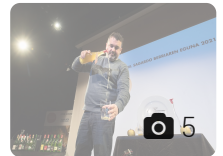


Noticias

Ander González presentó ayer la "Sagardo Berria"

Al grito de "Gure Sagardo Berria", el cocinero y presentador del programa "A Bocados" Ander Gonzalez presentó ayer la nueva sidra de la cosecha 2020 en Astigarraga con la celebración del XXVIII. Sagardo Berriaren Eguna 2021. Además de la nueva sidra, también se presentó un video promocional de las experiencias de la cultura de la sidra, con diversas propuestas de ocio de la cultura de la sidra.

25-03-2021



Erribera Kulturgunea de Astigarraga acogió ayer la celebración de la rueda de prensa con Xabier Urdangarin (alcalde de Astigarraga y presidente del Consorcio Sagardun), Javier Hurtado (Consejero de Turismo, Comercio y Consumo), Xabier Arruti (Director de Agricultura y Desarrollo Rural de la Diputación Foral de Gipuzkoa), Iker Goiria (Director de Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa), Josu Garaialde (Director de Promoción de HAZI), Unai Agirre (gerente de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa) y el cocinero y presentador del programa "A Bocados" Ander González.

El alcalde Xabier Urdangarin explicó la importancia que tenía antiguamente la degustación de la nueva sidra y el ocio vinculado a la sidrería en Semana Santa: "Durante el siglo XIX y hasta principios del siglo XX, Astigarraga y Hernani estaban de moda por sus sidrerías. Eran lugares de ocio de la ciudadanía y era habitual encontrar en ellas bertsolaris o cuadrillas jugando a la toca o a los bolos en su exterior. Durante la Semana Santa se acercaba mucha gente de San Sebastián a las sidrerías de la comarca utilizando el tranvía, donde se empezaba a degustar la nueva sidra". De esta forma, presentó el vídeo de experiencias que Sagardoetxea Museoa ha preparado para el disfrute de la cultura de la sidra esta Semana Santa: Museo y sidrería, La sidra y el mar, Sagarbike, Sagartrekking, visitas de Astigarraga en bicicleta, Chillida y la cultura de la sidra, etc. son algunas de las propuestas.

Con la finalidad de apoyar el turismo de Euskadi, El Gobierno Vasco ha puesto en marcha unos bonos de turismo. El Consejero Javier Hurtado afirmó que gracias a esos bonos la ciudadanía podrá disfrutar de la cultura de la sidra y de otras actividades turísticas y que ayudarán al fortalecimiento del sector. Otra de las entidades que apoya la oferta turística vinculada con la cultura de la sidra es la Diputación Foral de Gipuzkoa. El Director Iker Goiria recordó que "Ir a la sidrería es una experiencia top y tienen autenticidad". Además, destacó la oferta que desde Sagardoetxea se ofrece para el disfrute de la cultura de la sidra para toda la familia. En los últimos años la Diputación Foral de Gipuzkoa ha realizado una gran labor para el fomento de la manzana local. El director Xabier Arruti recalcó que tras escuchar las necesidades de los productores de sidra, han destinado subvenciones para conseguir su reto de elaborar sidra con manzana local destinando subvenciones para la plantación de manzanos y aumentar su presencia en nuestro paisaje. Por su parte, el director Josu Garaialde explicó la iniciativa "On egin" que acaban de poner en marcha para el fomento de productos locales como la sidra, que tiene, entre otros, el objetivo de aumentar la venta de la sidra en botella.

Por su parte, Unai Agirre, Axier Lizeaga y Oihana Gainerain presentaron los datos correspondientes a la producción de este año, a la nueva sidra que se ha presentado y al protocolo establecido para las sidrerías.

La sidra

La cosecha del 2020 en Euskal Herria se ha traducido en la elaboración de unos 8 millones de litros de sagardoa, siendo alrededor de 2 millones los elaborados con manzana local. Bajo la certificación de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa se han elaborado 1.200.000 litros de sidra. En total han sido 48 las sidrerías que han elaborado la sidra Euskal Sagardoa: 42 sidrerías de Gipuzkoa, 4 de Bizkaia y 2 de Álava.

Cata de sagardoa

- › La nueva sidra de este año es de gran carácter y cuerpo.
- › Es una sidra de color amarillento, con toques a fruta.
- › Tiene una chispa fina y redonda en boca.
- › Se trata de una sidra de gran complejidad y capacidad evolutiva.

Finalmente, Ander recalcó que "El sector de la sidra ha tenido una gran evolución y que es un referente para la hostelería" y tras el grito tradicional de "Gure Sagardo Berria", brindó con la nueva sidra de la cosecha 2020.