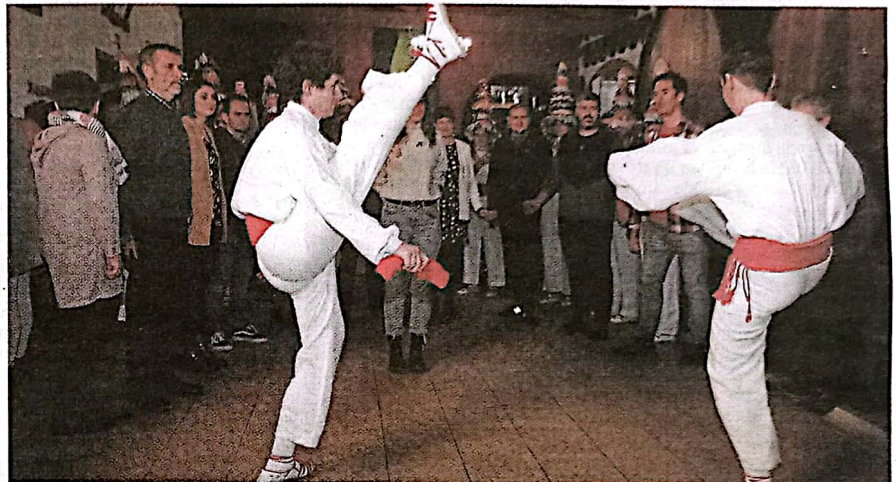


ASTIGARRAGA



Izaro brinda con representantes institucionales después de plantar el manzano en Sagardoetxea. Abajo, un momento del txotx y el baile de los dantzaris. :: JUANFER

Txotx de una sidra con menos alcohol

Bonita jornada ayer en Astigarraga con la apertura de la temporada de la mano de la cantante Izaro

:: JUAN F. MANJARRÉS
dvastigarraga@gmail.com

La jornada de ayer siguió el guión de otras ediciones. Un importante evento social y cultural que pone a Astigarraga en el centro del foco informativo. Era la primera ocasión en la que el actual alcalde, Xabier

Urdangarin, ejercía como maestro de ceremonias en esta apertura del txotx y aprovechó para resaltar el trabajo conjunto que se hace en el municipio en torno a esta temporada, con especial mención a los colectivos, pero también la ayuda que se recibe desde el exterior por parte de instituciones como el Gobierno Vasco o la Diputación Foral de Gipuzkoa. «Es un gran día para Astigarraga» y remarcó la invitación a los visitantes de las sidrerías «a pasarlo bien, pero sin pasarse», haciendo mención a la tolerancia a los ataques de corte machista que en ocasiones se dan en eventos que reúnen a un gran número de personas. Imanol Lasa (Promoción Económica, Turismo y Medio Rural) fue el representante de la Diputación Foral, destacando la importante labor interinstitucional que se está haciendo. «La semana pasada aprobamos las subvenciones para la plantación de manzanos, con una partida de 300.000 euros», respondiendo en los últimos años de esta manera

a una petición del sector sidrero. «Ha subido la producción de sidra con manzana local, aunque las que reciben la denominación de origen Euskal Sagardoa todavía son del 33%. Esperamos que en cuatro años se acerque al 100% de la producción», subrayando la apuesta del ente foral por la sidra de calidad. El Gobierno Vasco también estuvo presente en la jornada de ayer en Astigarraga, por medio de Peli Mantezola (director de Calidad e Industrias Alimentarias del Gobierno Vasco). Quiso marcar la importancia de la producción de 12 millones de litros de sidra en esta temporada, siendo tres de ellos Euskal Sagardoa. Desde Gasteiz quisieron poner el acento en el trabajo que se viene haciendo para aumentar la proyección en el exterior de la cultura sidrera, «sobre con la participación en ferias de Madrid y Barcelona, pero también en el extranjero». Hay que remarcar que la sidra euskaldun será protagonista en abril en Frankfurt. Unai Agirre es el gerente de Euskal

«No bebo alcohol y me he tenido que entrenar»

Si además de la sidra ayer hubo alguna protagonista esa fue la joven cantante Izaro. Quiso dejar claro que «para mí es un honor que se hayan acordado de mí para abrir una temporada de un sector en el que trabajan tantas personas y es tan importante para todos». Pese a ello, se mostró sincera al remarcar que «yo habitualmente no bebo alcohol y por eso no soy una asidua de las sidrerías. Pero me he entrenado para no desentonar». En tono jocoso remarcó que tiene a las amigas de la cuadrilla enfadadas: «Ellas son las que suelen ir a la sidrería y soy yo, que no suelo venir, la encargada de abrir la temporada».

Sagardoa y puso sobre la mesa que la cosecha de 2019 ha sido buena, con 5 millones de manzanas. «Este año nos queremos centrar en la hostelería, que ofrezcan distintas sidras con denominación de origen» y mostró su alegría por el hecho de que cada vez son más los productores de manzanas. Fue la sagardogile Nere Lizeaga la encargada de dar a conocer las características de la sidra que protagonizará la temporada que ayer se puso en marcha. «Se ha elaborado con una manzana menos dulce, lo que se traduce en una sidra con menos alcohol que la del año pasado», afirmó, indicando también que «ha contado con una maduración un poco más retrasada que el año anterior», aunque quiso destacar que se trata de una bebida «muy equilibrada». Un claro ejemplo de la calidad de la sidra es la que ya ayer se pudo saborear en Alorrene, donde Izaro pronunció el conocido 'Gure Sagardo Berria'. Fruta propia de su plantación de Oiartzun y recogida a mano. Ya solo queda disfrutar.