



«VAGAS LOCAS» Los productores de sidra consiguen carne certificada

La sidra quiere buena compañía

La temporada comienza mañana y los sidreros navarros no son ajenos a la polémica que envuelve a la ternera, base de sus menús. Por eso, han llegado a un acuerdo con la Cooperativa de Vacuno, que les proveerá entre 500 y 600 kilos semanales de carne analizada y garantizada. Texto: P.F.L.



Las barricas o «kupelas» guardan la sidra para la nueva temporada. Están contentos con la cosecha, que no ha sido muy abundante, pero sí de calidad. Sin embargo, les inquietaba no poder garantizar la carne que acompañará su producto. Se pusieron manos a la obra y llegaron a un acuerdo con la Cooperativa de Vacuno de Navarra, que durante toda la temporada proveerá la carne que utilicen los sidreros productores de Navarra. Precisamente, mañana inaugurarán en Beruete la temporada con el tradicional «txoto».

Las cinco sidrerías productoras de Navarra (dos en Beruete, una en Aldaz, otra en Lecumberri, y una más en Lecároz) quieren garantizar así la carne que ofrecerán en sus menús. «Queremos que la ternera tenga nombre y apellidos navarros y ésta es la única forma de garantizarlo», indica Ángel Álvarez, de Txasenekoborda, establecimiento situado en Beruete. Este sidrero explica que, antes, cada uno gestionaba particularmente la compra de la carne. «Teníamos nuestro carnicero, y nosotros no preguntábamos de dónde traían la carne», sostiene.

Álvarez considera que los carniceros van a ser, en este caso, los más perjudicados. «Nosotros hemos logrado garantizar el producto y pensamos que eso dará confianza al cliente; sin embargo,



Zupo Equisoain, Trzeciak y el sidrero Ángel Álvarez, durante la apertura de la temporada en 1999.

estos comerciantes son los que se quedan sin nuestra compra», relata.

En cualquier caso, reconoce que son muchos los clientes que se han interesado por el tema de las «vacas locas». Porque la carne de ternera supone prácticamente el 50% del alimento que ofrecen en estos establecimientos. Los establecimientos navarros precisan entre 500 y 600 kilos de carne de vaca o ternera a la semana. El menú de sidrería es li-

mitado; se compone de bacalao, chuleta de ternera o de viejo (vaca o buey), queso y nueces. Los sidreros afirman que en ningún caso pensaron modificar la carta, pero sí tenían claro que debían ofrecer una solución a la inseguridad de los ciudadanos. «Es normal que la gente esté alarmada y también que nos lo hayan hecho

llegar, por eso nosotros tenemos que tratar de garantizar la carne, que es uno de los pilares del negocio», recuerda Álvarez, que reconoce la preocupación del sector. «Nosotros no somos ganaderos ni carniceros y por tanto no estamos directamente afectados, pero sí indirectamente. Quien viene a probar sidra, come algo», afirma.

El sidrero apunta que los cinco establecimientos mencionados tendrán en sus comedores una inscripción en la que se indicará que su carne está certificada. «He oído que algún sidrero de Guipúzcoa ha dicho que trae la carne de fuera, pero que es de calidad. ¿Cómo lo sabe, si no sabe ni de dónde procede?», afirma.

Buena iniciativa

Por su parte, la Cooperativa de Vacuno considera buena la iniciativa de los sidreros, que llega en un momento de crisis para el sector. Juan José Pellejero Goñi, gerente de la entidad, explica que fueron los productores quienes se pusieron en contacto con ellos.

Buscaban garantía y, en este momento, la Cooperativa se la puede ofrecer. Toda la carne que se entregue a las sidrerías habrá superado antes los análisis. Una vez descartada la encefalopatía espongiforme bovina se procederá al despiece de cada res para que después sea distribuida. De esta forma, Pellejero apunta que éste es el mejor momento para consumir carne con total garantía. «Nunca antes se habían desarrollado tantos controles ni se podía garantizar el producto como ahora mismo». En cualquier caso, recuerda que ahora falta conocer cuál será la respuesta de los clientes. «No se sabe cuál será la reacción, nosotros hemos llegado a un acuerdo, pero ahora resta ver qué ocurre en la práctica», concluye.

De Beruete a Lecároz

BEHETXENEKOBORDA es el nombre de la sidrería que este año se ha unido a las cuatro productoras de Navarra ya en funcionamiento (establecimientos que ofrecen sidra elaborada por ellos mismos). Se sitúa en Beruete, y mañana, al tiempo que se inaugura, será escenario de la apertura de la temporada de sidra, que organizan los cinco establecimientos de manera conjunta.

De esta forma, a partir del sábado, y hasta el 1 de mayo, los navarros podrán probar la sidra de este año en Behetxenekoborda y Txasenekoborda (Beruete), Martintxonea (Aldaz), Toki Ona (Lecumberri) y Larralde (Lecároz).



Mobiliario colonial
Regalos
Gorriti, 28
(Entre P. Caballero y Carlos III)

LIQUIDACIÓN TOTAL

POR CESE DE NEGOCIO

HASTA UN 50% DTO.

Abierto sólo tardes de lunes a viernes.

Sábados mañana y tarde (9.30 a 13.30 y 17 a 20 h.)