

# Astigarraga inicia hoy con una cata comentada de sidra la I Sagar Festa

Las 17 diferentes sidras que se elaboran en la localidad podrán ser probadas en una cena

JAVIER MEAURIO. DV. SAN SEBASTIAN

Una cata comentada de sidra, una exposición de manzanas, un concurso gastronómico entre sociedades, una cena popular, una verbena, un concurso de pintura, y una degustación de sidra, son los actos programados más importantes de la I Sagar Festa, que organizada por los sidreros de Astigarraga se inicia esta tarde en la localidad guipuzcoana.

El color y el olor de las manzanas y el de la sidra protagonizarán a partir de hoy y hasta el domingo la I Sagar Festa, que se desarrollará en el espacio festivo que forman el Ayuntamiento de la localidad guipuzcoana, su plaza y el gran frontón que se asoma a su derecha.

Según señala Miguel Zapiain, presidente de los productores de sidra de Astigarraga, «el pueblo vive la cultura de la sidra y la manzana. Es algo de lo que se habla en la calle y en los bares, y había muchas ganas de organizar unas jornadas dedicadas a este tema. Al final hemos sido capaces de juntarnos los 17 sidreros de la localidad y poner en marcha esta I Sagar Festa con la ayuda del Ayuntamiento y de la Casa de la Gastronomía de Euskal Herria».

Los actos se iniciarán a las 19.30 de esta tarde en el salón de plenos del Consistorio con una cata comentada de sidra a cargo del

enólogo Xabier Kamio. «Un acto instructivo y pedagógico en el que cerca de 50 personas probaremos diferentes tipos de sidra y el ponente nos irá explicando lo que en cada momento tenemos que percibir por los ojos, la nariz y la boca. Es algo que nunca se había hecho con la sidra», dice Zapiain.

Una exposición de manzanas de todas las variedades autóctonas con su ficha de acidez o amargor, su fecha de maduración y su punto de madurez ocupará en la mañana del sábado los arkupes del Ayuntamiento, una jornada en la que realizará también una demostración del proceso completo de la elaboración de la sidra.

Ya por la tarde diferentes sociedades gastronómicas se esmerarán por preparar el mejor bacalao en salsa verde, un concurso que premiará al primer clasificado con 8 cenas para dos personas en cualquier sidrería de Astigarraga, 5 cenas para el segundo y 4



SARA SANTOS

La manzana será protagonista durante todo este fin de semana en Astigarraga en la I Sagar Festa.

## PROGRAMA DE ACTOS

- **Hoy:** 19.30. **Cata comentada sobre la sidra.** Ponente: Xabier Kamio. Salón de plenos del Ayuntamiento.
- **Mañana:** 12.00. **Exposición de manzanas** e instrumentos de elaboración de la sidra. Arkupes del Ayuntamiento. 12.00 y 18.00. Muestra de todo el **proceso de elaboración de la sidra** y llenado de kupela por los sidreros de Astigarraga. Se dará a degustar la zizarra elaborada. Plaza del Ayuntamiento. 18.00. **Concurso gastronómico** inter-sociedades de bacalao en salsa verde. Plaza del Ayuntamiento. 21.30. **Cena popular** en el frontón elaborada por Intxaurren Gastronomi Elkarte a base de crema de hongos, merluza en salsa verde, chuleta y tarta de sidra. 2.500 pesetas. Reservas hasta el viernes 943-335234. A partir del viernes en los bares Ikatxa, Bukoi, Migeltxo y Kizki. 23.00. **Verbena** en el frontón.
- **Domingo:** 10.00 **Concurso de pintura** con el tema Sagar Festa. Plaza del Ayuntamiento. La pintura ganadora será el cartel de la edición del próximo año. De 11.00 a 14.00. **Degustación de sidra** de los sidreros de Astigarraga y de queso de Idiazabal. Plaza del Ayuntamiento.

cenas para el tercero. Una cena popular y una verbena cerrarán el programa del sábado.

Ya el domingo, un concurso de pintura cuyo ganador será el cartel de la fiesta del próximo año, y una gran degustación de sidra y queso de Idiazabal pondrá punto final a la I Sagar Festa.

La fiesta coincide con un momento de desacuerdo entre los productores y la Asociación de Cosecheros de Sidra Natural sobre el precio de la manzana. Mientras que los productores quieren fijar en 40 pesetas el kilo de manzana de sidra, los cosecheros sólo están dispuestos a pagar 36 pesetas.