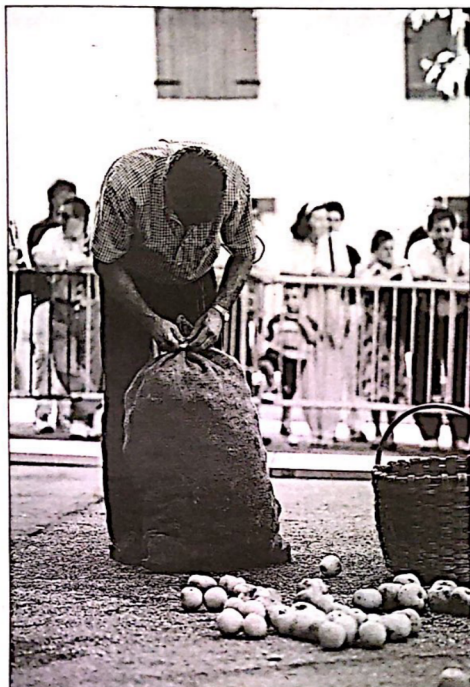


▼ LA SIDRA



La sidra está presente, con diversas actividades, en las fiestas de Astigarraga



El día de Santa Ana, a partir de las 11.30 horas, habrá degustación de sidra



Miguel Indurain inaugurando la última temporada de sidra. LUSA

Sagardoetxea

El Ayuntamiento cederá 375.000 m² para el museo e instalaciones

Astigarraga apuesta por ser la sede de la futura Sagardoetxea, su tradición sidrera, así como, la rigurosidad y el esfuerzo realizado en los últimos años por los productores avalan esta iniciativa que ya cuenta con el visto bueno de la Diputación Foral de Gipuzkoa y del Gobierno Vasco. El Ayuntamiento de Astigarraga junto con el sector sidrero, en su conjunto, apoyan de lleno este proyecto y ya han creado una Comisión Especial que cuenta con la representación de los sidreros y que está formada, entre otros, por Miguel Zapirain y José Angel Goñi. Esta Comisión también es la encargada de organizar todos los actos importantes que se celebran a lo largo del año en torno a la sidra.

La idea de ubicar en Astigarraga la Sagardoetxea viene de lejos, hace unos veinte años se inició un tímido movimiento a su favor, que surgió ajeno al propio sector sidrero, y que no llegó a cuajar. Más tarde, a raíz de las presentaciones

de la temporada de la sidra que han contado con invitados de excepción como Miguel Indurain o Bakero, o con la propia implantación de normativas municipales relativas al sector, se propició la unión entre los sidreros. Y de aquí surgió una declaración de voluntades de todos los productores de la comarca, apoyada por el propio Ayuntamiento, en favor de la Sagardoetxea. La petición se envió a las instancias correspondientes junto a la propuesta del Consistorio que se brinda a ceder una superficie de 375.000 m² para ubicar el centro experimental del manzano de sidra y el propio edificio de la Sagardoetxea.

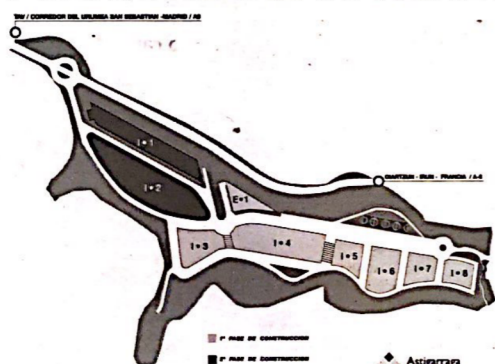
Fondos para el museo

Este complejo englobaría todos los aspectos del mundo de la sidra, así habría un museo, un centro de información con una completa bibliografía, laboratorios... Se podrían dar cursillos de injertos, abonos... y sobre todo lo refe-

rido al mundo de la planta. En este espacio estaría incluido, por tanto, el sector primario de la manzana, así como el de los transformadores y también el comercial. La Comisión está ahora inmersa en la elaboración del estudio previo para después encargar el proyecto definitivo, mientras que la Diputación está analizando las características del suelo para seleccionar, si fuera el caso, la futura ubicación de los viveros y del edificio.

Paralelamente, se están recopilando elementos de utillaje y maquinaria relacionados con la sidra, que se irían almacenando en el polideportivo municipal, y que luego servirían para los fondos del museo. Ahora, miembros de la sección de etnografía de Aranzadi está catalogando los 50 elementos que han sido cedidos por vecinos. En este sentido, si alguien desea donar algún utillaje puede llamar al 943 33 52 32. Su aportación se exhibirá en el museo junto con una mención del donante.

POLIGONO INDUSTRIAL ZARKUMENDEGI ASTIGARRAGA



- 44.000 m². de suelo industrial.
- 23.700 m². de red viaria, aceras y aparcamientos.
- 48.000 m². de espacios libres y zonas verdes.
- Diferentes superficies edificables y parcelas.
- Localizado a 1,5 Km. del casco urbano de Astigarraga.
- Excelentes comunicaciones: corredor del Urumea, variante de Astigarraga, futura estación del TAV, 2.ª circunvalación de San Sebastián, etc...



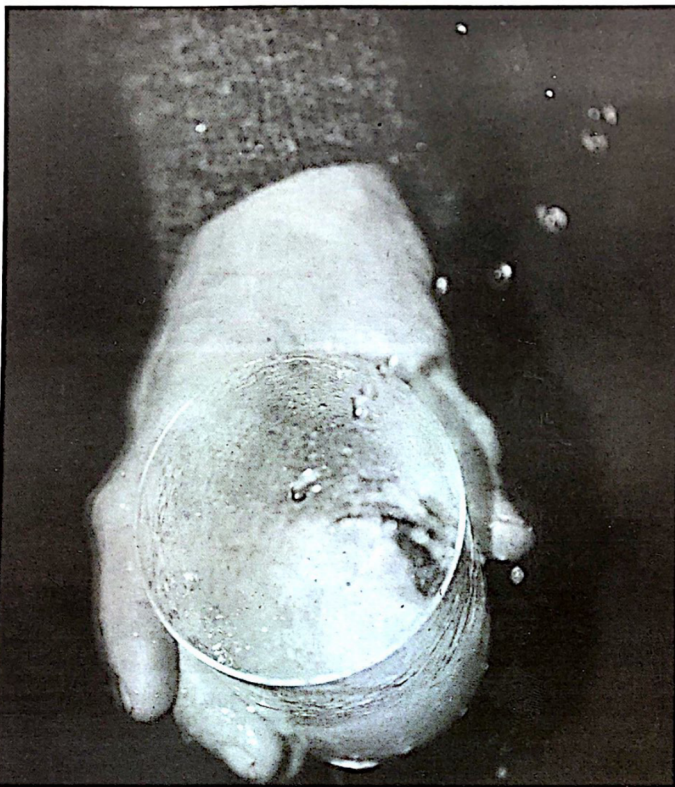
**Astigarraga
Lantzen, s.a.**

Sociedad Pública del Ayuntamiento de Astigarraga

Foru Enparantza, 13 • Aptdo. 75 • 20115 ASTIGARRAGA
Teléfono: 943 332 370 • Fax: 943 335 244

ASTIGARRAGA LANTZEN, S.A. Sociedad Pública del Ayuntamiento de Astigarraga

▼ LA SIDRA



La sidra debe tener el color de la paja y ha de servirse a una temperatura entre los 10° y 12°C./MICHELENA

La capital de la sidra

Astigarraga recibe a 300.000 visitantes durante la temporada del txotx

La tradición de la sidra en el término municipal de Astigarraga se remonta muchos siglos atrás. «Es una imagen con la que muchos nos identifican, lo que reafirma esa capitalidad de la sidra que venimos proclamando», señala su alcalde Mikel Zabala. Un título, que en su opinión, no es debido solamente a lo que ha significado históricamente, sino también, al gran esfuerzo que se está haciendo de cara al futuro. «Somos el único municipio que abre la temporada de sidra con el consenso del sector hostelero, y nos hemos preocupado de diseñar unas normativas de convivencia que rigen el horario de apertura de los establecimientos...».

Seguir la tradición

En estos momentos se encuentran aquí ubicadas 17 sidrerías que están abiertas sólo en la temporada del txotx, como manda los cánones. Porque aquí todo lo relativo a la sidra «no es mero folclore, y se exige una rigurosa seriedad en todos sus aspectos», indica Iñaki Irigoien, perteneciente a la corporación municipal y especialista en este tema.

Astigarraga cuenta con una rica cultura ligada a la sidra y, de hecho, aquí se mantienen intactas muchas de las viejas tradiciones como la de probar por primera vez la sidra nueva en la tarde de Noche Buena y Noche Vieja. Una cata restringida a los familiares y amigos. Otra costumbre que también se sigue a rajatabla es la de realizar la apertura oficial de la temporada la semana anterior a la festividad de San Sebastián, así como respetar su término hasta el último día de abril.

Durante estos casi cuatro meses, visitan Astigarraga unas 300.000 personas, según afirma Mikel Zabala, que reconoce que el poder compaginar el trasiego de tanta gente con la vida cotidiana de los vecinos, sin interferir en su descanso, es una tarea ardua y que «se consigue gracias a la colaboración de todos, de los establecimientos hosteleros, de la Guardia Municipal...».

En cuanto a su producción, hay que señalar que se han realizado grandes cambios, se cuentan con mejores medios que aseguran la calidad del producto así como las mejores condiciones sanitarias, tal y como indican los sidreros Miguel Zapirain y José Angel Goñi, que ponen de manifiesto la importancia de Astigarraga en el sector sidrero. «Aquí se elaboran cuatro millones de litros de sidra cada año, una cifra que supera ampliamente la mitad de la producción total de Gipuzkoa que

ronda los siete millones de litros». Cabe resaltar que tan sólo el 5% se consume en la temporada del txotx y que la inmensa mayoría de litros se embotellan, siendo su principal mercado Euskal Herria.

Históricamente, la sidra ha sido la bebida alcohólica de consumo familiar más popular en Euskal Herria. Pero en las décadas de los cincuenta y sesenta, y debido a la reindustrialización de la postguerra, se produjo un éxodo de los caseríos que conllevó la desaparición de muchos manzanales que fueron talados. Como consecuencia la producción de la sidra bajó, tanto para el consumo familiar como para su comercialización. Hasta tal punto, que llegó a desaparecer casi en su totalidad, exceptuando en la comarca de Astigarraga, según señala Miguel Zapirain.

Nada que ver con la situación actual. En los últimos quince años, por ejemplo, la Diputación ha realizado un importante es-

■ En la comarca se producen cuatro millones de litros de sidra al año

fuerzo para crear nuevas plantaciones de manzana, porque en opinión de los sidreros «la sidra había resurgido pero la manzana estaba olvidada y existían variedades autóctonas a punto de desaparecer». Así la propia Diputación se ha encargado de ofrecer subvenciones a las nuevas plantaciones y también de suministrar las plantas. Como no podía ser menos, en la comarca de Astigarraga se han realizado importantes plantaciones.

Cómo catar una sidra

La buena sidra, según comentan los sidreros, ha de ser de fácil beber, con poca acidez y muy aromática. Su color debe ser como el de la paja, entre amarillo y verde, y ha de tener un olor afrutado. También debe tratarse de una sidra seca en la que destaque la presencia de gas carbónico natural. Por supuesto, ha de tener cuerpo y que, al tomar un trago, éste te pida otro. Otro aspecto importante es la temperatura a la que se debe servir, ha de ser sobre los 10° ó 12°C. porque, por ejemplo, si se sirve más fría pierde olor y sabor. Su adecuada conservación, en un sitio frío y al abrigo del sol, resulta fundamental ya que se trata de un producto vivo en continua evolución.

JUAN LUIS VALENCIAGA
AGENCIA INMOBILIARIA

Viviendas de Guipúzcoa URBINA, S.A.

Astigarragatar guztioi Santiago jai zoriontsuak opa dizkizuegu

MURGIA PARKEA
Telf.: 943 554 459