

LOS DATOS

- **Exposición:** 50 variedades de manzana de sidra.
- **Orígenes:** 17 de Gipuzkoa; 7 de Vizcaya, 20 de Asturias y 6 de Francia.
- **Lugar:** Casa del parque Iturraran, en Pagoeta.
- **Fechas:** Sábado 4 y domingo 5.
- **Horas:** Desde las 10 de la mañana hasta las 2 de la tarde.
- **Entrada:** Libre
- **Pruebas:** Nivel de azúcar, dureza de la pulpa, nivel de maduración y degustación.



Txalaka

- **Sabor:** Agridulce.
- **Calibre:** 65-85 mm. 151 gramos.
- **Producción:** Alta, todos los años.
- **Floración:** Intermedia.
- **Vigor:** Árbol de gran desarrollo.



Moko

- **Sabor:** Amarga.
- **Calibre:** 55-70 mm. 78 gramos.
- **Producción:** Media, todos los años.
- **Floración:** Precoz e intermedia.
- **Vigor:** Árbol de gran desarrollo.



Geza miña

- **Sabor:** Amarga.
- **Calibre:** 70-85 mm. 161 gramos.
- **Producción:** Alta, todos los años.
- **Floración:** Intermedia.
- **Vigor:** Intermedio.



Goikoetxea

- **Sabor:** Ácida o agridulce.
- **Calibre:** 70-85 mm. 137 gramos.
- **Producción:** Alta, cada dos años.
- **Floración:** Intermedia.
- **Vigor:** Árbol de gran desarrollo.

MIKEL SORO

SAN SEBASTIÁN, DV. Es la primera exposición pero empiezan fuerte: nada menos que cincuenta tipos diferentes de manzana de sidra se van a exponer este fin de semana en la casa Iturraran del Parque Natural de Pagoeta. La entrada será gratis y estará abierta al público desde las 10 de la mañana hasta las 2 de la tarde, ambos días.

Técnicos de la Diputación y de los dos viveros del parque aiarra van a ofrecer toda la información posible al visitante. Además, harán pruebas con las manzanas, tales como medir el azúcar con el refractómetro, su dureza con el penetrómetro, la del almidón para saber su grado de maduración y, lo mejor, una degustación comparativa.

«Veremos unas 50 variedades de manzana de sidra: de Gipuzkoa, Vizcaya, Asturias y Francia», detalla Iñaki Larrañaga, técnico foral de desarrollo pomológico. Concretamente, serán 17 variedades de nuestro territorio, 7 de Vizcaya, 20 de Asturias y 6 de Francia. «Hay muchas más, pero sólo presentamos las más importantes, las que estamos injertando y ofreciendo a los baserritarras para mejorar la producción y la calidad de la sidra». De ahí surgió la idea de ofrecer una muestra de las calidades de manzana conseguidas en los viveros forales y de las mejores de fuera. «Básicamente son las ácidas y ácido-amargas, las mejo-

Pagoeta acoge este fin de semana una exposición de 50 variedades utilizadas para elaborar sidra

Manzanas para ver y probar



LAVADO. Previo a su paso al tolare, la manzana es lavada. /D. FORAL

res para hacer sidra por sus polifenoles, taninos y ácidos fólicos», explica Larrañaga.

La muestra pretende enseñar a la gente todo el trabajo especí-

fico hecho con la manzana desde hace años. «Esto es una cosa natural, pero desde hace años hay una labor foral muy interesante y eso es lo que queremos que vean

los interesados», argumenta Larrañaga. «Está de moda todo lo natural, como es la agricultura de siempre referida a la manzana de sidra».

Habrán folletos, bibliografía, artículos especializados para quien desee profundizar en el conocimiento de la manzana. Aunque básicamente será la forma visual, el tacto, olor y sabor lo que prime en esta gran muestra manzanera. «Además será muy didáctico enseñar con aparatos muy sencillos cómo se mide el azúcar con un refractómetro: se echan unas gotas del zumo y se mira al trasluz. Una medida en grados da el nivel de azúcar, normalmente suelen ser 13 grados», detalla el experto técnico. «El penetrómetro es un punzón que se clava vertical -no perpendicular- a la manzana y da el grado de dureza».

Otra prueba es partir la manzana por la mitad y untar su pulpa con yodo, o betadine. «Si queda una manchita clara es que está madura y si se queda oscuro es que aún contiene almidón, que no se ha convertido en azúcar».

Para el final queda la cata, la degustación de manzanas de diferentes orígenes, que se colocarán en cestos de mimbre con sus respectivos nombres. Larrañaga cortará él mismo trozos de manzanas allí mismo «como un juego».

No hay, según él, mucha diferencia entre manzanas guipuzcoanas y de fuera. «Son muy parecidas las que sirven para la sidra. Con mu-

cho zumo y que esté madura en esta época de recogida, básicamente para el sidrero. Y de mucha producción, sana, sin plagas y de calibre amplio para rentabilizarla. Esas variedades se escogen en todos los lados y como la muestra es de manzana de sidra...».

La gallega es la más ácida, la normanda la más amarga y la de aquí es una media de ambas. «La txalaka y la urtebi son ácidas, la moko es ácida y amarga a la vez», explica comparándolas con las de comer, como las errezila o txori sagarra, «con mucho azúcar. Más de mesa que de sidra. Eso es lo que se podrá ver y comparar en la exposición». Redondas, achatadas, globosas, aperadas, con piel de colores... una panoplia de manzanas que harán disfrutar a quien visite esta exhibición pionera de las manzanas de sidra.

Gran producción

Este año, además, ha habido una excelente producción de manzana. La estimación, sin oficialidad, es de 6/7 millones de kilos de manzanas en Gipuzkoa. «Se ven cargados los manzanos». Todo será adquirido por los productores de sidra, aunque este año no ha habido acuerdo sobre el precio.

El número de manzanos para sidra ronda los 230.000. «No estamos plantando más, seguimos en un número estabilizado porque no hay muchos caseros y no es un producto con rendimiento a corto plazo», explica Larrañaga. ■