



# Nafarroa

*«Las sidrerías «se están implantando y extendiendo con fuerza en Nafarroa. Cada vez es más la gente que acude a las de aquí además de trasladarse hasta Gipuzkoa. Por encima de todo, lo más destacado del fenómeno en este herrialde, es que cada año aumenta la producción propia de sidra y su consumo», en opinión de Angel Alvarez.*

## TOTALMENTE PROPIA

SILVER ARREGI

**A**NGEL ALVAREZ ES PROPIETARIO DE UNA SIDRERIA EN BERUETE Y COORDINADOR DE LOS SIDREROS PRODUCTORES NAVARROS. ANIMA A LOS AGRICULTORES Y GANADEROS A PLANTAR MANZANO PARA AUMENTAR LA PRODUCCION DE FRUTA PROPIA Y PODER ASI CUBRIR TODA LA DEMANDA DE SIDRA QUE HAY EN NAFARROA Y QUE «AUMENTARA EN LOS PROXIMOS AÑOS».

Los sidreros navarros han producido este año algo más de 100.000 litros de sidra, para lo que han empleado unos 160.000 kilos de manzana, gran parte de ella producida en sus propias explotaciones o por agricultores del herrialde. El resto de manzana necesaria para ese volumen de sidra, se ha traído de Normandía, la despensa de Europa, o de Asturias.

«Hemos combinado manzana de fuera con la propia, pero lo importante es que cada año se está produciendo más materia prima en casa», afirma Angel Alvarez.

Para apoyar esta afirmación, aporta un dato: «Hace unos años yo tenía apenas 50 manzanos y ahora tengo más de 3.000». También los sidreros de Aldatz, Lekarotz o Lekunberri han ido aumentando su producción propia, a la que se sumará la de Murugarren, localidad en la que para esta campaña, que se inauguró oficialmente ayer, se abrirá una nueva sidrería.

También en Beruete se han iniciado las obras que acogerán una nueva instalación, a la vista del éxito obtenido en campañas anteriores.

### Calidad

Por encima del incremento del volumen de sidra consumida y producida en Nafarroa, Alvarez destaca la calidad. «Lo importante es que hagamos sidra con manzana de aquí, porque así nos aseguramos la calidad del caldo. Por contra, si nos vemos obligados a traer de fuera nos arriesgamos a consumir lo que nos manden, sin capacidad de controlar la calidad de la manzana y por tanto, la de la sidra».

Obtener un buen producto final es, pues, uno de los objetivos principales de los sidreros navarros, hasta el punto de que en Beruete se puede consumir sidra elaborada con manzana ecológica, producida de acuerdo con los requisitos de este tipo de agricultura. Además, los temores existentes en torno al nivel de la sidra navarra se han disipado, ya que según aseguran sus productores, «hemos podido comprobar en estos años que nuestra sidra es muy buena y en ningún caso peor que la que se produce en Asturias o Gipuzkoa, lugares en los que tienen ya un larga experiencia y tradición».

Desde ayer y hasta el 1 de mayo, los navarros tendrán la oportunidad de dar buena cuenta de las excelencias de este caldo casi sin moverse de casa, en medio de una temporada que se presenta atractiva y halagüeña para el sector. •



Joxe LACALLE



Joxe LACALLE

Onenetan, onena.

## Sidrería Aizoain

Los mejores chuletones de carne jugosa, excelente bacalao, el postre ideal y el acompañamiento de nuestra sidra que tu mismo te sirves a tu gusto.

"Sidrería Aizoain", ideal para tus celebraciones familiares, de amigos o reuniones de trabajo. Todo ello en un ambiente distendido, festivo o si lo deseas, acogedor y tranquilo.

**Te esperamos, sabrás lo que es bueno, una auténtica sidrería.**

Reserva de mesas en el  
Telf. 948 - 30 22 79  
30 31 92



Polígono Industrial Iruregaña-Aizoain • Detrás de Estación Servicio Gola

