

«Los sidreros deberían esforzarse para que la carne, el queso y las nueces también fueran de nuestra tierra»

RAFAEL URIBARREN, DIPUTADO PARA EL DESARROLLO DEL MEDIO RURAL, DESTACA QUE CADA AÑO SE PLANTAN 7.500 NUEVOS MANZANOS QUE EN UN MEDIO PLAZO CONTRIBUIRÁN AL INCREMENTO DE LA PROPORCIÓN DE FRUTA VASCA QUE SE UTILIZA PARA LA ELABORACIÓN DE LA SIDRA. ADEMÁS, DESDE LA DIPUTACIÓN SE PERSIGUE UNA HOMOGENEIDAD EN LA PRODUCCIÓN Y RAFAEL URIBARREN INSISTE EN LA NECESIDAD DE QUE TODOS LOS PRODUCTOS GASTRONÓMICOS QUE SE OFREZCAN EN LAS SIDRERÍAS TIENDAN A SER PREFERENTEMENTE VASCOS.

-La Diputación Foral de Gipuzkoa lleva más de 20 años subvencionando el cultivo de la manzana ¿Qué valoración hace de este programa y de su evolución?

-La Diputación se hizo cargo de la necesidad de establecer un sistema de apoyo al sector de la manzana de sidra en 1982. Dos años más tarde, los viveros eran una realidad y estableció ayudas económicas para fomentar nuevas plantaciones. La sidrería estaba sufriendo una transformación hacia una actividad profesionalizada con características turísticas. Con la puesta en marcha de esta iniciativa desde la Diputación, el cultivo de la manzana se empezó a valorar y los profesionales de la Diputación comenzaron a asesorar a los agricultores de cómo se debía hacer este cultivo, qué tipo de variedades eran las más interesantes, qué tipo de tratamientos de poda y fitosanitarios eran los más adecuados, etc. Creemos que es una labor que se ha desarrollado con mucho éxito y que el interés se mantiene, con una media de 7.500 manzanos nuevos que se plantan anualmente. Estos frutales se plantan principalmente en Donostialdea, Urola Kosta y Tolosaldea.

-¿Cuáles son los principales retos del sector en un futuro cercano?

-En la campaña del 2004 se utilizó para la elaboración de sidra un 55% de manzana autóctona mientras que este año, debido a factores climatológicos, ha rondado un 20%. Nuestro reto es procurar alcanzar una homogeneidad en la producción y al mismo tiempo, intentar que la cantidad de manzana utilizada para la elaboración de sidra se acerque lo más posible al 100%. Este objetivo resulta muy difícil ya que la carencia de suelo y la abrupta orografía dificultan la localización de grandes superficies mecanizables para la producción de manzana. Asimismo, Iparralde podría ser una zona adecuada para el cultivo de manzanas pero la PAC (Política Agraria Comunitaria) favorece la producción de maíz.

-¿Qué medidas se pueden impulsar para fomentar la compra de la manzana autóctona cuando puede llegar a ser más cara que la compra de la fruta importada?

-La manzana de aquí la compran toda, aunque todos los años somos testigos de una guerra de



Rafael Uribarren

precios entre productores y sidreros. El baserritarra argumenta que la manzana de aquí debe tener un plus de calidad por el control al que se somete. La ventaja de la fruta vasca es que conocemos muy bien las variedades que existen y sus características, lo que facilita la combinación de las diferentes variedades según su acidez, color... Consecuentemente los sidreros pueden también controlar mejor la sidra que elaboran. Desde la Diputación se aconsejan determinadas variedades y mezclas teniendo en cuenta la acidez, el amargor y el azúcar, y así los sidreros pueden conocer la materia prima con la que trabajan. Las características de las manzanas que se traen de fuera no se conocen tanto como las autóctonas.

-¿Qué opinión tiene la Diputación de la iniciativa de fomentar una sidra con denominación de origen?

-Algunos sidreros muestran especial interés en elaborar la sidra con fruta autóctona y son estos elaboradores los que mayor interés muestran para establecer un sello de calidad por ser una práctica más costosa. Para las sidrerías grandes es imposible adquirir toda su materia prima aquí, ya que no hay suficiente manzana para las cantidades de sidra que producen. Actualmente hay una situación constante de plantación de 7.500 nuevos frutales al año y nos marca un horizonte optimista pero sin embargo debemos plantearnos qué tipo de reconocimiento debemos dar a la

sidra elaborada con manzana autóctona.

-¿Se deberían de diferenciar los tipos de sidra y sidrerías?

-Éste es el debate actual. Algunos sidreros opinan que la sidra elaborada con manzana vasca debería de tener un distintivo. El tratamiento de quien se esfuerza en comprar toda la manzana necesaria aquí no se debería de equiparar con el que no tiene en cuenta el origen de la fruta. De alguna manera, hay que distinguir a quien hace ese esfuerzo pero ahora estamos intentando establecer la forma. Por otro lado, desde la Diputación creemos que del mismo modo que se debe impulsar la compra de la manzana autóctona, los propios sidreros deberían de realizar un esfuerzo en ofrecer nueces, queso y sobre todo, carne vasca. Actualmente la carne se trae de Alemania porque resulta más cómodo, pero al mismo tiempo que ellos exigen ayudas para impulsar la producción de la manzana autóctona, deberían valorar el esfuerzo de los ganadores vascos y ofrecer carne del país.

-¿Cuáles son las virtudes de la sidra elaborada con manzana autóctona?

-La ventaja principal es el mayor control y el conocimiento de la materia prima. Por otro lado, impulsando la elaboración de la manzana propia estamos contribuyendo a la diversificación y apoyo de la economía de nuestros baserrittarras para que el medio rural se mantenga en su ser.

MAKINARIA SALGAI.
VENTA MAQUINARIA
PRENSAS, BOMBAS, DEPÓSITOS
DE INOXIDABLE Y POLIESTER, ETC.

Pl. Errekatox, 5-6
20115 ASTIGARRAGA
Gipuzkoa
Tel. 943 555 651
Mov. 609 42 66 22
simaksi@terra.es

Gipuzkoako XXXXX Tapoiteria

Especialistas en todo tipo de taponés
Era guztietako kortxoetan espezialistak.

Atsegin handiz, Idiazabal gazta aurkezten dizugu, sentimeneztat opari. Geure-geures da, naturala eta tradizionala. Nortasun handikoa da jatorriz, benetakoa, mokorik finen gozagarri.

EZAGUTU EZAZU. GUSTATUO ZAIZU ETA.

Gustu handiz

IDIAZABAL
Jatorri Tenareu Garantiakekin