

**Kizkia.** Recogida de manzana de la manera tradicional.**Sagar dantza.** El baile no faltó en la fiesta de ayer.**A la cola.** El primer caldo de la fruta salido tras el trabajo realizado por los sidreros. ■ FOTOS: JUANFER

Los tolares empiezan a trabajar

**Kirikoketa.** Realizando la machaca de la mañana a la vieja usanza ayer en la plaza.

Vea el vídeo
escaneando con
su móvil este
código QR



dejó ver ese protagonismo de la fruta, ya que, aunque hubo también ocasión de disfrutar de la degustación de sidra en botella, la manzana estuvo presente en todos y cada uno de los apartados de la fiesta de ayer. Además de una exposición con variedades de la fruta en los arcos de la Casa Consistorial y de un concurso de tartas de manzana, el trabajo se pudo ver en directo.

Todo comenzó con un baile en el que la fruta está muy presente, la 'sagar dantza', de la mano de cuatro dantzaris del grupo local Astigar, seguido de la recogida de la manzana con el uso para ello de la 'kizkia'. Luego llegó el turno del golpeo de la fruta por medio de la 'kirikoketa', que genera un sonido claramente relacionado con la txalaparta. Tras el trabajo de la machaca llegó el turno de los muchos ciudadanos que se dieron cita en la fiesta, el instante de probar el primer mosto. Todo un ritual dentro del mundo sidrero.

Pero no fue lo único con lo que se pudo disfrutar en la gran fiesta celebrada ayer en la Foru plaza de la localidad sidrera. Hubo ocasión de hacerlo degustando sidra, acompañada de pintxos, además de visitar y comprar en los puestos con productos autóctonos llegados de la mano de Behemendi. Junto a ello se colocó una exposición de manzanas y se pudo disfrutar del trabajo en directo de algún artesano.

Los niños también se sumaron a una fiesta que año tras año va teniendo mayor auge y ya ha vivido su decimosegunda edición. Durante la mañana pudieron contar con juegos propios y por la tarde participaron en una de las novedades. Dentro de la sesión de deporte rural, en la que compitieron cuatro sidrerías con labores propias de la sagardotegi, hubo pruebas también para los más pequeños.

El efecto de la sequía

Pero también hubo tiempo de conocer cuál es el estado de la manzana que se ha comenzado ya a recoger. El aclareo natural causado por el frío de abril y el golpe de calor de agosto han permitido un calibre bueno de las manzanas, pero con un rendimiento muy distinto según los microclimas locales.

Por duodécimo año consecutivo a comienzos de septiembre se ha realizado un control en varias plantaciones de Gipuzkoa para conocer el estado en que se encontraban las manzanas.

El porcentaje en el árbol de manzanas dañadas por la carpocapsa o gusano de la manzana en las plantaciones visitadas y no tratadas es muy importante. Cada generación ha tenido dos 'picos' de ataque favorecidos seguramente por las altas temperaturas. Esto, sumado a la sequía, han provocado una importante caída de frutos en la mayoría de las plantaciones y una disminución del tamaño y peso de las manzanas.

ASTIGARRAGA

La capital sidrera celebró ayer durante todo el día el Sagar Uztza, en el que se degustó el primer mosto de la temporada

■ JUAN F. MANJARRÉS

ASTIGARRAGA. La Foru Plaza de Astigarraga fue toda una fiesta. Es una de esas jornadas que están subrayadas en el calendario para los amantes de la sidra. Ayer el turno era para el Sagar Uztza, o lo que es lo mismo, la celebración del inicio de los trabajos en los tolares de las sagardotegis. En esta fiesta, más que la sidra, la gran protagonista es la materia prima: la manzana.

Desde un primer momento se