

Los nuevos retos de la sidra

LA EXPORTACIÓN DE LA SIDRA A OTRAS PROVINCIAS Y LA CONSECUENCIA DE UN PRODUCTO DE GRAN CALIDAD CON UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN O UN LABEL DE CALIDAD SON LOS DOS GRANDES RETOS DE LOS PRODUCTORES Y LOS SIDREROS GIPUZCOANOS. LA MAYORÍA DE LA SIDRA QUE SE ELABORA SE VENDE EN GIPUZKOA, AUNQUE COMIENZAN A ABRIRSE MERCADOS EN BARCELONA Y MADRID, MIENTRAS LOS PAÍSES EUROPEOS SIGUEN SIENDO UN OBJETIVO COMPLICADO PERO NO IMPOSIBLE. EL GOBIERNO VASCO, POR SU PARTE, ESTÁ REALIZANDO ACTUALMENTE UN ESTUDIO SOBRE EL SECTOR PARA LA IMPLANTACIÓN DE LA DESEADA DENOMINACIÓN DE ORIGEN O EN SU CASO, PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN LABEL DE CALIDAD.



José Ángel Goñi, de la sidrería Gurutzeta, se muestra muy satisfecho con la producción de la sidra de este año y asegura que «esta temporada ha sido cosechón. Los motivos climatológicos y la vecera del árbol son las principales causas para que varíen la cantidad y calidad de la sidra. El 40% de la manza-

na que hemos utilizado esta temporada en Gurutzeta es autóctona y la mayoría de la que hemos importado proviene de Bretaña». El mercado principal de Gurutzeta, al igual que el de la mayoría de los elaboradores de sidra, está en Gipuzkoa aunque comienzan ya a vender algunas botellas en Barcelona y Madrid. José Ángel Goñi asegura que la mayor parte se vende en la CAV y en Navarra y que mantiene un buen nivel de venta en Baiona. Respecto a la ampliación de mercados, el productor asegura que «lo que se pueda vender fuera ya llegará pero primero debemos establecer unas bases correctas para una adecuada venta y exportación. Todavía tenemos que dar pasos para la mejora de infraestructuras, hay que preparar bien las bodegas y controlar el proceso desde que llega la manzana aquí hasta que la sidra se embotella». La ISO 9000 o el APCC (sistema para



analizar todos los peligros y puntos críticos en el entorno de trabajo) son algunos de los sistemas de control de calidad que el mercado y el cliente pueden exigir y que aunque de momento no esté implantado, en un futuro es probable que se llegue a ese nivel de exigencia. El responsable de la sidrería Gurutzeta afirma que «Sanidad es el organismo que mayores controles exige».

Dar a conocer el producto

Una vez traspasadas las fronteras del País Vasco, la sidra vasca

La climatología y la vecera del árbol son los motivos principales de la buena cosecha de 2004, como afirman reputados sidreros como José Ángel Goñi de Gurutzeta.

se convierte en la gran desconocida y es sobre todo la bebida asturiana la que adquiere mayor protagonismo. «Es en este campo donde tenemos un gran trabajo que hacer» afirma José Ángel Goñi «puesto que si queremos vender fuera de aquí, tenemos que dar a conocer el producto».

Este sector gastronómico está inmerso en una mejora constante y con ese propósito el Gobierno Vasco está realizando un estudio para diagnosticar que momento

atraviesa el sector. Se espera que los resultados de este estudio puedan abrir nuevas puertas y posibilidades para los productores de la sidra.



HERNANIKO YDALA

**"Edari bakana, milurtekoa, erroetaraino benetakoa...
Egiazko artelana: horixe da sagardoa, gure-gurea dena"**
(Antxon Agirre Sorondo)