



.....CURSOS DE VERANO.....

La sidra, el queso y el txakolí, ante el reto de la comercialización exterior

Arzak y Subijana creen que es más barato comer en España que en el resto de Europa

AINGERU MUNGUÍA
DV. SAN SEBASTIAN

La sidra de Astigarraga, el queso de Idiazabal y el txakolí de Getaria, una vez superado el reto del consumo interno, de su denominación de origen y de la calidad, se enfrentan ante el reto del desarrollo de cara al exterior.

Los sucesivos ponentes del curso «Gastronomía y Ciencia de los Alimentos» así lo expresaron a lo largo de la jornada de ayer. Por la tarde, una mesa redonda con los mejores cocineros confirmó la buena salud de la cocina vasca y dió pie para que se rechazara que comer en España es más caro que en el resto de Europa.

Por la mañana, Miguel Zapiain, miembro de la asociación «Taldea Sagardo Egileal» de Astigarraga, indicó que la sidra se enfrenta al reto de la comercialización. «La sidra tiene el inconveniente que el volumen de lo producido es pequeño pero el sector tendrá que espabilar. El producto es muy atractivo, totalmente natural, bajo en alcohol, con poco gas y proveniente de una fruta muy popular», indicó. El mayor problema para Zapiain es que la sidra es un producto muy irregular y para tener éxito en el mercado es necesario una regularidad. «Ya se están estudiando procesos mediante los cuales evitar los elementos turbios de la sidra», apuntó.

Inaki Txueka, además de ser diputado foral de Agricultura y portavoz de la Diputación de Guipúzcoa es enólogo y txakolitero. Habló de la historia, del proceso de elaboración y de las perspectivas futuras del sector. Explicó que en los años 60, con la industrialización se produjo un abandono del caserío y, con él, de la pro-



Miguel Zeberio, Juan Mari Arzak, José Luis Iturrieta, Pedro Subijana y Jesús Llona./AYGUES

ducción de txakolí, que desde los años 80 se empieza a recuperar. Ahora hay 45 hectáreas de producción en Guipúzcoa y otras tantas en Vizcaya. En Guipúzcoa se producen unas 320.000 botellas, algunas menos en Vizcaya,

todas para el mercado. Se pretende que dentro de dos años se alcance entre los dos territorios las 600.000 botellas. Los objetivos para el futuro son «lograr 100-120 hectáreas de terrenos dedicados al txakolí que produzcan

1.000.000 de botellas; un mantenimiento de su personalidad; y un conocimiento mayor del producto».

Charla animada

Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, el crítico José Luis Iturrieta, Mikel Zeberio y Jesús Llona protagonizaron una animada charla por la tarde sobre «Saber comer y saber beber. La cultura gastronómica de los vasco». Todos coincidieron desde el principio en que el vasco sabe mejor comer que beber.

El precio del comer saltó a la palestra pronto y Arzak se tuvo que defender de la acusación que hace poco le hacía una publicación de «carísimo». Tanto él como Subijana señalaron que comer en España es más barato que en el resto de Europa. El cocinero de «Akelarre» se defendió señalando que «en este país está caro todo».

El 'televisivo' y el 'estrellado'

Subijana (el 'televisivo' por su programa en ETB) y Arzak (el 'estrellado' de la guía «Michelin») respondieron a las preguntas cómplices de Iturrieta. Así, el cocinero de Akelarre tuvo que desvelar lo que había comido: «Apenas tengo tiempo. Hoy, un pan huntadito con jamón de jabujo, eso sí, con un buen vino de Rioja alavesa. Bueno, pues te confor-

mas con eso». El moderador apuntó que a muchos nos gustaría conformarnos como Subijana.

Ante la posibilidad que el Ayuntamiento le pusiera su nombre a una calle de San Sebastián, Juan Mari dijo que él era cocinero y no sabía nada de calles. «¿Pero aceptarías una calle?», le insistió Iturrieta. «Me daría una vergüenza de la de Dios».