

## Variedad de manzanas propias


M.S.

La sidrería *Arizia* está dirigida por la familia Arregi, Lourdes, Juan y sus tres jóvenes hijos. Es la única familia de Zarautz, hoy por hoy, que vive de la cosecha de manzanas, la elaboración de sidra y el trabajo de la cocina en la sidrería.

Juan Arregi es un experto sidrero que cuenta a su fiel clientela cómo realizan la elaboración de la sidra con las distintas variedades de manzanas existentes en su plantación: las ácidas, *txalaka*, *moko*, *urtebi aundi* y *urtebi txiki*, y las amargas *mozoloa*, *pazoloa* y *gezamiña*.

También comenta que tratan de evitar la becería, es decir, el año de producción fuerte, trabajando para que las añadas sean más regulares, procurando obtener una media de 22.200 kg. de manzana por hectárea anualmente.

La clientela ha llenado el comedor y la bodega incluso antes de que los accesos estuviesen acabados y fuesen cómodos. Después de la temporada de *txotx*, esta sidra se vende con la etiqueta *Arizia*, «por que no solo de txakolí vive la costa», dicen con razón.



Los txikis aprenden a poner el vaso al *txotx*. [APREA]