



La conocida escritora Toti Martínez de Lezea fue la encargada de realizar el «txotx».

Foto: BOGAJO / ARGAKI PRESS

Inaugurada la temporada con sidra «de muy buena calidad»

► Estudian la opción de crear una asociación de sidreros de Araba

La temporada de sidra arrancó ayer en la sidrería Iturrieta de Araba de la mano de la escritora Toti Martínez de Lezea, quien hizo los honores. Benito Pecina, responsable del es-

tablecimiento, subrayó la calidad de la manzana y anunció que se está estudiando la posibilidad de constituir una asociación de sidreros de Araba «en uno o dos años».

Mirian BITERI

ARAMAIO

La conocida escritora Toti Martínez de Lezea fue la encargada en la tarde ayer de inaugurar la temporada de sidra en la sidrería Iturrieta, situada en el barrio Arraga de Aramaio. En el acto no faltaron bertsolaris, trikitilaris y algunos toques de txalaparta.

Benito Pecina, responsable de la sidrería, subrayó que la calidad de la manzana ha sido muy buena, debido a que este año ha habido muy poca cosecha. «Era manzanas muy sanas, con mucha concentración de azúcares y han madurado mejor porque estaban mucho más abiertas. Este año ha habido muy poca manzana pero muy buena», subrayó el sidrero. En

ese sentido, recordó que en temporadas anteriores se han elaborado entre diez y once mil litros de este preciado líquido. Este año, sin embargo, la cifra se ha reducido a cerca de la mitad, unos 5.000 litros.

«En uno o dos años»

Pecina anunció que actualmente se está estudiando la posibilidad de constituir una asociación de sidreros de Araba. «Esperemos que en uno o dos años tengamos hecha la asociación con la gente que se vaya animando y que podamos hacer un poco de fuerza y potenciar un producto como la sidra dentro de Euskal Herria y concretamente también en Araba para que no nos dejen de lado», señaló al respecto.

A su entender, la creación de

una asociación facilita que «se hagan cursos de cata, que vea la manzana como un producto más que puede funcionar y que nos ayuden a nivel institucional». Al respecto, calificó la situación en el herrialde de «muy mala» y matizó que Iturrieta, por ejemplo, cuenta con 1.200 manzanos plantados y a diferencia de lo que ocurre en Gipuzkoa, «a nosotros no nos subvencionan nada».

Consideró que «todavía falta mucho por hacer para lograr un sidra buena» a nivel de Euskal Herria y defendió la necesidad de no utilizar manzanas de fuera. «Lo queremos llevar un poco hacia la calidad. Es decir, un producto autóctono en todos los sentidos y no traer un camión con manzanas de fuera», manifestó.

140713
«Es un producto bueno para potear»

M.B.
ARAMAIO

Benito Pecina aseguró que le gustaría que en Euskal Herria se comenzase a potear con sidra. «Lo tenemos difícil con el tema del vino pero la sidra es un producto que es bueno para potear, puesto que tiene menos graduación al-

cohólica y que se podría dar perfectamente», subrayó. A este respecto citó el caso de Asturias, donde, a su juicio, tienen una «cultura mayor» de sidra que en Euskal Herria.

También se refirió a la evolución que está sufriendo el sector. Así, no descartó un menú diferente al tra-

dicional, compuesto generalmente por tortilla de bacalao, bacalao con pimientos verdes, chuletón y queso con nueces y membrillo, un ejemplo por el que optan muchos establecimientos.

No obstante, defendió que «no se debería perder» la tradición de permanecer

de pie y relacionarse con otra gente, o el hecho de cantar todos juntos en una sobremesa, ya que, a su entender, «es la esencia, algo muy cultural y muy nuestro».

«Deberíamos potenciar un poco más nuestra cultura, que bastante castellanizados estamos», sentenció Pecina.