

Noticias de Bizkaia**.com**

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



Qué mundo

Sidra con un toque de perejil

El cocinero Karlos Arguiñano inaugura la temporada de sidrerías en Gipuzkoa

elene arrazola - Jueves, 13 de Enero de 2011 - Actualizado a las 05:45h.

ASTIGARRAGA. Sonriente, maquillado hasta las cejas y aportando el toque de humor que le caracteriza, el cocinero Karlos Arguiñano inauguró ayer la temporada de sidrerías de Gipuzkoa. Y lo hizo, en su estilo, con un toque de perejil al tradicional grito que abre el txotx: "Hemen duzue aurtengo sagardo berria, goxo-goxoa" (Aquí tienen la nueva sidra de este año, rica-rica). El maestro de ceremonias llegó a todo correr al acto. "Vengo de grabar mi programa y no he tenido tiempo ni para desmaquillarme, pero estoy feliz de estar aquí porque la sidra es una bebida maravillosa que une a las personas", expresó ante la multitud que le esperaba, encantado de que le llamen para esta apertura. "Siempre inauguramos la temporada pelotaris, jóvenes y gente guapa y no un abuelo como yo, que está esperando su quinto nieto", se congratuló.

Al igual que en los últimos años, la apertura de la primera kupela tuvo lugar en la sidrería Petritegi de Astigarraga y el acto contó con la presencia de autoridades, sagardogiles y productores de manzana de todo el territorio. El veredicto fue unánime: el caldo que se degustará en los próximos meses en las sidrerías será "excelente". El portavoz de los sagardogiles de Gipuzkoa, José Ángel Goñi, especificó que la sidra será "aromática, refrescante, equilibrada y de largo recorrido en boca". Según explicó, la cosecha de este año ha sido más abundante que el año pasado y se han recogido más toneladas de manzana autóctona. Concretamente, se han producido 10 millones de litros de sidra, una cifra similar a la anterior temporada. Como se comprobó ayer, los sidreros guipuzcoanos confían en superar el millón de visitantes que registran al año las sagardotegis de Euskal Herria. Tal y como informó el portavoz del colectivo, esta afluencia de visitantes genera en Gipuzkoa alrededor de 500 puestos de trabajo directos durante la temporada del txotx que se extiende hasta mayo.

En este sentido, el diputado de Desarrollo Sostenible, Rafael Uribarren, destacó que la profesionalización de las dos últimas décadas ha permitido mejorar la cantidad y la calidad de la sidra producida en Gipuzkoa. Por su parte, el director de Turismo, Ernesto Murguiondo, alabó la oferta turística de calidad que suponen las sidrerías. "No podemos dormirnos, tenemos que redoblar los esfuerzos", apuntó.

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



© Deia - Noticias de Bizkaia

