

## Taldea sagardogileak

Es una asociación de profesionales elaboradores de sidra natural, cuya única meta es luchar por la mejora constante de la calidad e imagen del producto que con tanto cariño elaboran.

Los socios fundadores de esta agrupación son las siguientes marcas: Zapiain, Zelaia, Gurutzeta, Borda y Mina.

Se constituyó en el mes de agosto de 1985, comenzando en aquella época su andadura a todos los efectos. La sede de la asociación, como es natural, está situada en la capital de la sidra, Astigarraga, en la calle Errekatxo, 26, bajo.

Dentro de la citada asociación se encuentran cosecheros de las más diversas capacidades de elaboración, desde los que se pueden considerar entre los mayores productores, hasta lo que se encuentran dentro de los de menor capacidad, siendo el denominador común a todos ellos, el amor a la sidra natural y a su futuro (entorno), desde la materia prima, la manzana, hasta el producto acabado.

Todos sus miembros están plenamente identificados con la agrupación en aquellos temas que son de interés común, para ellos y para la sidra natural, pero mantienen una total independencia en otros, que les permite observar una identidad propia dentro de la solidaridad en el grupo.

Las compras de productos de uso común, las realiza Taldea de acuerdo con programaciones elaboradas previamente por todos sus miembros, después se distribuyen entre ellos de forma solidaria, tratando de satisfacer las necesidades más perentorias de cada uno, aunque esto no siempre coincida con la programación previa.

Otras acciones realizadas de forma solidaria, son todas las enfocadas a mejorar la imagen de la sidra natural.

El funcionamiento de la asociación está regulado por unos estatutos, cuyas normas son de obligado cumplimiento para todos sus miembros. El objetivo primordial de estos estatutos es coordinar el trabajo de sus asociados para que siempre se realice en favor de una mejor imagen del producto que elaboran. Para ello se han marcado una serie de caminos a seguir como son:

a) Una observación lo más minuciosa posible de las principales características de las distintas variedades de manzana, teniendo en cuenta siempre la zona donde se ha desarrollado su cultivo para ver la influencia que ejercen algunos deta-

lles, como orientación más o menos soleada, frondosidad del terreno, composición del mismo, y en general todos los aspectos que pueden tener alguna influencia en la calidad media del fruto independientemente de su variedad.

b) Conocidas las características de la manzana, establecer las mezclas en las proporciones más adecuadas para conseguir una calidad media en la sidra natural elaborada.

c) Seguimiento de los cambios producidos en el mosto, a lo largo del tiempo que dura su transformación en sidra.

d) Potenciar al máximo entre los baserritarras la idea de que al efec-

tuar las plantaciones de manzana, se considere no solamente el aspecto cantidad al elegir la variedad, sino también el concepto calidad, teniendo en cuenta para compensar la diferencia de producción, una mejor valoración económica del fruto de las variedades de menor producción y mejor calidad.

e) Mantener un contacto constante con los baserritarras, por ser ellos las bases esenciales del porvenir de la sidra.

f) Mantener estrechos lazos de entendimiento con los organismos oficiales de la Administración que tengan alguna relación con el entorno de la sidra natural.

g) Establecer y mantener una política de precios para la compra de manzana del país, que sean interesantes para el productor con independencia de la cantidad de manzana cosechada. Pretendiendo evitar con ello el desánimo que significa, que después de la alegría natural que produce una buena cosecha, no se le pueda obtener la rentabilidad debida porque los precios son bajos.

h) Fomentar, en general, toda acción encaminada a favorecer la repoblación de manzanos en el país de una forma ordenada, e interesante para quien la realiza, ofreciendo para ello una colaboración desinteresada, en todos aquellos aspectos, principalmente técnicos que estén dentro de las posibilidades de Taldea.

La compra de manzana la realiza Taldea para todos sus socios de forma unificada, estableciendo contacto directo con el productor al que se alecciona sobre algunos aspectos que obligatoriamente deben ser tenidos en cuenta en la entrega del fruto, principalmente en cuanto a variedades que no deben existir, limpieza del mismo, ausencia de podridas, y otros detalles que puedan influir en la calidad del producto obtenido.

Con el fin de mejorar todo lo posible los lazos de colaboración con los baserritarras proveedores de la asociación, el día de Santo Tomás se celebró una comida de hermandad a la que fueron invitados todos ellos, invitándose también a representantes de la Diputación Foral de Guipúzcoa y del Gobierno autónomo. Se aprovechó la circunstancia, además de para favorecer un más estrecho contacto entre todos los participantes, para que los representantes de la Administración explicaran a todos los concursantes las ayudas que ésta concede tanto de carácter técnico como económico.



# TALDEA,

# sagardogileak

Saluda a los aficionados  
a la buena sidra  
animándoles a consumir  
nuestra saludable  
sidra natural  
que podrán encontrar  
en los mejores  
establecimientos  
de nuestra tierra

Hitz hauen bidez  
gure lagun guztiei  
agur bero bat  
bidaltzen diegu  
eta era berean adierazi  
gure sagardo berria  
boteiletan sartu eta  
herrietan zehar  
zabaltzen ari garela



TELEF. 55 56 57  
ASTIGARRAGA



TELEF. 55 58 51  
HERNANI



TELEF. 55 22 42  
ASTIGARRAGA



TELEF. 55 11 28  
ASTIGARRAGA



TELEF. 55 17 31  
ASTIGARRAGA