

Numerosa participación. Fueron muchas las personas que, desinteresadamente, participaron en la recogida de las 'sagarras'.

20-09-2017

Recolectando las mejores manzanas

El espacio Kutxa Ekogunea recibe a los recolectores mañana a las 11.30 horas

AIETE

La cosecha se destinará a elaborar sidra «100% artesanal con sabor puro a manzana», en el caserío Katxola

:: **GORKA LARRUMBIDE**

SAN SEBASTIÁN. Si la recogida de la manzana ha sido siempre motivo de fiesta en nuestros caseríos, el sábado lo será para las gentes de Aiete, de sus alrededores, de los incondicionales de Katxola y de todo el que esté interesado en formar parte de la primera fase de la elaboración de la exclusiva sidra del barrio. La cita, las 11.30 horas en Kutxa Ekogunea, definido como un parque abierto para familias, niños y todos los públicos que impulsa proyectos sostenibles en Gipuzkoa.

Los organizadores darán la bienvenida en la entrada a la zona de manzanos de Kutxa-Ekogunea. Allí explicarán a los participantes las normas básicas para evitar cualquier incidencia, prestando especial atención al uso de las 'kiskitzas', cuyo filo puntiagudo, elaborado para recoger las manzanas del suelo, puede llegar a resultar peligroso con una mala práctica.

Este año, la cosecha de manzana ha doblado a la de la pasada campaña, por lo que resultará más fácil llenar los cestos y depositarlos en el remolque que Joseba Larrea –del caserío Askonobieta– pondrá al servicio de la recolección. «Habrá más manzanas que otros años, pero igual de relucientes, de extraordinaria calidad», explican los organizadores. Las personas recolectoras y las familias en general se irán desplegando por las hileras ordenadas de manzanos para su recolección. «Es un dicha oír la conversación de la chiquillería, verles coger con sus manitas manzanas más grandes que ellas, atender a sus ingeniosas preguntas...», apuntan sonrientes.

EL DATO

19

de octubre es el día elegido para el prensado de las manzanas en el caserío Katxola. Mañana se hará la recogida en los terrenos de Kutxa Ekogunea, con más manzanas que otros años y de mucha calidad.

En el remolque, un voluntario irá seleccionando y desechando las manzanas inservibles para la posterior fabricación de la sidra.

Con la tarea de recogida de manzanas terminada, los asistentes acudirán al Haur Parkea para disfrutar de un merecido 'hamaiketako'. En esta ocasión, la fiesta de celebración no será en el frontón, como suele ser habitual, por encontrase actualmente en obras, sino en la terraza de Ekogune. En sus mesas, además de cubiertos y vajilla, sidra fresca fabricada en Katxola con las manzanas recogidas el pasado año. Sidra 100 % artesanal, con su sabor puro a manzana, «único, interesante y primario». Se recomienda que los asistentes traigan sus 'bokatas', «aunque en la edición anterior las familias portaron tortillas enteras, bandejas de embutidos, fuentes de dulce de membrillo...».

«La sidra de Katxola está consiguiendo niveles de calidad a prueba de etnólogos», reconocen los maestros sidreros. «Aunque predomina el sabor dulce, tiene su propia chispa», añaden. La del sábado será una nueva ocasión de formar parte de la elaboración de la sidra que se inicia con esta recogida de la manzana y a la que seguirá el proceso de prensado en Katxola, que se realizará el próximo 19 de octubre.

La música de las trikitixas contribuirá a que el ambiente durante la recogida sea de auténtica fiesta. Quedan todos invitados.