

Ofertas
Hoteles
desde
\$29

Ofertas
Hoteles
desde
\$29.
¡Busca,
compara y
ahorra ya!

trivago.com



ES HORA DE
JUGAR EN SERIO

¡BATALLA!

START DOWNLOAD

3 steps to Fast Maps & Directions

1. Click Start Download
2. Free Access - No Sign up!
3. Get Free Directions & Maps



Su

noticias de Gipuzkoa

Lunes, 27 de febrero de 2017

introducir texto a buscar

BUSCAR

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

hemeroteca

Euskadi España

imprimir tamaño

Inicio > Política

Un año marcado por la denominación de origen

Encontrar las herramientas que abran al sector sidrero su vía de futuro y mejorar en productividad, consumo y transmisión generacional y cultural, más allá del acontecimiento anual del txotx, son algunos de los retos a los que se enfrenta la sagardogintza en Gipuzkoa

Domingo, 26 de Febrero de 2017 - Actualizado a las 06:12h

votos | icomenta!



Arrese, Mendia, Nafarrate, Eguskiza, Agirre y Zapiain, en las instalaciones de la Sagardoetxea de Astigarraga. fotos:iker azurmendi

La vertebración del sector en torno a la DO Euskal Sagardoa y Gorenak es un factor clave Más allá de la notoriedad, se busca cómo acertar en el mensaje al consumidor Diferenciar el

Vista:
Más texto
Más visual

Guía Inmobiliaria

Estás a un click de tu nuevo hogar



ÚLTIMA HORA

- 09:43 Tres contenedores y un coche afectados por un fuego provocado en Aretxabaleta
- 09:13 Rescatado un esquiador de Amurrio, accidentado en el área de Candanchú Fue evacuado en helicóptero al Hospital San Jorge de Huesca para recibir atención médica
- 09:07 Moonlight, Oscar a la Mejor Película tras un error histórico
- 06:12 ¿Quién me ha robado las entradas de abril? Una querrela de los promotores de Joaquín Sabina prende la guerra contra la reventa 'online' de tiques
- 06:12 Acercamiento a la historia inédita de Gipuzkoa

LO + LEÍDO LO + VOTADO LO + COMENTADO

- 1. Mueren dos guipuzcoanos cuando esquiaban con raquetas en Valdezcaray

'packaging' y establecer un relato en cuanto a la sidra son otras de las apuestas

El sector sidrero empieza ahora a recoger los frutos de haber trabajado unido, algo que se solapa con un relevo generacional que ha permitido incrementar la productividad y afrontar nuevos retos como buscar nuevas tierras o incrementar la cantidad de manzana autóctona en la producción total. El coloquio celebrado en torno al mundo sidrero en la Sagardoetxea de Astigarraga miró con esperanza al futuro y puso también énfasis en la comunicación.

La particularidad de este año ha sido la introducción de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, como secuela del Eusko Label. El coordinador de la DO, Unai Agirre, encaja esta nueva iniciativa en la necesidad de "vertebrar el sector, poner en valor la manzana de aquí y trabajar en la calidad de la sidra". Desde la Denominación de Origen, advierten de que la cosecha este año ha sido baja, estimando el porcentaje de manzana autóctona en torno al 35-40%. Del total de la cosecha, un 10% se destinará a la DO, en torno a 1.320.000 litros (que tras un análisis se embotellará o no como tal). La vertebración del sector se logra, entre otras cosas, por encontrarse representados al 50% el sector productor y el elaborador.

Desde la Administración, Asier Arrese, director de Hazi, quiso hacer hincapié en el "tremendo potencial" de un producto como la sidra, que va más allá del ritual del txotx. "La DO es un hito más en el camino recorrido en la última década por el mundo de las sidrerías. El mercado y la sociedad son cada vez más exigentes con la autenticidad de los productos, y tanto la apuesta por la manzana local como por la calidad y el proceso de perfeccionamiento continuo no son nuevos", remarcó, como explicación de las mejoras experimentadas por parte de un sector antaño muy atomizado y sin marco estratégico común, lo que incide directamente en el precio de la botella. "Es necesario que el sector vaya a una para que los precios se incrementen poco a poco", concluyó. Miguel Ángel Nafarrate, responsable comercial de Eroski, confió en que instrumentos como la DO ayuden a ordenar el mercado de un producto como la sidra que, hasta ahora, era genérico. "Ahora, un escenario con dos marcas de calidad –la DO y Gorenak–, contribuirá a ir ordenando los precios", aseveró, incidiendo en la necesidad de que se dé una doble apuesta por lo local sin descuidar la calidad.

Antton Mendia, presidente de Fruitel –Asociación de Fruticultores de Gipuzkoa– recordó que en 2016 se habló de un déficit de en torno a 7-8 millones de kilos de manzana, unos dos millones de euros. "Este año habrá más producción por el tema del vecerío –periodicidad bienal de las cosechas–, y esto se ha complementado desde la Diputación con nuevas inversiones en maquinaria o ayudas a la plantación intensiva que financian casi el 100% de la inversión inicial en algunos casos", remarcó. El presidente de Fruitel explicó que este tipo de mejoras, unido a un "cambio generacional importante" y la adopción de nuevas técnicas inciden en la productividad y la calidad de la manzana.

Las voces de los productores estuvieron representadas por Egoitz Zapiain y Arantza Eguskiza. El primero también quiso poner en valor la mejora experimentada a raíz del relevo generacional. "Con la entrada de muchos productores en Fruitel, los baserritarras cuidan mucho más el manzanal y la vecería prácticamente ha desaparecido, esas alternancias de 20.000 kilos en un año y cero al siguiente ya no se dan. Aparte de lo sano que está el árbol, la rentabilidad económica llega gracias a la profesionalidad", señaló. Una sensación compartida por Eguskiza, que se felicitaba porque "por fin" ha llegado la DO, algo que "no se entendía que no existiera en un entorno como el nuestro, con gran número de productos de calidad como el Idiazabal o el txakoli". La productora enmarca la DO en un trabajo de muchos años que tuvo el Eusko Label como antesala. "Nuestra forma de diferenciación está basada en la materia prima, los modos de hacer y la cultura que tenemos alrededor, entendiendo que el futuro lo tenemos aquí mismo y que si no ponemos todo ello en valor, la sidra se podrá hacer en cualquier sitio", comentó.

Perspectivas

Si bien la DO es la medida estrella, fruto de esfuerzos pasados, el camino del sector también pasa por una variedad de frentes que tiene abiertos de cara al futuro. Zapiain destacó la necesidad de trabajar a



2. El papel de la cantera, una diferencia a debate
3. Moonlight, Oscar a la Mejor Película tras un error histórico
4. "Vivimos del sueldo de mi pareja, que este mes ha sido de 250 euros"
5. Duelo en las alturas
6. La champions, otra vez a tiro de piedra
7. Derbi. Algo más que un
8. Gipuzkoa pacta en 2016 la jornada laboral más corta de la CAV
9. "Estoy viva de puro milagro"
10. Antonia San Juan: "Jorge Javier y Jordi me humillaron"

VÍDEOS

FOTOS

GALERÍAS

Un anuncio del 'New York Times' para los Oscar ataca duramente a Trump

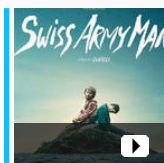
The truth is our nation is more divid

Pagadikeriak eta Zuhaitzen deabrukeriak, Mundakan

Coronado, Cámara y Álamo, unos padres demasiado protectores

La pandilla de "Trainspotting" se reúne después de veinte años

"Swiss Army Man", la extraña película de Daniel Radcliffe








medio plazo en la mejora genética de la manzana –buscando, por ejemplo, las variedades más resistentes a plagas-. Por su parte, Eguskiza consideró los retos de futuro como “atractivos” incidió en la importancia de la investigación y puso en valor la gran cantidad de variedades de manzana con las que se trabaja para hacer sidra, algo que no puede decirse de todas las bebidas. “Investigar sobre todas estas variedades es importante en un mundo tan pequeño como este para así ahondar en la calidad del producto. La investigación nos daría muchas herramientas”.

Apuesta comunicativa

Más allá del leit motiv de la calidad y el producto local, las herramientas comunicativas también resultan fundamentales a juicio de los ponentes. “Me parece clave pedir al Gobierno una apuesta seria por la comunicación y el marketing en la Denominación de Origen. Si solo importara el precio, estaríamos condenados a desaparecer. Hay que hacer llegar al consumidor el mensaje de que la apuesta por lo local conlleva darnos de comer unos a otros y mayor calidad del producto”, pidió Eguskiza. Como representante de las instituciones, Arrese clarificó que “la sociedad tiene presente esa valorización del producto y necesitamos que lo que el sector ofrezca responda a las exigencias de los consumidores, sin crear confusión en los mensajes y mostrando al sector unido”. El mañana presenta, además, nuevos retos como trabajar en sidras monovarietales o bivarrietales, crear “relato” en torno a la sidra igual que lo tienen otras bebidas como el vino y poner en valor la historia milenaria de la sagardoa, entre otros.

n N.G.

0 votos | [icomenta!](#)  [tweet](#)  [Me gusta](#) [Compartir](#)  0

[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.

0 Comentarios [noticiasdegipuzkoa](#)

 [Recomendar](#)  [Compartir](#) [Ordenar p](#)



Sé el primero en comentar...

Sé el primero en comentar.

 [Suscríbete](#)  [Añade Disqus a tu sitio web](#) [Privacidad](#)