



ASTIGARRAGA VIBRÓ CON EL TXOTX

Texto: Josema Azpeitia. Fotografías: Ritzar Tolosa

El pasado 16 de enero, tuvo lugar en Astigarraga el acto de inicio de la temporada del Txotx o temporada de las sidrerías de Gipuzkoa, el acto central que une tradicionalmente a productores, instituciones y comunicadores considerado como el “pistoletazo de salida” de esta tradición que une sidra, gastronomía y restauración durante los cuatro primeros meses del año.

Por primera vez en 31 ediciones, el acto institucional tuvo lugar en un nuevo espacio, la flamante nueva **Casa de Cultura Erribera Kulturunea**. La amplia zona exterior aporticada de la misma sirvió como salón de actos ofreciendo un espacio al aire libre mucho más amplio que el que se había utilizado hasta la fecha, protegido de las inclemencias del tiempo por una gran tejavana. Los participantes en el acto se situaron alrededor de una gran pancarta con el slogan de la temporada del Txotx “Bertako plazerra” (“El placer local” o

“El placer próximo”), cediendo el centro del espacio al invitado “especial” de este año: el cantante del grupo En Tol Sarmiento **Iñigo Etxezarreta**.

Ronda de intervenciones

En dicho acto tomaron parte diferentes personalidades del mundo sidrero e institucional, comenzando por el alcalde de la localidad, **Xabier Urdangarin**, quien agradeció la asistencia de todos los presentes, recordó que la sidra en Astigarraga es mucho más que gastronomía,





turismo y diversión, que es una manera de vivir arraigada en su cultura, y avanzó que este año se pondrá en marcha una campaña para **evitar los comportamientos machistas y homófobos** a lo largo de la campaña de las sidrerías.

A continuación tomó la palabra la Diputada General de Gipuzkoa, **Eider Mendoza**, que se sintió muy feliz

de acudir a un acto similar y consideró muy bien traída la invitación a Iñigo Etxezarreta considerándolo una persona muy adecuada para atraer a los jóvenes al mundo de la sidra.

Azahara Domínguez, diputada de Movilidad, Turismo y Organización Territorial y **Jesús García de Cos**, viceconsejero de Turismo y Comercio hablaron de la im-





portancia de la sidra a la hora de generar empleo, mantener nuestras tradiciones y atraer al turismo y, cerrando la ronda política, **Bittor Oroz**, viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco habló de los buenos datos cosechados en esta campaña por la **D.O. Euskal Sagardoa** y la importancia de la diversificación de productos que se está dando alrededor de la sidra. Oroz también incidió en la necesidad de atraer a los jóvenes al mundo de la sidra y consideró que era una buena idea que el invitado de este año estuviera vinculando con Rioja Alavesa.

Una cosecha menor de lo esperado

Acto seguido, llegó el turno de **Maidor Lopetegi**, presidenta de los elaboradores de sidra, que habló del plan estratégico en marcha destinado a mejorar la producción

de sidra centrándose en la polinización de las variedades locales de manzana, la prioridad de acabar con el hándicap de la bianualidad de la manzana y la necesidad de formar a los productores de manzana en lo referente a cómo trabajar la tierra de una manera óptima.

Y antes de dar paso al invitado de este año, **Oihana Gainzerain**, presidenta de la D.O. Euskal Sagardoa, ofreció una serie de datos sobre la cosecha de este año. Como informó Oihana, la cosecha de este año ha sido mayor que la del año pasado pero algo menor de lo que se esperaba. Con todo, se han elaborado **4 millones de litros de sidra con Denominación de Origen** de la mano de 50 productores, 2 alaveses, 3 bizkaitarras y 45 gipuzkoanos. Para conseguir dicho objetivo, se han empleado 6 millones de kilos de manzana cultivados en 500 hectáreas trabajadas por 250 productores.

ELABORACIÓN CASERA



Adamoplaza

la tortillería

TAKE AWAY

- La tortilla de ADAMO BEACH (Sagües) para llevar a casa de 10:00 a 22:00 h.
- Posibilidad de encargar tortillas enteras, medias, pintxos... a tu aire !!
- De lunes a viernes, PLATOS DEL DÍA para llevar entre 5 y 9 €

Claudio Anton de Luzuriaga 3, GROS, Donostia 943 27 24 73



Oihana subrayó que la sidra de este año, por lo general, será de poco cuerpo, baja en alcohol, pero con un perfume y un sabor muy agradables. Hizo también hincapié la productora en que el hecho de que haya 106 especies de manzana local inscritas en la D.O. hace que los productores tengan un amplio margen para conseguir sidras y productos muy diversos que hacen que el consumidor cuente con una amplia gama de productos y estilos donde elegir.

Invitados y plantación del manzano

Finalmente, el micrófono pasó a las manos de **Iñigo Etxezarreta**, quien admitió que fue toda una sorpresa el ser convocado, aunque una vez superado el choque inicial le pareció muy correcto pues, al fin y al cabo, comentó, “las sidrerías tienen una gran similitud con mis con-

ciertos: juntar a la gente y hacerles disfrutar con alegría”.

También como una novedad, las comparecencias no terminaron con la intervención del invitado principal sino que fue un segundo invitado, el presentador y monologuista **Antxon Telleria** quien cerró la ronda en clave de “humor televisivo”, aunque faltaron las risas enlatadas.

Acto seguido Iñigo Etxezarreta recibió el plato de honor de manos del alcalde de Astigarraga y se procedió, preservando la tradición, a escenificar la plantación de un manzano en los terrenos de la Casa de Cultura por parte del cantante. Una vez terminada la “ardua labor”, todo el mundo se trasladó a la **Sidrería Alorrenea** donde tras recibir a Iñigo Etxezarreta y bailarle la “**Sagar Dantza**” o “Baile de la manzana” se procedió a beber la primera sidra del año, que el cantante degustó al grito de “**Gure Sagardo Berria!**”.



5

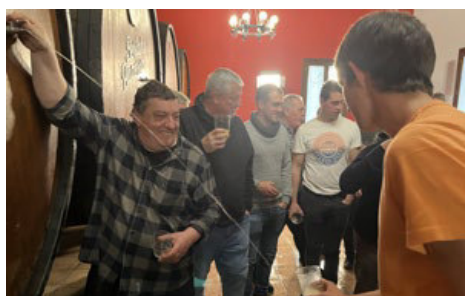
MASKARADA
Eskura ezazu!

EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK



MASKARADA
Euskal Gastronomía

Tel.: 948 504 236 · www.maskaradadenda.com



Como siempre, un final feliz

Una vez finalizado el ritual, los asistentes pudieron disfrutar de una opípara comida de sidrería que se inició con unas croquetas de cortésia y siguió con el menú habitual de tortilla de bacalao, txuleta a la parrilla, queso, membrillo y nueces, con la novedad de que el tradicional bacalao frito con pimientos fue sustituido por un sabroso bacalao al pil-pil que hizo las delicias de los asistentes.

Como siempre, la celebrada en Astigarraga fue una fiesta alegre e informal que se alargó hasta bien entrada la tarde y en la que fueron abiertas y probadas no pocas kupelas de esta espectacular sidrería cuyos propietarios y personal se volcaron para que a los asistentes no les faltara de nada. La fiesta, además, siguió en la localidad sagardozale en la que no pocos bares ofrecieron sidra como cortésia a sus clientes durante todo el día.



con

Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



HORARIO:

Domingos y festivos, 13 h.

