

Los hosteleros guipuzcoanos denunciarán a las sidrerías que incumplan las normativas legales

La Asociación de Hostelería se propone cambiar su crítica general por denuncias a locales concretos

Mikel G. Gurpegui

DONOSTIA. La sidra y la polémica están, un año más, servidas. En la nueva temporada sidrera que estos días abre sus primeras kupelas, la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa se ha propuesto denunciar a aquellas sidrerías concretas que no cumplan la normativa legal y sanitaria vigente. La advertencia no asusta a Jose Mari Irizar, presidente de la Asociación Guipuzcoana de Sidreros: «Normalmente, las sidrerías cumplen todas las normativas».

Las reticencias entre hosteleros y sidreros son casi tan viejas como la bebida procedente de la fermentación de las manzanas. El año pasado, los dueños de restaurantes guipuzcoanos llegaron a amenazar con comprar la sidra fuera de Euskalerría. Julián Garikano, gerente de la asociación hostelera, reconoce que «ni hemos comprado sidra fuera ni vamos a hacerlo. Lo dijimos por llamar un poco la atención, por sensibilizar hacia el problema».

Dejación de funciones

El problema, para los hosteleros, es que «la Administración, por dejación de sus funciones, permite que las sidrerías funcionen sin control. Nos parece mal que si nosotros tenemos que hacer una serie de inversiones para cumplir las exigencias sanitarias y de seguridad, la Administración no pida los mismos requisitos a establecimientos similares a los nuestros. Sólo queremos trabajar en las mismas condiciones».

Irizar, el presidente de los sidreros guipuzcoanos, cree que «cuando vienen las vacas flacas, a alguien hay que achacar la culpa, cuando la única cuestión es que cada vez hay menos dinero para



Las críticas de los hosteleros vuelven a marcar la temporada sidrera en Gipuzkoa

(Foto Pemán)

gastar y más sitios a donde ir».

Los inspectores del departamento de Sanidad del Gobierno vasco están revisando estos días las instalaciones de las sidrerías. Los hosteleros, que en sus reuniones con el delegado de Sanidad habían pedido expresamente esas inspecciones, destacan que «Osakidetza se ha sensibilizado».

«Los sidreros, por boca de Jose Mari Irizar, comentan que los controles sanitarios se venían realizando en años anteriores y que, «salvo alguna sidrería que está en obras, ninguna tiene problemas sanitarios. Podemos estar orgullosos de su situación». Los controles vigilan la situación de la cocina y los evacuatorios.

La Asociación de Hosteleros pretende entrevistarse próximamente con representantes del departamento de Trabajo. Como explica Garikano, «si, pongamos por caso, una chuleta en un restaurante está a 3.000 pesetas y en una sidrería a 2.000, si tienen que dar de alta a varios trabajadores y hacer inversiones para cumplir las normativas, la chuleta se pondrá también en las 3.000».

Cambio de estrategia

En la «batalla de las sidrerías», los hosteleros van a cambiar de estrategia. «En años anteriores hemos denunciado el problema genéricamente, criticando la situación no sólo de sidrerías sino de sociedades gastronómicas,

hogares del jubilado o sedes de partidos que desempeñan una actividad hostelera sin atenerse al control legal».

De lo global, se disponen a descender a lo particular. Tras sus contactos con la viceconsejería de Turismo, que tiene entre sus competencias la concesión de licencias para asadores, los hosteleros van a denunciar a aquellos establecimientos concretos que a su parecer incumplan la legalidad. «Si vamos a cenar a una sidrería y vemos una situación ilegal, sintiéndolo mucho vamos a denunciarla, no por ir en contra de la sidrería a la que le toque sino porque, si se cierra una, todas se palparán la ropa».

En el otro «bando», Jose

Mari Irizar asegura que «me parece normal que denuncien. Con lo que no estoy de acuerdo es con que metan a todas las sidrerías en el mismo saco. Yo no puedo decir que todos los bareros sean unos sinvergüenzas sino que en un bar lo son. Normalmente, las sidrerías cumplen todas las normativas».

Los hosteleros, que insisten en que no tienen nada en contra de los sidreros sino contra una situación que consideran un agravio comparativo, anuncian que «seguiremos luchando. Es un tema a largo plazo. Poco a poco se conseguirá que las sidrerías sean consideradas como unos asadores, con las mismas exigencias que los demás».

Un «mojón» multiplicado por 67

M. G. G.

DONOSTIA. «¡Mojón!». El grito ya empieza a escucharse en algunas de las 67 sidrerías que existen en Gipuzkoa. Aunque la temporada del «txotx» no empieza hasta la semana del 20 de enero, la fiesta de San Sebastián, algunos sidreros quieren alargar esos escasos tres meses de kupelas chorreantes y ya han abierto sus establecimientos.

El «boom» de los últimos años, con la eclosión de locales y las sidrerías repletas de personas, en su mayoría jóvenes, no ha sido tan grande, según Jose Mari Irizar, el presidente del

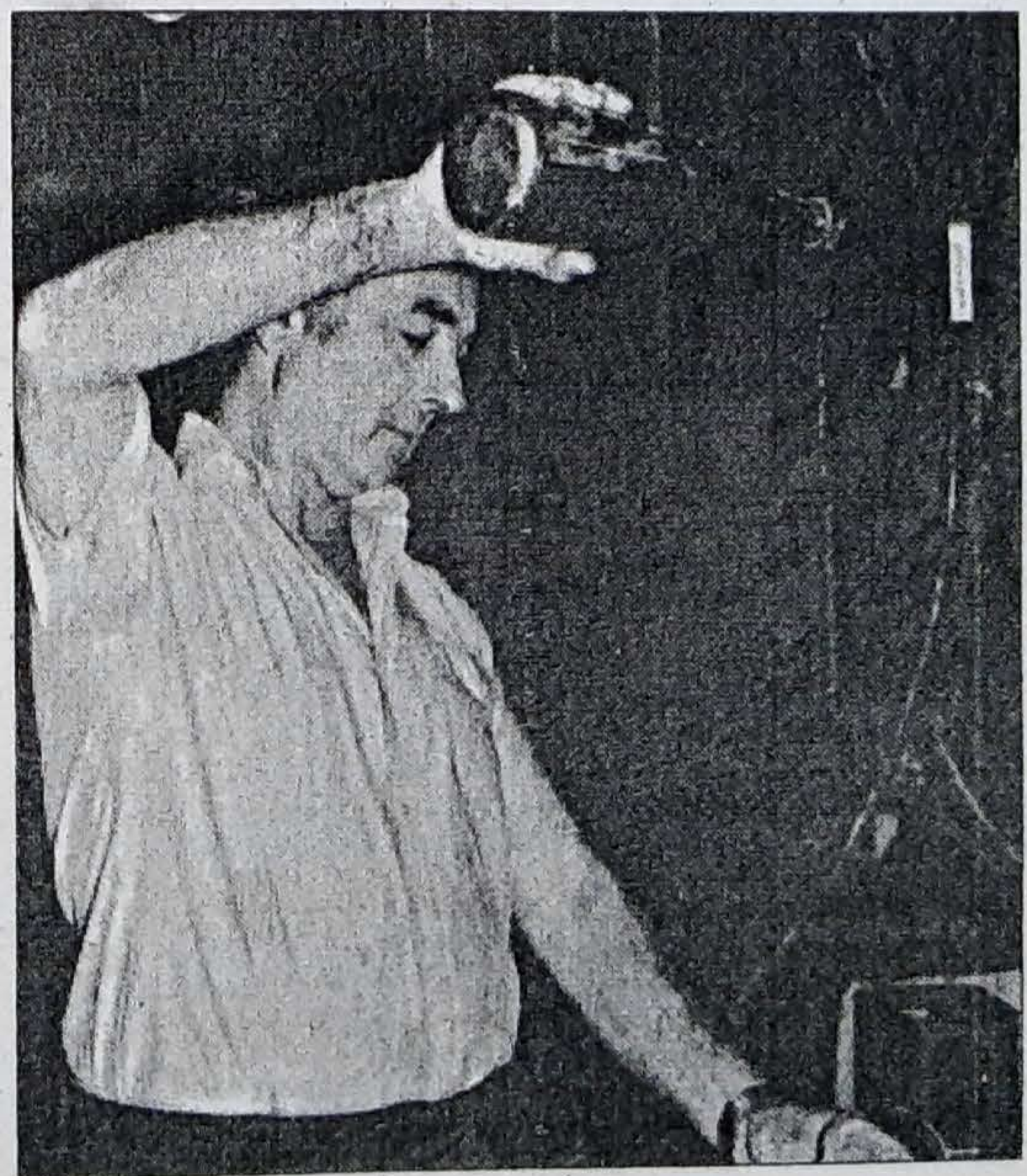
gremio. «Han surgido algunas sidrerías, pequeñas y grandes, aunque resulta difícil definir qué es y qué no una sidrería». Desde el punto de vista de la clientela, «hubo un par de años con inviernos de temperaturas cálidas en que la gente se volcó. El año pasado, con más frío, ya se notó algo menos gente».

Olor a chuleta y a tortilla de bacalao. Gentes con el vaso en la mano. Animación camino del «txotx». La escena, típica de cada invierno, no supone tantos ingresos para los sidreros como cabría pensar. «En realidad, el consumo de cuba es poco, como el 5 por

ciento de la producción, contando además con que se estropea mucho», explica Jose Mari Irizar, de la sidrería Barkaiztegi.

La bebida embotellada, que supone la mayor parte del negocio sidrero, apenas se encarecerá este año. La Asociación Guipuzcoana de Sidreros ha aconsejado que el precio suba de 100 a 105 pesetas por botella. El «barrikote» o tarifa por beber toda la sidra de kupela que se desee en una noche, se mantendrá en 500 pesetas.

Irizar asegura que la calidad de la sidra que manará de las barricas este año es «muy buena. Ha gustado a los que la han probado».



La sidra empieza a escanciarse un invierno más (Archivo)