

Las sidrerías guipuzcoanas comercializarán este año 6,5 millones de litros de sidra, para cuya elaboración se han empleado nueve millones de kilos de manzanas, de las que el 35% provienen de manzanos autóctonos.

Un 'txotx' de primera

El futbolista José Mari Bakero inauguró ayer la temporada de sidras

PILAR ARANGUREN

DV. SAN SEBASTIAN

El futbolista José Mari Bakero fue el encargado de abrir ayer en la sidrería Petritegi de Astigarraga el primer txotx de la temporada de sidras, que arrancará de forma oficial mañana. José Mari Bakero voló expresamente desde Barcelona, tras su entrenamiento matinal, para asistir a un acto que, por segundo año consecutivo organizan los sidreros de la zona de Astigarraga.

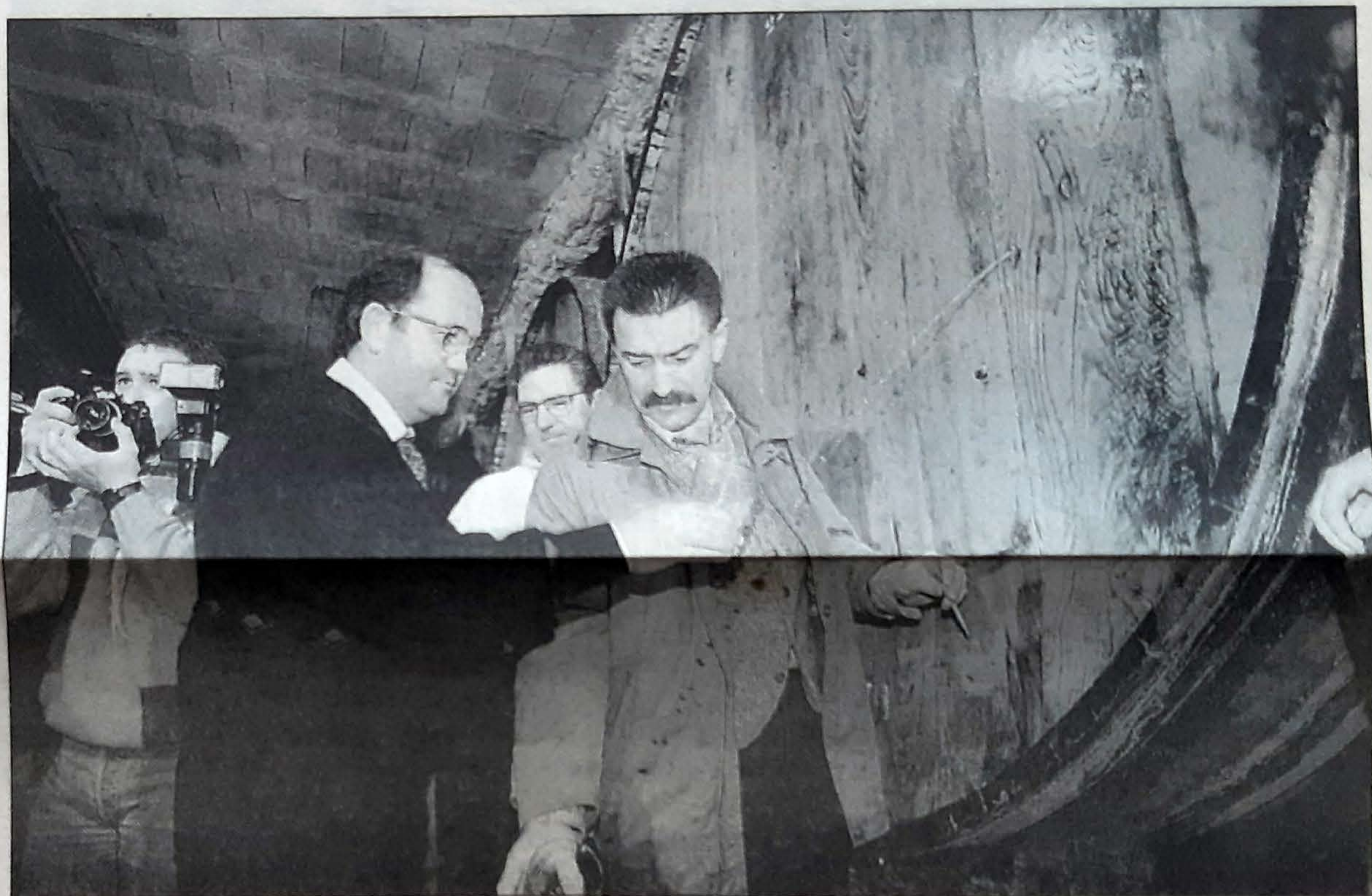
Aunque más tarde de lo previsto, ya que el avión no pudo aterrizar en Hondarribia y tuvo que tomar tierra en Bilbao, el futbolista del F.C. Barcelona cumplió con su compromiso. «Quizás más tarde que nunca, pero... ya solo nos queda beber», indicó el de Goizueta que tuvo que insistir ante la petición de los fotógrafos que le decían «Beste bat».

El sonido de la txalaparta y un aurreksu de honor habían acogido previamente la llegada del futbolista que se vio arropado por la presencia de numerosos sidreros, así como de diversas autoridades, entre las que se encontraban el director de Política Alimentaria del Gobierno Vasco, Germán Murumendiaraz, el diputado de Agricultura y Espacios Naturales, Iñaki Txueka, y el alcalde de Astigarraga, Mikel Zabala.

Con el acto de ayer los productores de Astigarraga daban continuidad a una iniciativa que se puso en marcha el año pasado con el objetivo de instaurar una fecha de apertura de la temporada de sidras y evitar la dispersión de fechas y la confusión que provocaba en el consumidor. De este modo se eligió el viernes anterior al día de San Sebastián para dar el pistoletazo de salida.

6,5 millones de litros

Aunque el txiri ha pasado ya a engrosar una de las modas más arraigadas no solo entre los gui-



Iñaki Txueka y José Miguel Bereciartua prueban la primera sidra de la temporada./MICHELENA

Sidras secas y de buena calidad

Los miles de personas que se acerquen a las sidrerías o bien opten por consumir de botella podrán degustar este año «sidras secas, con seis grados de alcohol y de buena calidad», según indicaron ayer los representantes de los productores. Por su parte, el director de Política Alimentaria del Gobierno Vasco, Germán Murumendiaraz indicó ayer que la sidra contará con un distintivo de calidad en un plazo de tres o cuatro años. Especificó que se está estudiando qué tipo de distintivo, ya que una denominación de origen exigiría que el 100% de la materia prima fuera autóctona, mientras que el label supondría el seguimiento y control de la calidad de toda la materia prima utilizada. «Estamos incrementando este control y en estos momentos se ha llegado al 50%», añadió. El alcalde de Astigarraga invitó a que «no se pierda la cultura de la sidra» y pidió a los consumidores moderación y templanza, al tiempo que instó a los clientes a considerar las sidrerías como bodegas, donde se cultive el compañerismo al que obliga cada *mojón*.

puzcoanos sino también entre muchos vizcaínos que visitan las distintas sidrerías que jalonan nuestro territorio, la sidra que se consume en barricote no supone más que el 5% del total de la producción, según indicaron ayer Jo-

sé Miguel Bereciartua y Miguel Zapiain, presidentes de las dos asociaciones de sidredros que existen en Guipúzcoa.

Las sidrerías guipuzcoanas comercializarán este año 6,5 millones de litros de sidra, para lo cual

se han empleado nueve millones de kilos de manzanas, de las que el 35% provienen de manzanos autóctonos.

Según explicó Iñaki Txueka, el objetivo es lograr que en un plazo de ocho o diez años los productores de sidra se autoabastezcan con manzanas propias. Para ello, se colocan en Guipúzcoa cada año 10.000 nuevas plantas que tienen una capacidad de producción anual de 400.000 kilos de manzana.

Además, destacó que otro de los fines es lograr que la economía que genera la producción de manzana, que puede rondar los 300 millones, «sea complementaria e importante para el sector transformador».

Según indicó el alcalde de Astigarraga, el 65% de la sidra se comercializa en Guipúzcoa. El precio de la botella —casco aparte— en las sidrerías será este año de 115 pesetas.