



Comienza el txotx en la plaza de la Constitución de San Sebastián, que quiere rememorar una antigua tradición. :: LUSA

Degustaciones, bertsos, recetas en directo y mercado son algunas de las actividades

La sidra llegó a la plaza de la Constitución desde Astigarraga, como ocurría antaño

entre las brasas, para lo que el agua echada con las manos resulta fundamental para que el calor del carbón hiciera su labor sin que nada se quemara.

Un grupo de dantzaris quinceañeros ensayaban una especie de alegoría que mostrarían luego en la que tenían mucho que ver las manzanas, los pájaros o el viento que mece las ramas de los frutales. Bertsolaris se preparaban para que, una vez abierto el caserio sidrería, sus voces se hicieran oír por todo el entorno y un buen número de personas se acercaban al reclamo de la música. Y de otra mañana de un cielo azul excepcional.

Como ocurrirá hasta el martes, se probó la nueva cosecha, se vendió sidra, hubo degustación de pinchos y de cocktails y se ofreció la opción de visitar y conocer la estructura y el funcionamiento de las antiguas sidrerías.

Desde hoy

Aquellos que se perdieron la inauguración de ayer tienen tiempo para disfrutar de este Sagardo Apurua hoy mismo. Por ejemplo, con el show cooking que Diámetro 200 y la escuela de cocina Irizar, que elaborarán una receta tradicional en directo que podrá degustarse. O con la cata maridaje de sidra junto al enólogo Guillermo Castaños. El mercado diario estará dedicado a los quesos, aunque no faltará la sidra y los derivados de la manzana. También habrá bolatoki mañana y tarde y a partir de las 18.30 los sonos de los bertsolaris.

Mañana lunes los niños podrán disfrutar con juegos, manualidades y pruebas de deporte rural especiales para ellos, desde las 11.00 a las 14.00 horas y desde las 17.00 a las 20.00 horas. El maridaje de la sidra tendrá como protagonista a Juan Zuriarrain, volverá el show cooking y en el mercado la venta será de manzana. El bolatoki abrirá de nuevo.

Una romería cerrará el martes esta segunda edición de la Sagardo Apurua, a partir de las 18.00 horas. A las doce volverá ese show cooking que permitirá ver y degustar la receta en directo de Diámetro 200 y de la escuela de cocina de Irizar. Por la tarde, un jurado oficial valorará los cocktails que prepararán los bares inscritos en el concurso y que deberán elaborarse en el mismo caserio instalado en la plaza de la Constitución. Todo es cuestión de rememorar tradiciones.

La Consti, una gran sidrería

La Parte Vieja de Donostia rememora la cultura de la sagardotegi

:: ANA VOZMEDIANO

SAN SEBASTIÁN. Si alguien no sabe lo que es la Sagardo Apurua solo tiene que acercarse hoy mismo a la plaza de la Constitución de San Sebastián, convertida en una sagardotegi durante los próximos tres días, y participar en degustaciones, concursos o visitas para conocer cómo funcionan las sidrerías.

Estas actividades son el eje del evento festivo porque, tal y como explican desde la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, el término Sagardo Apurua se refiere a la invitación a degustar las sidras de la casa antes de la apertura del txotx para presentar la cosecha del año.

«Donostia fue la capital de la sidra durante muchos siglos. La Parte Vieja llegó a albergar a más de cien establecimientos. Por eso, hemos pensado en recrear una sidrería en la que se escenificará el ambiente y el aspecto que tenían los caseríos vascos y las sagardotegis de nuestra ciudad», afirmaron desde esta asociación.

El diputado de Cultura y Turismo, Denis Itxaso, con un impecable traje de baserritarra, participó en la inauguración de esta feria, un acto que tuvo lugar a partir de la 1 del mediodía. Itxaso no dudó en destacar la importancia de la sidra en la cultura y en la historia de la capital guipuzcoana y de su entorno.

Hora y media antes, a las 11.30 de la mañana, esta segunda edición del Sagardo Apurua que se celebra en

San Sebastián comenzaba con la recreación de la bajada de la nueva sidra por el río Urumea desde Astigarraga, un proyecto llevado a cabo por las sidrerías Petritegi y Lizeaga en colaboración con Albaola.

Una gran barica junto a otras más pequeñas eran cargadas en un carro con bueyes que comenzaba su recorrido desde el puente de María Cristina para, ya por tierra, llegar a la Parte Vieja. La primera parada tuvo lugar en la plaza de Bilbao, al son de la trikitixa y con degustación de sidra para quienes se acercaban a la zona. A través de las calles Getaria, Churrua, de la plaza de Gipuzkoa, de Elkano, Boulevard, Igentea y San Jerónimo, la gran kupela llegaba a la plaza de la Constitución. Los bueyes desaparecían de la escena, pero la barrica quedaba colocada en un lateral de la fachada del caserio que se ha levantado en la plaza de la Constitución para esta fiesta.

Cerdo al buruntzi

¿Cómo se esperaba desde el centro neurálgico de la Parte Vieja, desde la plaza de la Constitución, a la comitiva? En una esquina, un atractivo muy especial, el asado al buruntzi de un enorme cerdo que por la tarde sería repartido en porciones entre aquellos que se acercaron a ese caserio de la sidra y los productos del país. Quien se encargaba de que el animal estuviera tierno y con piel crujiente demostraba que algo fundamental es que no se genere llama



Los bueyes arrastran las kupelas de la sidra. :: LUSA



La dantza sobre la manzana y su importancia cultural. :: LUSA