



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

Jose Antonio Zamalloa presidente de la asociación de elaboradores de sidra de bizkaia

“La producción de sidra en Bizkaia tiene un gran peso en el sector primario”

El presidente de los productores vizcainos defiende el valor que tiene la manzana autóctona a la hora de valorar la sidra

Ainhoa Agirregoikoa - Sábado, 24 de Enero de 2015 - Actualizado a las 06:03h

bilbao - Recién abierta la temporada de txotx en Bizkaia, con las cifras de producción de 2014 en la mano y las características de la cosecha, Jose Antonio Zamalloa realiza una valoración exhaustiva sobre el producto que se acaba de presentar en el mercado.

¿Cómo definiría esta cosecha?

-En cuanto a los números finales de producción, estos han sido algo más cortos de lo que pensábamos, motivado por la floración irregular de la manzana y que algunas variedades han fallado este año.

¿Es significativo este descenso?

-No, ni mucho menos, son cifras que entran dentro de lo esperado en este tipo de circunstancias en las que estamos pendientes del clima y de la naturaleza.

A parte del volumen de producción, la sidra vizcaína es diferente al resto. ¿A qué se debe?

-Nosotros dependemos directamente de nuestros manzanales a la hora de elaborar sidra natural. Aunque la producción en número no sea muy grande, es fundamental el peso que tiene con el sector primario.

¿Es el principal foco en el que están trabajando desde la asociación?

-La manzana autóctona es nuestro principal aval. En el día a día podemos demostrar que el producto que elaboramos es muy bueno y que encima, lo elaboramos con materia prima local y cercana a nuestros caseríos. Tampoco nos podemos olvidar de la climatología y pese a ello, elaboramos un producto de calidad con garantías y aromas especiales, que se deja notar en el vaso.

La sidra de Bizkaia garantiza 100% el uso de manzana autóctona.

-Así es, y en mi opinión, hay está la riqueza de nuestra sidra.

Desde la asociación se está realizando un gran esfuerzo en impulsar y promocionar la sidra vizcaína. ¿Cuál es su futuro?

-Yo creo que hemos avanzado mucho en los últimos años y los consumidores se están dando cuenta de ello. Aunque somos conscientes de que es un sector pequeño y que la producción es la que es.

¿Se están dando, en su opinión, los pasos oportunos?

-Sin lugar a dudas, yo creo que sí.

La producción de manzana, ¿también tiende a crecer?

-Sí, es más, no vamos a tener problemas con la manzana, Bizkaia no es deficitaria en producción de manzana. Incluso el territorio produce algo más de lo que necesita, un excedente que lo absorben otros territorios como por ejemplo Gipuzkoa. Ello nos lleva a pensar que en un futuro si se puede crecer en producción, ofertando un buen producto y con todas las garantías.

Un ejemplo claro de esta buena calidad es que una gran parte de los productores vizcainos que integran la asociación elaboran sidra con Eusko Label.

-Sí, desde los principios de la elaboración de sidra de Bizkaia hemos basado la producción en los mismos criterios. Esto supone que desde siempre hemos trabajado bajo las normas más estrictas de fabricación y de máxima calidad.

Es un reconocimiento más al trabajo bien hecho.

-Yo creo que en unos pocos años la sidra con Label se convertirá en una Denominación de Origen a nivel de Euskadi.

En cuanto al consumo, ¿ha habido variaciones?

-El consumo de la sidra no ha sufrido grandes variaciones pero en este aspecto yo me siento muy optimista y creo que todavía hay un largo camino por recorrer. Uno de los puntos más importantes es conseguir con el producto sea fiable, que a la gente le guste y con un sitio en el mercado.

El papel de la asociación está siendo fundamental en el devenir de este producto.

-Sin duda. Somos diez elaboradores de sidra en Bizkaia y creo que en estos momentos estamos haciendo un buen trabajo.

- [Lo + leído](#)
- [Lo + votado](#)

Lo más leído



• [San José, el socio de Illarramendi, marca un gol](#)

| | | | |
|---|---|--|--------------|
| SARENZA.ES ENVÍO Y DEVOLUCIÓN GRATIS | 2ª REBAJAS Botines HASTA -60% | | VER ▶ |
|---|---|--|--------------|