

El jueves y viernes se celebrarán unas jornadas técnicas y el sábado habrá degustación en la plaza de la Constitución

La sidra será gran protagonista esta semana en San Sebastián

San Sebastián (DV). El próximo jueves y viernes van a celebrarse en la Escuela Agropecuaria Zabalegui unas jornadas sobre la sidra, en la que se intentará ver la problemática de este sector y debatirlos. «Se trata de un mundo muy artesanal, de caserío; en el que conviven dos figuras: el sidrero tradicional que hace pocos litros y el que se ha hecho industrial», afirmó en la presentación de estas jornadas, Iñaki Larrañaga, miembro del servicio para el formento agrario de la Diputación Foral, en una rueda de prensa celebrada ayer en San Sebastián. Estas charlas constituyen un prólogo a la fiesta de la sidra que se celebrará como es tradicional, el próximo sábado en la plaza de la Constitución, donde se colocarán stands para que el público asistente pueda degustar esta bebida que tanto arraigo tiene en Guipúzcoa.

En la presentación de estas jornadas se encontraban asimismo José María Urkiola, del departamento de contro alimentario de Osakidetza, quien manifestó que no había ningún problema sanitario en este tipo de bebida, y Miguel Angel Sáez, representante de la Asociación de Fabricantes de Sidra Natural, una de las dos agrupaciones de sidreros con los que cuenta este sector, para quien había que cambiar algunos puntos de la reglamentación actualmente vigente, «ya que es un plagio de la que se hizo sobre el vino».

Dentro de estas jornadas, dos son los temas que se tratarán y debatirán, la elaboración de la sidra y la reglamentación que la rige. Respecto al primer punto, Miguel Angel Sáez manifestó que actualmente los manzanos en Guipúzcoa, son deficitarios tanto en calidad como en cantidad, debido fundamentalmente a que están desatendidas y no son suficientes para la demanda actual. Lo que obliga a que haya que importar manzanas sidreras de Galicia y Asturias; por ello es utópico hablar de una denominación de origen de la sidra de Guipúzcoa, ya que su materia prima



La sidra correrá el sábado en la Plaza de la Constitución.

principal no es suficiente.». Por su parte, Iñaki Larrañaga indicó que «con estas charlas se intenta mejorar la sidra, y concienciar a los sidreros en cuanto a ventas, elaboración del producto y calidad». Para éste mismo, el hábito del «tzoz» en las sidrerías no es muy adecuado, «ya que al irse vaciando la kupela, entra aire y con él las bacterias acéticas y se produce un foco de infección».

El índice de acidez de la sidra es uno de los puntos que más a fondo se debatirán en estas jornadas, ya que influye tanto en la elaboración de la sidra como en la reglamentación existente sobre ella. Para Miguel Angel Sáez habrá que darse una mayor tolerancia en el tema de la acidez. «Se trata de un proceso que hay que llevarlo poco a poco, a pesar de que una sidra de acidez baja sea técnicamente perfecta, se

puede dar el rechazo por parte del consumidor. Siempre tendremos una contraposición entre calidad y gusto. Hay que adaptar las técnicas y la reglamentación al paladar sui géneris del consumidor». Por su parte Iñaki Larrañaga consideraba que el problema era la legalidad. «Hoy una persona que quiera montar una industria sidrera, y tiene sidra con más de 2,2 grados de acidez volátil, no puede llevarlo a cabo. A nivel de Euskadi hay una manga ancha porque muchas veces es una actividad artesanal, pero las jornadas están encaminadas a que se comience a contemplar esa legislación». Desde el punto de vista sanitario, José María Urkiola señaló que la acidez que presentaban actualmente las sidras no era perjudicial para la salud y que ese índice del 2,2 se podría subir, «por que no pasaría nada».