

Este año se ha obtenido un caldo «de calidad, suave, aromático y de buen paladar»

Se abre la veda de la sidra en Gipuzkoa

El seleccionador nacional inauguró ayer la temporada en Astigarraga

NATALIA AYARRA

SAN SEBASTIAN.— «Hau da Astigarrako sagardo berria». Tras el auresku de honor, y al ritmo de txalaparta, el seleccionador nacional Javier Clemente inauguró ayer de forma oficial la nueva temporada de la sidra en Astigarraga, considerada «capital» de este producto.

A la cita no faltó nadie. El citado entrenador nacional, representantes de los sidreros guipuzcoanos, de la Diputación foral y del Gobierno vasco se reunieron ayer en torno a las *kupelas* para saborear el nuevo caldo de manzana que, según los especialistas, viene este año «suave, aromático y de buen paladar».

«De las que hacen afición», resumió ayer el sidrero Miguel Zapiain. Y no le faltó razón, a juzgar por las continuas filas de comensales, vaso en ristre, que se formaban ayer constantemente en torno al *txotx*.

Antes de degustar el menú típico de las sidrerías —tortilla de bacalao, chuleta a la brasa, queso, nueces y membrillo—, representantes de los sidreros guipuzcoanos mostraron en rueda de prensa su satisfacción porque «el sector avanza poco a poco en la línea adecuada».

Tras destacar que «las ventas han sido muy importantes durante el 95, la sidra se va afianzando como un producto de calidad», los representantes de los productores guipuzcoanos no dejaron de resaltar que «ha sido a costa de mucho esfuerzo».

Por su parte, el director de Política Alimentaria del Gobierno vasco, Germán Muruamendi, explicó varias de las conclusiones a las que se ha llegado



El seleccionador nacional Javier Clemente inauguró ayer la temporada de la sidra en Astigarraga.

JUSTY GARCIA

mediante un estudio encargado por el sector. En concreto, afirmó que el 75% de la sidra embotellada se vende en Gipuzkoa, el 15% en Bizkaia y el 10% restante en Navarra. Por esta razón, entre los objetivos de los productores debe ser prioritaria la «salida al mercado de las grandes capitales».

Además, el representante del Ejecutivo autónomo señaló que la sidra se ha situado a la altura de competir con bebidas como la cerveza o el vino, que «debido al alza de los precios que ha experimentado por la sequía, va

a favorecer la introducción de la sidra en los mercados».

Muruamendi destacó las cualidades de un producto «natural y saludable, que tiene propiedades diuréticas y digestivas, un bajo grado de alcohol y que además encaja con la moda de la comida sana».

En cuanto a los problemas con los que se enfrenta el sector sidrero en Gipuzkoa, el director de Política Alimentaria destacó «la carencia de unas marcas de sidra que arrastren en el mercado, como ocurre en el caso del vino. Con la sidra, el consumidor

no recuerda las marcas y esto es un problema».

Por su parte, el representante del ente foral, el diputado de Agricultura Iñaki Txueka, destacó que «el 50% de producción de la materia prima se ha conseguido en Gipuzkoa» y recalcó los beneficios que esta producción supone para la economía del territorio. «Son 150 millones de pesetas que se quedan aquí», resumió. Además, señaló que el ritmo de plantación de manzanos en Gipuzkoa se ha mantenido y «este año tenemos 20 hectáreas más».