



Versión móvil

Hemeroteca | Edición Impresa | RSS

Hoy 2.5 / 12.1 | Mañana 7.8 / 12.3 |

Otra forma de ver TV

2 febrero 2010

[Clasificados](#) [11870.com](#) [Vivienda](#) [Empleo](#) [Coches](#) [mujerhoy.com](#) [Hoyvino](#)
[Portada](#) [Gipuzkoa](#) [Deportes](#) [Economía](#) [Más Actualidad](#) [Gente y TV](#) [Ocio](#) [Participa](#) [Blogs](#) [Servicios](#)

[Alto Urola](#) [Alto Deba](#) [Bajo Deba](#) [Bidasoa](#) [Comarca](#) [Costa Urola](#) [San Sebastián](#) [Pasaia -Errenteria](#) [Tolosa-Goierri](#)
Estás en: [diariavasco.com](#) > [Noticias Gipuzkoa](#) > [Noticias Alto Urola](#) > **Manzanas ácidas con label guipuzcoano**

ASTEASU

Manzanas ácidas con label guipuzcoano

La empresa Ekoizpen de Asteasu, formada por 13 productores, está inmersa en su campaña de venta de manzanas. No toda la manzana de Gipuzkoa se destina a la sidra, mucha se vende para el consumo

15.01.10 - 03:16 - ELISA BELAUNTZARAN | ASTEASU.

1 votos

[Comentarios](#) | [Comparte esta noticia](#)

Ácidas, rojas y de un peso que ronda entre los 70 y 85 gramos de peso. Estas son algunas de las características de las manzanas producidas en Gipuzkoa por los socios de Ekoizpen. Esta empresa afincada en Asteasu surgió según explica Antton Olaizola, uno de sus socios fundadores, «en 1996, para dar respuesta a la demanda que existía en aquel momento en el mercado de manzana de mesa, más bien ácida, como la que ha habido siempre en los caseríos y más gusta en Gipuzkoa».

Los gustos de los vecinos de Tolosaldea, Donostialdea, la costa y otros muchos pueblos animó a emprender un camino bastante duro a trece productores guipuzcoanos, «ya que la oferta de variedad de manzanas es muy variada y durante todo el año se puede consumir género que proviene bien de España o bien de América Latina».

A pesar de todas las dudas, los productores comenzaron con la venta y la plantación de árboles «hay que tener en cuenta que después de la guerra muchos de las plantaciones de árboles de Gipuzkoa habían desaparecido o se encontraban en un estado lamentable y también desapareciera su producto de los mercados».

Desde que los productores de Ekoizpen comenzaron con su proyecto conjunto «fuimos renovando las hectáreas plantadas poco a poco. Desde 2005 a 2007 además hemos renovado muchos de esos árboles especializándonos en aquellos cuyas manzanas mejor se venden».

Elstar y Errezil sagarrak

En la actualidad, entre todos los socios de Ekoizpen cuentan con 15.000 hectáreas que les permiten producir varios cientos de miles de kilos de manzanas al año. Algunas de las mayores plantaciones se encuentran en Añorga y Aizarnazabal, cuyos propietarios tienen la venta de manzanas como única fuente de ingresos. El resto de productores que en muchos casos, la producción de manzanas es un 'hobby', se sitúan en diferentes localidades de Gipuzkoa.

El cuidado y la mejora de las plantaciones ha dado ya sus frutos. No sólo en cuanto a las cifras de producción se refiere sino a la especialización en cierto tipo de manzanas. Según destaca Olaizola «las manzanas más consumidas por nuestros clientes son las 'Elstar', una variedad holandesa que gusta mucho, lo mismo que la 'Errezil sagarra', la única autóctona que gusta por su punto de acidez, tanto para su consumo en fresco o elaboradas en compotas, asadas, ... Al final, la demanda nos ha llevado a la especialización sobre todo en estas variedades de manzanas que son las más vendidas, porque en ningún otro lugar se producen».

Antton asegura que «creemos que el secreto de la acidez, el aroma y el sabor de las manzanas se logra gracias al clima que tenemos y las características de la tierra de nuestras plantaciones. Ese mismo clima también hace que la imagen de nuestras manzanas no sea tal vez la ideal, pero la gente todavía da prioridad a la calidad del producto. La gente pide cada vez más unas manzanas casi perfectas o con unas características concretas: rojas, ácidas y de uno 70-85 centímetros. Las piezas grandes no se venden y las más pequeñas tampoco».

Además «nosotros hemos apostado por recoger las manzanas en un buen punto de maduración. Sabemos que se mantienen menos tiempo en las cámaras frigoríficas, pero es otra de nuestras apuestas porque es clave para lograr el sabor tan característico de nuestras manzanas. Sacrificamos su mantenimiento por el sabor».

Marca propia

El mercado marca la producción, y los resultados de las ventas se imponen a otros muchos criterios. «Nuestra producción comienza a recogerse a finales de agosto. En ese momento comienza nuestro máximo trabajo de venta. Hasta finales de febrero principios de marzo, mientras dura la producción

ASTEASU

DATOS

15.000

hectáreas. Los trece productores de la asociación Ekoizpen producen en 15.000 hectáreas

13

años. Ekoizpen lleva ya 13 años funcionando y suministrando manzanas de mesa en Gipuzkoa



Olatz Albisu, Jose Angel Tapia, Txaro Otaegi y Susana de Paz clasificando las manzanas antes de colocarlas en las cajas. :: BELAUNTZARAN

NOTICIAS RELACIONADAS

NOTICIA [El año pasado 15.000 kilos para los más necesitados](#)



VIDEOS DE ACTUALIDAD

[más videos \[+\]](#)


GIPUZKOA [Uno de cada tres toxicómanos en Gipuzkoa](#)

Bienvenido a

información usuarios. Inicio Sección: REGISTRO Comentarios

estamos concentrados en la clasificación, etiquetado y venta de las manzanas». Antton Olaizola reconoce que durante estos años se han ido adaptando a las pautas que marcaban las ventas. Uno de los pasos más acertados según el productor ha sido «colocar las etiquetas propias con su propia marca. Algo que identifica nuestro producto y la gente considera importante. Estar dentro de 'Euskal labela' también nos ha beneficiado. Mientras ofrezcamos calidad tendremos un lugar en el mercado».

Algo muy importante en estos tiempos tan duros para todos, en los que «cada vez el nivel de exigencia es mayor», pero según Olaizola «si tuviéramos más producción se vendería, aunque la gente va dejando también la producción, por la edad y no hay quien siga con el trabajo que se ha hecho hasta ahora, entre otros factores». Una pena, porque nada se pierde en Ekoizpen y con las manzanas con alguna tara se emplean para hacer zumo de manzana 'Sagarki' y sino para hacer dulce. Incluso las desechadas son aprovechadas para alimentar a las vacas, que de seguro darán mejor leche.

[Hipoteca Smash: ven a Banesto y acaba con el suelo de tu hipoteca...](#)
[Club hoyvino.com: descubre los mejores VINOS + regalo](#)
[Cuenta NARANJA de ING DIRECT 3% TAE los 4 primeros meses](#)

TAGS RELACIONADOS

manzanas, acidas, label, guipuzcoano

1 votos 0 Comentarios | Comparte esta noticia »

Opina

Aprovecha las ventajas de ser un usuario registrado y **Regístrate** Para realizar un comentario con tu perfil, primero debes identificarte: **Login**. También puedes escribir un comentario sin tener perfil:

Nombre * y apellidos

Email *

Acepto todas las **condiciones de uso** *campos obligatorios

Opinión *
 escribe aquí tu comentario

Listado de Comentarios

Lo más reciente | Lo más valorado

0 opiniones

ANUNCIOS GOOGLE

Entradas U2 San Sebastian
 Estadio Anoeta 26 Septiembre 2010Ya a la venta! Entradas desde 90€
 ticketBis.com/U2-San-Sebastian

VPPB en Valdebebas
 Pisos de 2 a 4 dormitorios.Espacios verdes, 2 plazas de garaje
 www.inmoferrocarril.com

Pension muy centrico
 Perfecto para parejas y gruposRooms for 2-15 people, economico!
 PensionGoiko.com

Lofts
 En San Sebastián de los ReyesDesde 136.000€
 www.aloysius.snappages.com/

Powered by SARENET



© Copyright DIARIOVASCO.COM DIGITAL VASCA, S.L.U.
 Registro Mercantil de Gipuzkoa, Libro de Sociedades 1.786, Folio 141, Sección 8ª, Hoja SS-16552, Inscripción 1ª C.I.F.: B20677878
 Domicilio social en Camino de Portuetxe, 2 San Sebastián 20018
 Correo electrónico de contacto contactanos@diariovasco.com
 Copyright © Digital Vasca S.L. , San Sebastián. , 2008. Incluye contenidos de la empresa citada, del medio El Diario Vasco (Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.) , y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:
 Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización, total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.

Contactar | Mapa Web | Aviso legal | Política de privacidad | Publicidad | Master El Correo

logra rehabilitarse



BUSCADOR DE EMPLEO Y FORMACIÓN

Trabajo | Formación infoempleo...

Busco trabajo

Palabra clave

-- Área Empresa --

-- Área Geográfica --

Primer empleo

LO MÁS LEÍDO

- Multan con 4.601 euros a un camionero p...
- «Mi padre me enseñó qué cosas no debe h...
- Un cliente de Errentería gana los 3 mil...
- No nos engañemos...
- «Messi era diferente a todos en La Masí...
- Juzgan al ex presidente de una sociedad...
- Lasarte frenó la cesión de Viguera al C...
- La madre de varios niños haitianos, arr...
- El Puerto de Pasajes, a niveles de 1996...
- Musikene cambia de dirección...
- Celaá quiere primar el euskera en el fu...
- Angelina y Brad, juntos pero no revuelt...

LO MÁS COMENTADO

LO ÚLTIMO DE DIARIOVASCO.COM

ENLACES VOCENTO

- | | |
|-----------------------|--------------------------------|
| ABC.es | Hoy Digital |
| El Correo Digital | La Rioja.com |
| nortecastilla.es | DiarioVasco.com |
| Elcomerciodigital.com | Ideal digital |
| SUR digital | Las Provincias |
| Qué.es | El Diario Montañés |
| La Voz Digital | Laverdad.es |
| Punto Radio | Finanzas y planes de pensiones |
| hoyCinema | hoyMotor |
| Infoempleo | Autocasion |
| 11870.com | Hoyvino |

Bienvenido a