

Martes, 25 Abril 2017

ONDOJAN.com
LA GUÍA PARA COMER BIEN EN GIPUZKOA



INICIO RESTAURANTES RECETAS LA REVISTA ALOJAMIENTOS DELICATESSEN CONTACTO

ENEKO ATXA INAUGURÓ LA TEMPORADA DEL TXOTX

| nº 149 | febrero 17

Font size

PDF

Share |



"Elegante, tánica, muy aromática y con cuerpo", así definió el pasado 11 de enero **Joxe Angel Goñi**, portavoz de los sidreros de Gipuzkoa, a la sidra que a partir de ese día puede ser degustada en las diferentes sidrerías de la provincia.

Astigarraga fue, una vez más, el escenario en el que tuvo lugar el "**Sagardo Berriaren Eguna**", la jornada que tradicionalmente marca el pistoletazo de salida de la temporada del "Txotx". Como todos los años, una cara conocida se encargó de degustar el primer vaso de sidra y pronunciar las palabras "mágicas" que dan inicio a la temporada: "**Hau da gure sagardo berria!**". Este año la responsabilidad recayó en el cocinero vizcaíno **Eneko Atxa**, propietario y chef del restaurante Azurmendi de Larrabetzu y poseedor de tres estrellas Michelin. Eneko no redundó, como suelen hacer habitualmente los invitados a este acto, en su relación personal con la sidra, sino que puso en valor las historias familiares y personales y el trabajo y el esfuerzo que hay detrás de cada botella de sidra y cada sidrería. "Tenemos que valorar ese esfuerzo, ese trabajo. Se trata de un valor intangible que se encuentra en cada sorbo de sidra" afirmó, acertadamente, el joven sukaldari.

Eneko compareció ante los medios y los numerosos invitados en la Casa de la Cultura de Astigarraga, arropado por los productores de sidra locales y diferentes representantes institucionales como **Bittor Oroz**, **Alfredo Retortillo**, **Denis Itxaso** y **Ainhoa Aizpuru**. En la mesa estaban también presentes el portavoz de los productores de sidra y propietario de la sidrería Gurutzeta **Joxe Angel Goñi** y la teniente de alcalde de Astigarraga, **Zorione Etzezaraga**, que hizo entrega a Eneko de un plato conmemorativo.

El "Sagardo Berriaren Eguna" se inició así, con su acto más institucional, cargado de mensajes positivos, no sólo en relación a la calidad de la sidra obtenida este año, sino relativos a la reciente presentación de la **Denominación de Origen Euskal Sagardoa**, que ha conseguido lo que hace unos pocos años parecía imposible: que todos los sidreros del País Vasco remaran en la misma dirección. Sin duda, una gran noticia.

Tras los discursos, más bien monocordes, de políticos y productores, Eneko Atxa fue conducido al exterior de la Casa de Cultura, donde se encuentran las instalaciones de Sagardoetxea, en cuyos jardines el joven cocinero realizó la plantación simbólica de un manzano, acompañado de los bertsos de **Jon Maia** y **Ametz Arzalluz**.

Los asistentes a la larga jornada tuvieron entonces ocasión de acudir brevemente a los bares de la villa, donde a lo largo del día los hosteleros instalan kupelas de sidra en el exterior de los locales, invitando a los clientes a sidra y pintxos.

A continuación, todos los participantes en el "Sagardo Berriaren Eguna" se trasladaron a la **Sidrería Zapiain**, donde tras ser agasajado con la plástica y colorista "Sagar Dantza", Eneko Atxa procedió a degustar la primera sidra de temporada. A partir de ese momento, el numeroso público asistente tuvo acceso a las diferentes kupelas de sidra y disfrutó de un generoso menú de sidrería servido por el equipo de Zapiain. Tras un aperitivo consistente en sendos pintxos de chorizo y morcilla de Orío, la comida consistió, como no podía ser de otra forma, en tortilla de bacalao (la emblemática tortilla redonda de Zapiain, jugosa y suculenta a más no poder), un exquisito bacalao frito con pimientos verdes y rojos, un correcto chuletón a la parrilla, queso, membrillo y nueces. El buen ambiente se prolongó hasta el anochecer.

Las kupelas ya están abiertas y las sidrerías y los 14 millones de litros de sidra producidos esta temporada esperan, como todos los años, a los miles de visitantes que abarrotarán diariamente sus dependencias. ¿Os lo vais a perder ??

Más información: <http://www.sagardoarenlurraldea.com>



Diferentes momentos de la presentación de la sidra 2017, que fue amenizada por los bertsos de Jon Maia y Amets Arzalluz, y que contó por cuarto año consecutivo con la interpretación de la "Sagar Dantza", baile que está convirtiéndose en toda una tradición asociada a este día.

