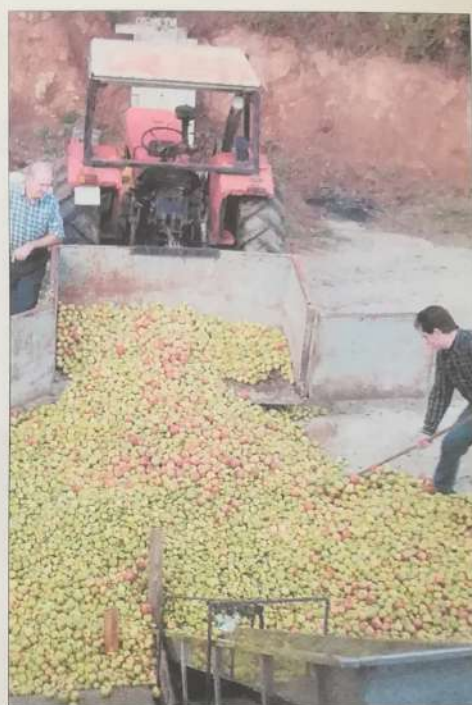




Una vez recogida la manzana se limpia en un canal de agua, se clasifica y se transporta mediante una cinta hasta la prensa.



Aspecto de la pulpa restante tras el prensado.



Cientos de kilos de manzanas pasan por la cinta transportadora para ser machacadas y prensadas hasta extraer el zumo.

Sidra con sabor navarro

Un sidrero de Beruete se autoabastece con la fruta de sus 1.750 manzanos para elaborar 26.000 litros. TEXTO Y FOTOS: P.F.L.

CUARENTA mil kilos de manzana se convertirán antes de enero en 26.000 litros de sidra ecológica en las kupelas de Behetxonea de Beruete. Es una de las cinco productoras de Navarra, pero será la primera en abastecerse únicamente con la fruta de sus propios manzanos. Este año no necesitan importar.

Su propietario, Ignacio Soraluze, trata así de completar un ciclo que comenzó en 1993. Ese año arrancó su aventura con las manzanas, de la mano de los cursos del ITG. Tenía entonces 21 y trataba de encontrar un medio de vida en su pueblo que fuera a su vez una alternativa a la acuciante crisis del vacuno. Dos años más tarde, en 1995, plantó sus primeros manzanos en terrenos de la familia y en un prado que adquirió cerca de su borda. Entre 1995 y 1997 colocó 1.750 árboles en tres hectáreas, todas en Beruete, algunas a 600 y otras a 810 metros de altitud.



Ignacio Soraluze y su padre, Lorenzo, recogen estos días manzanas en el monte Egozkue de Beruete.

Los primeros frutos

A los cinco años y después de calibrar las variedades adecuadas al clima local comenzó a recoger los primeros frutos, sus manzanas entraban ya en la prensa instalada en el caserío Behetxonea, a unos tres kilómetros del casco urbano de este concejo de Basaburua. En aquellos primeros años de producción combinaba la cosecha propia con ejemplares traídos de Asturias y también importados de Chequia y Normandía.

Ahora tiene suficiente con su cosecha, donde suma una decena de variedades de manzana y eso que los árboles, cuenta, no están aún en plena producción. «Para eso faltan algunos años, y entonces spongo que derivaremos el excedente a otros ciclos como aumentar el envasado de sidra, tal vez iniciar en el de zumo y continuar con la elaboración de dulce para los postres. Pero esta comercialización precisará más inversión y de momento tenemos que afrontar la actual»,

Ignacio Soraluze, de 34 años, plantó sus primeros manzanos a los 23 años y este año obtendrá unos 40.000 kilos de fruta

explica Ignacio Soraluze y matiza que poner en marcha el negocio, sin tener en cuenta la casa donde ha abierto la sidrería, supuso unos 360.000 euros.

Lorenzo, el padre de Ignacio, pasa buena parte de su tiempo en Behetxonea. Ayuda en lo que haga falta y asegura que, pese a lo aventurado de la empresa, desde el principio apoyo a su hijo. Ambos comenzaron a recolectar el pasado 28 de septiembre. Llevan poco más de un mes y consideran que es la parte más dura del ciclo. Han recolectado ya unos 20.000 kilos, aproximadamente la mitad del total. La fruta se introduce directamente en la prensa mecánica desde el remolque del tractor, de ahí a un tanque y después a las kupelas

EN LA MESA

Las botellas. La sidra navarra tiene un envase que la distingue de la guipuzcoana y la asturiana y la tiene porque estas provincias ya tenían patentadas sus propias botellas, de modo que los productores de la Comunidad foral debieron escoger una tercera, la más «estilizada» de las tres.

Dos bueyes. Ignacio Soraluze aportará este año una novedad importante en su menú. Serán las chuletas de dos bueyes que él mismo ha comprado en la sierra de Iregua, en la Rioja. Cada ejemplar, de 5 años, pesaba unos 1.200 kilos y él se quedará con las chuletas y venderá el resto. Aclara que esta carne es bastante más cara que la vaca o la ternera y lo explica: «Estos animales se han criado sin ningún rendimiento, ni crían terneros, ni sirven para cubrir vacas, de modo que no resulta rentable mantenerlos», cuenta y apunta que, en todo caso, en su restaurante se podrán elegir los dos tipos de carne y destaca: «En muchos sitios ofrecen chuletón de buey, pero creo que es sólo un decir, apenas se comercializan», concluye.

Los sidreros de Navarra se comprometen a producir la sidra conforme a los parámetros del cultivo ecológico

para fermentar. Tienen cuatro, dos de 8.000 litros y otras dos de 9.000. La pulpa restante tras la extracción del zumo sirve de alimento a las cinco vacas que aún mantiene Soraluze en su granja. «Todo se aprovecha, la metemos en sacos y es un buen alimento», sostiene.

Los sidreros cuentan que dar con la combinación óptima de variedades es un proceso complejo y los cursos del ITG le han enseñado, entre otras cosas, que la corteza confiere personalidad al sabor del caldo. «Por eso son mejores las manzanas pequeñas que las más grandes, estas tienen más zumo, pero es más insípido. Eso, claro, supone más trabajo y más cantidad para los mismos litros», concluye.

Las cinco sidrerías de Navarra producirán unos 125.000 litros

Dos están en Beruete (Txase-nekoborda y Behetxonea), otra más en Aldaz, la cuarta en Lekaroz y la otra en Lekunberri. Son los pioneros de la producción y comercialización de sidra en la Comunidad foral y pretenden recuperar o reinventar la cultura de la sidra que para muchos ya existió en épocas pasadas. Todos abren la temporada al mismo tiempo y de forma rotatoria. Este año es el turno de Behetxonea y la cifra será, como de costumbre, en torno al día de San Sebastián, sobre el 20 de enero.

Comercialización

Las sidrerías navarras trabajan de manera conjunta para ofrecer un producto de calidad y se comprometen a elaborar la sidra dentro de los parámetros de la producción ecológica. Esto implica no utilizar pesticidas ni herbicidas y limitar los tratamientos para la combinación de variedades. A pesar de todo y, al menos así lo refrenda Soraluze, afirman que el esfuerzo merece la pena porque «al final, así la sabes tratar, la tierra te da lo mejor que tiene y obtienes calidad».

Varios sidreros han comenzado a comercializar fuera de sus establecimientos, pero afirman que es complicado introducirse en grandes mercados, al menos vender en grandes superficies. «Para entrar en un hiper tendrías que vender muy muy barato y eso no es posible para productores como nosotros. Por eso repartimos en pequeños comercios, en otros bares o en el mismo restaurante.