

**El Grupo SPRI presenta a las empresas vascas programas por cerca de 200 millones de euros de su oferta de ayudas y servi**

Última hora

## Eroski duplica en el País Vasco las ventas de sidra D.O. Euskal Sagardoa

Al año de incorporar sidra con denominación de origen en su marca propia



**Representantes del sector sidrero y de Eroski durante la inauguración de la temporada de sidra en su hipermercado en el centro comercial Urbil.**

Eroski duplica en 2018 las ventas de sidra D. O. Euskal Sagardoa en el País Vasco en la segunda campaña desde la creación de esta certificación. La cooperativa vendió 54.613 litros de sidra con esta denominación y colabora con una veintena

de proveedores de Euskadi intensificando así su apoyo a los productores locales en su apuesta por la diversidad del tejido productivo vasco.

“Seguimos firmes en nuestra apuesta por la diversidad del tejido productivo vasco porque creemos que es un elemento clave para su sostenibilidad y su contribución al empleo, a la economía, a la cultura y al paisaje de nuestro entorno. Prueba de ello, la sidra D.O. Euskal Sagardoa en su segunda campaña en los lineales de Eroski ha alcanzado el 12,5% de las ventas totales para un objetivo del Consejo Regulador del 20% a los cinco años de su lanzamiento.”, ha señalado la directora comercial de Producto Local de Eroski, Asun Bastida.

Eroski, cuyas ventas totales de sidra del País Vasco alcanzó los 842.850 litros en 2018, inauguró el pasado sábado la temporada de sidra en su hipermercado del Centro Comercial Urbil de Usurbil, capital de la sidra guipuzcoana junto a Hernani y Astigarraga. La apertura del “txotx” estuvo a cargo del músico y cantante de Esne Beltza, Xabi Solano y del presentador de EITB, Asier Odriozola. Junto a ellos, estuvo presente en el acto el coordinador de la D.O. Euskal Sagardoa, Unai Agirre y representantes de algunas de las casas sidreras con mayor arraigo en Euskadi.

Acceso a usuarios

Entrar

Nombre

Contraseña:

### Titulares del día

- Nuevo Récord exportador pese al parón de fin de año**  
 El plan estratégico de la compañía vasca prevé un incremento del empleo del 20% en los próximos tres años
- Tapia visita las instalaciones de la empresa Vicrila en Leioa**  
 La compañía ultima una nueva línea de copas para automatizar la fabricación de su producto más estratégico
- El nuevo Portaaviones ya es una realidad y revitalizará la actividad portuaria de Donostia**  
 Gracias a su nuevo uso polivalente, fomentará las actividades pesquera y náutica, y acogerá el centro de valorización de productos del mar

Norbolsa

“Para realizar sidra con D.O. Euskal Sagardoa se han utilizado manzanas de más de 450 hectáreas y han participado más de 200 productores y productoras de manzana, para un total de 50 sidrerías amparadas por la D. O. Euskal Sagardoa. Personas que producen y elaboran la materia prima de la D.O., y por lo tanto, son indispensables para que el proyecto avance” ha destacado el coordinador de la D.O. Euskal Sagardoa, Unai Agirre. “La producción de la manzana es un área en la que se están dando pasos en la profesionalización para garantizar la máxima calidad de la manzana e impulsar unas cosechas equilibradas y garantizar la calidad de la sidra Euskal Sagardoa. Además, la apuesta de distribuidores como Eroski por la sidra es fundamental para garantizar el futuro del sector”, ha añadido.

### Proceso participativo para la elección de la sidra Seleqtia

Al año de haber incorporado sidra con denominación de origen en su marca propia, Eroski pone en marcha una nueva iniciativa para que los consumidores participen en el proceso de elección de la Sidra Seleqtia D. O. Euskal Sagardoa y sean ellos quienes caten y decidan la sidra que este 2019 será embotellada y comercializada bajo esta marca propia.









Eroski recupera de esta forma el espíritu de la tradición para la elaboración de la sidra. “Si el txotx se ha convertido en una expresión referente de nuestra cultura gastronómica y festiva, esto no siempre ha sido así, y su origen se remonta a la ‘probaketa’, es decir, la cata que hacían los futuros compradores para seleccionar las mejores sidras y cerrar el trato de estas ya embotelladas”, recuerda Asun Bastida.

El proceso cuenta con dos protagonistas, las sidrerías participantes y los consumidores, que tendrán la última palabra y serán quienes decidan la sidra a comercializar. También participan otros agentes como empresas certificadoras de calidad o el mismo BCC que aportan conocimiento científico y modernas tecnologías para conseguir el mejor producto.

Con el comienzo de campaña, cada año se pondrá en marcha esta iniciativa que comenzará con la creación de los paneles de cata que tomarán la decisión final a lo largo del mes de marzo. El Consejo Regulador de la sidra Euskal Sagardoa participará en la definición y selección del panel de cata e impartirá la formación necesaria, además de dirigir el procedimiento de cata y valoración de cada una de las sidras. Para junio, la nueva añada de Sidra Seleqtia D. O. Euskal Sagardoa estará en todos los establecimientos Eroski.






## Servicios

-  Agenda formativa
-  Empleo
-  Organiza tu agenda
-  Callejero
-  Restaurantes
-  Páginas amarillas
-  Páginas blancas
-  Enlaces

## Secciones

- |                              |                             |
|------------------------------|-----------------------------|
| <b>Azpiegiturak</b>          | <b>Competitividad</b>       |
| <b>Desarrollo Sostenible</b> | <b>Editorial y la Firma</b> |
| <b>eNet</b>                  | <b>Estilo de Vida</b>       |
| <b>Inno-Tech</b>             | <b>Instituciones</b>        |
| <b>Inversión</b>             | <b>Itsas-Lur</b>            |
| <b>Manufacturing</b>         | <b>MundoGlobal</b>          |
| <b>Servicios</b>             |                             |

## Síguenos en ...

-  Facebook
-  RSS
-  Twitter