

La sidra, de símbolo folklórico a producto comercial para Europa

La Diputación de Guipúzcoa y el sector están dispuestos a impulsar su modernización

SAN SEBASTIAN. DV. ESTRELLA INCHAUSTI

La sidra forma parte de la tradición guipuzcoana, pero está más unida al aspecto folklórico que como fuente de economía. Sin embargo, los cambios 'estratégicos' también han hecho mella en este sector, consciente de que la producción sidrera puede y debe aspirar a salir de los meses del 'txotx' y, a más largo plazo del mercado interior. La Diputación lleva unos años empeñada en impulsarlo.

Se está hablando a todos los niveles de la economía guipuzcoana de la necesidad de planes estratégicos para afrontar el futuro. El PEG-2000 es el diagnóstico, documento base de la situación real, del que cada sector debe afrontar su futuro, y la Agricultura no está al margen de buscar esa modernidad.

En este contexto, desde el Departamento de Agricultura de la Diputación, en colaboración con el Gobierno Vasco y los representantes del mundo rural, se está planteando la política a seguir en un plazo de diez años con cada uno de los sectores agrícolas. Un Plan Estratégico Rural, que contendrá un estudio pormenorizado de cada sector con sus vías de salida hacia el futuro. El sector de la sidra ha sido el primero en encauzarse porque son casi diez años los que se le viene aportando una dedicación especial y en los que ha jugado un papel importante el centro experimental que la Diputación tiene en Zubieta.

Un acuerdo de ocho puntos

El diputado de Agricultura, Iñaki Txueka, acompañado por representantes de las dos asociaciones profesionales, informó que tras las reuniones habidas con el sector se han marcado ocho puntos de acuerdo, en los que se van a implicar las instituciones y los sidreros. Los puntos son los siguientes: una política de ayudas a la plantación de manzana y hasta su entrada en producción; experimentación vegetal, que se hará por cargo de Diputación; elaboración de dos líneas de experimentación, una de mezclas de variedades y otra, de

aspectos químicos en coordinación con la Facultad de Químicas; ayudas concretas a la financiación de instrumentos que supongan mejora de calidad del producto; apoyo a la comercialización; apoyo a las organizaciones del sector, que agrupan a la totalidad de los sidreros; propiciar la formación de las gentes del sector, y contar con una sede para centralizar los servicios, la 'Sagardo Etxea', para lo cual el alcalde de Astigarraga ya tiene pensado y ofrecido un edificio.

Un producto de mercado

Como base de esta estrategia han estado dos informes de gran interés para el sector. Un censo de plantaciones de manzano, que recoge todos los datos de la producción y explotación, y un estudio económico de la elaboración de la sidra.

Tanto el diputado de Agricul-

tura como los productores de sidra tienen claro que el objetivo a cubrir es alcanzar que la sidra deje de ser sólo un producto folklórico y pase a ser un producto con exigencias de mercado, etiquetado, en permanente investigación para alcanzar, en su día, una 'denominación de origen'.

Los productores de sidra están satisfechos de la incidencia que está alcanzando la práctica del 'txotx'. Cada año aumenta el número de grupos de gentes que acuden en estas fechas a las sidrerías a degustar la sidra, acompañada por la tortilla de bacalao el chuletón y el queso con nueces. Pero después del 30 de abril, queda en el olvido. La gente no bebe sidra, o por lo menos, en cantidad suficiente como para crear un mercado continuo. Se implantó el botellín pequeño, de tres vasos, y tam-



En estas fechas, las sidrerías se llenan de gente que quiere degustar la sidra del año. (Foto Usorz)

■ En Guipúzcoa, sólo 800 has. se dedican al manzano

■ En Astigarraga se va a ubicar la sede de la 'Sagardo Etxea'

tura como los productores de sidra tienen claro que el objetivo a cubrir es alcanzar que la sidra deje de ser sólo un producto folklórico y pase a ser un producto con exigencias de mercado, etiquetado, en permanente investigación para alcanzar, en su día, una 'denominación de origen'.

Un proceso que se pone en marcha y que, según indicó Iñaki Txueka, debe ser liderado por las propias asociaciones, contando con el apoyo foral a sus iniciativas. Estaban presentes en la rueda de prensa Miguel Zapiain y José María Irizar, presidentes de la Asociación Taldea, y de la Asociación

Guipuzcoana de Sidreros, que agrupan a la totalidad del sector, conformes con ese planteamiento.

236.480 manzanos

En Guipúzcoa, hay 2.219 explotaciones con manzana, que representa el 28% de las existentes en la provincia. La superficie ocupada por las plantaciones de manzano es de 800 has. que sobre las 199.700 has. del territorio guipuzcoano supone el 0,4%. El número total de manzanos censados es de 236.480 árboles, de los que 212.150 que representan el 90%, están en plantación regular.

El 50% de los árboles tienen menos de diez años, lo que indica que se va rejuveneciendo la plantación y a corto plazo la producción puede incrementarse.

En cuanto a su estado sanitario, se califica de aceptable, ya que el 64% de las plantas se encuentran en buen estado, el 22% en regular y sólo el 14% en mal estado, pero éstas son de más de 20 años.

Del 'txotx' al olvido

poco cuajó demasiado la iniciativa, quizás porque el sector no tiene medios para hacer una campaña de lanzamiento, decía Irizar. Zapiain se preguntaba ayer por la causa de este proceder, puesto que la sidra «es natural, ligera en alcohol, carbónica» y, por tanto, encaja en las bebidas modernas.

Una botella de sidra viene a costar alrededor de las 200 pesetas, mientras que los costes para los elaboradores se sitúa entre las 57 ptas. de los grandes elaboradores, a las 76 ptas.

de los pequeños. Este año se han producido 6 millones de litros, incidiendo en el hecho que aún el 50%, aproximadamente, de la manzana se trae de otras regiones sidreras por falta de manzana del país, lo cual interfiere en la subida de costes.

Sobre la implantación del 'txotx' y la posible competencia a restaurantes, Irizar aclaró que ya no hay ningún problema. Se considera que los alimentos son complemento de la degustación. Pero sólo en unas fechas, del 20 de enero al 30 de abril.