

La sidra llegó desde Astigarraga hasta Donostia por el río Urumea en la embarcación tradicional

Con la presencia de marineros, aldeanos y productores de sidra natural de Gipuzkoa, se descargaron las barricas con una grúa artesanal que, tras algún que otro leve percance a la hora de desembarcar ya que se les cayó un barril al agua, fueron trasladadas en un carro tirado por bueyes hasta el caserio-lagar, construido en un par de días junto al quiosco. Una kalejira amenizó el recorrido y a todos los paseantes que llenaban el centro durante la mañana de ayer.

Una vez allí, tuvo lugar el acto de inauguración del caserio y de la fiesta, en el que destacó la representación de la obra 'Sagartu' de la mano de los bailarines de Oinkari Dantza, que cautivaron al público con una brillante actuación en la que se escenificó la historia de la sidra, desde la manzana hasta la botella. Tampoco pasó desapercibido el asado de un gran cerdo que fue un auténtico manjar para todos aquellos que se pasearon por allí a partir de las 17.00 horas de la tarde.

Gran variedad de actividades

Como en años anteriores, Sagardo Apurua atrajo ayer a muchísima gente con ganas de conocer y disfrutar de la cultura de la sidra, ya que se trata de una jornada que propicia múltiples actividades en torno al preciado zumo para animar la pretemporada antes de que en enero dé comienzo el txotx. Bastó con darse una vuelta por el Boulevard durante la mañana o la tarde para comprobar que es ya una cita ineludible.

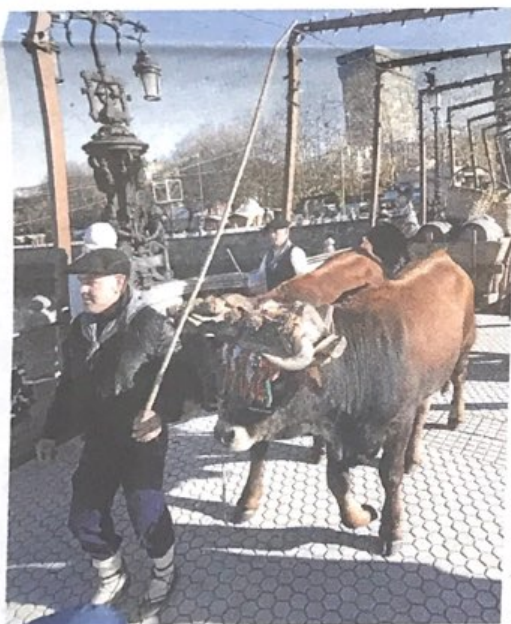
Desde hoy se organizan en el caserio del Boulevard diversos talleres, bertsos, romerías, concursos, deportes rurales para los más pequeños, y también se abren sus puertas para que los ciudadanos puedan saborear más de 70 productos de al menos 40 sidrerías diferentes.

Para llenar el estómago, además, se ofrecerán raciones de chorizo a la sidra, cabezada de lomo de cerdo, ajoarriero, o queso y membrillo. Entre todas estas actividades, cabe destacar la presentación de la nueva cosecha 2017 que se celebrará este sábado junto con una comida abierta al público elaborada con los productos de los diferentes territorios. El caserio servirá también de punto de información sobre San Sebastián y sobre eventos y museos de Gipuzkoa, como la factoría Albao-la de Pasaia, el etnográfico de Zeraín o el Palacio Igartzia de Beasain.

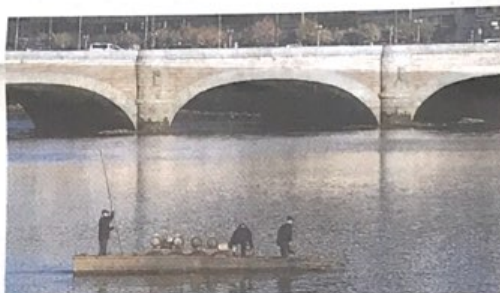
El evento, que contó con la asistencia de miembros del Gobierno Vasco, Diputación de Gipuzkoa y el Ayuntamiento de Donostia, además de representantes del sector de la sidra, se prolongará hasta el domingo. En definitiva, un plan diferente para el disfrute de todos los que se acerquen al Boulevard.



En el caserio situado en el Boulevard se pueden degustar hasta el domingo variedades de sidra y pintxos. :: FOTOS SARA SANTOS



Una kalejira amenizó el recorrido de las barricas.



La sidra llegó por el río Urumea en una antigua embarcación.



Se asó un gran cerdo que hizo las delicias de los asistentes.

Sagardo, a la antigua usanza

Un caserio lagar en pleno Boulevard permite degustar hasta el domingo los primeros zumos

== JUDITH URQUIJO

SAN SEBASTIÁN. La sidra se ha convertido en centro de atracción en medio de este puente plagado de visitantes. La cuarta edición del Sagardo Apurua recrea desde ayer en el corazón del Boulevard el ambiente de las sidrerías tradicionales con un antiguo caserio lagar a la vieja usanza. Una reconstrucción en homenaje a las más de 100 sidrerías

que durante siglos albergó la Parte Vieja y en la que se degustaba el zumo antes de que comenzara la temporada. «Contamos aquí la historia de los antiguos caseríos», explicó la coordinadora de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, Olatz Mitxelena.

Pero el Sagardo Apurua no solo se vivió en el caserio. Comenzó con la llegada de la nueva sidra desde

Astigarraga, capital de este caldo, hasta Donostia por el río Urumea, recorriendo el 'valle de la sidra' hasta llegar a la altura de Tabakalera. Todo el trayecto se realizó en una antigua embarcación para el transporte de la sidra denominada 'ala', que ha sido construida por la Factoría Marítima Albaola con la colaboración de las sidrerías Lizeaga y Petritegi.