

Concluyó el curso sobre "Métodos de elaboración de la sidra"

Enfilarse por la carretera nacional número 1, en su sentido hacia Madrid, con tantas a escribir algo que de verdad merezca la pena es la labor de la que uno no sabe si va a poder salir así pero mientras la ilusión sea lo último que tienda a desaparecer seguiremos el camino de esforzarnos en todo de una cierta continuidad.

Cuando llegamos a Villabona, allá por el kilómetro 15 comenzando a contar a partir de San Sebastián, surge una escalada a la granja de Fraisoro, de la Diputación de Guipúzcoa, realizada para el fomento y la enseñanza al agricultor de la provincia sobre las diferentes materias relacionadas con el campo. Sabiendo que durante estos días se había venido celebrando un cursillo alrededor de la sidra, nos pareció interesante adentrarnos en la entidad, para informarnos sobre cuál había sido el desarrollo del mencionado cursillo.

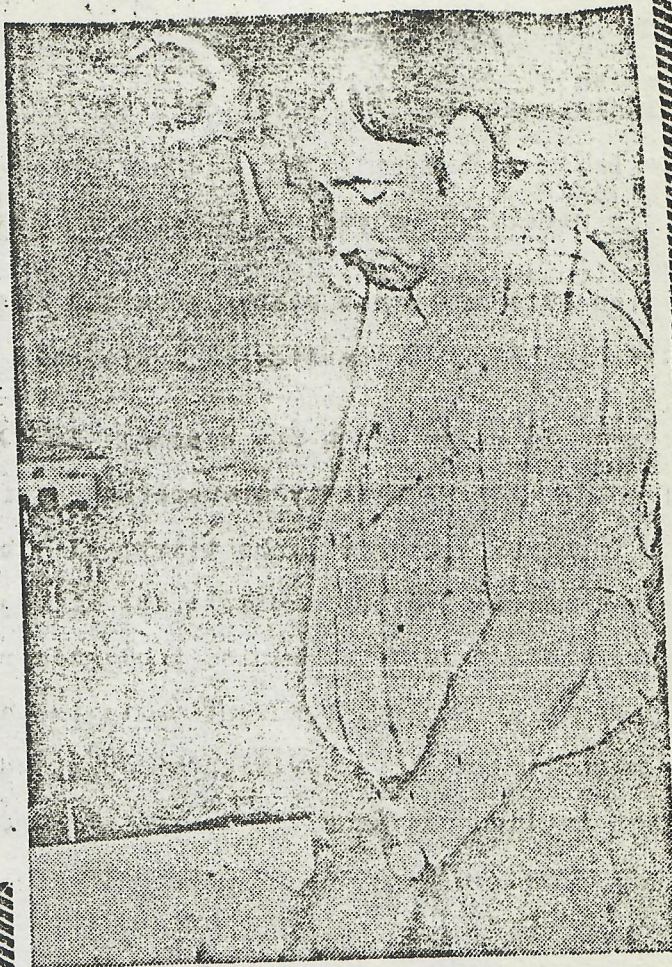
Puestos al habla con su responsable, don Javier Sánchez Guardamino, ingeniero

agrónomo y jefe del Servicio de Agricultura de la Diputación, y director de Fraisoro nos relataba que la consecuencia de estos cursillos está motivada por la labor de acercamiento que pretende el organismo a que representa, en colaboración directa con los sidreros de la región.

La iniciación de estos trabajos tuvo lugar el verano pasado, asistiendo a ellos técnicos asturianos, procedentes de la Sociedad Pomológica de Villaviciosa, resultando de gran aceptación los criterios expuestos, y el intercambio de pareceres habido entre los representantes asturianos y vascos.

Este año se decidió proseguir con estas reuniones y se han encontrado los días 5, 6 y 7 del presente mes, 20 sidreros guipuzcoanos interesados en la materia.

Las clases, bajo la dirección de don Javier Sánchez han versado sobre la comparación entre la técnica tradicional y la moderna en la elaboración del zumo de la manzana.



Presados

TERRABIA?

ur, de Bayona, y éste encia las mejores ventas los mejores precios, los mejores productos con giros caracteres y títulos. Se comparan precios de artículos de un lado de la frontera, y basque sean algo más baratos para que, cegados por francés, muchos olviden el tiempo es dinero y la gasolina no es un recurso, precisamente.

idarray prepara sus fiestas clásicas de esrincones vasco-navas, y desde algunos puntos de España, quizá Estella, los musicales se sumen

a esta atracción: son estos días los deseados, gala folklórica de renombre y tipismo el día 11: habrá grupos de Ochagavía, de Arizcun e Ituren, se mezclará el ambiente hispano y el francés en una jornada de diversion y alegría, de espectáculos folklóricos.

Y en Behasque, tras las fiestas infantiles, concursos de fandango, los días 10, 13, 14, 18 y 20, a las horas clásicas y normales del atardecer.

Cuando todavía se habla de la sequía y el agua a torrentes...

Se ha podido comprobar —según me comentaban algunos asistentes— que con la técnica moderna la sidra como producto final es más perfecta, pero de menor sabor, perdiendo ciertas cualidades, resultando algo insípida y de menor aceptación por parte del consumidor, ya habituado sobre todo en nuestra zona a unas formas basadas sobre todo en la fuerza del producto.

Ahora bien —comentan— la mayor o menor planta de la bebida, queda siempre a la libre elección de cada uno.

El peligro de uniformidad sería únicamente viable, si al prensar la manzana tomamos el mosto resultante, esterilizándolo, terminando con los microbios y añadiéndole al líquido unas levaduras determinadas.

Al hablar de esta manera, siempre son referencias bajo un prisma subjetivo, ya que puede ocurrir que haya personas que por encontrar de gran calidad el producto, inclinen sus preferencias ha-

cia la balanza del tipo modelo.

De todos modos se van a realizar unas pruebas en el lugar del propio centro, para verificar con una mayor claridad las opciones que conceden los dos métodos de elaboración. Teniendo acordada una reunión en diciembre del año actual para sacar las conclusiones definitivas mediante la práctica llevada.

Las inquietudes del director del cursillo y de los participantes en él, representantes de la totalidad de los sidreros existentes en Guipúzcoa, denotan que si en algún momento se había pensado que el zumo de la manzana podía tender a desaparecer, era una idea establecida lejos de la realidad, y que podremos contar con una bebida tan entrañable y tan arraigada en nuestro pueblo, por muchos años, mientras se cuente con centros como el de Fraisoro.

ANDONI HUEGUN

Ciudad 8/7/72