



Elaboración del prensado durante la última fiesta de la manzana en el caserío Katxola.

D.V. 19-10-2016

La fiesta de la manzana, el sábado

Katxola acoge la realización del prensado y fabricación del primer mosto de sidra

AIETE

En el caserío podrá degustarse la sidra de este año y disfrutar del ambiente festivo

de GORKA LARRUMBIDE

SAN SEBASTIÁN. Este sábado, el caserío Katxola volverá a acoger la celebración de la fiesta de la manzana, con la realización de los trabajos de prensado y fabricación del primer mosto de sidra. El motor, las correas, la ardatza, la tina y el sistema de prensado pertenecen al viejo tolare trasladado, desde el caserío Munto, a Katxola.

El sistema de fabricación y fermentación de la sidra es el que se utilizaba a principios del siglo XX. Un gran espectáculo para nuestro tiempo, un recuerdo del pasado reciente y un enriquecimiento cultural para todos, pero especialmente para los más pequeños.

El caserío Katxola, por condicio-

nes y tradición, es el embrión de un 'Igartubeiti' en Donostia, el único capaz de reproducir completas las tradicionales tareas de elaboración y fábrica de la sidra.

En este mismo enclave tendrá lugar por la tarde la popular fiesta de la manzana, que arrancará con la realización del primer prensado a las 16 horas.

Manzana de Zabalegi

Pero la verdadera fiesta, comenzará a las 17.30 horas con el segundo de los prensados. La manzana que se utilizará para poder llevar a cabo esta labor es la recogida en Ekogune, del caserío Zabalegi, durante las fiestas del barrio de Aiete, cumpliendo así la primera de las actividades rurales asociadas a la sidra que desempeñan en el barrio.

Mientras la prensa tradicional hace su labor en el tolare o lagar, en el caserío la fiesta estará animada por la txalaparta y la 'kirikoteka', que avisará a los lugareños del inicio de la celebración.

Y como toda buena celebración, la fiesta de la sidra comenzará con un brindis con el primer mosto del año en el caserío.

Los jóvenes tendrán la oportunidad de catar las manzanas que serán la base de la sidra propia del barrio, también los mayores que, además de probarlas, podrán ver en exposición diferentes tipos de esta fruta.

Asimismo, desde Ekogune organizarán una serie de juegos y talleres que buscarán atraer la atención de los más jóvenes y aumentar su

conciencia medioambiental. Los que se acerquen hasta Katxola podrán degustar además las botellas de sidra ya envasadas de este 2016, al que acompañarán con algo de comida casera para llenar el estómago.

Trikitixa y toka

La trikitixa amenizará la fiesta, mientras los más habilidosos demostrarán su destreza jugado a la toka. La fiesta llegará a su final cuando el zumo o mosto de las manzanas repose ya en la 'kupela', alrededor de las 19.30 ó 20 horas.

Desde ese momento, el oro líquido fermentará a lo largo de los meses de invierno, pues no será hasta el mes de febrero cuando el txotx abra la temporada sidrera. Al txotx le seguirá el embotellado de la sidra con un artesano artefacto recuperado de Munto. El descorché en la fiesta que se desarrolla todos los años en el mes de junio pondrá el broche de oro a esta fiesta de la sidra que, cada año, cuenta con mayores adeptos.

EL DATO

4

meses es el plazo de tiempo en el que debe fermentar el zumo de manzana antes de que pueda abrirse el txotx, en el mes de febrero.