

Tamborrada en la mesa

Llega la fiesta de San Sebastián, celebración entre celebraciones para los donostiarras y para los azpeitiarras. Este año, el 20 de enero es viernes, por lo que los más acérrimos a la fiesta tendrán la oportunidad de prolongarla hasta dos días más y, quienes no tengan tanto aguante, tendrán la oportunidad de disfrutar un solo día pero a tope, ante la perspectiva de tener todo un fin de semana de descanso. Con más de 110 tamborradas y más de 10.000 adultos, la fiesta donostiarra se convierte en una de las más participativas de Euskal Herria. Paralelamente, más de 5.000 participantes recorren la tamborrada infantil que se inicia a las 12:00 en Alderdi Eder y que finaliza en el Boulevard después de dos horas de recorrido. Pero si la fiesta es grande en las calles, no lo es menos de puertas hacia dentro. En la cena de la víspera, decenas de sociedades gastronómicas acogerán a miles de comensales dispuestos a compartir mesa y mantel para, después de cenar, entonar los sonos de Sarriegi. Unos patillos improvisados y cualquier superficie sobre la que aporrearlos es suficiente para sumergirse en la fiesta. Las cenas a ritmo de tambor en las sociedades marcan una tradición en la que el menú consiste, salvo ligeras variaciones, en consomé, solomillo con guarnición, pescado (merluza, rape o rodaballo) y pintxineta. Un año más, Euskal Billera mantiene la posibilidad de elegir angulas en su menú y los comensales podrán optar entre dos alternativas, una con angulas y otra con bogavante, e igual oferta en el resto de platos y postre. Después de la cena llegarán los desfiles, en filas más o menos alineadas, que durante 24 horas animarán las calles de todos los barrios de la ciudad.

Zoro Feria en Deba

La Zoro Feria de Deba inaugura el calendario de ferias. Este año se celebrará el 7 de enero, justo entre dos festividades, día de Reyes y domingo. No corren buenos tiempos para la actividad económica relacionada con el primer sector, pero la Zoro Feria logró en su día sobrevivir a la feria que se celebraba antaño y, en su versión moderna, resiste el tirón. Los puestos de venta de productos de caserío permanecerán a dispo-

Santa Luzia (Urretxu/Zumaia/Leza)



sición del público desde las 9:30 hasta las 14:30 aproximadamente. Los visitantes podrán adquirir en ellos productos como miel, queso, frutas, hortalizas o panes caseros. Completará la oferta las exposiciones de ganado local, cuero y herramientas, así como los habituales concursos de frutas y verduras y de quesos y, probablemente, el de miel. La Zoro Feria se completa con un programa de herri kirolak, concretamente prueba de bueyes. Esta actividad suele ocupar toda la semana en sesiones que se programan en función del número de participantes inscritos.

Temporada de sidra

Desde enero hasta mayo, la temporada de txotx convierte a las localidades de Astigarraga y Hernani en centros neurálgicos para todos aquellos visitantes que quieran degustar este producto gastronómico. Este año, los consumidores podrán disponer de sidra con sello Eusko Label y con sello Gorenak, aunque se trata de sidra embotellada, ya que la destinada al txotx no tendrá esta categoría. El pistoletazo de salida será el 11 de enero, fecha en la que se llevará a cabo la apertura oficial de la temporada de sidra 2012 con el primer txotx que, como siempre, lo realizará un personaje conocido cuya identidad no ha sido aún hecha pública y que, seguramente, tendrá como escenario la sidrería Petritegi. En el acto se presentarán las características de la nueva cosecha. Después, los asistentes tendrán la posibilidad de degustar el primer menú de la temporada de sidrería y, durante todo el día, las tabernas de Astigarraga servi-

rán sidra de la nueva cosecha a sus clientes. Por su parte, en Hernani, el primer txotx se celebrará el domingo 22 de enero y contará con la presencia de un personaje conocido que estaba aún sin determinar a la hora de cerrar esta edición. Para más información relacionada con la temporada de txotx, consultar las siguientes páginas webs: www.sagardotegiak.com o www.sagardoetxea.com.

Más información: 943 55 05 75

Día del txakolí

Otro de los productos estrella de la gastronomía vasca es el txakolí, cuyo ciclo discurre paralelo al de la sidra. En el caso del txakolí, la bienvenida a este vino blanco tiene siempre fecha fija, el 17 de enero, festividad de San Antón. Ese día Getaria se viste de gala para recibir la nueva cosecha de txakolí y la Plaza de la Verduera y el frontón serán los dos lugares en los que se concentrarán la mayor parte de las actividades previstas. El programa de actos comenzará el viernes 13 con la celebración de un Festival de bertsoaris y tendrá su continuidad el día 17, con una jornada muy animada en la que el txakolí será el protagonista. Además de la presentación del txakolí por parte de los productores de esta bebida, el programa de actos incluye un Concurso de Pinchos entre los bares de la localidad. Los ingredientes principales serán el bonito y la antxoa y la víspera de San Antón el jurado decidirá cuál es el pincho ganador. Por la tarde, se celebrará una sesión de deporte rural.

Más información: 943 14 03 83