



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

temporada de sidra

La asociación de elaboradores de sidra elige de embajador al montaño Alex Txikon

La sidrería Uxarte de Amorebieta-Etxano acogerá mañana la presentación de la nueva sidra de 2014

La asociación de elaboradores de este caldo elige de embajador al montaño vizcaino Alex Txikon

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



El montaño vizcaino Alex Txikon será el encargado de presentar la nueva sidra de Bizkaia, mañana, en la sidrería Uxarte de Amorebieta-Etxano. (Juan Lazkano)

Bilbao. En el entorno de un caserío, rodeado de un paraje singular del barrio Montorra de Amorebieta-Etxano, se presentará mañana la nueva sidra de Bizkaia. El montaño Alex Txikon será el encargado de inaugurar la nueva temporada y probar el caldo. "El nombre de Txikon fue elegido por unanimidad. Nos parece un excelente embajador para representar la nueva sidra de este año y estamos encantados de que haya aceptado estar con nosotros en este día tan especial", explicaron desde la asociación de elaboradores de sidra de Bizkaia. No cabe duda de que este año el txotx será de altura, no solo por contar con el apoyo del aventurero vizcaino, sino porque la sidra de Bizkaia de esta añada es de "excelente calidad", apuntan desde la asociación de elaboradores Bizkaiko Sagardoa. Producto natural, de gran calidad, con un punto de mayor acidez en el paladar y producida, cien por cien, en terrenos vizcainos. Así es la sidra de 2014, la que se presentará en un acto en el que estará presente la diputada de agricultura, Irene Pardo.

Miles de litros de sidra aguardan en las barricas de la sidrería Uxarte; en la bodega ubicada tras las paredes de piedra del caserío de más de 400 años. Bizkaiko Sagardoa, socio de Lorra, agrupa a 10 elaboradores de sidra natural en el territorio vizcaino y es el encargado de organizar el evento que se desarrollará mañana. Constituidos hace veinte años, la asociación pretende recuperar y fomentar el cultivo del manzano de sidra y la elaboración de la sidra natural. Para ello, en colaboración con el departamento de Agricultura, asociaciones de agricultura de montaña, ayuntamientos, trabajan para que este producto de calidad sea cada vez más conocido, no solo fuera de las fronteras vascas, sino también en Euskadi. "Tenemos que trabajar para ser visibles. Nos queda mucho trabajo por hacer", apunta el presidente de la asociación de elaboradores de sidra, José Antonio Zamalloa.

buen producto y marca Sin embargo, lo más difícil ya lo tienen: un buen producto avalado por la marca. Para ello, desde Bizkaiko Sagardoa realizan un laborioso trabajo, que empieza a pie de terreno y que termina en las barricas. El objetivo último es elaborar una bebida que conjugue el dulzor, la acidez y el amargor al combinar las diferentes variedades de manzana seleccionadas. Para ello es primordial realizar chequeos del producto, en los que participan catadores profesionales, con la vista puesta en mejorar la calidad. El objetivo es que la sidra de Bizkaia se consuma. "Los que la conocen ya lo hacen, pero tenemos que seguir trabajando para abrir más el producto, ampliar ese abanico de consumidores que, por desconocimiento, no han dado el paso", explica Zamalloa.

En este sentido, el presidente de la asociación de elaboradores de sidra, prevé un futuro prometedor de este caldo en el territorio, siempre y cuando en un futuro los productores apuestan por la utilización de manzana local, y la producción artesanal. Así, en opinión de Zamalloa, esto "favorece el consumo de producto local y ayuda a que los caseríos recuperen la tradición del cuidado de árboles frutales".

PARTE DE LA HISTORIA El cultivo de la manzana y la sidra han sido dos productos muy arraigados en la historia, cultura y economía del medio rural de Bizkaia. De hecho, hay que remontarse a la época romana para hallar a aquellos pueblos cantábricos, entre ellos las tribus vascas, en las que ya se conocían la manzana y, por ende, la sidra.

A partir de la mitad del siglo XX, las plantaciones y zonas de consumo de sidra se redujeron a la comarca de Lea-Artibai, Busturiakdea y Enkarterri. A finales de la década de los ochenta, el departamento de Agricultura, junto a Bizkaiko Sagardoa, emprendió un plan de recuperación de variedades locales de manzano, con lo que mejoró así la elaboración de la sidra; unos trabajos que en la actualidad se continúan desarrollando en la estación de fruticultura de Zalla y su bodega experimental.

De hecho, en la actualidad existe un programa de fomento de la sidra de Bizkaia, en el que se incluyen la plantación de manzanos, la elaboración y el fomento del consumo. "No cabe duda de que el trabajo es de todos. De productores, consumidores y también de las instituciones. Nosotros hacemos el producto y nos comprometemos a que se elabore bajo unos parámetros de calidad. Pero es fundamental la ayuda de las instituciones para dar salida a la sidra, a que su imagen se convierta en parte o elemento tractor del turismo de Bizkaia", comentó Zamalloa. Comienza la cuenta atrás. Mañana se presentará la nueva sidra, producto con sabor a territorio. Txotx!

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.