



Extracción. Exprimir las manzanas, las más cuidadas, las mejores, para la posterior fermentación de esta bebida. :: ARANBERRI

Multitudinario 'Sagardo eguna' en Usurbil

USURBIL

La sidra se convirtió en la protagonista de la 33 edición de una fiesta marcada por el buen tiempo y el gran ambiente

:: GORKA LARRUMBIDE

USURBIL. Oro dulce, jugoso caldo, zumo ambarino... En definitiva, exquisita sidra extraída de las mejores manzanas exprimidas. Y de buena sidra son conocedores los usurbildarras que, por 33 años consecutivos, celebraban con alegría y alboroto su tradicional 'sagardo eguna'. Amanecía soleado. Por fin, los paraguas, protagonistas durante los dos últimos años, dejaban paso a una mañana con sabor a verano. Y el pueblo respondió. Y de qué manera. No se recordaba un 'sagardo eguna' tan multitudinario en años. Alegría entre sidreros y catadores, pues la oferta satisfizo a todos.

Los asistentes pudieron catar los diferentes caldos en tres espacios

bien diferenciados. En el frontón, los caseríos de Usurbil pusieron a disposición de sus vecinos su propia sidra, la que elaboran para consumo propio. En Dema Plaza, las sidrerías de la Asociación de la Sidra Natural de Gipuzkoa, también ofrecían sus 'zumos'. Las botellas, bien frías, se consumían a buen ritmo. Algunos, aprovechaban los tragos para acompañarlos de un sabroso talo o un buen chorizo cocido. Ya en Askatasuna Plaza, la sidra se servía con Eusko Label, así como varios de sus pintxos, todo con su certificación de calidad.

Más cien personas velaron por el buen desarrollo de esta jornada que recibió, además de a los vecinos propios de Usurbil, a numerosos curiosos que se acercaron atraídos por el eco festivo de otros años. Pero no solo de sidra vive este día. Entre los diferentes espacios donde se desarrolló la fiesta, el paseante tuvo tiempo de encontrar entre los diferentes puestos postres típicos de la zona, donde imperaba un impresionante pastel vasco, o elementos de artesanía y complementos de piel como

bolsos, carteras o chaquetas que llamaron la atención del consumidor.

Eran muchos los que trataban de mostrar sus habilidades con las botellas. Escanciar con ciertas garantías es todo un arte. Conseguir verter el oro líquido en el vaso sin derramar gota es más que complicado y más cuando, entre tanto gentío, es impredecible calcular la potencia de cada empujón. Pero aún así, la organización premió y reconoció la labor de los mejores. Zuriko Lañadilla, Amaia Olasagasti e Iñaki Agirresarobe fueron nombrados como 'mejores escanciadores' de la feria, título que recogieron con gusto y entre risas.

A primera hora de la tarde, el día de la sidra iba tocando a su fin con las plazas aún abarrotadas. Sin embargo, el ambiente festivo, lejos de desaparecer, continuó con romerías y las actuaciones de trikitillaris. Un buen colofón a una jornada marcada por el buen tiempo y las ganas de los usurbildarras por pasarlo bien. 33 ediciones después, la sidra sigue estando muy viva.



Gentío. Buen ambiente en el frontón de Usurbil. :: ARANBERRI



Escanciadores. Verter el líquido, todo un arte. :: ARANBERRI