor tradición sidrera de Euskadi. "Hay documentos que muestran que en el siglo XIV los caseros de Astigarraga hicieron un contrato con el Marqués para sacar madera de su bosque, que serviría para hacer prensas. También hay datos que confirman que en el siglo XVI las sidrerías Mendiola y Zapiain ya hacían esta bebida", explica Mitxelena.

Actualmente, existen alrededor de 70 sidrerías repartidas en 24 municipios, la mayoría de ellas en Astigarraga, Hernani, Usurbil y Urnieta, aunque también pueden encontrarse en otras localidades de Gipuzkoa e incluso Bizkaia y Álava. Para el comienzo de la temporada de sidra, siempre se elige a un personaje reconocido de la escena vasca. Si el pasado año fue el cocinero Karlos Arguiñano también han abierto la primera kupela personas de diversos ámbitos como Miguel Induráin, Juan Mari Arzak, Javier Clemente, Xabi Alonso o la soprano Ainhoa Arteta.

Te puede interesar: los usuarios que han consultado esto también han visto...

Noticia - **CiU** estaría dispuesta a hablar de un "control técnico" de los presupuestos por parte del Estado

Noticia - **Yamaha X-Enter 125: Nunca es tarde...**

Noticia - **San Sebastián, entre los 15 destinos más recomendados del mundo**

Noticia - **La economía francesa se estancó en el último trimestre de 2011**

Noticia - **Nace la primera agencia española que ofrece viajes entre afines**

PUBLICIDAD. [Descubre vivirvip.com y vive tu ciudad con descuentos de hasta el 70%.](#)



En el País Vasco, Gipuzkoa es el territorio con mayor tradición sidrera Cedida

Publicidad

Publicidad

seguros.es
COMPARA. ELIGE. AHORRA.

iPaga menos por el seguro de tu coche!

LAVANGUARDIA.COM

- 1 Rellena un único formulario
- 2 Compara las mejores aseguradoras
- 3 Ahorra hasta 500€

LO MÁS

LO MÁS VISTO

- 1 [Una iniciativa ofrece billetes T-10 a mitad de precio](#) 44134 visitas
- 2 [Pepsi reconoce que uno de sus refrescos disuelve ratones](#) 38771 visitas
- 3 [Un leopardo mata a un hombre y arranca el cuero cabelludo a otro](#) 26775 visitas
- 4 [Shakira deslumbra en la Gala del Balón de Oro](#) 20479 visitas
- 5 [4.000 arquitectos han emigrado por trabajo desde el inicio de la crisis](#) 19834 visitas