

La Diputación foral de Gipuzkoa, desde su Departamento para el Desarrollo del Medio Rural, sigue empuñada en favorecer y promocionar todo cuanto tenga que ver con la sidra y con nuestros manzanos. Así lo hizo saber ayer su titular Nuria López de Gereñu que entregó premios y presentó web.



La de Bittor Lizeaga, o sea la de Garciategi, es la mejor sidra. Ruben Plaza

BITTOR LIZEAGA

«Las sidrerías se han revolucionado en cinco años»

la «petición de reconocimiento oficial de la lengua de signos».

En este sentido, el representante de Arangsi mostró su deseo de «que las personas sordas se puedan comunicar naturalmente, tanto entre ellas como con las administraciones».

En la jornada también se realizarán otro tipo de peticiones, como el cumplimiento de la ley de Accesibilidad aprobada por el Gobierno vasco en 1997. En ésta están incluidas las barreras que afectan al colectivo de sordos, como las dificultades para el acceso a la información», dijo Azkarate.

Apoyo de la Diputación

Las entidades representantes de la Comunidad Sorda de Euskadi exigirán al Parlamento vasco un servicio de intérpretes de la lengua de signos las 24 horas del día.

Reclaman Un servicio de intérpretes las 24 horas al día

Sensibilizar Salen a la calle con el lema "Hay otras formas de comunicarse"

El diputado para la Política Social de Gipuzkoa, José Luis Madrazo, por su parte, declaró que «buscamos entre todos la mejor manera de lograr una vida formalizada en nuestra provincia».

Madrazo afirmó que «estamos en el año europeo de la discapacidad, por lo que es un buen momento de reivindicar que se cumpla la ley de accesibilidad», calificándola como «una de las mejores leyes que hay en el Estado español».

Por ello, mostró su apoyo a las entidades de la Comunidad Sorda del País Vasco, que estarán acompañadas por las instituciones vascas «en avanzar en el desarrollo normativo de lo que marca esa ley de Accesibilidad».

Mañu de la Puente Donostia

LA MEJOR SIDRA de Gipuzkoa es la de «Garciategi», de Astigarraga, si damos por buenos los concursos que se convocan para los profesionales del ramo. Bittor Lizeaga Rica, de la citada sidrería, recibió ayer el diploma que le destaca como ganador del II Concurso de Sidra patrocinado por la Diputación. La «plata» fue para Miguel Mari Lasa Arostegi, de «Isas-tegi» (Tolosa) y el tercer puesto para Sebastián Zabalegi Aristimuño, de «Oyarbide», en Astigarraga.

El ganador, con el diploma en su poder, estaba francamente contento ayer en el Palacio foral.

¿Cuál es el secreto de la sidra ganadora?

Por supuesto, la manzana, y también el trato que se le da, ya en cuanto a su limpieza o también respecto a la limpieza de las «kupas».

¿Cómo la definirías?

En pocas palabras, como suave, aromática y limpia.

Pero habrá más méritos por parte del productor, ¿no?

Hombre, la forma de hacer sidra ha variado mucho en los últimos tiempos. Ahora se elige la manzana, se lava, lo mismo que la «kupa», todo es mucho más higiénico.

Además ya muchos trabajamos con barricas inoxidable o de poliéster. De manera que los tres o cuatro días que antes se necesitaban para materializar una «matxakada» con barricas de madera, ahora se reducen a tres o cuatro horas. Ese es el tiempo que se necesita para hacerse con el zumo de la manzana.

Se sigue caminando por los senderos de la calidad, ¿no es cierto?

De eso no hay duda alguna y somos muchos los sidrereros que estamos metidos en los nuevos procesos, que están avalados por los análisis de Diputación y de los que se realizan en los concursos. Trabajamos con más medios y se puede afirmar que el mundo de las sidrerías se ha revolucionado en los últimos cinco o seis años. Del siglo XIX hemos pasado al XXI en poco más de un lustro.

¿Y la sequía...?

Pues sí que ha afectado. Y más que la sequía, el calor, que ha provocado que mucha manzana se haya perdido. Pero, eso sí, la que se ha mantenido es de muy buena calidad, en lo que se refiere a azúcar y taninos.

Ha hecho falta echar mano de la manzana de fuera.

Evidentemente, sí, porque muchas veces hace falta y por lo que te comentaba antes, porque se ha perdido mucha manzana. Nos hemos surtido de piezas procedentes de Asturias y Galicia.

¿Cómo fue la pasada temporada?

Muy bien, se trabajó muy bien. Ahora ya estamos pensando en la próxima, en «txotx» y en botella.

La sidra viene muy buena y las expectativas son favorables. En cuanto a la diversificación de las ventas, iremos como siempre, el 85% se colocará en botellas y el 15% restante a través del «txotx».

En 2002 fue segundo y este año, campeón, ¿qué pasará en 2004?

No podemos aspirar a un puesto mejor, pero iremos a por todas. ¿Que si esto es una casualidad? Yo creo que no y que la calidad que ofrecemos tiene su reconocimiento.

O sea que todo está saliendo a pedir de rosas, ¿no?

Pues no, todo no, porque también tenemos nuestros problemas. Uno muy importante, las exigencias de Sanidad que nos obliga a no limpiar las botellas, de manera que tenemos que ir hacia el material desechable. También nos exige tener una sala independiente para la botella nueva, otra para la embotelladora y otra para el recipiente embotellado.

¿Y...?

Pues que nosotros estamos dispuestos a cumplir con la normativa en base a realizar una serie de obras para las que tenemos terreno, pero nos encontramos con las pegas de Ayuntamiento y Diputación, que no nos dejan materializarlas. En nuestro caso y por razón de la variante del Urumea, se nos impide hacer las obras obligadas para cumplir con Sanidad. Así que, uno te exige, tú quieres, pero otro no te deja. Estamos entre la espada y la pared y bastante sorprendidos por la coyuntura.

Web foral sobre las plagas y enfermedades de los manzanos

Mañu de la Puente Donostia

LA DIPUTACIÓN foral de Gipuzkoa sigue firme en su propósito de promocionar el mundo de la sidra y de los manzanos del territorio histórico. El acto de entrega de diplomas a los ganadores del II Concurso de Sidra, materializado ayer en el salón del Trono del Palacio foral, es una muestra más de lo que se apunta.

El acto fue presidido por Nuria López de Gereñu, diputada foral para el Desarrollo del Medio Rural. Lo hizo en presencia de Jexux Argiñarena, nuevo director de Agricultura y Desarrollo Rural y del siempre activo técnico del departamento Iñaki Larrañaga.

Pero la actividad foral a favor

del sector no se quedó en ese punto, sino que continuó con la presentación de la página web titulada «Plagas y enfermedades de los manzanos de Gipuzkoa», que ha sido confeccionada por Elixabete Bengoetxea, Iñaki Larrañaga y Dioni Berra.

Este trabajo viene a completar otros estudios editados por el ente bajo los títulos «Enfermedades del manzano y formas de combatirlos» (1917) y «Plagas y enfermedades de los manzanos de Gipuzkoa» (1986). Es en este último en el que se basa la nueva obra tecnológica, que también aspira a que sea consultada por personas interesadas y no involucradas directamente con el mundo de la sidra y del agro.

Se presenta en euskera y castellano y se accede a la misma a través de www.gipuzko.net, pinchando el índice temático en el término «medio rural» y enlazando con «Plagas y enfermedades de los manzanos».

En la página se informa sobre plagas y enfermedades a través de 69 fichas. Se trata de información referida exclusivamente a Gipuzkoa y oferta datos sobre las diez enfermedades más usuales.

Se expone en los agentes que atacan a la raíz, hojas y frutos del manzano, que vienen a ser los ácaros, bacterias, virus, insectos y hongos. Igualmente, incluye un diccionario interactivo sobre los conceptos técnicos que se aportan a través de la web.