

ASTIGARRAGA



El edificio donostiarra del Kursaal acogió ayer la presentación del protocolo establecido para poder disfrutar de las sidrerías. **MARÍA**

La cosecha de 2020, poco abundante pero con carácter y cuerpo

Aunque los pormenores de la cosecha de 2020 se ofrecerán en la presentación que realizará Sagardoaren Lurraldea el 3 de febrero, Unai Agirre adelantó en la rueda de prensa ofrecida ayer en el Kursaal que «2020 nos ofreció una cosecha poco abundante, pero de gran carácter. Las sidras presentan esas mismas características, es decir, de mucho cuerpo y carácter. Esta temporada se podrá degustar una cosecha muy especial en las sidrerías, con sidras de gran complejidad y mucha capacidad de evolución. Dentro de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa se han elaborado 1.200.000 litros de sidra, utilizando para ello 2 millones de kilos de manzana».

Las sidrerías presentan una fórmula atractiva para la temporada del txotx

Con un protocolo de actuación consensuado por el sector, la principal novedad de este año será el consumo en mesa

MARÍA CORTÉS

ASTIGARRAGA. Ayer se reunieron en el Kursaal representantes de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa y asociaciones de sidrerías de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba, para presentar el protocolo de cara a la temporada del txotx que arrancará de manera

oficial el próximo 5 de febrero. Esta época tan especial para localidades como Astigarraga será diferente este año, como no podía ser de otra manera, por las circunstancias que marca la pandemia. «Nos enfrentamos a esta difícil situación con ganas, ilusión y pasión», aseguraban los responsables, al tiempo que detallaban que «el sector ha tomado el compromiso de hacer frente a este nuevo reto para lo que ha desarrollado un protocolo específico con el que se podrá degustar la nueva sidra y disfrutar así de una experiencia atractiva,

con todas las medidas».

En este sentido, quisieron hacer hincapié en que «los sidreros tienen una cualidad única que es la capacidad de trabajar. Y por eso han sabido responder a esta situación tan especial que vivimos. Muestra de ello es el protocolo que se ha ido adecuando desde mayo, según la normativa y los cambios en los decretos, pero siempre manteniendo una sólida base: que la degustación de sidra y la experiencia en la sidrería sea atractiva y segura».

Esta temporada la novedad llega con que el servicio se ofrecerá

en las mesas, degustando por tanto las sidras sin levantarse a las kupelas. «Hemos consensuado un protocolo general que luego las sidrerías podrán adaptar en ciertos aspectos a sus características particulares. En este sentido, aunque el servicio se realizará en la mesa, con la sidra en jarras o botellas transparentes para que los comensales puedan apreciar la nueva sidra, se podrá acordar un responsable por mesa que podrá levantarse a lo largo de la comida a rellenar la jarra, siempre con la ayuda del responsable de la sidrería», detallaban ayer.

En cuanto al resto de medidas, las mesas se conformarán con un máximo de seis personas y con las distancias de seguridad y en horarios establecidos.

Disfrutar de la nueva cosecha en la mesa es una apuesta innovadora, pero a su vez, la recuperación de una antigua forma de consumo. «A lo largo de la historia de nuestra cultura sidrera, se ha servido antaño en jarras. Pero hemos querido afinar esta técnica para poder ofrecerle al cliente el mejor servicio cuidando el producto, la información y la imagen. Por ello, a la botella o jarra transparente tendrá una tarjeta informativa donde figurará el número de la kupela y la información correspondiente, para que el comensal sepa en todo momento qué sidra está degustando. Esa tarjeta, a su vez, contará con un código QR con más información al respecto».

Jornada de reflexión esta mañana para tratar el futuro del Hogar del Jubilado Galtzaur

Expondrán las respuestas de la encuesta que se realizó a los socios y plantearán las propuestas a tener en cuenta

DV

ASTIGARRAGA. Este mes de febrero hará un año que el Ayuntamiento de Astigarraga está liderando, junto con la consultora de innovación social Bat, Bi ta Hiru, y la Junta Directiva de Galtzaur, un proceso de reflexión sobre el Centro Municipal del Jubilado y

Pensionista de la localidad.

En él se están tratando dos puntos clave: por un lado, la situación actual de la asociación y, por otro, plantear propuestas de mejora para su futuro. «Para ello, y con el objetivo de conocer cómo las personas socias perciben hoy en día la asociación, se han llevado a cabo una serie de acciones. Entre ellas, se mandó una encuesta por correo convencional para conocer la opinión de los socios», explican desde el Ayuntamiento, añadiendo que «las respuestas han sido volcadas y analizadas y para comentar las conclusiones y reflexio-

nar sobre ellas se ha organizado una jornada de reflexión para hoy donde se expondrán las respuestas de la encuesta y se plantearán propuestas de futuro». Los responsables aseguran que es importante que asista el mayor número de socios posible para conocer su opinión y construir conjuntamente el futuro del Hogar.

Lo dicho, esta jornada de reflexión tendrá lugar hoy, en el auditorio del centro cultural Erribera, de 10.00 a 12.30 horas. Los resultados obtenidos de esta jornada de reflexión se expondrán en la asamblea anual de Galtzaur.

URNIETA

Sin tamborrada ayer en el patio de Egape Ikastola

En su lugar hoy tiene lugar un pequeño acto interno que no permitirá la presencia de público externo

DV

URNIETA. Egape Ikastola ha contado todos los años con la tradición de tocar la tamborrada abierta a la presencia de los padres como espectadores en el patio del centro educativo, tocando un buen número de alumnos de Educación Prima-

ria y con la presencia habitual de dantzaris de Egape Dantza Taldea. Toda una tradición que, como otras muchas, en esta ocasión se ha visto afectada por la situación de pandemia que se está viviendo.

Finalmente ayer, día 19 de enero, no tuvo lugar este acto abierto a la ciudadanía en general, ya que como es sabido se trabaja en evitar que se produzcan aglomeraciones. En su lugar hoy, día 20, se desarrolla un pequeño evento interno que permitirá a algunos alumnos tocar los tambores.