

08/10/2009

## **El caserío Igartubeiti celebra una nueva Semana de la Sidra**

La entrega de diplomas del VIII Concurso de Sidra Premios Diputación de Gipuzkoa -celebrado en junio- sirvió ayer como punto de arranque de una nueva Semana de la Sidra en el museo Igartubeiti de Ezkio-Itsaso. Hasta el día 14, este caserío-lagar pondrá en uso su antiguo sistema de elaboración del caldo, según la técnica utilizada hace 500 años. Además, junto a las actividades habituales de otros años, habrá una demostración del proceso de elaboración del lino (el lunes 12).

El edificio, restaurado por la Diputación de Gipuzkoa para permitir al visitante conocer "la edad de oro de los caseríos vascos" y el modo de vida cotidiano de sus gentes, repetirá una edición más la prensada de la manzana siguiendo el procedimiento tradicional de los baserritarras del siglo XVI. El olor a manzana y el aroma del primer mosto volverán a ser protagonistas de un evento en el que no faltarán demostraciones en vivo, teatralizaciones, kirikoketa (variante de la txalaparta practicada con los mazos que se utilizaban para machacar la manzana) y una exposición de manzanas. Todo ello, además de los bertsos, la alboka, los trikitilaris y la elaboración de talos.

Desde mañana hasta el lunes habrá dos prensadas por la mañana y una por la tarde y, en resto de los días, una por la mañana. Asimismo, cinco vecinos de la localidad representarán a la familia Kortabarria (habitantes del caserío a principios del siglo XVII) y se ofrecerá a los presentes información sobre la alimentación o la siembra de cereales, entre otros asuntos. Además, entre mañana y el lunes se celebrará el II Concurso Fotográfico Digital Semana de la Sidra. El acceso a la prensada es limitado y no se admiten reservas, por lo que las visitas se realizarán en varios turnos.

La semana dio comienzo ayer con la entrega de los diplomas del VIII Concurso de Sidra, que recayeron en Sebastian Zabalegi, de la sidrería Oyarbide de Astigarraga y primer clasificado; Patxi Azkonobieta, de la sidrería Urdaira de Usurbil y segundo clasificado; y Napoleón Lertxundi, de la sidrería Saizar de Usurbil y que ocupó la tercera posición. El concurso contó con 32 participantes.