

Jesús Angel García, productor de manzano de sidra

«La producción de manzano de sidra requiere menos cuidados que la de mesa»

Jesús Angel García, junto con su socio, Gregorio Elizetxe, tiene 3 hectáreas de manzano de sidra autóctono injertado por ellos mismos en Lekarotz. Para complementar esta actividad tienen, además, una sidrería y comercializan unos 35.000 litros de sidra.

Desafortunadamente, el manzano de sidra ha sido noticia por la aparición de la enfermedad conocida como fuego bacteriano. ¿Se ha notado en vuestra explotación?

De momento no, pero estamos pendientes de lo que pueda pasar en la primavera que viene, puesto que se han detectado brotes en todo el valle del Baztán y en toda la regata del Bidasoa. En cualquier caso, todavía no ha afectado a ninguna plantación de forma seria.

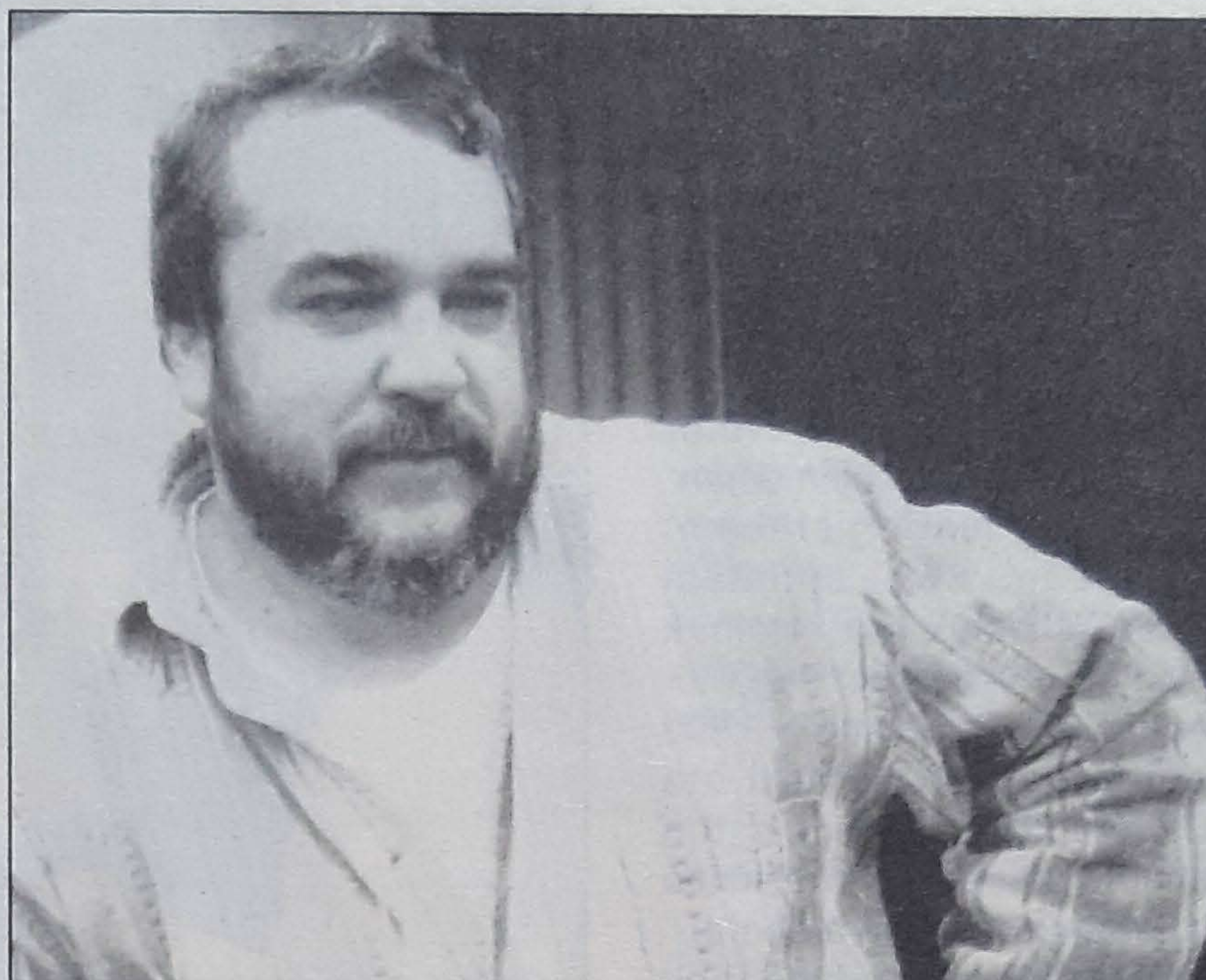
¿Hay peligro de que se

extienda a otras zonas?

Las condiciones climáticas de la primavera y el verano pasado han sido muy propicias para su desarrollo. Es una enfermedad que se transmite con facilidad a los manzanos, perales, rosáceas, mísperos... Desde la Administración tienen miedo de que se transmita a la Ribera y que el problema adquiera otras dimensiones. Aquí en concreto hay pocas plantaciones regularizadas.

¿Se podrá erradicar la enfermedad?

Hasta la fecha no se ha erradicado en ninguna zona en la que ha entrado. En Francia llevan unos 30 años con el fuego bacteriano, y en América más, es una enfermedad que no desaparece y hay que convivir con ella. En Navarra el primer brote apareció en Erasun hace dos años, y en Gipuzkoa tam-



Jesús Angel García.

bién llevan dos años. El problema de esta zona es que no se sabe el grado de resistencia de las variedades autóctonas. Por el contrario, en las manzanas de mesa sí que se sabe su grado de resistencia.

El vivero de manzanos de sidra autóctonos de la finca de Juanesenea se ha arrancado por la aparición del fuego bacteriano ¿Qué consecuencias tiene esto?

Ha supuesto un parón fuerte, había una colección suficiente como para aconsejar las variedades de manzanos de sidra más adecuadas y el tema ha quedado paralizado. Además, según una normativa europea, en los dos años siguientes a la aparición del fuego bacteriano la lucha se encamina a la erradicación y la experimentación queda en suspenso. En adelante las investigaciones deberán encaminarse tanto a la selección de variedades adecuadas para la producción de sidra como a las varie-

riosas a los de una plantación de manzano para sidra. Es una plantación que requiere menos cuidados, y los precios que se plantean son superiores a los del mercado de la manzana de mesa.

¿Trabajas con variedades autóctonas o también las importas de otras zonas?

Todo autóctono, unas 50 variedades en total, algunas de Gipuzkoa y otras locales traídas de Errazu, Elbetea, NARBART, etc. De las variedades soso-amargas destacan la Estitxuri, Estibeltza, Estigorri; de las dulces la Burdinze; de las agridulces la Anasagar, Bokatia, Anixe y Udare Sagar; de las ácidas Erreka Sagar y de las amargas la Mozoloa.

¿Qué se exige a una buena variedad de manzano de sidra?

Sobre todo rendimiento en zumo. No es lo mismo que una manzana te dé el 50 o el 70 % en mosto. Estás pagando lo mismo cuando hay diferencias grandes en cuanto a litros de mosto obtenidos. Normalmente el rendimiento en sidra oscila entre el 58 y el 60 %.

¿Es difícil hacerse un hueco en el mercado de la sidra?

La verdad es que luchar contra un distribuidor semanal es difícil, aunque vamos introduciendo nuestro producto. Nosotros sacamos al mercado unos 35.000 litros anuales y recientemente hemos constituido una cooperativa, Naparbidia, para comercializar y exportar conjuntamente nuestros productos. Somos ocho socios y cada cual tiene su propia producción.

dades resistentes a la enfermedad. La idea es plantar toda la finca de Juansenea con manzano de sidra.

¿La producción de Euskal Herria es capaz de abastecer la demanda de manzano para sidra?

No, se importa de otras zonas, de la Cornisa Cantábrica, Asturias, Galicia... El manzano de sidra no ha tenido el mismo desarrollo que el manzano de mesa, hay muchas variedades que todavía no se han mejorado genéticamente. De ahí la necesidad de avanzar en esa línea.

¿Las aproximadamente 30 pesetas que se abona el kilo de la manzana de sidra hacen atractivo este cultivo?

Yo creo que sí, porque no necesita los mismos tratamientos de la de mesa, ni necesita un calibre como la de mesa ni se recoge con los cuidados de la de mesa. Los costos de una plantación comercial son supe-

MENDI TXURI

ALMACENES

MATERIAL DE
CONSTRUCCION Y
FERRETERIA

Tfnos: 45 03 05
45 00 68

SANTESTEBAN