

SAGARDO EGUNA

Sidra al sol

Alrededor de 10.000 botellas de sidra se consumieron a lo largo de la mañana en el 'Sagardo Eguna'

BEGOÑA URKIDI
DV. SAN SEBASTIAN

Los sidreros guipuzcoanos se reunieron ayer bajo los arcos de la plaza de la Constitución para promocionar su sidra y rendir homenaje a los veteranos del gremio.

La muestra de sidra más importante de Guipúzcoa, celebrada ayer en San Sebastián contó con el apoyo de un día radiante.

Desde el comienzo de las actividades la plaza rebosaba de público y de inmejorable ambiente. El buen tiempo animó a los ciudadanos a acercarse a la 'Consti' con la idea de degustar las mejores cosechas de sidra de la provincia guipuzcoana. La celebración que dió comienzo a las 11,30 de la mañana con la actuación de los campeones de Euskadi de trikiti-xas, Xabier Solano y Jon Mari Beasain, congregó a numerosas personas alrededor de las casetas de los sidreros dispuestas en la que fuera antigua plaza de toros de San Sebastián.

Más de 10.000 botellas de sidra se consumieron a lo largo de la jornada, que este año ha visto recortada su duración por las quejas de los bareros de la Parte Vieja donostiarra. A pesar de quedar reducida la degustación sólo por la mañana, los sidreros se mostraban contentos: «Este año el tiempo nos acompaña y de momento se observa mucha actividad, pero normalmente era por la tarde cuando la gente se acerca más y



Los cosecheros guipuzcoanos descorcharon más de 10.000 botellas de sidra a lo largo de la mañana en la plaza de la Constitución. MICHELENA

se hacen mejores ventas», comenta uno de los miembros de la casa de sidras Beguiristain, asidua a participar en la muestra desde hace nueve años. El sector ha variado mucho en los últimos cinco años. Antes se elaboraba la sidra para el consumo propio y con el

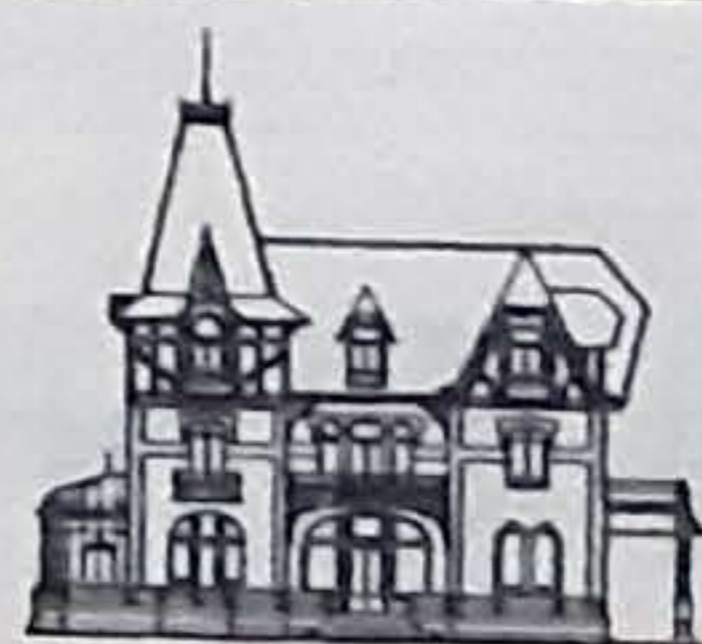
Los sidreros guipuzcoanos se dieron cita una vez más en la plaza de la Constitución para promocionar sus cosechas del año

tiempo se ha implantado con fuerza en la sociedad y la gente comienza a consumirla con frecuencia. Actos como el 'Sagardo Eguna' ayudan al gremio a la hora de comercializar el producto y darlo a conocer. El negocio de la sidra recibe un fuerte impulso durante este día. Es importante para los sidreros dar a conocer su producto, «de esta forma la gente se puede aficionar a beber sidra y el volumen de ventas puede aumentar». Según comenta uno de los miembros de la casa de sidras Saxeota de Zizurkil, el sector que más les interesa es la juventud, que puede encontrar en la sidra la bebida baja en alcohol y perfecta para conjugar con las comidas. La mayoría de estos sidreros comercializan sus cosechas en bares, sidrerías y comercios y aseguran que la única traba existente son los altos precios de la sidra en los bares, lo que impide crear afición entre los jóvenes. «Los bares cobran normalmente 500 pesetas por botella. Siendo un producto de la tierra los precios deberían ser más asequibles y así llegar mejor a los consumidores», añade el sidrero. El sector en los últimos años ha visto incrementadas sus ventas, pero como en todos los campos vende más el que más se mueve.

El momento álgido de la celebración fue el homenaje a los sidreros veteranos que se realizó tras la actuación de los bertsoaris Sebastian Lizaso y el campeón de Euskadi, Andoni Egaña.

Para terminar el día los cosecheros realizaron una comida de hermandad en la sociedad Gazte-lubide y otra en la sociedad Euskal Billera.

Cebanc



FORMACION DE PROFESIONALES

Area Comunicación e Información

SISTEMAS DE DOCUMENTACION AUTOMATIZADA

TECNICAS DE GESTION COMERCIAL Y MARKETING

Area Informática

ANALISTA PROGRAMADOR ENTORNO AS/400

PROGRAMADOR EN ENTORNO UNIX

COMUNICACIONES Y REDES LOCALES

INSTALACION Y MANTENIMIENTO DE ORDENADORES

Area Empresarial

GESTION EMPRESARIAL

TECNICAS DE OFIMATICA AVANZADA

SECRETARIADO SUPERIOR BILINGÜE

Dirigido a
Titulados en F.P.2
y Universitarios

Características del Programa META

- Contenidos estructurados de forma modular.
- Impartido con metodología activa.
- Prácticas en Empresas.
- Apoyo a la inserción laboral.
- Profesorado compuesto por Profesionales y Técnicos de Empresas.
- Grupos reducidos.

¡ Alcanza tu meta !!

Programa



Módulos de Especialización en Tecnología Avanzada

CURSOS 94/95

Matrícula abierta