

Iasone Salbide Donostia

“XVII SAGARDO EGUNA. Donostia. 7-9-2002”. Es la inscripción que pudo leerse ayer en los vasos que los asistentes a la Plaza de la Constitución donostiarra portaban en sus manos. La verdad es que el programa de la decimoséptima edición del “Sagardo Eguna” era atractivo. La módica cantidad de dos euros permitía beber toda la sidra que uno fuera capaz. Y el llamamiento tuvo éxito.

El goteo de gente fue continuo, lo que permitió que el buen ambiente se adueñara de la “Consti” sin provocar el agobio de los que allí se congregaron. El sonido de la trikitixa de los hermanos Oskar y Aitor Estanga amenizó una jornada en la que volvió a lucir el sol después de varios días de lluvia.

El público asistente fue de lo más variado aunque, eso sí, un público autóctono casi al 100%. El primer sábado de septiembre -fecha en la que se celebra el “Sagardo Eguna” en Donostia desde hace ya 17 años- los turistas están de vuelta en sus países y la fiesta es para los de casa. Curiosa fue la presencia de más matrimonios adultos que cuadrillas de jóvenes, lo que demuestra que la sidra no entiende de edades.

Pero si algo o alguien fue protagonista de esta “jaia”, ésa es, como no podría ser de otra manera, la sidra. Representantes de 49 sidrerías de las 65 que componen la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, ocuparon entre las 11 y las 14 horas los tradicionales “arkupes” de la plaza.

La sidra, escanciada

«Con una temperatura de entre 10 y 11 grados y, por supuesto, escanciada». Tal y como indicaba Esteban Lertxundi, de la sidrería Saizar de Usurbil, en la mañana de ayer se consumieron cerca de 10.000 litros de este preciado derivado de la manzana.

La importancia de escanciar la bebida radica en que «así se rompe la sidra y desprenden los aromas de la fruta, de forma que el sabor también cambia», explicaba Jon Artano, de la “sagardotegi” Buenaventura de Astigarraga. Artano, absolutamente competente con su compañera a la hora de escanciar, añadía que «la técnica del escanciado se basa en golpear el líquido contra el vaso». Esteban Lertxundi, en cambio, cree que «no hay una técnica definida. A base de echar una y otra vez se va aprendiendo».

Igual que se aprende con el tiempo a saber valorar la calidad de la sidra. Bittor Lizeaga tiene muchos años de experiencia en la sidrería Gartziategi de Astigarraga, lo que le permite vaticinar que «aún es pronto para decirlo, pero este año la manzana viene buena». Pese a que el manzano precisa un clima húmedo y con un poco de sol y este año “Lorenzo” no nos ha acompañado, parece que «se recogerá bastante cantidad». Dentro de poco lo sabremos, ya que la colecta de la manzana comienza el uno de octubre y a finales de noviembre los sidrereros comenzarán a elaborar la sidra para la nueva temporada.

Un museo de la sidra

No es bueno beber con el estómago vacío. Los puestos de bocadillos de tortilla de bakalao, chorizo a la sidra y queso ayudaron a sa-



LA “CONSTI”, LA SIDRERÍA MÁS GRANDE

MILES DE PERSONAS PARTICIPARON EN LA DEGUSTACIÓN DE **10.000 BOTELLAS** DE SIDRA

Escanciada Así se rompe la sidra, despende los aromas de la fruta y el sabor también cambia

ciar el hambre y tener algo entre manos durante los cinco o diez minutos que los puestos estuvieron cerrados hacia las 13 horas.

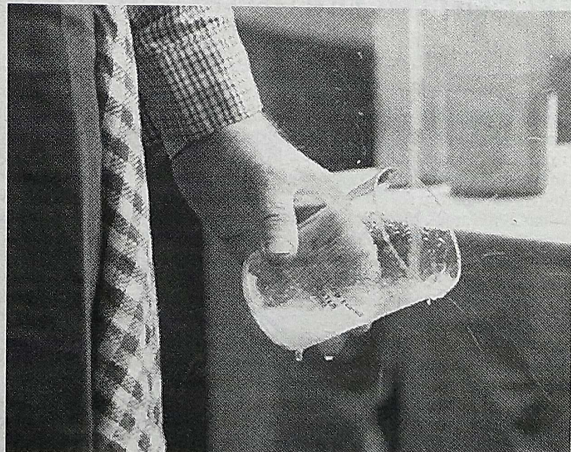
Y es que mientras se celebra el tradicional homenaje -generalmente a los sidrereros que acaban de jubilarse- está prohibido servir al público. Durante el acto, muy de aquí, con auresku de honor, ramo de flores e insignia de oro, la plaza permaneció en silencio para escuchar las palabras de

quien luchó tantos años en favor de la recuperación de los manzanos.

El doctor Enrique Samaniego, uno de los fundadores de la asociación “Esi taldea” que tanto trabajó por sacar la sidra adelante desde el año 1980, afirmó durante su discurso de agradecimiento que «el paso a seguir es la fundación de un museo donde se investigue y se trabaje para que el mundo de la sidra siga progresando».

Junto con su mujer, Carmen Arozena, recibió orgulloso la insignia de oro de la Asociación de Sidrereros, que representa una “kupela” y una manzana.

Los bertso de Peñagarikano y Sorozabal y la txalaparta de Odei Lizaso y Beñat Iturrioz completaron el programa festivo del XVII “Sagardo Eguna”.



La sidra debe chocar contra el vaso para que despenda el aroma de la fruta. Guerrero

I.S. Donostia

ENRIQUE SAMANIEGO fue uno de los impulsores de la recuperación de los manzanos en Gipuzkoa. Junto con el grupo "Esi taldea" estudió los cultivos de manzana y descubrió la existencia de 34 variedades diferentes en la provincia. Tras muchos años de lucha, ayer se le rindió un merecido homenaje precisamente en el día de la sidra rompiendo, por segundo año consecutivo, con la tradición de homenajear a sidreros recién jubilados.

¿Cuál ha sido exactamente su labor en favor de la manzana?

Fuimos cinco amigos que formamos la asociación "Esi taldea" para estudiar a fondo el problema de la manzana, porque creíamos que podía ser una alternativa económica para el caserío gipuzkoano. Encontramos muchos lugares del mundo donde se elabora sidra, no solamente Gipuzkoa y Asturias, y descubrimos que en la provincia había 34 variedades de manzana de sidra, cuando la Pomología Asturiana había seleccionado ocho. Después de realizar estos estudios, nos pusimos en contacto con la Diputación de Gipuzkoa, quien plantó en la finca Zubieta de Hondarribia todas esas variedades en distintos tipos de plantones, iniciando de esta manera la recuperación del manzano.

¿Cuál fue la causa de la desaparición de los manzanos en Gipuzkoa?

Es un problema puramente económico. Si la sidra va decayendo y hace falta menos manzana, el manzano se va abandonando. Es un árbol que requiere muchos cuidados para que produzca y si cada vez hay menos producción al final se acaban sustituyendo los manzanos por plantaciones más rentables. Por eso era importante impulsar a la vez la producción de manzana y la afición a la sidra.

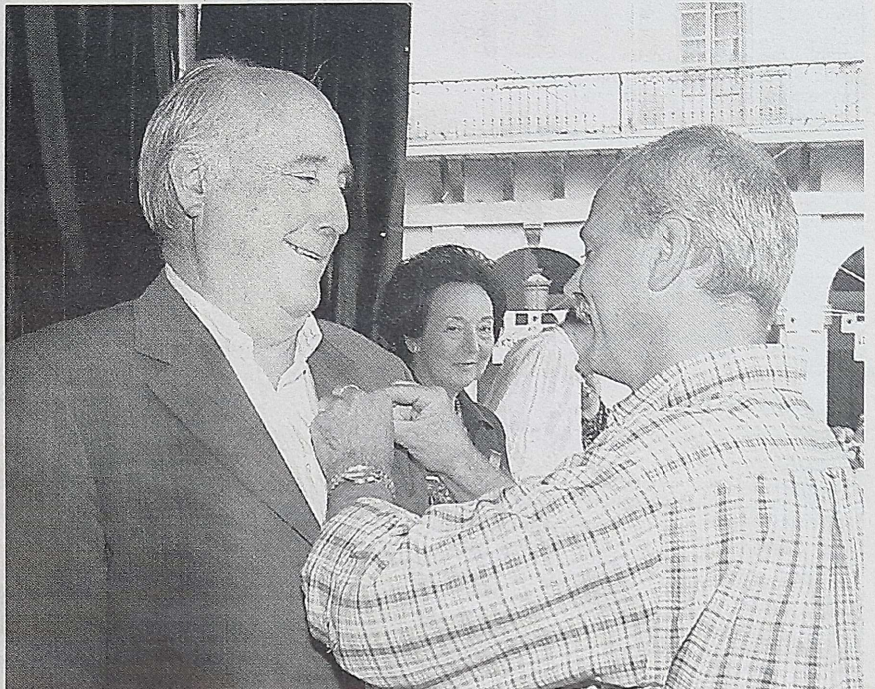
¿En qué situación se encontraba la producción hace 20 años?

En Gipuzkoa había una producción de manzana de unos quinientos mil kilos, pero se importaban cerca de dos millones y medio de kilos de manzanas.

¿Ha heredado su afición por el mundo de la sidra o con usted se inicia una saga?

Mi afición es heredada. Por línea materna provengo del caserío Akarregi de Hernani, que es sidrería desde hace 150 años. Cuando era niño pasábamos tempora-

Enrique Samaniego Estudioso del mundo de la sidra homenajeado en el "Sagardo Eguna" por la Asociación de Productores de Gipuzkoa



Enrique Samaniego recibió la insignia de oro como reconocimiento a su labor en favor de la sidra. Alberto Guerrero

«La manzana es buena para las enfermedades hepáticas y el colesterol»

barrika, cogíamos la sidra en una jarra de barro de ahí la servíamos diferentes. Yo he conocido de pequeño los bancos corridos en la sidrería.

¿Tiene la manzana beneficios para la salud?

Claro. Es buena para las enfermedades hepáticas y el colesterol.

¿Qué supone para usted ver esta plaza repleta?

Para mí es una gran satisfacción saber que se celebra el Sagardo Eguna por decimoséptimo año consecutivo, porque supone que se ha recuperado una parte de nuestra cultura.

¿Qué futuro le augura a la sidra para los próximos años?

Si sigue creciendo de una manera ordenada y se mantiene lo que hay actualmente, el mundo de la sidra tiene un porvenir muy bueno. La sidra gusta, atrae a la gente, y no sólo de casa, también turismo cercano.

das en el caserío y era muy divertido.

¿En qué se diferencian aquellas primeras sidrerías de las

de ahora?

Ahora se ven "kupelas" de acero inoxidable, cosa que antes era impensable. En lugar de beber de la

«Descubrimos que en la provincia hay 34 variedades de manzana, cuando en Asturias hay sólo ocho»

«Que se celebre el Sagardo Eguna supone que se ha recuperado una parte de nuestra cultura»

«Si se sigue creciendo ordenadamente, el mundo de la sidra tiene un porvenir muy bueno»



La cita anual con la sidra congregó ayer en la Plaza de la Constitución a numeroso público de todas las edades. Tras pasar por caja para hacerse con un vaso, los asistentes acudían a los puestos de 45 sidrerías gipuzkoanas para degustar el preciado líquido. Los bocadillos de tortilla de baka-lao, chorizo y queso también rotaron de mano en mano mientras los sidreros escanciaban sin parar. Efe

