



Las jornadas las ha organizado el Departamento de Agricultura y Pesca de la Diputación de Gipuzkoa.

## El jueves comienzan las Primeras Jornadas Sobre la Sidra en Donostia

### Donostia

El departamento de Agricultura y Pesca de la Diputación de Gipuzkoa ha organizado, para los días 1 y 2 de septiembre Donostia, las "Primeras jornadas sobre la sidra", en las que se tratarán todos los problemas relativos a la producción y comercialización de esta bebida autóctona.

Las jornadas, que se celebrarán en la Escuela Agropecuaria de Zabalegi y en la que colaborarán la Asociación de cosecheros de sidra natural de Gipuzkoa y Sagardoegi-leak Taldea, incluyen charlas informativas sobre el sistema completo de elaboración de la sidra y su reglamentación actual.

Miguel Angel Saez, miembro de la Asociación de cosecheros, explicó en rueda de prensa que la producción de la sidra está en la actualidad bifurcada en el sidrero tradicional, que produce poca cantidad de forma artesanal, y el sidrero industrial, que lo hace mediante la aplicación de tecnología.

Iñaki Larrañaga, ingeniero técnico agrícola del departamento de Fomento Agrario de la Diputación, señaló que "lo que se pretende es que la sidra sea artesanal, pero compatibilizada con la tecnología que permita mejorar su calidad y, al mismo tiempo, su rentabilidad".

Saez reseñó que "en la reglamentación de la sidra, por des-

gracia, no hemos intervenido ni técnicos ni sidreros, puesto que está plagada de la del vino, y nosotros hemos hecho un estudio para adecuarla, por ejemplo, en temas como el de la acidez, que necesitaría una tolerancia mayor que la que marca la CEE".

Los especialistas explicaron además la actual situación deficitaria por la que atraviesa esta bebida autóctona, problema derivado de la falta, en cantidad y calidad, de manzanas sidreras en Gipuzkoa, lo que obliga a importar materia prima de otras regiones españolas, como Galicia o Asturias, y algunos casos hasta de países extranjeros.