

# GRANJA DE FRAISORO SE CLAUSURA EL CURSO PARA "MEJORA DE LA ELABORACION DE LA SIDRA"

Hoy ha quedado clausurado el cursillo que durante tres días se ha celebrado en la Granja Provincial de Fraisoro para la mejora de la elaboración de la sidra natural. Han asistido veinte lagareños de toda la provincia, principalmente de Astigarraga y Ergobia, bajo la dirección del jefe de la Sección de Agricultura

de la Diputación Provincial, señor Javier Sánchez Guardamino. "La Diputación a través de esta Granja Provincial de Fraisoro —afirmó el señor Sánchez— intenta el fomento y ayuda para la producción del manzano de sidra. Pero ésta tiene que ser una labor conjunta de los caseros y la Diputación". De ahí surgió la polémica.

La elaboración teórica, propugnada por el señor Sánchez, no parece que los sidreros se encuentren con suficientes posibilidades para llevarla a la práctica. Se aparta ligeramente del gusto tradicional al que el público está acostumbrado y esto plantea un problema al productor, la venta. Para intentar desvanecer estos temas, en la Granja Provincial de Fraisoro se va a experimentar con unos 4.000 litros de zumo de manzana, nuevas técnicas de fermentación. "La Diputación puede perder estos litros para la experimentación, mientras que para los productores esto sería fatal".

—Pero con una fabricación

con técnicas iguales, ¿no va a llevar esto a la standardización de la sidra?

—"Es difícil llegar a un sabor standar de la sidra ya que en su fermentación intervienen gran cantidad de microorganismos. Además no todos los años las cosechas son iguales, unos la manzana es más dulce, otros más ácida, esto depende de la cosecha. Pero, de todas formas, al ser un producto natural es difícil llegar a una unificación de sabores".

—¿Ha pensado la Diputación a través de su Sección de Agricultura ayudar directamente a la producción de la sidra?

—"Ideas para la ayuda se tienen, pero el presupuesto no llega. De todas formas, más que ayudar a los productores directamente, lo que ellos pretenden es que ayudemos al cultivador de manzana de sidra, para que así los precios bajen".

Este curso es una continuación del que tuvo lugar el año pasado al que asistieron sidreros asturianos.

M. FONTOVA