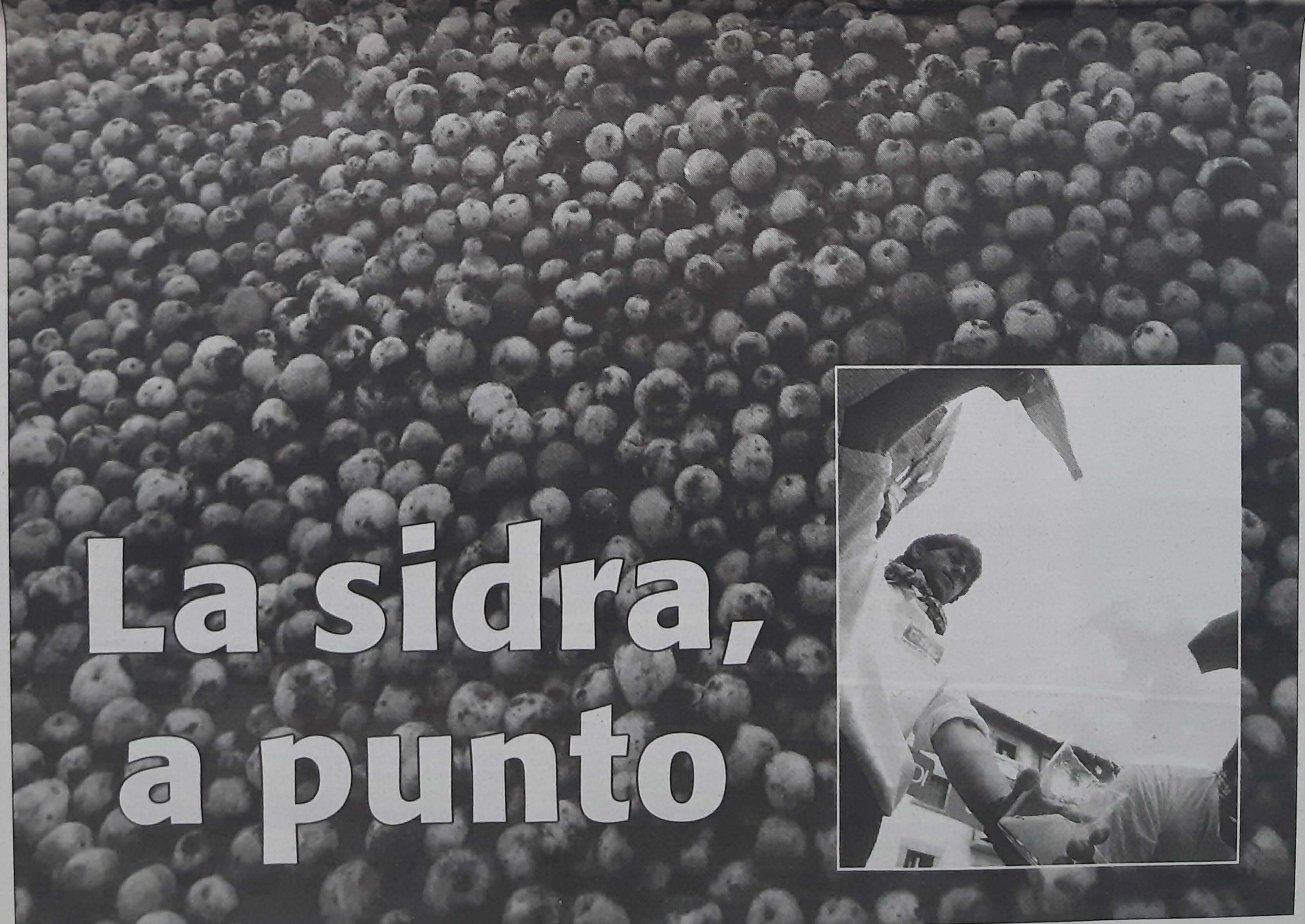
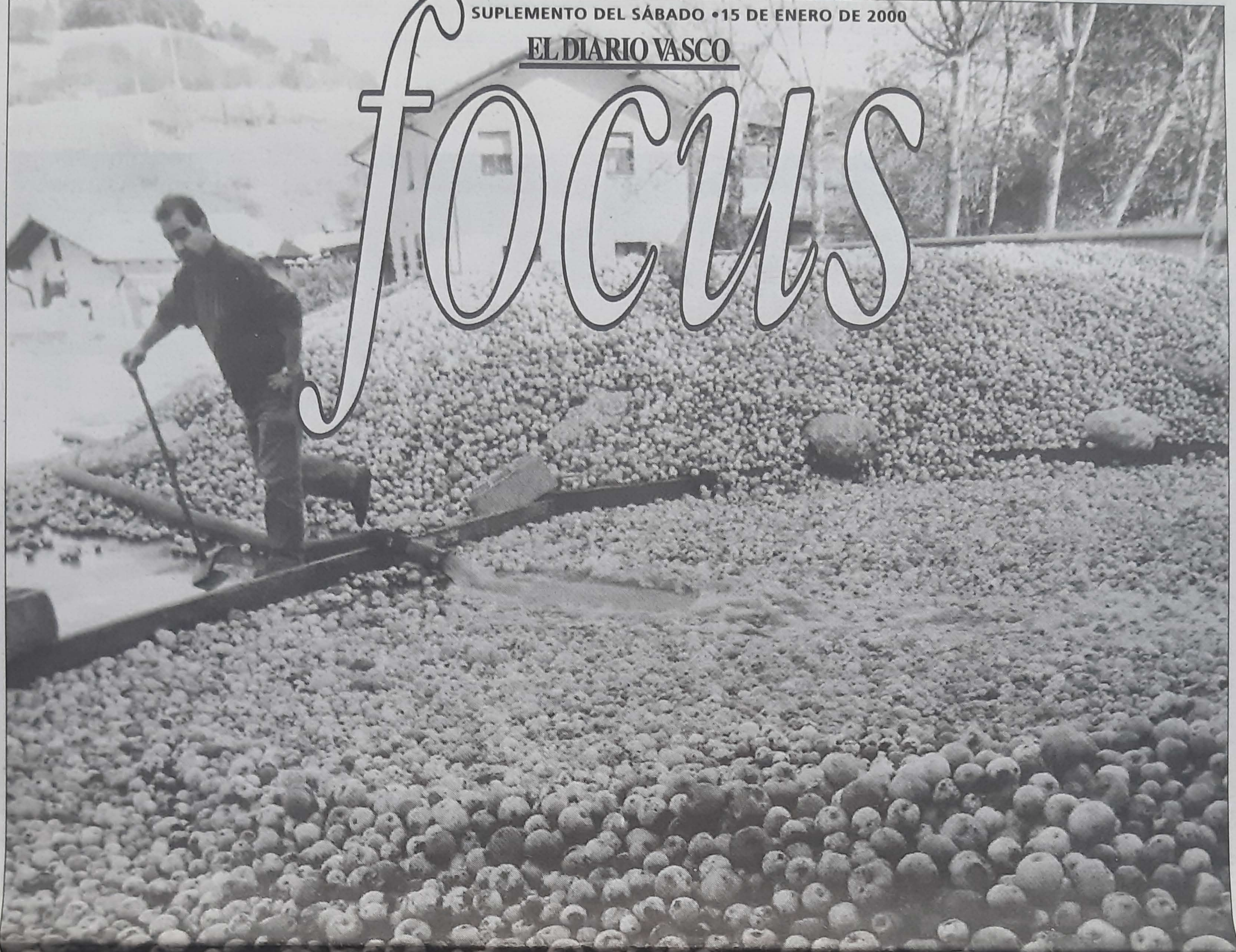


SUPLEMENTO DEL SÁBADO • 15 DE ENERO DE 2000

EL DIARIO VASCO

focus



La sidra, a punto



agenda

TEATRO. LA VENGANZA DE DON MENDO

Paco Mir, uno de los componentes del popular grupo El Tricicle, es el director de esta particular adaptación de la obra emblemática de Pedro Muñoz Seca. Sobre el escenario se produce la suma de la astracanada de la obra original del autor y los chistes, situaciones y gags específicos y disparatados del grupo Tricicle.

■ **Teatro Victoria Eugenia.** Hoy, sábado, y mañana, domingo a las 20.00h.

MUSICA. MATINÉES DE MIRAMÓN

Las populares matinées de Miramón se inician este año con un recital de clarinete a cargo de José Miguel Martínez Esparza (miembro de la OSE) que estará acompañado al piano por Pedro José Rodríguez. Obras de F. Ibarrodo, G. Guastavino, R. Schumann y Johan Brhams.

El próximo concierto será el día 29 de enero actuando un cuarteto de cuerda.

■ **Miramón.** Sede de la OSE. Hoy, sábado, a las 11.00h. Hay un servicio gratuito de autobús con salida de la Plaza Gipuzkoa a las 10.25h y paradas en el recorrido (Antiguo Rex y Anoeta).

PARA NIÑOS. CINE Y PAYASOS

Seleccionamos dos espectáculos infantiles para este fin de semana. Bien diferentes: cine y payasos. El primero en Lugaritz Kultur Etxea. El segundo, en Antzoki zaharra.

■ **Cine.** Hoy, sábado, a las 17.00h en Lugaritz Kultur Etxea, se proyecta la película *Rudolph, el reno de la nariz roja* (85 minutos). Precio de la entrada: 250 pesetas.

■ **Takolo, Pirritx eta Porrotx.** Los populares payasos actúan mañana, domingo, en el Teatro Principal con su espectáculo *Plisti plasta*. Dos funciones: 12.00h y 17.00h

CONCIERTO. PET SHOP BOYS

El dúo Neil Tennant y Chris Lowe (Pet Shop Boys) regresan con una nueva imagen dos años después de su último trabajo. En esta ocasión presentan dentro de la gira *Nightlife 1999/2000* sus canciones más conocidas junto a nuevas creaciones.

■ **Velódromo de Anoeta.** Mañana, domingo, a las 21.00h.

BERTSOAK. LEHIAKETA LESAKAN

Bortzrietako Bertso Eskolak antolatuta, bertso eskola honetako bigarren taldekako lehiaketaren hirugarren kanporaketa jokatu da gaur Lesakako Saskiberrin, ituntzeko 8etan.

■ **Lesaka.** Gaur, 20.00etan

TXISTULARIS. CONCIERTO

El salón de plenos del Ayuntamiento de San Sebastián será el escenario, mañana, domingo, de un concierto de txistularis que estará dirigido por Jose Inazio Ansorena y en el que participarán también, en determinadas melodías, tamboreros infantiles.

■ **Salón de Plenos.** Ayuntamiento de San Sebastián. Mañana, domingo, a las 12.00h

TXOSBERRI FESTA. ASTIGARRAGA

Sagardo denboraldi berriari agurra emateko sekulako karpa antolatuta dute Astigarragan. Gaur, larunbata, ordubetan herri bazkaria egongo da, arratsaldean haur jolasak eta kantaldiak antolatuta dira. Gauetan, jaiak jarraituz, herri afaria eta hamaiketarik aurrera dantzaldia izango da Imuntzo eta Belokirekin.



Nueva temporada de sidra

TRADICIÓN CON SABOR

Gontzal Largo

Fiel a su cita de todos los años, ayer dio comienzo la nueva temporada de sidra al txotx. El volumen de la cosecha ha sido inferior al de otros años -los cálculos aproximados están en torno a los 13 millones de manzanas que han dado unos 8 millones de litros de sidra- debido a un verano excesivamente seco y soleado que provocó la caída temprana del fruto. Por lo demás, se ha obtenido un caldo más azucarado, de muy buen aroma, color amarillo verdoso, pajizo y fácil de beber.

Las expectativas para la temporada que finaliza en mayo, «cuando las bodegas vuelven a ser bodegas, y no comedores», son tan optimistas como cabría esperar. Tanto los hosteleros/productores que han optado por ofrecer el txotx con toda su pureza -de pie y sidra como única protagonista acompañada de los platos tradicionales-, dice Miguel Zapiain, productor y presidente de la asociación de sidreros de Astigarraga-, como las sidrerías 'de nueva

Comienza una nueva temporada de sidra con un producto de calidad. Buen aroma y color de los que ya han comenzado a disfrutar cientos de asiduos a las sidrerías

generación' esperan dar un buen meneo a las kupelas. El propio Zapiain y el técnico de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, explican los entresijos del sector sidrero tradicional.

Tolare

La Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, que agrupa a 66 sidrerías, creó el año pasado el distintivo de Tolare Sagardotegia. Los establecimientos agrupados bajo este sello se caracterizan por estar sumergidos de lleno en el proceso productivo de la sidra. «Ellos reciben las manzanas, las prensan, elaboran la sidra y la embotellan, cada uno con su propio corcho y etiqueta», explica Miguel Angel Sáenz, técnico de la Aso-

ciación. Con esto se pretende recuperar la tradición del txotx en su más pura esencia, es decir, el ritual de la cata de sidra que se llevaba a cabo antes. «El fin fundamental del txotx era que los posibles compradores probaran la sidra y la acompañaran, si acaso, con queso, nueces y membrillo. Se trataba de promociones de venta, de 'probaketas', explica el técnico. Así, se busca fomentar el consumo de la sidra más allá de la cena puntual o la celebración en la sidrería. «Queremos que con el sello de Tolare Sagardotegia el leit motiv de todo el asunto sea la sidra», añade Miguel Angel Sáenz.

«Está claro la mayoría de la gente pide lo auténtico, lo original», manifiesta Miguel Zapiain,

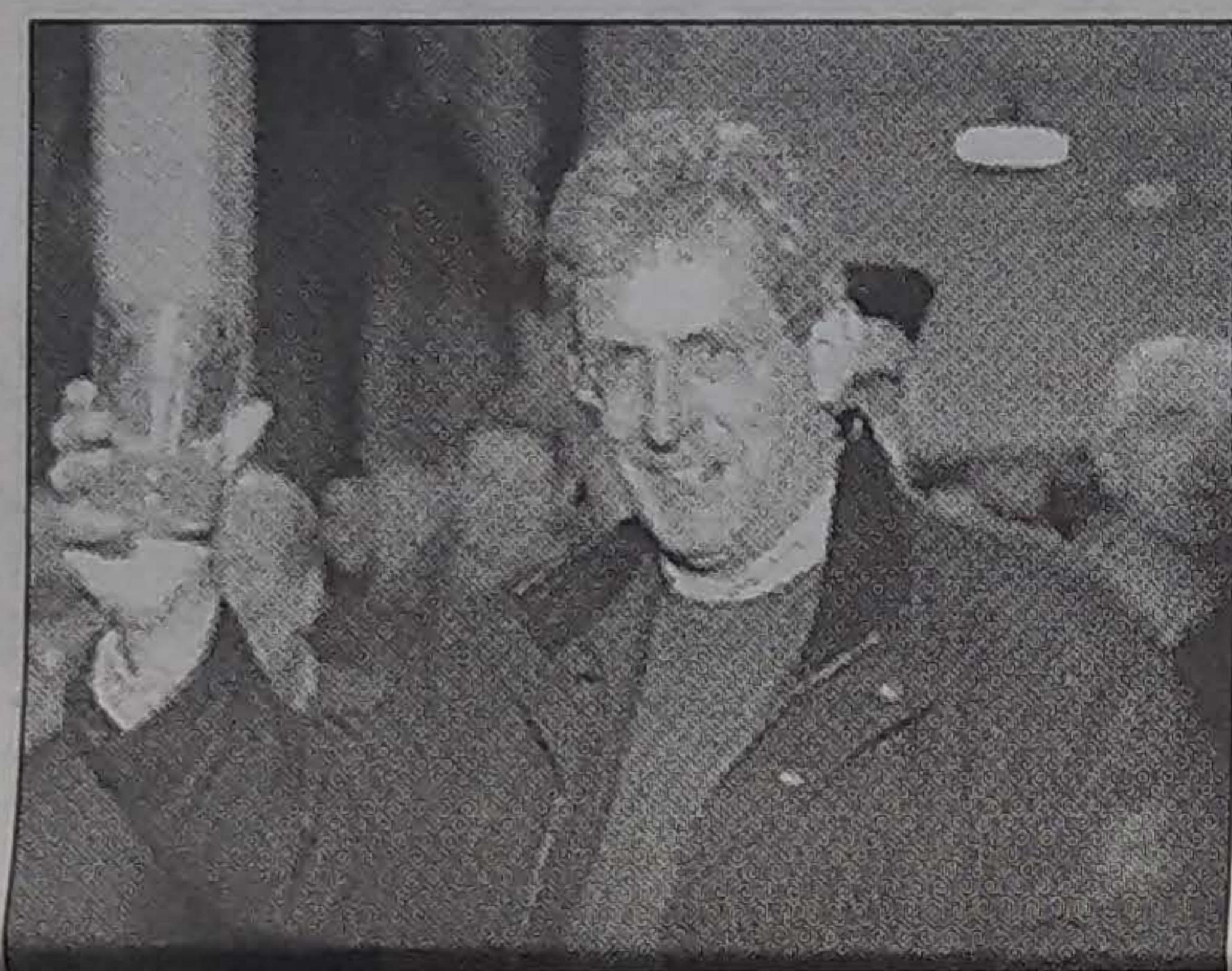
«y ello conlleva que el protagonista sea la sidra, aunque las demandas de la gente deriven hacia otros modelos», añade. Mientras tanto en su sidrería de Astigarraga seguirán apostando fuerte por la cena de pie, con libertad para ir a la kupela y acompañar el caldo con la tortilla de bakalao, la chuleta, y las nueces con queso.

En la actualidad, el 60% de la sidra producida en Gipuzkoa se consume en la propia provincia, mientras que un 10-15% en el resto de Euskal Herria. Miguel Zapiain explicó así el panorama de consumo: «La zona más sidrera ha sido y sigue siendo el área formada por el triángulo Irún, Azpeitia y Zumaia. Navarra es un territorio muy consumidor, al igual que Iparralde, aunque allí el panorama es más triste. Se consume en casa y acuden a las sidrerías de aquí».

El otro 10-15% restante se exporta a las sidrerías que desde hace unos años han surgido en la geografía española. De cara a años venideros se está trabajando, no sólo en exportar la sidra a los nue-



La merienda con la nueva sidra recién salida de la kupela. Es la tradición por la que brinda Etxenike, invitado de honor este año. /MIKEL



vos focos que ya han surgido en Madrid, Barcelona, Valencia o Burgos, sino también en dar a conocer el caldo a la propia sociedad vasca. «Ahora mismo cualquier supermercado tiene en sus estanterías sidra de calidad para consumir en casa, o para tomar en un merendero», comenta Miguel Angel Sáenz. Desde la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa también se aboga por promover rondas de 'txikiteo' con sidra entre las cuadrillas, en vez de vino o cerveza. «En según qué casos la sidra entra mejor porque tiene menos graduación, es más fresca, menos pesada... Eso sí, tiene que ser servida muy fría», defiende el técnico. Los pioneros en esto del poteo de sidra se encuentran en Errenteria y luego, en Astigarraga.

Europa e Internet

La exportación de la sidra a la Europa Comunitaria es, todavía, una asignatura pendiente tenida en cuenta. Al ser la sidra un producto tan vivo, perecedero y exento de aditivos, se tendrían que realizar inversiones para investigar la forma de pasteurizarla o estabilizarla, para que así durara más tiempo. «Pero habría que hacerlo de una forma que no perdiera tampoco su sabor auténtico», puntualiza Miguel Zapiain, que no oculta que los 8 millones de litros producidos este año no darían para grandes exportaciones.

Miguel Angel Sáenz considera que la modernización del proceso productivo de la sidra nunca acaba, pero insiste en la importancia de saber compaginar el producto artesano, tradicional, de siempre con las mejoras tecnológicas que vayan llegando. «No se

trata de que se realicen de golpe 10 millones de litros a granel gracias a nuevas mejoras», explica. En este aspecto han jugado un papel importante los depósitos inoxidables —«poco a poco se van implantando cada vez más»— o el control de temperaturas: «la sidra es como un ser vivo, es frágil, y no se le añade ningún tipo de aditivo químico», manifiesta, por lo que hay que tenerla a una temperatura que impida trabajar a los virus. La mayoría de las mejoras han repercutido en la limpieza del producto. «Ahora todas las sidrerías lavan las manzanas, se hace selección y gracias al embotellamiento automático los recipientes son totalmente asépticos», comenta Miguel Zapiain, «aunque las kupelas de madera se mantienen por ese sabor que dan a la sidra, por histórico».

Aunque fieles a su espíritu tradicional, las sidrerías de Astigarraga ya se encuentran en Internet en la dirección www.gipuzkoa.net/sagar-biho en donde se puede leer sobre la historia y la elaboración de la sidra, además de poder visitar 'virtualmente' las 17 sidrerías de la zona. Frente a la pantalla del ordenador, menos comer una chuleta regada con sidra, se puede hacer de todo: comprobar precios, horarios, menús, ver fotos de las sidrerías y obtener teléfonos de contacto.

¿Es todavía demasiado pronto para intentar echar un vistazo al aspecto que presenta la del año que viene? «De momento el invierno está siendo fenomenal», dice Zapiain, «el frío contribuye a que se frenen las enfermedades». Lo único que piden los manzanos a cada estación es la temperatura que le corresponda».