

Tolosa-Goierri

Estás en: [diariovasco.com](#) > [Noticias Gipuzkoa](#) > [Noticias Alto Deba](#) > **Cada caserío elabora su zumo y su sidra particular empleando la maquinaria de la asociación ASE**

ARRASATE

## Cada caserío elabora su zumo y su sidra particular empleando la maquinaria de la asociación ASE

Una quincena de sidreros presentará hoy su producto en el Txirritola Eguna

18.09.11 - 02:57 - K.O. | ARRASATE.

Si algo caracteriza a la sidra producida en Aramaio es su heterogeneidad. «Aquí no ocurre como en otros lugares emblemáticos de Gipuzkoa, donde todos elaboran una sidra muy similar a partir del empleo de las mismas 3 ó 4 variedades de manzana» explicaba Pedro Lizarralde. La profusión de antiquísimas variedades autóctonas que aún perduran en los caseríos aramaioarras propician que la sidra de cada casa sea de muy distinta características. En lo único que coinciden los 34 productores asociados en Aramaioko Sagardogileen Elkartea (ASE) es en el empleo de la maquinaria de prensado que comparten en un bajo sito en Ibarra. Cada cual prensa sus manzanas y se lleva el mosto para continuar el proceso en su casa, según su receta y medidas. De ahí salen sidras «buenas, regulares y malas» aseguraba Juan Antonio Aretxaga, presidente de los productores y sidreros de Araba. Pero como sobre gustos no hay nada escrito, quienes desean catar en primera persona la calidad de la sidra artesanal aramaioarra no tienen más que acercarse hoy domingo a la localidad alavesa. La jornada festiva organizada por la asociación euskalzale Txirritola cede el protagonismo a los sidreros de la localidad, de los que una quincena acudirán a la cita de hoy domingo con una muestra de sus caldos.

### Zumo de manzana

De Aramaio, sin embargo, no sólo sale buena sidra. Desde la constitución de ASE, fundada en 2007 como proyecto de desarrollo rural vinculado a una producción de manzana hasta entonces en declive, un nuevo producto se está imponiendo entre los aramaioarras: el zumo de manzana. Puro, saludable y sin aditivos, esta bebida sin alcohol acapara hoy por hoy el grueso de la producción de los manzanos aramaioarras. De los más de 100.000 kilos recogidos en 2010 salieron 80.000 litros de zumo frente a sólo 20.000 de sidra. Este jugo de manzana pasteurizado para evitar la fermentación es más barato de producir que la sidra y tiene mayor aceptación.

### TAGS RELACIONADOS

cada, caserío, elabora, zumo, sidra, particular, empleando, maquinaria, asociacion

Para poder comentar debes estar [registrado](#)

### Añadir comentario

Iniciar sesión con

Regístrate



Escriba su comentario.

La actualización en tiempo real está **pausada**. ([Continuar](#))

Mostrando 0 comentarios

[Ordenar por: los más recientes primero](#)[Suscríbete por e-mail](#) [RSS](#)

### ANUNCIOS GOOGLE

#### Rio Grande Official Site

Jewelry Making Supplies / Findings. Rio Grande jewelry findings & more  
[www.RioGrande.com/JewelrySupplies](http://www.RioGrande.com/JewelrySupplies)

#### Licudora Oscar

Produce zumo de maravilloso calidad 20 años garantía y entrega gratuita!  
[www.vitality4life.es/licudoras](http://www.vitality4life.es/licudoras)

#### Escanciador Eléctrico

Escancia tu sidra de forma fácil y mucho más sabrosa  
[Escanciador.eolo.com](http://Escanciador.eolo.com)

#### Curso de Enología

Hazte un experto conocedor de los secretos del vino. Informate Aquí  
[www.EstudiaHosteleria.com](http://www.EstudiaHosteleria.com)

### ENLACES VOCENTO

[ABC.es](#)  
[El Correo](#)  
[elnortedecastilla.es](#)  
[Elcomercio.es](#)  
[SUR.es](#)  
[Qué.es](#)  
[La Voz Digital](#)[Hoy Digital](#)  
[La Rioja.com](#)  
[DiarioVasco.com](#)  
[Ideal digital](#)  
[Las Provincias](#)  
[El Diario Montañés](#)