

INICIO	NOTAS DE PRENSA	IMÁGENES	VÍDEOS	AUDIOS	KITS DE PRENSA	EROSKI.ES
--------	-----------------	----------	--------	--------	----------------	-----------

términos de búsqueda desde hasta - Formato - **Buscar**

Andoni Egaña inaugura la temporada de la sidra en EROSKI Urbil

COMPARTIR

16/01/2015 - ELORRIO

PDF (394.45 KB)

[PAÍS VASCO](#) [LO LOCAL](#)

- ▶ Las compras de EROSKI a productores de sidra en Euskadi superan el millón de euros y se han incrementado un 4% el último año
- ▶ EROSKI intensifica su apoyo a la diversidad del tejido productivo agroalimentario incorporando un 6% más de productores locales de sidra, hasta alcanzar una gama de más de 20 marcas en sus tiendas



El bertsolari y escritor Andoni Egaña ha inaugurado esta mañana la temporada de la sidra en EROSKI en el hipermercado del Centro Comercial Urbil de Usurbil, capital de la sidra guipuzcoana junto a Hernani y Astigarraga. El evento se enmarca dentro de la política de apoyo a los productores locales que EROSKI desarrolla y forma parte de las acciones puestas en marcha en el marco del Convenio para el Impulso de los Alimentos del Sector Primario de Euskadi, firmado con el Gobierno Vasco en 2013. En el "txotx" de EROSKI han participado las principales casas sidreras con mayor arraigo en Euskadi, en concreto, Bereziartua, Gurutzeta, Isastegui, Izeta, Larre-gain, Saizar, Urdaira, Zapiain y Zelaia.

Las compras de EROSKI a proveedores de sidra vascos superan el millón de euros y se han incrementado en un 4% en 2014. EROSKI comercializa la sidra del País Vasco en toda su red comercial y ha intensificado su apoyo a los productores locales aumentando este año un 6% el número de proveedores de la cooperativa hasta comercializar más de 20 marcas distintas de sidra del País Vasco en sus tiendas, entre ellas su marca propia.

"El fomento de la diversidad del tejido productivo es un aspecto crucial para un sector agroalimentario más sostenible. Por ello, en colaboración con las asociaciones sectoriales, seguimos aumentando el número de proveedores locales, adaptándonos a la realidad de las pequeñas producciones, apoyando su profesionalización e impulsando su crecimiento empresarial" ha señalado Asun Bastida, directora comercial para productos locales de EROSKI. "Con el nuevo modelo comercial "contigo", aspiramos a que los clientes nos reconozcan como el mejor lugar para adquirir alimentos locales en una tienda totalmente relacionada con la producción agroalimentaria de su entorno" ha añadido.

La inauguración de la temporada de sidra en EROSKI de hoy viernes supone el arranque de una campaña más amplia de promoción de este producto autóctono, con degustaciones que continuarán mañana y los dos próximos fines de semana en los hipermercados EROSKI de Arrasate, Urbil, Eibar, Ordizia y Tolosa.

Compromiso con la producción local y la cultura vasca

EROSKI cuenta con 245 tiendas en el País Vasco y trabaja con más de 450 proveedores vascos para comercializar en torno a 10.000 productos con un valor de compra de 400 millones de euros anuales.

La sidra forma parte de una de las tradiciones más arraigadas en la cultura vasca. En este sentido, Bastida ha destacado el apoyo continuado de EROSKI a la cultura vasca y el euskera desde la fundación de la cooperativa hace 45 años. EROSKI fue la primera empresa en etiquetar los productos en euskera y hoy sigue apoyando firmemente a la red de Ikastolas y Euskal Eskola Publikoa, además de ser uno de los principales patrocinadores de la Feria de Durango, entre otras iniciativas.

Convenio entre EROSKI y el Gobierno Vasco para el Impulso del Sector Primario

Desde 2013 EROSKI y el Gobierno Vasco avanzan en un convenio de colaboración para fortalecer e impulsar la industria agroalimentaria local. Entre las acciones desarrolladas en el último año han destacado:

- El impulso a la promoción y comercialización de la carne de vacuno certificada por la IGP Euskal Okela a través de un acuerdo alcanzado con la Fundación HAZI y EKAIN. Además, EROSKI ha iniciado la comercialización de una incipiente producción de cerdo con certificación Euskal-Txerria.
- El refuerzo del compromiso con la pesca artesanal procedente de las lonjas de Euskadi: en 2014 la cooperativa ha doblado las compras de verdel a las cofradías del País Vasco y ha incrementado un 40% las compras de Bonito del Norte descargado en puertos vascos.
- La firma de un acuerdo con la D.O. Idiazabal para impulsar el queso con Denominación de Origen. EROSKI comercializa actualmente el 10% de la producción total de Idiazabal y a través de la colaboración con Artzai-Gazta distribuye queso artesano elaborado por más de 100 pastores. Además, en 2014, la cooperativa ha presentado su queso artesano de pastor D.O. Idiazabal con marca propia EROSKI SeleQtia.
- La comercialización de la patata alavesa con certificación Eusko Label en toda la red comercial de EROSKI en el País Vasco ha crecido un 10%.
- El aumento de un 4% del valor de las compras de sidra en 2014, superando el millón de euros y su comercialización en toda la red comercial EROSKI.
- El impulso a la comercialización del txakoli D.O. Bizkaia, Gipuzkoa y Araba, y desarrollado de marca propia con cada una de estas

D.O.

- EROSKI garantiza que todos los huevos vendidos en sus tiendas del País Vasco son locales, con el fin de apoyar a las granjas avícolas del País Vasco.
- La adhesión a Nirea Akordioa, programa que impulsa el Gobierno Vasco para la reactivación del sector primario.
- La creación del Premio EROSKI a la Sostenibilidad, que reconoce el buen hacer, la profesionalidad y el compromiso de los productores de alimentos vascos que promueven el respeto a la tierra y el mar, el empleo, la salud, y la riqueza del entorno. En su primera edición ha recaído en la empresa conservera bermeana Arroyabe.

[frescos](#) [marca-propia](#) [contigo](#) [proveedores](#) [sostenibilidad](#)

NOTAS DE PRENSA RELACIONADAS

[EROSKI incrementa un 39% sus compras de bonito del norte descargado en puertos vascos esta temporada](#)

[EROSKI incrementará un 30% sus compras de bonito del norte descargado en puertos vascos](#)

[EROSKI comercializa el primer bonito que llega a los puertos vascos](#)

[El verdel, entre los pescados de consumo habitual en el 40% de los hogares vascos](#)

[EROSKI, Fundación Hazi y Ekain cierran un acuerdo de colaboración para impulsar la comercialización de la carne de vacuno certificada](#)

[EROSKI subraya su compromiso con la sostenibilidad de la patata alavesa](#)

[EROSKI y la D.O. Idiazabal firman un convenio para impulsar el desarrollo del queso con Denominación de Origen](#)

SALA DE PRENSA



Datos de contacto con el Departamento de Comunicación:

☎ 944 158 642 ✉ comunicacion@eroski.es

CONTACTO SOLO PARA MEDIOS DE COMUNICACIÓN



Recibe nuestros avisos suscribiéndote a través del email o RSS:

email

Suscribirme al canal completo

[Aviso legal](#) | [Política de cookies](#)

En nuestra web usamos cookies para conocer mejor cómo navegas.

Si aceptas o continúas navegando, entendemos que estás de acuerdo con su uso.