

ARRUTI / DIRECTOR GENERAL DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL DE LA DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA

Nuestro objetivo es mejorar la calidad de la sidra y la competitividad del sector"

hizo un recorrido por las bodegas de la sidra de esta zona con un objetivo final en mente: una mejora progresiva de la calidad del producto y conseguir una manzana 100% autóctona.

¿de comenzar una nueva campaña de sidra, ¿cuánta capacidad se ha producido?

Las producciones de sidra guipuzcoana han variado respecto a años anteriores. Para esta temporada se estima que en 2016 un total de 7,7 millones de litros. La temporada ha sido en cuanto al tiempo, un invierno con poco frío y de 2016 fue más lluvioso. Eso ha traído como consecuencia una floración de los manzanos muy irregular, y un mal tiempo. Por todo ello, la producción de sidra ha sido desigual. En algunos manzanales no ha dado mucho, y sin embargo, en otros poco. A ello debemos añadir un otoño seco y soleado, que han provocado un retraso en el fruto en comparación con años anteriores.

¿La importancia de la manzana para la Diputación es fundamental? ¿Qué beneficios aporta?

Uno de los productos más importantes de Gipuzkoa, por su valor cultural, gastronómico y económico. Por eso nuestro departamento trabaja por mantener la producción de este producto. La producción de sidra en Gipuzkoa tiene un déficit anual de unos 7,7 millones de litros. Aunque depende de la producción de los manzanales, esto significa que el sector necesita comprar manzana por unos 800.000 euros en el exterior. Por lo tanto, el departamento de Gipuzkoa está trabajando para que se produzca la manzana en Gipuzkoa. Esto se logra invirtiendo en la manzana, y por lo tanto, es muy importante. La producción de sidra en Gipuzkoa es un objetivo fundamental de este año.

En esta temporada esperamos en Gipuzkoa una sidra buena. Una sidra con mucho cuerpo y un largo recorrido, que permita adquirir sus propiedades organolépticas transcurriendo la campaña al alcohol, se espera una sidra similar a la de años anteriores, que la manzana parta a un nivel de azúcar.

¿Cómo se valoran esos niveles de calidad? ¿Qué medidas llevan a cabo?



de Pomología que presentamos el año pasado en donde se recoge toda esa trayectoria entre la Diputación y el sector. Por un lado, tenemos el Concurso de Sidra de la Diputación Foral de Gipuzkoa, unos premios que este año celebran su 16ª edición y que condecora a las sidras de mejor calidad. Por otro lado, el departamento dispone de una línea de ayudas a inversiones en la modernización de maquinaria y tecnología, trabajo que se impulsa en colaboración con las asociaciones de sidreros y de entidades como las asociaciones de desarrollo rural.

Esta línea de apoyo tiene dos objetivos generales: impulsar la competitividad del sector y la mejora de la calidad de la sidra. Y por último, pero no por ello menos importante, debemos subrayar el trabajo que realiza el laboratorio Fraisoro por garantizar la calidad de la sidra entre otras cosas. El laboratorio trabaja codo con codo con el sector en la búsqueda de ese objetivo y realiza en su propio vivero análisis y diferentes investigaciones para la mejora del producto.

¿En junio presentaron el plan de la Diputación con el objetivo de tener el 100% de manzana autóctona, ¿por qué? ¿En qué consiste?

Las asociaciones del sector de la sidra en reuniones con la Diputación mostraron la preocupación por la falta de manzana autóctona. Para el sector sidrero guipuzcoano es muy importante, ya que así pueden controlar la calidad de la misma, pudiendo

decidir momentos de recogida, reducir el tiempo de transporte y la calidad del transporte, lo que mejora la calidad del producto final. La elaboración de sidra con 100% de manzana autóctona asegura también un mejor control de calidad en todo el proceso. La Diputación pondrá terrenos públicos y privado para plantar manzanos y dar una serie de ayudas para la plantación. Todo esto redundará en la calidad de la sidra producida.

¿Cómo ha sido el recorrido durante estos meses? ¿Qué balance hacen?

En junio del año pasado presentamos el plan públicamente y ya hemos puesto en marcha el plan de ayudas, para el que hemos recogido las solicitudes. Por otro lado, estamos tramitando los terrenos, como la finca Zubieta, entre otros. Está recibiendo una buena respuesta por parte del sector y aunque este plan necesite de muchos años, creo sinceramente que vamos a buen ritmo y pronto tendremos resultados.

Uno de los puntos del plan es la búsqueda de propiedades públicas aptas para la producción de la manzana, ¿está siendo efectivo? ¿Se han podido encontrar en estos meses terrenos con estas características?

La Diputación Foral de Gipuzkoa está realizando una importante labor en lo que es la localización y gestión de terrenos aptos para la plantación de manzanos. La demanda planteada por el sector ha sido de unas 300 hectáreas. Para las campañas 2016-2017 y 2017-2018 prevemos movilizar 100 hectáreas tanto de tierras privadas como públicas.

En líneas generales, ¿cómo han recibido estos planes los propios productores? Imagino que habrán sido unas propuestas habladas y consensuadas...

Muy bien porque precisamente ha consistido en responder a una necesidad y un demanda que nos había llegado del propio sector. Nuestro esfuerzo ha consistido en vehicular los recursos económicos, integrar los distintos matices que provenían del sector, coordinarse con el Gobierno Vasco y ajustarnos a la normativa. Es de mencionar la altura de miras y el esfuerzo aglutinador que está realizando el propio sector. Es un paso muy importante que las distintas administraciones y el sector a través de sus respectivas asociaciones sean capaces de aunar los esfuerzos en torno a un mismo objetivo. ■ A.Z.

aginaga

Aginaga Tolare Sagardotegia
Urte osoan txotxetiki! Lunes cerrado.
Ahora, puedes quedarte a dormir!
Hotel** · Autobús de línea a 50 m.
Todo tipo de celebraciones.

Aginaga auzoa · 20170 Usurbil
943 37 67 10 / 943 37 06 68
aginagasagardotegia.com
info@aginagasagardotegia.com

SAGARDOY

TOLARE SAGARDOTEGIA

OTSUA-ENEA

Osiñaga Auzoa
943 556 894
HERNANI
Gipuzkoa