

Search, compare and save.



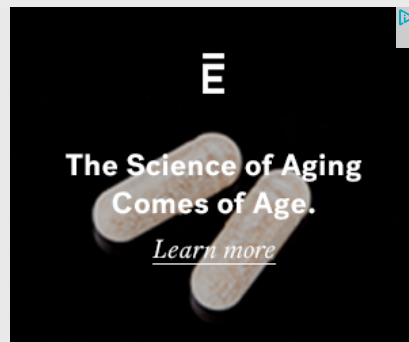
trivago

View Deals

Email on Facebook®

Create Your Own Email Account. Sign Up For Free Today!

facebook.com



# noticias de Gipuzkoa

Lunes, 19 de diciembre de 2016

introducir texto a buscar

BUSCAR

INICIO OPINIÓN SOCIEDAD POLÍTICA BERTAN ECONOMÍA LA REAL DEPORTES OCIO Y CULTURA | hemeroteca

Inicio > Economía

ESPECIAL

## La sidrería Petritegi hace balance de 2016

Ainara Otaño valora positivamente el afianzamiento de Petritegi en el mercado local y el crecimiento en los mercados internacionales

Domingo, 18 de Diciembre de 2016 - Actualizado a las 06:08h

0 votos | 1 comentario



En cuanto al primer objetivo, Petritegi ha conseguido afianzar la presencia en el mercado local (el 80% de las ventas lo representan los clientes de "toda la vida": establecimientos hosteleros, sociedades populares y personas particulares), y también se ha logrado crecer alcanzando nuevos nichos de mercado (como la gran superficie y locales especializados). En el mercado estatal, además de mantener su clientela, Petritegi ha conseguido aumentar su presencia en nuevas zonas, y en el mercado exterior, especialmente en EEUU, se está acelerando la expansión de la marca (ya supone el 10% de las ventas).

Los productos de Petritegi pueden ser degustados en muchos rincones del mundo. Y es que hace muchos años que la sidra elaborada por la

Vista:

- Más texto
- Más visual



ÚLTIMA HORA

- 09:23 Arrestado por amenazar con un cuchillo de grandes dimensiones a clientes de un bar en Pamplona
- 06:07 Tiempos nuevos, tiempos revueltos
- 06:07 Vuelve 'MasterChef Junior' con disfraces y un concierto de Morat
- 06:07 Kanye West se recupera, pero todavía no está curado
- 06:07 Brad Pitt cumple 53 años en el peor

El momento es que hace muchos años que la sidra elaborada por la familia Otaño-Goikoetxea en su caserío de Astigarraga traspasó las fronteras de Gipuzkoa en busca de nuevos horizontes y paladares. Joaquín Otaño, padre de Ainara, comenzó a vender parte de la producción fuera de la provincia. Su hijo Jokin consiguió que Petritegi estuviera presente también en el extranjero: Francia, Italia, Holanda y EEUU. Con Ainara Otaño se mantiene una presencia firme en dichos mercados y se ha conseguido ampliar el número de países donde se puede degustar la sidra de Petritegi: Dinamarca, Noruega, Eslovaquia y Canadá.

Gran parte del éxito de Petritegi reside en dos factores: en la calidad y el carácter único de los productos elaborados por la familia Otaño; y en el trabajo realizado en la difusión de la cultura sidrera vasca. Esta es el valor añadido necesario para que nuestro producto sea reconocido y valorado fuera de nuestras fronteras. Según Ainara Otaño, "que nuestra sidra esté presente en los mercados emergentes de la cultura sidrera mundial, como son EEUU y el norte de Europa, es una gran oportunidad. El público especializado que demanda nuestra sidra también tiene *sed* de conocimiento; los consumidores quieren conocer su cultura e historia, y estas están ligadas a nuestra familia, al caserío Petritegi, a Astigarraga y al resto del pueblo vasco. Es un público que valora mucho todo esto y, conociendo la dedicación de familias sidreras como la nuestra en la elaboración de este producto tan singular, disfruta con cada trago de sidra."

Como ejemplo de esto, Petritegi llevó a cabo varias acciones en EEUU en agosto de 2016. Ainara participó en el proyecto *Meet the maker*, que tiene como fin que los consumidores conozcan en persona al elaborador del producto, estando presente en los actos celebrados en Nueva York y Washington DC.

En cuanto al segundo objetivo, Petritegi ha participado junto al resto de cosecheros de sidra y productores de manzana del País Vasco en la creación de la DOP Euskal Sagardoa, bajo el amparo de las autoridades regionales. Petritegi lleva años trabajando en la consecución de este merecido reconocimiento para la sidra, donde el consumidor verá garantizados el origen y la calidad del producto. Con esta filosofía, Petritegi viene elaborando sidra desde 2010 bajo el sello Eusko Label del Gobierno Vasco. Ahora, la Denominación de Origen será el merecido premio a años de trabajo en los manzanales familiares y a la apuesta de Petritegi por el uso de la manzana autóctona y la obtención de una sidra de calidad.

**Los propósitos para 2017** Uno de los principales retos en el sector sidrero, cada vez más profesionalizado, moderno y global, es continuar llevando el control de la producción. La sidra de Petritegi es elaborada por la familia Otaño-Goikoetxea sin la presencia de enólogos, pues gracias a la experiencia acumulada y al buen hacer transmitidos de generación en generación desde el tatarabuelo Agapito Goikoetxea hasta Ainara Otaño, se consigue elaborar un producto de calidad, con un carácter y sabor fácilmente reconocibles por el consumidor.

Otro de los propósitos de Petritegi para 2017 es aumentar la cantidad de manzanales propios y seguir colaborando con los proveedores locales, los baserritarrak. La innovación también se va a seguir aplicando en este campo, por un lado dando continuidad a los diferentes estudios que está llevando a cabo Petritegi (sobre los cultivos, las variedades de manzanas, las sidras monovarietales, etc.), y por otro, con el desarrollo de la diversificación, elaborando nuevos productos a partir de dichas manzanas. Fruto de esta apuesta por el origen y la calidad, veremos comercializar la sidra Petritegi DOP Euskal Sagardoa en 2017.

Petritegi continuará con la difusión de la cultura de la sidra vasca mediante el enoturismo y la presencia en los principales eventos y ferias del sector. El conocimiento por parte del consumidor de la sidra vasca hará que esta pueda enfrentarse con garantías de éxito en un mercado cada vez más global y competitivo, donde lo natural, lo local y lo tradicional, serán los valores añadidos que harán seguir siendo a la sidra una bebida diferente y especial. Nuestra sidra es única, disfrutemos de ella.

LO + LEÍDO    LO + VOTADO    LO + COMENTADO

1. Pies de plomo para evitar lesiones largas
2. Para muchos, "el equipo que mejor juega"
3. Los de Mendar no necesitan gasolina
4. NOTABLE . ALTO
5. Una empleada de Adegí demanda a la patronal por acoso laboral
6. El TC acaba con las rebajas vascas
7. La segunda línea aporta cuando tiene opción
8. Eusebio superó con nota el negro noviembre
9. Willian José apunta a la copa
10. "En la hostelería hay grandes profesionales y mucho guarro; lo que enseña Chicote se queda corto"

Guía

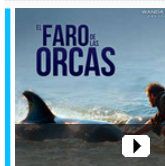
# Inmobiliaria

Estás a un click de tu nuevo hogar

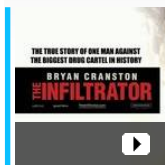
VÍDEOS    FOTOS    GALERÍAS



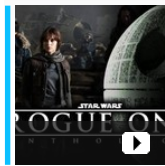
Forcadell defiende que permitió la votación porque era un "acto político" Se ha negado a contestar a las preguntas de la juez instructora y de la Fiscalía



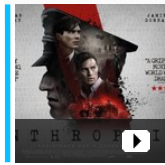
Maribel Verdú se sumerge en una odisea en 'El faro de las orcas'



'Infiltrado', Bryan Cranston persigue al cartel de Pablo Escobar



La fuerza poderosa es en 'Rogue One: una historia de Star Wars'



Acabar con el ideólogo nazi, misión en "Operación Anthropoid"

0 votos | 1 comentario



imprimir tamaño

COMENTARIOS: [Condiciones de uso](#)

- No están permitidos los comentarios no acordes a la temática o que atenten contra el derecho al honor e intimidad de terceros, puedan resultar injuriosos, calumniadores, infrinjan cualquier normativa o derecho de terceros.
- El usuario es el único responsable de sus comentarios.
- Noticias de Gipuzkoa se reserva el derecho a eliminarlos.

1 Comentario **noticiasdegipuzkoa**

Recomendar

Compartir

Ordenar p



Únete a la conversación...



**Oriamendi** · hace 12 horas

¿Inspecciona a fondo Hacienda a las sidrerías como lo hace a otros negocios?

Responder · Compartir

Suscríbete

Añade Disqus a tu sitio web

Privacidad

Publicidad | Promociones | Distribución | Trabajos de impresión | Suscríbete

[internet@noticiasdegipuzkoa.com](mailto:internet@noticiasdegipuzkoa.com) | [Ir a la versión móvil](#) | Visite también [www.noticiasdealava.com](http://www.noticiasdealava.com) | [www.noticiasdenavarra.com](http://www.noticiasdenavarra.com) | [www.deia.com](http://www.deia.com)

© Diario de Noticias-Edición Digital | [Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Contacto](#) | [Mapa web](#)

Avda. Tolosa 23 20018 Donostia · Tel 943 319 200 Fax Administración 943 223 900 Fax Redacción 943 223 902

- Suscripción por RSS
- Boletín
- Auditada por OJD