



inauguración del "txotx"

## Iantzi abre la temporada de una sidra "equilibrada, afrutada y refrescante"

EP - Miércoles, 11 de Enero de 2012 - Actualizado a las 16:13h



El presentador Julian Iantzi abre la temporada de sidra de Astigarraga con el primer 'txotx'. (Gorka Estrada)

La producción de sidra vasca de 2011 ha ascendido a 10 millones de litros, cifra similar a la del año anterior en una actitud "prudente" de los sidreros a causa de un otoño con un sol abundante. El presidente del Consorcio Sagardun, Jose Angel Goñi, ha dado a conocer estos datos en la Sagardoetxea-Museo de la Sidra con motivo de la apertura de la temporada de sidra de Astigarraga, que ha llevado a cabo el presentador de ETB Julian Iantzi en esta decimonovena edición.

El presidente del Consorcio Sagardun, Jose Angel Goñi, ha dado a conocer estos datos en la Sagardoetxea-Museo de la Sidra con motivo de la apertura de la temporada de sidra de Astigarraga, que ha llevado a cabo el presentador de ETB Julian Iantzi en esta decimonovena edición.

Durante su comparecencia ha estado acompañado de Iantzi, del vicepresidente vasco de Pesca, Jon Azkue, de la Delegación de Turismo, Pilar Zorrilla, del diputado foral de Urduliza, y del alcalde de la localidad, Andoni Gartzia, quien ha destacado que la sidra es "mucho más que una bebida, es toda una ideosincrasia que engloba la cultura vasca".

Además, ha invitado a quienes se acerquen a Astigarraga a acudir a las sidrerías "desde el respeto para no arruinar el derecho al descanso de los vecinos". Por su parte, los representantes institucionales han subrayado el "importante papel de la sidra en el área agroalimentaria y turística" y han apostado por "dar más proyección" a la sidra "a través de experiencias memorables" para los turistas.

A continuación, Iantzi ha procedido a la apertura del 'txotx' en la sidrería Petritegi de Astigarraga pronunciando el tradicional 'Gure Sagardo Berria' con el que se abre la temporada de sidra. El presentador ha asegurado que participar en este acto ha sido un "enorme honor" que "ha redondeado" un 2011 que para él ha sido "muy bueno".

Antes de este acto, en el manzano museístico Julian Iantzi ha protagonizado también la plantación de un manzano nuevo, un acto simbólico como muestra del respeto por la naturaleza, que, año a año, ofrece la posibilidad de sentarse en torno a una mesa y la sagardo.

Previamente, se han presentado en la Sagardoetxea las características de la cosecha del pasado año y la descripción de las cualidades de la manzana y la nueva sidra, similar a la de 2010 y ha ascendido a 10 millones de litros, "una actitud prudente en consecuencia de la difícil y duradera situación económica", según ha explicado el presidente del Consorcio Sagardun, Jose Angel Goñi.

Según ha indicado, el abundante sol de otoño ha permitido una concentración adecuada de los elementos aromáticos de manzanas que han dado como resultado sidras refrescantes y muy tónicas. La nueva sidra es de color "amarillo con tonos pajizos". Las características de la fermentación de esta cosecha "han traído un producto con un sabor único y sensación prolongada en boca".

La cantidad de manzana ha sido similar a la de 2010 gracias al buen calibre de las frutas y a la prevención de las plagas. Para esto último se han controlado un total de 10 hectáreas de cultivo en Gipuzkoa. La mayor producción de esta fruta se ha dado entre Tolosa y la costa, mientras que en el interior ha sido "mucho menor, a excepción de algunas plan-

También se ha hecho balance de las visitas a la Sagardoetxea de Astigarraga, que mantiene la afluencia de visitantes con más de 10.000 personas a lo largo del año. Han llevado a cabo diversas actividades como visitar guías para el público, actos promocionales o exposiciones temporales, entre otras.

Entre las novedades para este 2012, Goñi ha destacado el 'Buscador de Sagardotegis de Euskal Herria' que ha puesto en marcha la Sagardoetxea. Se trata de un sistema que permitirá al usuario consultar todos los establecimientos con sus datos de contacto, características del menú, o servicios de enoturismo.

Sagardoetxea lleva dos años organizando comidas o cenas temáticas en las sidrerías, que se componen por la proyección de un DVD, la demostración del rito de los tradicionales platos de sidrería.

#### NOVEDADES

Otras opciones posibles son la de amenizar la comida o cena con unos monólogos o con trikitixas, realizar una bienvenida con txalaparta o realizar una demostración. Además, se están preparando más propuestas de cara al próximo verano, como una ruta de la sidra en la comarca visitando caseríos con 'tolare' o un día de sidra en barco.

Tras el éxito obtenido en años anteriores, en 2012 también se realizarán catas guiadas en las sidrerías de Sagardoetxea durante la temporada del txotx (enero, febrero). Conocer de primera mano las peculiaridades del producto de esta temporada. También se descubren otras bebidas elaboradas a partir de la manzana, tal como mermeladas o aguardientes.

#### Cargando comentarios...



¡Hecho!



Recibirás un e-mail para confirmar tu registro.

Enseguida te devolvemos a la página en la que estabas donde verás tu comentario publicado

#### Publicidad

- 
- 
- 

- © Deia - Noticias de Bizkaia
- 
- 
-