



JAVIER FERNÁNDEZ

El seleccionador Javier Clemente fue el protagonista ayer de la apertura de la temporada en las sidrerías. Pero al 'trotx' se sumaron también unos entusiastas chinos de Hong-Kong.

La llamada de la sidra

A. L. ASTIGARRAGA

Suave, aromática y de buen paladar. Así es como los especialistas califican la cosecha de sidra que esta temporada se podrá degustar en las sidrerías o en cualquiera de los lugares entre los que se distribuye la sidra elaborada en Astigarraga, localidad que concentra la producción de Guipúzcoa. «Es una sidra de las que hacen afición. Te llama a beber», explicaba ayer uno de los productores sidrereros.

La temporada de sidra se abre al público el próximo viernes, aunque los productores de esta preciada bebida dieron comienzo a la temporada ayer con un acto en el que intervino el seleccionador nacional de fútbol, Javier Clemente. Al grito de «mojón» el técnico abrió el «trotx» y bebió el primer vaso de sidra de la

El seleccionador de fútbol, Javier Clemente, abrió la temporada de la sidra, que atraerá hasta las sidrerías a miles de personas. La producción de este año alcanza los 7 millones de litros

temporada. «Hau da Astigarragako sagardo berria», afirmó Clemente en la sidrería nada más degustar el trago de sidra mientras una pléyade de fotógrafos y cámaras de televisión le apuntaban. Un equipo audiovisual de Hong Kong siguió la ceremonia sin perder detalle.

La apertura de la temporada atraerá hasta las sidrerías a miles de personas, en una cuasi-perenigración a la búsqueda de una buena degustación, acompañada siempre por el mismo menú: tortilla de bacalao, chuleta y, de postre, queso, membrillo y nueces. La llamada de la sidra llenará las

sidrerías, la mayoría de ellas en el entorno de Astigarraga. Se calcula que hay en Guipúzcoa más de 70.

La temporada de este año se ha adelantado unos quince días debido a la maduración de la manzana por el verano cálido y seco. La producción alcanzará 7 millones de litros de sidra.

CALIDAD

El director de Política Alimentaria del Gobierno vasco, Germán Muruamendiáraz, informó ayer que el 45% de las botellas de sidra que se elaboran en Guipúzcoa se consumen en las sidrerías o se ven-

den directamente a particulares. Un poco más de la mitad se distribuye a establecimientos hosteleros o de alimentación. Un dato más: el 75% de la producción se vende en Guipúzcoa, el 15% en Vizcaya, el 10% en Navarra y el resto fuera de la comunidad autónoma, especialmente en Madrid y Barcelona. Los sidrereros luchan en estos momentos por ampliar su arco de distribución y llegar a otros lugares. Sin embargo, uno de las principales dificultades que encuentran para su introducción en los mercados es la ausencia de una o varias marcas conocidas «que arrastren el producto». «Sería

conveniente que hubiera unas marcas que la gente identificara rápidamente, como ocurre por ejemplo con el vino», aconsejó el director de Política Alimentaria.

El presidente de la Asociación de Sidrereros, José Miguel Bereciartua, manifestó que los productores «estamos ilusionados porque vemos que el sector va avanzando día a día y en una línea aceptable». Bereciartua negó las críticas sobre el estancamiento de la calidad en la sidra. «Hemos avanzado, lo que que pasa es que no es fácil», aseguró. Para el responsable de los elaboradores de sidra se han conseguido logros importantes que afianzan esta bebida como un producto de calidad. «Hemos conseguido unificar la sidra natural, que es muy importante de cara a la comercialización, y por eso las sidras se parecen cada vez más», señaló.