

noticias de Gipuzkoa

Diario de Noticias de Gipuzkoa. Noticias de última hora locales, nacionales, e internacionales.

GASTROLEKU

Amarilla y en botella, euskal sagardoa!

astigarraga acogió la semana pasada la 25 edición de la apertura del txotx: la gran fiesta de la sidra

Por Mikel Corcuera - Viernes, 26 de Enero de 2018 - Actualizado a las 06:03h



Imagen general del ambientazo que se vivió a lo largo del Sagardo Berriaren Eguna en la sidrería Gurutzeta de Astigarraga. (Josema Azpeitia / ondojan.com)

Con la llegada del nuevo año, una vez más, vuelve a ponerse de actualidad la bebida guipuzcoana por antonomasia, ese zumo fermentado de manzana que se consume en nuestra tierra desde antes, incluso, de la llegada de los romanos y el cultivo de la manzana, y en cuya producción solo nos gana a nivel estatal (con mucha diferencia, eso sí) el Principado de Asturias. La sidra ha sido parte de la cultura de los vascos desde hace miles de años, y si bien su producción conoció un peligroso declive en los oscuros días del franquismo debido a circunstancias económicas y políticas, su recuperación a lo largo del último tercio del siglo XX, la cada vez mayor profesionalización del sector y la esperanzadora creación de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, hacen presagiar un prometedor futuro a nuestro zumo fermentado de manzana.

Siguiendo la tradición empezada hace ya 25 años, el 15 de enero tuvo lugar en Astigarraga el Sagardo Berriaren Eguna, celebración que marca la apertura de la temporada. El acto comenzó a las 12.00 horas en Sagardoetxea, el Museo de la Sidra de Astigarraga. Ante una multitud de periodistas y productores, los organizadores del acto y los políticos ofrecieron los discursos institucionales de rigor e hicieron entrega de un obsequio al invitado especial de esta edición, el alpinista Alberto Iñurrategi.

En el evento tomaron la palabra Zorione Etxazarraga (alcaldesa de Astigarraga), Bittor Oroz (viceconjero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria), Denis Itxaso (diputado de Cultura, Turismo, Juventud y Deportes), Ainhoa Aizpuru (diputada de Promoción Económica, Medio Rural y Equilibrio Territorial), Maider Echevarria (directora de Turismo y Hostelería), Unai Agirre (gerente de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa), Egoitz Zapiain (representante de los sidreros) y el propio homenajeado, Alberto Iñurrategi. Todos los presentes alabaron el momento actual de la sidra, subrayaron que la creación de la Denominación de Origen está dando sus frutos, y comentaron que este año la producción de sidra con manzana local ha sido del 30%, cantidad que esperan vaya creciendo año tras año. Según comentaron, la cosecha de 2017 en Euskal Herria ha dado como fruto 12 millones de litros de sagardoa. En total, han sido 48 las sidrerías que han elaborado la sidra euskal sagardoa: 41 sidrerías de Gipuzkoa, cinco de Bizkaia y dos de Álava, con un aumento de catorce sidrerías respecto a la anterior campaña, lo que hace que a día de hoy la mayoría de los productores vascos se encuentren dentro de la Denominación. Una buena noticia, en opinión de Unai Agirre.



¿Cómo pagar 60% menos en el seguro del coche?

Hace 4 meses decidimos cambiar la compañía con la que tenemos asegurado nuestro coche porque estábamos cansados de pagar 480 € al año con Mapfre. Cada vez que veíamos en el buzón la carta de Mapfre nos poníamos de mal humor, pero esto dejó de ser un problema cuando descubrimos la nueva compañía a través de la cual hemos asegurado nuestro coche. Os contamos cómo hemos conseguido pagar un 60% menos

Haz click para leer este contenido

aroma y fermentación Respecto a las características de la sidra de este año, Sagardoaren Lurralde, consorcio que coordina la producción de sidra, dio a conocer que la de 2018 será una sagardoa de menos color que en años anteriores, muy limpia en nariz y equilibrada. Las sidras elaboradas con las primeras manzanas de la cosecha tienen aromas a fruta fresca y las sidras elaboradas con manzanas de mitad o final de la cosecha, aromas a fruta más madura. Son sidras, también, que presentan un buen nivel de carbónico debido a una correcta fermentación en el tonel.

Tras el acto institucional, los congregados se dirigieron a los terrenos exteriores de Sagardoetxea, lugar en el que Iñurrategi tuvo que demostrar sus dotes de labriego, realizando la plantación simbólica de un manzano. Jon Maia y Amets Arzalluz amenizaron el acto con sus bertsos y la prensa e invitados se dividieron en grupos para acudir a la sidrería Gurutzeta, lugar en el que tuvo lugar la apertura del txotx. Algunos de los periodistas e invitados al acto tuvieron, además, la ocasión de *escapar* al casco urbano de Astigarraga, ya que en el Sagardo Berriaren Eguna hay un ambiente especial, y desde primera hora de la mañana varios bares locales ofrecen sidra en *kupelas* instaladas en el interior y el exterior de los mismos como detalle de algunas de las sidrerías, caso de Bereziartua o Zapiain, entre otras.

Acto seguido, los asistentes al Sagardo Berriaren Eguna se congregaron ante la sidrería Gurutzeta, donde se ejecutó la *Sagar Dantza* (Baile de la Manzana), y se procedió a la degustación, por parte de Iñurrategi, de la primera sidra de la temporada al grito de “Hau da gure sagardo berria! (¡Ésta es nuestra nueva sidra!)”. A partir de entonces, el acto fue una fiesta en la que los asistentes pudieron disfrutar de un completo menú de sidrería regado con la sidra de las diferentes *kupelas* que fueron abiertas al público al grito de “Txooooo!” Como siempre, esta fiesta fue un punto de encuentro de periodistas, productores, celebridades y gentes del mundo de la sidra y la gastronomía que aprovecharon para ponerse al día e intercambiar saludos y abrazos en ese ambiente cómplice y fraternal que se da en las sidrerías.

Siendo la 25ª edición de la celebración del evento, también asistieron al mismo algunos de los protagonistas de las ediciones anteriores: el bertsolari Andoni Egaña, el arraunlari José Luis Korta, el cocinero Andoni Luis Aduriz, el ciclista Abraham Olano o el exseleccionador Javier Clemente, entre otros.

A partir de ahora comienza una temporada que se alargará hasta finales de mayo. Cuatro meses y medio durante los cuales las sidrerías de Astigarraga y de toda Euskal Herria ofrecerán el menú tradicional regado con sidra de producción propia. La fiesta iniciada el 15 de enero en Astigarraga tendrá, por lo tanto, continuidad en las diferentes sagardotegis que pueblan nuestra tierra... y allí nos encontraremos.