

ASTIGARRAGA

P36-64



Ander González, secundado por autoridades y sidreros, brinda ayer con sidra en la zona exterior de Erribera. JUANFER

Distinta fecha, diferente lugar... pero el Sagardo Berriaren Eguna llegó

Ander González protagonizó un inicio de temporada atípico marcado por la pandemia

JUAN F. MANJARRÉS

ASTIGARRAGA. Ni era la fecha ni era el lugar, pero ayer tuvo lugar el Sagardo Berriaren Eguna que marca todos los años la puesta en marcha de la temporada del txotx. Todo fue distinto a lo habitual, empezando por que la temporada de las sagardotegis se puso en marcha hace tres semanas y por que, por primera vez,

la puesta de largo de la temporada se desarrolló en el nuevo edificio de Erribera. Eso sí, no faltaron ni el protagonista, en esta ocasión el cocinero televisivo Ander González, ni los productores, ni tampoco las autoridades, con presencia de representantes tanto del Gobierno Vasco como de la Diputación y del Ayuntamiento.

Con el alcalde, Xabier Urdangarin, como maestro de ceremonias, se hizo hincapié en el desarrollo de una temporada «complicada», pero que ha mostrado la capacidad del sector «para amoldarse» en palabras del primer edil astigartarra. Hay que recordar que el sector ha trabajado en la elaboración de un pro-

toloco que impide la visita a las kupelas y hace que se coma en mesas de un máximo de cuatro personas. Los propios sidreros agradecían ayer la actitud de los clientes en este periodo en el que las sidrerías llevan abiertas.

Protagonista

Ander González se mostró agradecido por haber sido invitado a protagonizar la apertura de una temporada anómala como la actual, para una persona que «siempre he tenido una fuerte relación con el mundo de la sidra». Un día antes, el martes, estuvo en el municipio disfrutando de una de sus sidrerías. Cocinero de profesión, reconoce que el sector sidrero

«es una referencia para el nuestro», remarcando además la evolución que está llegando de la mano de los 'sagardogiles' jóvenes. Destacó su manera de «cuidar el producto».

Todo ello en una temporada que llega con una cosecha de manzana inferior a la de 2019, lo que ha llevado también a una cantidad de litros de sidra menor que el año anterior. Han sido 8 los litros producidos, 2 de ellos con manzana autóctona. «Ha sido una cosecha menor en cantidad pero llegando a un producto con carácter, de gran calidad», señalaba ayer Unai Agirre, desde la Denominación de Origen Euskal Sagardoa.