

ONDO.S.A
Concesionario Oficial Mercedes-Benz
Ctra. A-4008, 01510 Gamarra, Vitoria
www.ondo.es



noticias de Álava

Martes, 3 de enero de 2017

introducir texto a buscar

BUSCAR



INICIO SOCIEDAD ALAVÉS DEPORTES ARABA BASKONIA OCIO Y CULTURA

hemeroteca

Inicio > Araba

El antiguo balneario de Kuartango estrenará este mes una sidrería

Con 725 metros cuadrados se ubica en el gran salón del edificio termal. Las instituciones y los colectivos del valle logran que el enorme caserón vuelva a tener un uso que evite su ruina

PABLO JOSÉ PÉREZ P. J. P. - Lunes, 2 de Enero de 2017 - Actualizado a las 06:12h

icomenta!



Me gusta

Compartir

74

KUARTANGO - Poca gente fuera de Kuartango creía que iba a salir adelante ese proyecto que un grupo de amigos del balneario y el propio Ayuntamiento querían poner en marcha en el enorme edificio que nació como hotel-residencia de las gentes que viajaban para tomar las aguas, y después como internado. Demasiado grande, demasiada inversión para ponerlo en marcha. Pero los promotores no se amilanaron. Una jornada de puertas abiertas, alguna que otra fiesta para mostrar cómo era aquello en sus tiempos más gloriosos y, por detrás, gente trabajando, dos alcaldes impulsando ideas, buscando un diseño de explotación que lo hiciera viable y hablando con personas que podían desarrollar proyectos empresariales o sociales.

Y, al final, un buen día comenzaron a aparecer los encargados de la construcción. Unos para llevar los suministros hasta la fachada del edificio y otros con un proyecto de empresa que tenía todos los parabienes, una industria conservera, a la que le siguió inmediatamente otro proyecto, una sidrería con centro de interpretación y bodega incluidos.

La pionera fue la industria agroalimentaria de conservas de productos naturales del valle Ekotarriko, junto con un comercio destinado a la venta de estos productos, que se desarrolla en una parte de la planta baja del complejo. La superficie construida de esta zona es de 468,09

Vista:

Más texto

Más visual



publicidad

publicidad

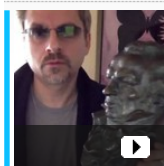
LO + LEÍDO

1. Indemnización para una mujer golpeada por una sombrilla en mendizorroza
2. "¿400.000 vascos con un seguro privado? Cuando hay algo grave todos van a Osakidetza"
3. Máxima exigencia para abrir el 2017
4. Cultura busca un nuevo enfoque para el bar del Jardín de Falerina
5. Aparcar en el Iradier es gratis hasta el sábado
6. Un reencuentro soñado
7. El antiguo balneario de Kuartango estrenará este mes una sidrería
8. Femenía, con los meses contados
9. El ayuntamiento abonará 3,36 millones por alquileres en 2017
10. Primer sorbo del nuevo año

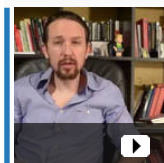
VÍDEOS

FOTOS

GALERÍAS



Bajo Ulloa bromea con el revuelo creado por el intento de venta de su Goya



Iglesias se disculpa: "Perdonadme por haceros pasar esta vergüenza"

metros cuadrados con un espacio útil destinado a envasado y producción de 275,35 metros cuadrados y una superficie útil destinada a tienda de 104,26 metros cuadrados.

La segunda iniciativa es una sidrería y un centro de interpretación de esta bebida, donde se producirá y se mostrará dicho proceso de elaboración en cuestión de días. Se desarrolla también en la planta baja. La superficie construida de esta zona es de 822,27 metros cuadrados, con un espacio útil destinado a elaboración de sidra de 322,65 metros cuadrados y a sidrería, que ocupa un total de 404,22 metros.

Sidrería Kuartango, ése es el nombre elegido y el espacio principal es el gran salón del balneario, una zona ya reformada que puede acoger a 200 personas, aunque el promotor insiste en que lo ideal “es quedarnos en 150 para que se esté más cómodo, para que haya más espacio y, en una palabra, por si la gente quiere salir a bailar”, explica Benito Peciña, su impulsor y promotor.

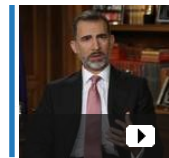
La obra se encuentra en su fase terminal, instalándose la maquinaria de la cocina y completando la decoración de las dependencias. Por ello confía en abrir las puertas en muy pocos días. Para la apertura de la instalación, Peciña contempla tres tipos de temporadas. La primera cuando todavía no han embotellado la sidra de bodega, que es la que va de enero a mayo, meses en los que se ofrecerá el menú de sidrería, de jueves noche a domingo, y en otras fechas por encargo. La segunda en verano, de junio a agosto, e incluso la primera quincena de septiembre. En estos meses se abrirá de continuo. El resto, en otoño, y hasta volver a la temporada de sidrería, elaborarán la sidra, de septiembre a diciembre. En las temporadas de verano y otoño, el promotor tiene el compromiso de trabajar en el restaurante con productos de la zona, abundantes y variados, potenciando el asador.

Cuenta Peciña que procede de Aramaio, donde montó con su hermano Juanjo una sidrería hace 18 años tras haber estudiado en la Escuela Agraria de Fraisoro, donde se preparó para la elaboración de sidra y también plantó 1.200 manzanos en el terreno que tenían de caserío. Con el tiempo, aquello se les quedó un poco pequeño, sobre todo la bodega y, al final, con la experiencia de esos 18 años va a desarrollar en el balneario de Kuartango una bodega para hacer sidra, para consumo en el centro y para sacar al mercado, aunque con la dimensión de bodega artesanal. En cifras, eso quiere decir 60.000 litros de mosto de sidra.

En paralelo, con la bodega y el restaurante “lo que hacemos también es desarrollar un centro de interpretación de la sidra. ¿Por qué? Pues porque se ha perdido el tema de la sidra en Álava pero, sin embargo, tenemos hasta variedades de manzanas autóctonas, propias de Álava, y sidrerías como la de Iturrieta, en Ibarra, y la de Trebiño, en Askarza, que comienzan a coger auge”. Por esa razón, confiesa que tiene un empeño personal en promocionar todo lo que es la sidra y su cultura y ésta es la razón de crear el centro de interpretación. “Con él consolidamos un complejo al que la gente puede venir para hacer catas comentadas, visita guiada a la bodega, paseo por variedades de manzanos y patrones y luego se puede terminar comiendo en la sidrería”, resume sobre lo que puede ser una visita tipo.

“La idea de venir a Kuartango fue a raíz tratar de lograr un mejor conocimiento de la fruta, de los manzanos alaveses. Para mí, había tres zonas de interés: una era la parte de Zalduondo, otra Valle de Arana y la tercera Kuartango. Al final, aunque estuve con algún proyecto en la zona de La Llanada, a través de la gente de Kuartango, que querían desarrollar todas las posibilidades del antiguo balneario, me propusieron venir y como ya había hecho un estudio de las posibilidades de los manzanos, acepté”.

Una vez tomada la decisión, hace ya cuatro años, comenzó el proceso de desarrollar un proyecto, a darle forma para que pudiera hacerse realmente esa actividad de sidrería y otras en el edificio y “creo que las iniciativas que se están desarrollando son una simbiosis muy buena entre el edificio que no ha habido que tirarlo, sino



El PNV califica el discurso del rey de "contradictorio" en lo político y "negacionista" en lo territorial
Esteban señala que el mensaje navideño del monarca "fue un poco como el 'Día de la marmota'"

publicidad

recuperarlo, entre otras cosas porque es un activo que se queda para el valle, y los proyectos que ya están en marcha”.

La inversión que ha realizado Peciña ha sido elevada. “Esto no tenía ni saneamientos y la electricidad ha sido completamente renovada, porque no se ha utilizado nada de lo antiguo. También ha habido que solucionar los temas de aguas potable y de residuales. De hecho, el Ayuntamiento ha intentado poner todos esos servicios a pie de obra, gas, electricidad y agua, mientras nosotros nos hemos encargado del saneamiento que pasa por el edificio”. Eso después de vaciar de escombros y de una cantidad ingente de trastos viejos en la primera planta.

Peciña también anuncia que el Ayuntamiento, que preside Eduardo Fernández de Pinedo, va a sanear toda la fachada del complejo, una obra que ya está adjudicada y que se iniciará en poco tiempo, “aunque nosotros abriremos antes el restaurante, alrededor del día 12”.

En una segunda fase se completará el centro de interpretación y lo que es terminar la bodega, donde ya tienen casi todo, aunque hasta la temporada que viene no estará a pleno rendimiento. “Hasta abril tengo tiempo para el embotellado de la sidra y hasta septiembre no empezaremos todo el tema de la *machaca* para la nueva temporada”. Para el centro de interpretación dispone de maquinaria y documentación antigua y confía en que para agosto pueda enseñarlo a la gente.

El paseo por el complejo tendrá un personaje que es un homenaje a los valles de Kuartango, donde se cría la vaca terreña. Por ello será *Terri*, una vaca, el personaje que guíe las visitas. “Aquí tenemos sidra, pero también derivados, como el mosto de la manzana, que esperamos que puedan apreciar los escolares de los colegios alaveses, con el valor añadido de haber podido ver todo el proceso, desde la plantación de los árboles, la producción de las manzanas, y la transformación en mosto”.

Y es que, en el exterior del balneario, tras salir de lo que es la bodega hay un enorme patio que se funde con la naturaleza, donde Benito ha plantado una serie de manzanos para que queden en Kuartango como una reserva de vivero. Además, en el mismo lugar ha colocado un gran número de plantones de manzanos para irlos distribuyendo por el terreno a lo largo del tiempo. Y todo ello llevará el nombre que identifica a ese territorio: Kuartango. “Me gusta y me siento identificado con el nombre”, finaliza el joven promotor.

¡comenta!



Me gusta

Compartir

76

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 Álava se reserva el derecho a eliminarlos.



Sé el primero en comentar...

Sé el primero en comentar.

TAMBIÉN EN NOTICIAS DE ALAVA

De Andrés propone a Oyarzábal para presidir el PP de Araba

2 comentarios · hace 3 días·



aitaBeltza — La cuestión no es ser más o menos idoneo para un puesto o cargo, sino el haber estado durante ...

Las críticas por el criterio de reparto de viñas no cesan

1 comentario · hace 5 días·



Tristán — Ahí está el kid de la cuestión, Reparto Equitativo.El mundo falla en la equidad y los humanos más, porque ...

Reacciones: el PNV está "froi contra" y el PSE ...

1 comentario · hace 4 días·



txabis — ESTE INDIVIDUO P NO? O SEA QUE ES UN "NC

Un digno heredero... del franc Noticias de Alava

1 comentario · hace 5 días·



Helena — Me ha encantado tu discurso del rey.

Suscríbete

Añade Disqus a tu sitio web

Privacidad

DATE DE ALTA EN EL NUEVO SISTEMA DE COMENTARIOS

'noticiasdealava.com' incorpora 'Disqus', un nuevo sistema de gestión y moderación de comentarios

DIARIO DE NOTICIAS DE ÁLAVA incorpora la plataforma **Disqus** para gestionar los comentarios en los artículos de nuestra web.

¡comenta!

publicidad

Promociones | Publicidad | Clasificados | Suscríbete | Distribución | Trabajos de impresión | Contacto

internet@noticiasdealava.com | Ir a la versión móvil | Visite también www.noticiasdenavarra.com | www.noticiasdegipuzkoa.com | www.deia.com

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

Avda. Gasteiz 22 bis 1ª Oficina 13 Vitoria - Gasteiz · Tel 945 163 100, Fax Administración 945 154 344, Fax Redacción 945 154 346 · OFICINA COMERCIAL: Calle Portal del Rey 24 (Esquina calle Paz), Tel 945 201000, oficinacomercial@noticiasdealava.com

Suscripción por RSS
 Boletín