

### TEATRO. 'NEMEQUITEPÁ'

Los actores Gerardo Esteve y Rafael Ponce ponen hoy y mañana en escena una obra dirigida por ellos mismos, que cuenta la historia de dos hermanos abandonados «en el marco incomparable de una prisión del estado del bienestar». Esteve y Ponce definen su trabajo como un «teatro cruel para nosotros mismos donde no existen diálogos sino roces escénicos».

■ **Casa de la Cultura de Egia.** Hoy, sábado, y mañana, domingo, a partir de las 20,00h. Precio 1.500 (900 red.)

### MATINES DE MIRAMON

El programa de hoy es un recital de los solistas Helene Billard (flauta); Aleksander Mikolajczyk (contrabajo) y Elisabet Colard (arpa) con obras de M. Marais; J.G. Albrechtsberger; G. Fauré; G. Bizet y C. Bolling. El abono para los 19 conciertos tiene un precio de 5.000 pesetas y este año existe la posibilidad de adquirir entradas sueltas al precio de 500 pesetas. Más información en el teléfono: 943.30.83.72.

■ **Sede de la OSE.** Miramón. Hoy, sábado, a las 11,00h

### CONCIERTO DE CARLOS CANO

Carlos Cano toma directamente el título del libro de poemas de Federico García Lorca El diván del tamarit para poner música a la particular visión de la ciudad de Granada que el poeta retrató en aquellas páginas. Un homenaje sencillo y puro de un poeta a otro. Carlos Cano vuelve a San Sebastián con sus peculiares ritmos, letras y estilo de un Sur que entiende de una manera profunda y siempre del agrado del público.

■ **Teatro Victoria Eugenia.** Hoy, sábado a las 21,00h



### FIESTAS DE SAN ANTON

**Elgoibar** celebra desde ayer, viernes, la festividad de San Antón. Hoy se celebra la XIX exposición filatélica dedicada a la Federación Vasco Navarra de Montaña. Se inaugurará a las 12,00h en la Casa de Cultura. Mañana, domingo, misa mayor a las 11,00h en la parroquia de San Bartolomé. Por la tarde, a las 16,30h pasacalles de gigantes y cabezudos acompañados por los duizaineros de la villa y el lunes, concierto de la banda de la Ertzaintza (12,30h Herriko Antzokia) y Teatro a las 19,30h

## en portada

### Josune Díez Etxezarreta

Todavía no se puede definir exactamente cómo va a quedar la sidra pero ya se vislumbra cuáles serán las características de la cosecha del 98. El enólogo Miguel Ángel Sáenz, de la Asociación de Empresarios Fabricantes de Sidra Natural de Gipuzkoa, opina que se trata de una sidra muy equilibrada, ligeramente por encima de los seis grados. La climatología ha sido mejor que la del año pasado y la acidez y los taninos o polifenoles están bien equilibrados lo que le hace armónica, con un toque ligeramente amargo que va a conseguir que se conserve bien y esté en perfecto estado durante todo el año. «Ahora mismo está algo tierna pero creo que será un sidra tranquila», resume Sáenz.

### Normandas y gallegas

No existe una fórmula ni receta mágica que, con su porcentaje de cantidades en los ingredientes, haga que el producto sea una sidra "perfecta". Los enólogos especialistas como Miguel Ángel Sáenz establecen, como mínimo, una combinación de ocho variedades de manzana entre las que el setenta por ciento deben ser ácidas y amargas y el resto dulces. «Pero hay muchas variedades que tienen el doble carácter de ácida y dulce o de amarga y dulce, por ejemplo».

Este año se ha elaborado con alrededor de un 30% de manzanas guipuzcoanas, lo que supone, en total, un 15% más que el año pasado. «La climatología ha sido buena y si en setiembre estaban los frutos todavía muy pequeños, la cantidad de lluvia que cayó en otoño hizo que engordaran mucho, con lo que ha habido manzanas muy grandes y por lo tanto más kilos de producción. Ha sido una buena cosecha, mejor que la de 1997», señala el experto.

A partir del 30% de frutas del país, las bodegas han completado el volumen de manzanas que necesitaban con importaciones de Francia -alrededor de un 50% del total- y el resto comprado a productores de Galicia, Asturias y Cantabria.

Pero si no hay una fórmula exacta, sí que se puede asegurar que existen unas variedades de manzana imprescindibles entre las que se cultivan en los prados guipuzcoanos y que deben utilizarse para que la sidra adquiera el sabor que buscan los catadores vascos, su singular carácter.

Entre ellas están las siguientes:



Una serie de tipos de manzana son la clave



La kupela de madera persiste pero es muy cara



Las chuletas siguen siendo el plato central



El buen ambiente es el mejor antídoto contra el frío

# Un rito renovado

Las sidrerías guipuzcoanas comienzan a 'hacer su agosto' en los fríos días y noches de enero

udare aritza, manttoni, bostkantoi, goikoetxe, txalaka, mozolua, patzolua, errezilla, errege sagarra, urtebi haundia y urtebi txiki.

A esta selección se ha llegado en función de distintos criterios como la productividad, la resis-

tencia a enfermar y una fructificación tardía, no antes de los meses de octubre o noviembre.

En las bodegas guipuzcoanas elaboradoras de sidra se está implantando la barrica de acero inoxidable aunque en casi todas

se mantienen las de madera simultáneamente. «La madera buena está carísima y, comparativamente con las de acero, el precio es parecido. Este último material tiene algunas ventajas como la mejor limpieza, la refrigeración

o la inalterabilidad y falta de poros que hace que la tinparta se mantenga mejor. Las kupelas de madera, el recipiente tradicional, en este caso no es el mejor pero muchas bodegas las mantienen por estética y como testimonio de épocas antiguas».

### Sidrería con disco-bar

Juan Luis Otaño es el propietario, junto con su hermano Joaquín, de la sidrería Petritegi, una de las más grandes en capacidad de comensales de Gipuzkoa. Su establecimiento es destino de muchas excursiones de franceses y vizcaínos, además de guipuzcoanos, por supuesto, que vienen a conocer el ambiente y degustar la sidra.

En el frigorífico guardan unos treinta lomos de chuletas que, calcula Juan Luis, durarán unos quince días. Al lado, en el almacén, se apilan enormes envases de dulce de membrillo enlatado. Todo está preparado para el txotx que comienza ahora pero Petritegi no cerrará la sidrería hasta diciembre. «Los franceses, la mayoría -señala el sidrero- aprecian poco la sidra pero les gusta el ambiente de aquí. Y alguna vez, para el postre, hay que sacarles una botella de vino».

Para ellos y para los que quieren redondear la noche sidrera está la discoteca. Junto al antiguo caserío y a las grandes naves donde se guardan las kupelas hay un disco-bar. Y tras la chuleta, tortilla de bacalao, queso, nueces y membrillo, la noche termina con bacalao' musical en pleno monte.

### El origen del boom

En el caserío Mendiola, en Astigarraga, elaboran la sidra comercializada con el nombre de *Astarbe* padre e hijo, José Manuel y Hur. «Mi abuelo la hacía y decía que su abuelo también la hacía, así que por lo menos soy de la quinta generación de sidreros, desde hace más de trescientos años», señala el joven Hur, diplomado por la Escuela de Hostelería de San Sebastián.

Pero aquella sidra hace tres siglos tenía un destino mucho más modesto, el consumo familiar y el de los vecinos baserritaras, sólo hace veinticinco años se constituyó como empresa. José Manuel, un hombre que ha pasado de la cincuentena, recuerda muy nítidamente las circunstancias y costumbres que dieron lugar al actual boom del txotx: «En Semana Santa, sólo en esas fechas, venían los de las sociedades gastronómicas de San Sebastián a probar la sidra nueva antes de embotellarla. Compraban unas quinientas o mil botellas para todo el año y traían algo de merienda

## EXPOSICION FOTOGRAFICA

Destacamos hoy la exposición montada por la Sociedad Fotográfica de Guipúzcoa, en su cincuenta aniversario, que recoge las obras premiadas y las de los finalistas en el XXVI Concurso Internacional de Fotografía, Marqués de Roca-verde. Un centenar de fotografías en las modalidades de color, blanco y negro y diapositiva con diferentes tratamientos artísticos.

■ **Palacio Goikoa.** Hasta el próximo día 6 de febrero. De lunes a sábado ambos inclusive de 17,00h a 21,00h

## ■ A los franceses les va el ambiente pero piden vino en vez de sidra

para acompañar el trago. Luego nosotros, y para liquidar lo que quedaba en las kupelas, lo que no se les había vendido a las sociedades, abríamos a los particulares -que normalmente eran gente del pueblo, de Astigarraga o quizá hasta de la capital- y venían con sus bocadillos de casa. Se les cobraba a cinco o diez céntimos el vaso».

Los recuerdos de Hur son más recientes pero asegura que con seis años ya estaba batiendo huevos con su abuela en la cocina para hacer las tortillas de bacalao.

### El ritual de la cata

José Antonio Gainzerain es muy respetuoso con el rito y con el producto que vende y en Zelaia han acondicionado un comedor -mesas, sin asientos, por supuesto-separado pero contiguo a la nave de las kupelas para que en la cata no se mezclen olores de comida que desvirtúen el acto. «Claro que tener este comedor sólo para tres meses es un artículo de lujo pero nos gusta que sea así. Aquí se come de pie, no hay sillas ni bancos corridos y hace mucho frío, normal, esto es una bodega. Y así ha sido el ritual en los últimos tiempos, algo que a nosotros nos gusta conservar. El problema es que antes venía la gente con bocadillos para dedicarse verdaderamente a probar la cosecha y a los baserritarras todo este boom nos ha pillado sin prepararnos. Por eso cada cual ha salido por donde ha podido, después de dejar a un lado las vacas y la huerta a los que nos dedicábamos de forma mixta, junto con la sidra, hasta hace poco tiempo».

Respecto a la profesionalización de las bodegas, José Antonio Gainzerain señala que prácticamente no hay ninguna que no cuente con un enólogo que oriente al sidrero. «Hubo en algún momento -señala- y quizá todavía persista, una cierta reticencia a dejarse asesorar por un experto porque se creía que el enólogo se contrataba para 'hacer química'. La realidad es que su orientación es imprescindible porque yo puedo conocer las características y sabores de las manzanas de Azpeitia o de Hernani pero tienes que traerlas también de Normandía o de Cantabria y no sabes qué resulta-

## BERTSOAK

AEKk antolatuta, ohiko bertso-jaialdia egingo da gaur Tolosako Beotibar pilotalekuan. Gaueko 10.30etan hasita, honako bertsolari hauek jardungo dute: Sebastian Lizaso, Andoni Egaña, Anjel Mari Peñagarikano, Unai Agirre, Maialen Lujanbio eta Unai Iturriagak. Gaijartzen, berriz, Amaia Agirre arituko da. Bestalde, bihar Oiartzunen, Elorsoro kiroldegian arratsaldeko 6etan, Sorozabal, Iturriaga, Egaña, Maia, Mendizabal, Jon Martin eta Lujanbio arituko dira, Senideek antolatutako jaialdian.

## ■ Cada vez más sidrerías amplían su oferta y actúan como restaurantes

do te van a dar. Y tienes que tomar decisiones sobre si mezclar esta ácida con esta dulce y en qué proporción».

En Saizar, de Usurbil, se dedican tanto a la producción como a la hostelería, en actividades paralelas. Tienen asador y bodega y unos locales tan amplios que les permiten ser una singular 'sidrería de congresos' en pleno monte.

«En junio tengo uno de seiscientas personas», señala Olivia, la señora del propietario, Esteban Lertxundi. Se refiere al banquete de determinado congreso que pro-



blemente se desarrollará en el Centro Kursaal y para el que habrá preparado su correspondiente espectáculo. Puede ser el pequeño concierto de un otxote o la exhibición del harrijasotzaile Iñaki Perurena y su hijo levantando piedras en la plazoleta-aparcamiento situada frente al complejo Saizar.

Eva Soroa, encargada del departamento comercial junto a su marido e hijo de los Lertxundi, Napo, está en permanente contacto con agencias de viajes y mayoristas del sector turístico que organizan *tours* por el País Vasco y ofertan en el paquete cena en sidrería y espectáculo autóctono. «También suelen ser viajes de incentivo que las empresas ofrecen a sus empleados o clientes. En muchas ocasiones los grupos son extranjeros, como los que vienen habitualmente de los congresos que se celebran en el Palacio de Miramar. Se les sirve en el comedor que llamamos 'de congresos' donde caben hasta 480 personas, una de las salas más grandes de San Sebastián y los alrededores. Pero para los clientes de aquí tenemos la sidrería normal, la de toda la vida», explica Eva. Hay además otros dos comedores pequeños «de servicio esmerado y carta más amplia», puntualiza.