



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

Presentación de la sidra de Bizkaia

La sidra vizcaina reivindica su identidad

Los productores defienden la calidad de este caldo elaborado con manzana autóctona

La sidrería Uxarte de Amorebieta-Etxano acoge el txotx de Alex Txikon que inaugura la temporada en Bizkaia

Sandra Atutxa - Jueves, 23 de Enero de 2014 - Actualizado a las 06:03h



José Antonio Bilbao, elaborador de sidra y responsable de la sidrería Axpe, abre el txotx al embajador de este año, el montañero Alex Txikon. (David de Haro)

Bilbao. Madera contra madera. En un marco excepcional, en la entrada del caserío que alberga la sidrería Uxarte de Amorebieta- Etxano, el grupo Polunpak daba entrada ayer a través de una tocata a la presentación de la nueva sidra en Bizkaia. De un color amarillo intenso, fresca, de fina espuma y con un punto de amargor interesante. Así es el caldo de 2014 y que se obtiene de las manzanas "cien por cien autóctonas" que cuidan los elaboradores que integran Bizkaiko Sagardoa. "Nuestro objetivo es conseguir la confianza en nuestra sidra, y que al abrir una botella de sidra vizcaina el consumidor perciba ese esfuerzo artesano de quienes la elaboran", destacó el presidente de la asociación de elaboradores de sidra de Bizkaia, Jose Antonio Zamalloa.

No hay recompensa sin esfuerzo. El clima del año pasado ha influido directamente en las manzanas que se han utilizado para elaborar el caldo. Sin embargo, el fruto, según explicaron ayer los elaboradores de sidra, "ha entrado sano en las bodegas", dando como resultado un producto de "excelente calidad". En este sentido, la cosecha de manzanas ha estado dividida en dos etapas muy diferenciadas; en la primera, la floración se desarrolló con normalidad. Mientras, en la segunda etapa, el frío y la humedad, principalmente de los meses de mayo y de junio, perjudicaron en la floración. "Hemos superado todos los problemas que se nos han presentado a los productores de sidra de Bizkaia por los cambios climatológicos. Estamos muy contentos con la materia prima y con la sidra de este año", dijo satisfecho Zamalloa.

Los 150.000 litros de sidra de la última cosecha, -cantidad similar a la de 2013- han sido producidos gracias a las manzanas cultivadas en Bizkaia en alrededor de 65 hectáreas de terreno, gestionadas por treinta productores en el territorio.

En el acto de presentación también estuvo presente la diputada de Agricultura de la Diputación Foral de Bizkaia, Irene Pardo, quien expresó el apoyo de su departamento a los elaboradores y productores de manzana y sidra natural de Bizkaia. En esta línea, la responsable foral destacó que, en los últimos años, se ha trabajado "mucho" para mejorar la calidad de la manzana y se ha profesionalizado el sector. "El esfuerzo es muy grande. Trabajan por lograr un producto estrella, con unas características que la diferencian de otras", comentó la responsable del departamento de Agricultura. En representación del Gobierno vasco estuvo el director de Innovación e Industrias Alimentarias, Peli Manterola, quien recaló que en los últimos años se ha incrementado de forma considerable la calidad de las manzanas y la sidra y ha apostado por que productores, elaboradores e instituciones trabajen de forma unida para fomentar este mercado.

Alex Txikon, embajador La presentación de la nueva sidra del territorio vizcaino contó con un embajador de altura, el aventurero Alex Txikon, quien reconoció que la sidra le encanta. "Y si es de Bizkaia, mucho más. Lo nuestro, lo de casa, tiene mucho más valor y hay que apostar por ello", destacó el montañero de Lemoa.

Antes de abrir la *kupela* para degustar el primer vaso de sidra vizcaina de la temporada, Txikon reconoció que esta experiencia representa para él "un honor y un placer". El presidente de Bizkaiko Sagardoa hizo entrega al embajador de una escultura de barro con forma de botella. "Estoy encantado con el detalle", comentó. En este sentido, el montañero de Lemoa reivindicó la sidra vizcaina frente a la de otros territorios: "Parece que la guipuzcoana siempre nos come un poco la tostada", dijo.

Los elaboradores de sidra de Bizkaia aseguraron ayer que en la actualidad están recorriendo un camino muy importante en cuanto a la transformación de las manzanas autóctonas. "Para ello necesitamos seguir contando con el apoyo de las instituciones, que ligado a una marca de calidad consideramos interesante recorrer todos juntos", comentó Zamalloa.

Además, entre los objetivos que se han marcado para los próximos meses está llegar a un mayor número mero de consumidores y que la sidra se convierta en un elemento de atracción turística. "Queremos ser cada vez más visibles, que nuestro producto se conozca cada vez más y que se convierta en otro de los elementos tructores del turismo nuestro territorio", dijo el vicepresidente de la asociación, Aitor Intxaurreaga. En esta línea, la asociación de elaboradores de sidra de Bizkaia forman parte de Bizi Sagardo; un proyecto en el que comparten objetivos con elaboradores de Gipuzkoa, Araba y Nafarroa para unir la sidra al turismo. "Queremos dar a conocer el producto y su elaboración a cada vez un mayor número de consumidores; de aquí y de fuera de nuestras fronteras", indicaron.

Constituida en 1994, la asociación de elaboradores de sidra natural de Bizkaia, se han marcado también como objetivos incidir y trabajar por mantener una marca de calidad y mantener y fomentar el respeto al medio ambiente y el entorno del caserío. "Nos queda mucho trabajo por hacer, pero lo más difícil ya lo tenemos: el producto. Ahora, toca que la gente lo consuma más", concluyeron.

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