

El «txotx» llegó a Astigarraga

Bakero «voló» desde Barcelona y degustó el primer caldo de manzana

N. AYARRA

ASTIGARRAGA.— «Es la primera del año, ya sólo falta beberla». El futbolista de Goizueta Jose Mari Bakero llegó ayer desde Barcelona «a tiempo» para inaugurar la temporada de la sidra en Astigarraga, localidad donde se concentra la mayoría de las sidrerías guipuzcoanas, durante el acto previo a la apertura oficial de las sidrerías de la zona, que tendrá lugar el próximo viernes.

A partir de este fin de semana, los seis millones y medio de litros de sidra que se han elaborado este año en Gipuzkoa empezarán a escanciarse y embotellarse para su consumo. Según los datos facilitados por representantes de los sidreros durante la presentación de la temporada, sólo el 5 por ciento de la sidra producida se consume al txotx, directamente desde la kupela, mientras que casi el 90 por ciento de la sidra se comercializa embotellada.

El *sagardo* que podrá degustarse este año será «seco», tendrá unos seis grados de alcohol y «buena calidad», según anunciaron los sidreros de

la zona. Nueve millones de kilos de manzana han sido necesarios para la elaboración de la sidra de esta temporada. De esta cantidad, más del 50 por ciento ha sido cultivada en Gipuzkoa, mientras que el resto ha tenido que comprarse en Galicia, Asturias y Francia.

El diputado de Agricultura

El objetivo de los sidreros es lograr el autoabastecimiento de manzana

● Este año se han elaborado seis millones y medio de litros de sidra «seca y de buena calidad»

qué tipo de distintivo será el más conveniente. En concreto, afirmó que para obtener la denominación de origen sería necesario que toda la manzana se cultivase en Gipuzkoa, por lo que este tipo de distintivo tardaría en obtenerse al menos 10 años.

El plazo para conseguir un «label» de calidad para la sidra guipuzcoana se reduciría, sin embar-

go, a «tres o cuatro años», pero supondría realizar un concienzudo seguimiento de la calidad de toda la materia prima utilizada, según explicó el responsable del Ejecutivo.

Los representantes de los sidreros de Astigarraga, por su parte, mostraron su satisfacción por haber conseguido, por segundo año consecutivo, inaugurar la temporada de la sidra en la localidad «con el consenso de todas las sidrerías de la zona». El año pasado se estableció como fecha de apertura de la temporada en Astigarraga el viernes anterior al día de San Sebastián, fecha que se ha mantenido para este año.

Según anunciaron los sidreros, «se están haciendo esfuerzos» para que todas las sidrerías guipuzcoanas

inauguren la temporada del 96 en la citada fechas. Además, la temporada del 96 se iniciará en Astigarraga con un acto organizado en el frontón, de forma que «sea más participativo» y consiga dar «más realce al acontecimiento», según afirmaron los representantes de los sidreros y productores guipuzcoanos.



JUAN CARLOS RUIZ

Jose Mari Bakero fue el encargado de inaugurar la temporada de la sidra en Astigarraga.

Iñaki Txueka aseguró que uno de los objetivos prioritarios de los sidreros guipuzcoanos era «alcanzar el autoabastecimiento de manzana» en un plazo de ocho a diez años. Para ello, la Diputación foral ha puesto en marcha un plan en el que se prevé la plantación de 10.000 manzanos al año que producirán 400 tone-

ladas de manzana al año.

Por su parte, el director de Política Alimentaria del Gobierno vasco, Germán Muruamendi, recordó el objetivo de conseguir un distintivo de calidad para la sidra guipuzcoana propuesto en temporadas anteriores y señaló que se están llevando a cabo estudios para determinar