

La industria sidrera y del txakoli ha experimentado una importante renovación, según se recoge en dos tomos recién editados sobre el tema

# José Uría: «Se ha triplicado la producción de sidra del País Vasco en los últimos diez años»

San Sebastián (DV, por Mario García). — «Los últimos diez años han sido los más progresistas y renovadores de la historia de la industria de la sidra y el txakoli», afirmó José Uría Irastorza, autor de los dos tomos sobre la gastronomía vasca dedicados a la sidra que ha publicado la editorial en un acto presidido por el diputado general, Imanol Murua. Estos volúmenes son continuación de otros dos anteriores dedicados a la cocina vasca, que recogían 340 recetas y firmaban gastronomos y cocineros y repostaría vasca, completarán la trilogía temática que dicha editorial dedica a la gastronomía del País Vasco.



José Uría, autor de los dos tomos. (Foto Aygüés)

## Catalogación de manzanas

Respecto a la materia prima de la sidra, la manzana, José Uría hizo un llamamiento a instituciones, sidreros y cuantos estén interesados en este tema para abordar la labor de catalogación de las especies que existen en el País Vasco. Aunque ya ha realizado una distinción de 86 variedades, tiene la sospecha de que existe alrededor de medio millar. Uría está convencido de que actualmente existen variedades de manzana sidrera en trance de desaparición. «Tenemos especies autóctonas mejores que las importadas ahora por los sidreros vascos —dijo—, pero unas pueden desaparecer porque su fruto de manzanos viejos y otras se encuentran sin catalogar. Teniendo una riqueza así, es una pena que no sepamos aprovecharla».

«Pero si la manzana vasca, la pobre manzana, como calificó Uría, no cuenta con demasiados privilegios, el problema del manzano vasco, que fundamentalmente se cultiva en Guipúzcoa, se centra en no haber conseguido una plantación y abonado adecuados».

## Manzano «basati»

En opinión de Uría, se debe actuar en la promoción del manzano «basati» o silvestre, que nace por generación espontánea, cuyos frutos son idóneos para la producción sidrera. «Los manzanos «basati» son los que resisten mejor las enfermedades. La polución, por ejemplo, no hace tanto daño a los manzanos como se piensa. Lo que ocurre es que no sabemos traer las plantas que mejor se adecúan al medio. Hemos traído brotes de Aragón y Extremadura criados en unas condiciones climáticas y de regadío muy favorables y cuando se plantan en Euzkadi encuentran problemas para adaptarse a nuestro clima».

Por otra parte, la sidra se ha incorporado a la cultura vasca como una parte insustituible de la misma, según aprecia José Uría. No solamente el jugo de la manzana ha estado presente en las sociedades populares, sino que las sidreras se han abierto como un centro de reunión popular y muchos pasajes



La sidra forma parte de la cultura vasca. Las fotos pertenecen a la nueva obra.

## Ahora se producen 8 millones de litros de sidra; en 1979 se elaboraban 2,5 millones

de la historia del bertsolarismo han surgido bajo las grandes barricas. En los libros que acaban de ser publicados se incluye un estudio-informe sobre el txakoli. El vino que se produce en las cepas de Zarautz y Getaria ha experimentado un auge paralelo al de la sidra y consecuentemente las técnicas de elaboración han variado sustancialmente en los últimos diez años. De la historia del txakoli existe amplia y sorprendente documentación.

La cocina vasca, la sidra y la repostaría configuran una completa enciclopedia de la gastronomía vasca que no tiene precedentes. Aún no se han elaborado los últimos dos tomos, que han sido encargados a José María Gorrotxategi. El precio de la colección completa (los seis tomos) asciende a 44.520 pesetas. Cada uno de ellos se comercializará a un precio ligeramente superior a las siete mil pesetas.

## La labor del laico en la Iglesia, tema central

## Comienza hoy en Pamplona un simposio internacional de teología

Pamplona (Efe). — La misión de los laicos en la Iglesia y en el mundo es el tema central del VIII Simposio Internacional de Teología que se inicia hoy en Pamplona y que será clausurado el día 24 por el secretario general del Sínodo de los Obispos, Jan Schotte. El simposio está organizado por la Facultad de Teología de la Universidad de Navarra y en él participarán más de un centenar de teólogos procedentes de Europa y América.

Los trabajos se desarrollarán en sesiones plenarias abiertas al público y en ellas diversos teólogos expondrán cuestiones tales como la Iglesia en el mundo, identidad teológica y misión cristiana del laico, los cristianos en la vida política, y misión laical y formación.

En la sesión de apertura se leerá una ponencia elaborada por Alvaro del Portillo, prelado del Opus Dei, en la que afirma que «hablar de los laicos es, a fin de cuentas, hablar de la Iglesia entera». Alvaro del Portillo se refiere además a la labor sacerdotal de José María Escrivá, fundador del Opus Dei, que cabrió a numerosos cristianos horizontes de santidad y apostolado en medio del mundo.

«Tratadistas y personalidades eclesiales —afirma el prelado del Opus Dei— han considerado a don Alvaro Escrivá de Balaguer como precursor del Concilio Vaticano II en cuanto a sus enseñanzas sobre la condición laical y secular. Su doctrina subyace a muchas declaraciones conciliares, constituyendo un punto de referencia que puede guiarnos en la interpretación de diversos textos del Concilio y en la resolución de cuestiones que el Concilio no llegó a plantearse». Para el prelado del Opus Dei «es el pueblo entero de Dios el que debe ponerse en marcha para que la renovación promovida por el Concilio Vaticano II se haga realidad en medio de la historia humana».

Al simposio se han presentado siete ponencias sobre aspectos teológicos, canónicos y de construcción de la Iglesia, más de 40 comunicaciones procedentes de 16 universidades europeas y dos americanas.

# Diputación Foral de Guipúzcoa Gipuzkoako Foru Aldundia

## CIERRES NOCTURNOS AL TRAFICO DE

### LA CARRETERA N-1 MADRID-IRUN

#### EN LEGORRETA

Con motivo de la ejecución de diversos trabajos en el tramo de obras de la Autovía N-1 entre Ikaztegieta y Legorreta ésta permanecerá cerrada al tráfico durante las noches, a partir de las 23,30 horas hasta las 6,30 de la mañana, los próximos días 22 y 23 de Abril.

Se recomienda que se utilice los itinerarios alternativos de Tolosa a Vitoria siguientes:

- 1) Tolosa - N - 240 - Puerto de Azpiz - Alsasua
- 2) Tolosa - Azpeitia - Azkoitia - Zumárraga - Beasain y viceversa.
- 3) San Sebastián - Vitoria por la autopista Behobia-Bilbao hasta Elogibar - Bergara - Vitoria.
- 4) San Sebastián - Vitoria por la autopista Behobia-Bilbao hasta Durango - Puerto de Urkiola - Vitoria e itinerarios inversos.

Donostia-San Sebastián, 21 de Abril de 1987  
EL DIRECTOR GENERAL DE CARRETERAS

### LEGORRETA, MADRID-IRUN-N-1

#### ERREPIDEA GAU BATZUTAN

#### TRAFIKOARI ITXITA

Ikaztegieta eta Legorreta artean N-1 autobidea eraikitzeko obrak direla etan lan batzuz egin behar direnez; Ikerietan hau itxi egingo da gauz 23,30 etatik goizeko 6,30ak bitartean, Apirilako 22an eta 23an.

Tolosatik Gasteizera joateko, jarrain aipatzen diren beste ibilbide hauek erabiliztea gomendatzen da:

- 1) Tolosa - N - 240 - Azpizko mendatea - Alsasua.
- 2) Tolosa - Azpeitia - Azkoitia - Zumárraga - Beasain, eta alderantziz.
- 3) Donostiatik Gasteizera joateko, Behobia-Bilbo autopistatik Elogibarreraino eta gero, Bergar - Gasteiz.
- 4) Donostiatik Gasteizera joateko, Behobia-Bilbo autopistatik Durangoraino eta gero, Urkiolako mendatea - Gasteiz eta alderantzizko ibilbidea.

Donostia, 1987ko Apirilak 21  
ERREPIDEETAKO ZUZENDARI NAGUSIAK