



El entrenador de la trainera de Castro, José Luis Korta, da inicio a la temporada sidrera, ayer en Astigarraga. / JUAN HERRERO / EFE

«Aquí hasta yo sería un buen patrón»

José Luis Korta inicia la temporada de sidra en Astigarraga, caracterizada por su «calidad» y su «aroma a fruta madura»

SAN SEBASTIAN.- El patrón de la trainera cántabra de Castro Urdiales, José Luis Korta, abrió ayer simbólicamente la temporada de sidrerías de Gipuzkoa y aseguró que «sería muy fácil patrónear» en estos tradicionales establecimientos porque todo el mundo viene «a lo mismo: a comer, beber y disfrutar».

Korta inició en Astigarraga la temporada de cata de la sidra en las sidrerías guipuzcoanas, que se prolongará hasta el 30 de abril, en la que se podrá degustar un caldo de color «amarillo pajizo», de «excelente» calidad, «particularmente rico» y con fuerte aroma a «fruta madura», según sus productores, y «muy bueno y con nervio», según definió el propio Korta.

Los sidreros del área de Astigarraga han empleado cerca de 7.000 toneladas de manzana -de la que sólo el 20% era autóctona- para elaborar la sidra de este año que, debido al caluroso verano, ha resultado equilibrada de taninos y polifenoles.

Según el consorcio Sagardun, que agrupa a los productores de la zona, este año se contará con

una cosecha de cerca de 12.000.000 litros de una «añada excelente y particularmente rica, generosa en boca y con un final muy afrutado», informa Efe.

En esta zona guipuzcoana, en la que se registra la mayor concentración de sidrerías del País Vasco, se produce aproximadamente el 50% del caldo de esta comunidad autónoma.

Primer contacto

Korta agradeció haber sido elegido para abrir la temporada de sidrerías, aunque admitió que «es la primera vez» que visita un establecimiento de este tipo en Gipuzkoa, ya que anteriormente sólo conoció otro en Francfort (Alemania), «donde los vasos eran de un litro».

«Aquí todos somos del mismo equipo. En las sidrerías no hay ni

partidos, ni Real Sociedad-Athletic, ni izquierdas ni derechas. Ojalá en la vida fuéramos todos igual, del mismo partido. Hasta aquí sería yo un buen patrón», confesó Korta, quien cuenta ya en su palmarés con 13 banderas de las regatas de La Concha conseguidas como remero o preparador.

El patrón de Castro señaló, en cualquier caso, que acostumbra a tener sidra embotellada en casa para recibir a sus visitas o para beber un poco cuando él regresa «quemado o cansado» a su domicilio, lo que le ayuda a «hacer mejor la siesta».

Hasta finales del mes de abril quienes visiten estos peculiares restaurantes podrán degustar el tradicional menú compuesto de tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, chuletón asado y queso con membrillo y

nueces, acompañado siempre por cuanta sidra quiera beber, y pueda, el comensal.

A la presentación de la temporada asistió el consejero vasco de Agricultura y Pesca, Gonzalo Sáenz de Samaniego, el diputado foral para el Desarrollo del Medio Rural, Rafael Urribarren, y una representación de los sidreros.

Sáenz de Samaniego se felicitó por que se haya constituido una «mesa sectorial» que reúna a los productores de sidra y a las instituciones vascas para impulsar la manzana autóctona, modernizar las sidrerías y para ampliar el mercado de esta bebida, que se consume sobre todo en Gipuzkoa y en el País Vasco y, de forma creciente, en Madrid, Cataluña, zonas de la costa mediterránea y del sur de Francia.

La apertura simbólica la protagonizaron en ediciones anteriores la soprano Ainhoa Arteta (2005), los futbolistas Xabi y Mikel Alonso con su padre Miguel Angel, «Periko» (2004), el ciclista Abraham Olano (2003), el maratoniano Martín Fiz (2002) o la ciclista Joane Somarriba (2001).