



Miles de personas se reunieron con motivo del XXI Sagardo Eguna donostiarra para degustar la sidra producida este año en Gipuzkoa de la mano de cerca de sesenta sidreros

LIDE AGUIRRE

Alrededor de 10.000 botellas de sidra se vaciaron ayer en el Sagardo Eguna 2006 que llenó hasta la bandera la plaza de la Constitución de San Sebastián. Dedicada a la degustación de sidra embotellada, esta jornada organizada por la Asociación de Sidra natural de Gipuzkoa se celebra desde hace 21 años y se ha convertido en el arranque y el plato fuerte de las Euskal Jaiak donostiarras.

La mayoría de los asistentes refrendaba la opinión que vienen manteniendo a lo largo de todo el año los consumidores habituales de sidra: la de este año está muy buena. Con tanto experto concentrado en una sola plaza, tampoco faltaron vaticinios sobre la calidad de la sidra de la próxima temporada. Muchos se mostraban preocupados por el efecto que puedan tener sobre la manzana las altas temperaturas de este verano.

Si el propósito de la fiesta es impulsar el consumo de sidra en botella, el objetivo quedó más que rebasado en la mañana de ayer en los 59 puestos de sidra pertenecientes a otras tantas sidrerías guipuzcoanas que durante varias horas no dejaron de servir multitud de vasos de *sagardo* entre el gentío, cada vez más animado, que abarrotaba la plaza. O, más bien, no dejaron de llenar el mismo vaso, un recipiente marcado con el logotipo correspondiente al XXI

SOL, SIDRA Y MUCHA GENTE



El homenajeado Manuel Iruretagoiena y su mujer, con Joxe Ángel Gaztañaga. (LÓPEZ)

Sagardo Eguna que, a cambio de tres euros, servía a los asistentes para ir de puesto en puesto. Un sol que brillaba sobre los miles de personas de todas las edades y que también hacía brillar el contenido de los vasos que se alzaban por doquier, acompañó a la degustación que, a cambio de dos euros por pinchito, podía completarse con un picoteo de chorizo, tortilla de bacalao o queso. Mientras los asistentes comían y bebían, trikitilaris, betsolaris y txalapartaris amenizaron la fiesta.

Secreto profesional

Pero, además del buen tiempo que tan esquivo se ha mostrado en las últimas semanas en Donostia y del gentío, una constante todo el verano, la auténtica protagonista del día era la sidra. «Manzana de buena calidad, elaboración estricta y con mimo, y buen cuidado del producto». Estos serían tres de los secretos de una buena sidra

según Joxe Ángel Gaztañaga, presidente de la asociación de cosecheros de sidra de Gipuzkoa y productor en Andoain de la sidra que lleva su apellido. El resto de sidreros se mostraba de acuerdo con estas premisas, y añadían sus propias impresiones. «Color claro y que resulte fácil de beber es lo que más solicita la gente», aseguraban, por ejemplo, los sidreros de Oiartzaba, de Astigarraga. Cercano a su puesto, un grupo de personas contemplaba atentamente las maniobras que Iñaki Aguirre, de la sidrería Gartzategi de Astigarraga, realizaba al escanciar la sidra. Y es que a esta bebida espumosa siempre le ha acompañado una particular forma de ser servida. Muy concentrado, Iñaki conseguía lanzarla al vaso en un fino chorro. «El truco es que el líquido se mantenga en línea recta dentro de la botella mientras la sujetas horizontalmente antes de verterla», aclaraba mientras sujetaba una botella, con el líquido inmóvil, a una considerable distancia del vidrio. La altura «no debe ser excesiva», manifestaba Gaztañaga. «25 o 30 centímetros son suficientes. La sidra es un producto que se puede beber sin manchar el mantel», aseguraba el sidrero.

Mientras el público local observaba la forma en que los sidreros vertían el líquido en sus vasos, los extranjeros que aún se resisten a abandonar la



Gente de todas las edades se dio cita para catar la sidra de este año. Los sidreros de Gartziategi alzan bien la botella para que la sidra golpee el vaso y desprenda todo su aroma y su sabor.
(J.M. LÓPEZ)



ciudad lo hacían asombrados. «Divertido, rico, especial», así describía un turista italiano el Sagardo Eguna. Aseguraba que la sidra que más le gustaba era la del puesto Rufino de Hernani, aunque no sabía si esto era así porque «ya había entrado en calor después de cuatro puestos previos». Admitía no estar acostumbrado a la sidra y haber sentido «un ligero escalofrío» con el peculiar sabor de la primera que había degustado. Aunque el sabor ácido se asocia con frecuencia a la sidra, hace años «era más ácida», comentaba Santi Altuna, de la sidrería Altuna de Urnieta, una

- HOY**
- 08.30: Zortziko de regatas por las calles de la ciudad con la Banda Municipal de Txistularis.
 - 09.30: Sokamuturra en la Plaza de la Constitución.
 - 10.30: Animación por las calles de la Parte Vieja con la Banda Municipal de Txistularis.
 - 12.30: Regatas. Bandera de la Concha.
 - 18.30: Concurso de Baile a lo Suelto en la Plaza de la Constitución.
 - 19.30: Trikitilaris por las calles de la Parte Vieja.

de las más veteranas de Gipuzkoa. «Como el txakoli, por ejemplo», añadía. «Con el tiempo, sin embargo, se ha hecho más rica, más suave, para que sea más fácil de beber». Manuel Iruretagoiena, de la sidrería Izeta de Aia y Miguel Olaziregi, de la sidrería Txiki Erdi de Olartzun, fueron los dos sidreros jubilados que recibieron el homenaje de sus compañeros y una insignia conmemorativa por sus años de trabajo. «Llevo toda la vida dedicado a la sidra, viene de familia, mis padres también eran sidreros», comentaba muy emocionado Manuel tras bajar del

escenario habilitado para la ceremonia. Aurresku, bertsoak, flores y, sobre todo, los aplausos de los cientos de personas que se arremolinaban para homenajear a Manuel (Miguel Olaziregi no pudo asistir al acto, aunque recibió la insignia en su casa), dejaron sin palabras al veterano sidrero, que rebelaba que «buenas manzanas y calidad en general son la base de una buena sidra». Tras una mañana dedicada a la sidra, la tarde del primer día de las Euskal Jaiak de Donostia estuvo marcada por la música y el baile. Hoy, sin duda, mandarían las regatas.

ZARAUTZ

EL DÍA GRANDE DE LOS PEQUEÑOS

Aunque su programa se extiende a lo largo de nueve jornadas, las Euskal Jaiak de Zarautz, que dieron comienzo el viernes, tienen dos días principales, el de hoy -el Euskal Jai Eguna de los más pequeños- y el próximo sábado, el Euskal Jai Eguna propiamente dicho.

Para miles de zarautzarras, el Haurren

Euskal Jai Eguna ha sido un divertido «ensayo general» anual que les ha ido dando el rodaje necesario para disfrutar convenientemente de unas fiestas que, a pesar de atraer a muchos visitantes, viven en un ambiente más popular e «íntimo» que el veraniego. Los más jóvenes, tal como lo hicieron en su día sus padres y madres, se vestirán hoy de dantzari, de baserritarra o de arrantzaile y compartirán el día con niños y niñas venidos de otros pueblos de Gipuzkoa, todos unidos por la fiesta y, sobre todo, por el baile.

La tranquilidad regresará mañana, y se prolongará durante toda la semana, a pesar de que todos los días hay alguna actividad a las 22.00 horas. Mañana, por ejemplo, podrá verse en el frontón Zinema el espectáculo *Arditurri, bertsoak dantzari*, que unirá al grupo de danzas Kukai dirigido por Jon Maia, a los bertsoari Andoni Egana y Aitor Mendiluze y a Juan Mari Beltrán y su grupo musical. Y, el próximo sábado, una alborada muy tempranera pondrá en marcha la Euskal Jai Eguna, el día en que Zarautz recupera sus tradiciones.

HOY

- 10.00: Concentración de dantzaris en Munoa.
- 11.30: Recepción al Alkate Txikia en Munoa. A continuación, los dantzaris recorrerán las calles.
- A mediodía: Romería con trikitilaris en Musika Plaza. Simultáneamente, poneis de Gorriti en Lege Zaharren enparantza.
- 17.30: Kalerija desde Musika Plaza hasta Iñurritza.
- 18.00: En Iñurritza.
- 20.30: Kalejira de Iñurritza a Musika Plaza.

ORDIZIA

ESPERANDO AL MIÉRCOLES

Sin ninguna duda, el día grande de las Euskal Jaiak de Ordizia coincide con el día grande de todas las semanas: el miércoles. Aunque a lo largo del día de hoy, dedicado a los jubla-

dos, la fiesta se dejará notar en Ordizia, tras el parón del lunes y el tranquilo programa del martes llegará un miércoles de feria extraordinaria en el que desde las diez de la mañana se sucederán los concursos de queso, ganado, frutas y verduras, gallinas, ganado... Especialmente esperado será, como todos los años, el concurso de quesos, tanto por conocer la identidad del ganador como, sobre todo, por saber qué dineral se pagará por el queso que, a las 13.00, reciba el primer premio del concurso.

HOY

- 09.00: Diana con los Trikitilaris.
- 11.30: Misa Mayor.
- 12.30: En el barrio de San Juan, Campeonato Internacional de Segalaris (masculino y femenino).



A la tarde, la sidra dio paso a la música y el baile en la Plaza de la Constitución, comenzando con la Esku Dantza, a la que siguieron una romería y, a medianoche, la Larraín Dantza o Baile de la Hera.
(ARIZMENDI)