

El cocinero Eneko Atxa abre la temporada del txotx, con una sidra "muy aromática, con final secante y elegante"

La cosecha 2016 de manzana de sidra ha permitido elaborar 12,5 millones de litros



Comparte en Facebook



Comparte en Twitter



11/01/2017 15:47

La cosecha 2016 de manzana de sidra ha permitido elaborar 12,5 millones de litros

SAN SEBASTIÁN, 11 (EUROPA PRESS)

El cocinero vizcaíno Eneko Atxa ha sido el encargado de la apertura de la temporada 'txotx' en la sidrería Zelaia de Hernani pronunciando el tradicional 'Gure Sagardo Berria' ('Nuestra nueva sidra') con el que ha quedado abierta la primera kupela.

La cosecha 2016 ha permitido elaborar alrededor de 12,5 millones de litros de sidra en Euskadi y Navarra, según la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa (Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte), que ha destacado que se trata de una sidra "fácil de beber, muy aromática, con final secante y elegante".

Antes de este acto, en el manzanal museístico de la Sagardoetxea en Astigarraga, Atxa ha protagonizado también la plantación de un manzano nuevo, un acto simbólico "como muestra del dinamismo y la renovación de la naturaleza, que, año a año, ofrece la posibilidad de sentarse en torno a una mesa y la sagardoa".

En Zapiain, el acto del 'Sagardo Berria' se ha iniciado con el ritual coreográfico de la apertura del 'txotx', con el que los sidreros han acompañado al prestigioso chef vizcaíno, que cuenta con tres estrellas Michelin en su restaurante Azurmendi, hasta la kupela para dar inicio a la nueva temporada de sidrerías. Con la llamada de los txalapartaris en la entrada de la sidrería, los dantzaris han bailado la 'sagar dantza' de Arizkun. A continuación, la 'soka dantza' formada por los productores de Sagardun ha acompañado a Atxa a la kupela para degustar el primer caldo de la temporada.

Previamente, Zorione Etxazarraga, teniente de Alcalde de Astigarraga y portavoz del Consorcio Sagardun, junto al consejero de Turismo, Comercio y Consumo, Alfredo Retortillo, al viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria, Bittor Oroz, los diputados forales Denis Itxaso y

Lo + Visto



22 restaurantes se convierten en la 'pesadilla' de Chicote



Una concursante de 'GH' revoluciona las redes con este cambio de imagen...



Impactante vídeo de un caimán en Florida



Facebook: La insólita técnica de una madre para no despertar a su hijo causa furor

Ainhoa Aizpuru, y representantes de Sagardoaren Lurraldea han presentado las características de la nueva sidra. En el acto posterior de Zapiain, además, ha participado el consejero de Turismo, Comercio y Consumo, Alfredo Retortillo.

En cuanto a las características de la cosecha de manzana 2016, las diferencias de maduración han sido "importantes" entre las variedades y las plantaciones. En un año seco y cálido como el pasado, "la situación geográfica de la plantación, la orientación de la parcela y la profundidad y tipo de suelo, han tenido una influencia directa en el estado de maduración".

Respecto al año pasado, la maduración de la manzana se ha atrasado. El estado de maduración en cuanto al nivel de azúcar "ha sido de 11,7 grados Brix de media, lo que supone 0,5 grados más que el año pasado" y la regresión del almidón "ha presentado un índice de 2,4, uno de los más bajos de los últimos años". La producción ha sido irregular, dependiendo de la zona y las variedades de manzana.

Respecto a las características principales de la nueva sidra, tiene "más color que en años anteriores debido a las características tánicas de la cosecha" y se trata de un producto "de mucho cuerpo que da una buena sequedad en la boca".

"A la vez son sidras naturales muy aromáticas, con olores que van desde cítricos hasta llegar a fruta madura, dependiendo de las mezclas varietales de cada sidrería", han señalado. En general, se trata de una sidra "muy afrutada, con un granillo ideal en el vaso", además es "fácil de beber y con final secante y elegante".

El 45% de la manzana utilizada ha sido cosechada en Gipuzkoa, mientras el resto ha procedido de Francia y Galicia, principalmente. En Bizkaia se han elaborado 110.000 litros de sidra, con manzanas 100% autóctonas, mientras que en Álava la cifra alcanza los 70.000 litros y en Navarra se han obtenido 300.000 litros, con un 20% de manzana autóctona.

SAGARDOAREN LURRALDEA

Los ayuntamientos de Astigarraga, Hernani y Usurbil, localidades con una tradición sidrera arraigada y que suman un total de 34 sidrerías, vienen trabajando de forma conjunta tras la firma de un acuerdo de colaboración para promocionar su oferta turística bajo la marca Sagardoaren Lurraldea. Como fruto de esta colaboración, en el 2017 se celebrarán nuevos eventos en las tres localidades.

Con la llegada del año y en el marco de la apertura de la temporada del txotx 2017, la localidad de Astigarraga ha celebrado el 'Txotx Berri' Popular 2017 en el Palacio de Murgia, con un diverso programa de actividades. Además, los bares de Astigarraga han ofrecido la nueva sidra.

En primavera, con motivo de la floración de los manzanos, Sagardoaren Lurraldea abrirá los portillos de sus manzanales para la celebración de 'Sagastiak Loretan'. Durante los últimos años se ha ido reforzando la celebración de esta fiesta, a semejanza del hanami japonés pero "con las particularidades propias de la tierra". Este año contará con la celebración de un evento muy especial en la localidad de Usurbil.

Otra de las novedades del 2017 de Sagardoaren Lurraldea será la



celebración de 'SagardoForum', jornadas sobre la cultura de la sidra y el turismo, que se celebrarán en Hernani. Contará con varios profesionales nacionales e internacionales del sector de la sidra, la cultura y el turismo como ponentes de las mismas.

Temas relacionados

 Comparte en Facebook

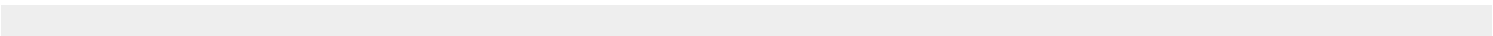
 Comparte en Twitter







Normas de participación



© La Vanguardia Ediciones Todos los derechos reservados

[Quiénes somos](#) | [Contacto](#) | [Aviso legal](#) | [Publicidad](#) | [Ayuda](#) | [Política de cookies](#) | [Otras webs](#)

