



“GURE ZIRKUA” CANTÓ EL “TXOTX!”

Texto: Josema Azpeitia. Fotografías: Ritxar Tolosa

Los artistas del circo tolosarra Gure Zirkua, su fundador y alma mater Iker Galarza “Poxpolo”, la contorsionista Lur Aranburu y el presentador y actor Joseba Usabiaga, fueron los encargados de inaugurar el pasado 15 de enero, al grito de “Gure Sagardo Berria” la temporada del Txotx de 2025 dentro de la XXXII Edición del “Sagardo Berriaren Eguna” (Día de la Nueva Sidra), jornada que se desarrolló a caballo entre el Centro Cultural Erribera Kulturunea de Astigarraga y la sidrería Alorrenea de la misma localidad.

Xabier Urdangarin, alcalde de Astigarraga, dio comienzo a la rueda de prensa a las 12:00 en el mencionado centro cultural junto a los representantes del Gobierno Vasco, la Diputación Foral de Gipuzkoa y la Denominación de Origen Euskal Sagardoa en el acto institucional en el que se presentaron las características de la cosecha 2024, la nueva sidra y las

novedades del sector sidrero.

A continuación, se procedió a la plantación de un manzano en la plaza de Erribera Kulturunea por parte de los tres artistas invitados. Este acto simbólico que, según los organizadores, “pretende mostrar el dinamismo y la renovación de la naturaleza” fue aprovechado por los trabajadores de Comeco Gráfico Norte, empresa





del grupo Vocento que se enfrenta a un ERE por medio del cual el grupo editor de El Diario Vasco, El Correo y ABC entre otros diarios ha despedido a 57 trabajadores y trabajadoras. El colectivo afectado se encuentra en huelga apoyado por el sindicato ELA.

Tras estos dos actos que tuvieron lugar en el centro de la localidad, los convocados se trasladaron a las

afueras de la misma, concretamente a la Sidrería Alo-rrenea, donde tuvo lugar el momento más especial de esta trigésimo segunda edición del Sagardo Berriaren Eguna: la apertura de la primera kupela por parte de los tres miembros de Gure Zirkua mencionados al inicio del artículo que estuvieron arrojados, en este momento, por el resto de la "troupe" circense.





Este acto abre simbólicamente la temporada de sidrerías de 2025. Este año, además, esta segunda parte de la jornada comenzó de manera especial, pues se homenajeó a los txalapartaris que durante años han iniciado este acto realizando desde el estrado la llamada a los dantzaris que realizan el “Sagar Dantza” o “Baile de la Manzana” a las puertas de la sidrería.

En el interior de la popular sidrería, como viene siendo habitual, se dieron cita gran cantidad de productores de Astigarraga y alrededores, gentes del mundo de la sidra y la gastronomía, periodistas, representantes institucionales y gentes del mundo del Turismo. Todos ellos disfrutaron de la nueva sidra realizando el ritual del Txotx, bebiendo directamente de las kupelas y disfrutando del menú tradicional de sidrería ofrecido por Alorrenea y



compuesto de Tortilla de bacalao, Bacalao con pimientos verdes, Txuleta de vaca a la parrilla, Queso, Membrillo y Nueces.

El acto finalizó con la actuación de los bertsolaris Joanes Illarregi y Agin Laburu, que mostraron su arte en diferentes momentos de la jornada, concretamente tras la plantación del manzano y tras la apertura de la primera kupela. Por su parte, los miembros de Gure Zirkua, además de participar en la rueda de prensa, la Sagar Dantza y la apertura de la kupela, estuvieron presentes durante todo el acto, la comida y la posterior sobremesa y respondieron a todas las requerimientos de la prensa así como a todos aquellos que quisieron fotografiarse con ellos, resultando unos invitados cercanos y modélicos, fiel reflejo del circo popular al que representan.





Sidras de más color y más cuerpo

Como indicó “Sagardoaren Lurraldea”, ente organizador de la jornada, en el año 2024 se han elaborado alrededor de 1.300.000 litros de sidra bajo la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. Un total de 46 sidrerías elaboran sidra bajo el paraguas de esta Denominación de Origen: una en Araba, 3 en Bizkaia y 42 en Gipuzkoa, con la colaboración de 250 productores de manzana, que suman un total de 500 hectáreas de producción.

En esta última campaña se han recolectado 2 millones de kilos de manzana local. Este año la cosecha ha sido pequeña en cantidad, pero, comentan los organizadores, “de gran carácter, con lo que las sidras que vamos a degustar este año en nuestras sidrerías van a ser en general de más color y cuerpo, sidras que van a evolu-

cionar muy bien a la larga”. La sidra de la kupela que abrió Gure Zirkua en Alorreneia, en concreto, es una sidra con D.O. elaborada a finales de octubre con las variedades de manzana Geza Mina, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Goikoetxe del propio manzanal de la sidrería, una sidra muy afrutada y con cuerpo en la que, según comentaron sus elaboradores, “se percibe un buen equilibrio entre el amargor, la acidez y el dulzor, manteniéndose durante largo tiempo en boca”.

La manzana:

Cosecha menor pero de gran carácter

Respecto a la manzana, la cosecha de 2024 ha sido menor en cantidad que la anterior. La gran cosecha de 2023 hacía prever una peor cosecha en este cultivo en





ALORRENEA SAGARDOTEGIA
 Alorrene Bidea, 4 - ASTIGARRAGA
 Tf: 943 33 69 99

el que se intercalan casi matemáticamente los años buenos y los malos, y la escasez de frío del invierno de 2024 ha contribuido a que la cosecha sea aún menor.

Respecto al año anterior se ha producido un 60% menos de manzanas en los manzanales de Euskal Herria, a pesar de las diferencias territoriales y zonales. Eso sí, según comentaron los responsables de la jornada, a pesar de ser una cosecha escasa, se ha recolectado una manzana de mayor carácter que incidirá en el buen sabor de la sidra.



OTZAUURTEKO BENTA



- Jaunartzeak, ospakizunak...
- Etxeko sukaldaritza
- Eguneko menua eta karta
- Aste bukaeretan: plater konbinatuak eta karta

Otzaurte, z/g. ZEGAMA. **943 80 12 93**

