



Deia. Noticias de Bizkaia - Noticias de última hora de Bizkaia, Euskadi e internacionales.

La asociación de elaboradores quiere que la sidra sea un reclamo turístico más

Trabajan en la organización de rutas guiadas para acercar el producto a la gente

S. Atutxa - Martes, 21 de Enero de 2014 - Actualizado a las 06:02h

Bilbao. Convertirse en un reclamo más para el turismo local. Por ese camino trabajan los elaboradores de sidra de Bizkaia. Para eso es fundamental creer en el producto y estar concienciados de la importancia que tiene dar ese paso. Con el tiempo quieren organizar rutas guiadas por las diferentes sidrerías para dar a conocer el producto y la forma de elaboración del mismo. En esta línea, José Antonio Zamalloa, propietario de Uxarte de Amorebieta-Etxano y presidente de la asociación de elaboradores, ya lleva tiempo abriendo las puertas de su negocio más allá de la época del txotx. En el entorno de su caserío familiar enseña a grupos de visita la forma de elaboración de la sidra; desde la tierra, del fruto a la barrica. "Es un paso más que debemos dar y que considero es muy importante para seguir dando a conocer este producto", señala.

El año pasado se presentó en Donostia Bizi Sagardoa, asociación que engloba a 67 sidrerías de Bizkaia, Gipuzkoa, Araba y Nafarroa, municipios, museos, asociaciones, agencias de desarrollo y otros agentes. La cultura e historia de la sidra es milenaria, por lo que uno de los objetivos de esta asociación es darle el valor que se merece. En este sentido, el objetivo es claro, "impulsar la cultura de la sidra y el turismo. Para que este camino sea sólido y firme, la participación abierta de todos los agentes será uno de los pilares de esta agrupación. Hay que estrechar lazos y buscar puntos donde trabajar juntos", aseguran desde la asociación.

Por esta línea y con los mismos parámetros, los productores vizcainos también buscan hacerse un hueco en el ámbito del turismo. "No somos tantos como en Gipuzkoa, ni la producción es tan elevada, pero eso no es un problema. El producto que tenemos es muy bueno, y esa es la garantía para ampliar los consumidores y que conozcan cómo trabajamos", apunta José Antonio Zamalloa, presidente de Bizkaiko Sagardoa.

Zamalloa produce su sidra Uxarte Eusko Label a partir de las manzanas que recoge en los terrenos de su caserío. En otoño su equipo recolectan sus manzanas, las trituran en el lagar, y, a la manera artesanal, extraen el zumo de la manzana que con el tiempo fermentará y se convertirá en esta sidra natural de gran calidad. Se define como un apasionado del mundo de la sidra, pero lo que realmente ama es el cuidado de sus árboles frutales y la producción de manzanas de manera natural. En este mundo de la sidra, el único secreto en la producción es el mimo y el cuidado de los árboles. "Todavía queda mucho trabajo por hacer. No todos los productores de sidra tenemos las mismas condiciones", cuenta. Zamalloa es partidario de una agricultura dinámica y de cercanía.

José Antonio se lamenta de que muchos conocimientos y técnicas que poseían los antepasados del cuidado de las huertas y de los árboles frutales se están perdiendo. Por eso, intenta promover la recuperación de este saber relacionado con la producción de la fruta y de los frutales transmitiendo su saber y experiencia a los grupos de escolares, jubilados y turistas que visitan su caserío. "Los que vienen se sorprenden del proceso; no saben cómo trabajamos", confiesa. Hacerse visibles, ampliar el abanico de consumidores y lograr que el sabor de la sidra recorra los paladares de cada vez un mayor número de personas. "Tenemos ganas e ilusión", concluye.

Cargando comentarios...



Haz tu comentario

[Condiciones de uso](#)

- No están permitidos los comentarios no acordes a la temática o que atenten contra el derecho al honor e intimidad de terceros, puedan resultar injuriosos, calumniadores, infrinjan cualquier normativa o derecho de terceros.
- El usuario es el único responsable de sus comentarios.
- Deia se reserva el derecho a eliminarlos.

Escribe tu comentario

introduce tu comentario

Comentarios Número de caracteres (500/500)

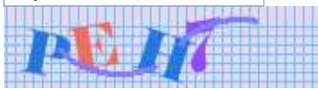
[Comentar sin registrarme](#)

Sólo necesitamos tu nombre y correo electrónico.

[Soy usuario registrado](#)

Introduce tus datos.

Comentar sin registrarme

Nombre (o Nick)	Correo electrónico (no será publicado)	Web, blog (si tienes)
http://	Código de seguridad	
		
Introduce el código		
<input type="checkbox"/> Acepto las condiciones de uso		
<input type="button" value="Enviar"/>		

¡Hecho!



Recibirás un correo electrónico para confirmar tu registro.

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