

|| Sagardoaren Lurraldea



Cientos de personas disfrutarán de la nueva sidra durante la temporada de txotx, que se alargará hasta Semana Santa.

2013 deja 10 millones de litros de sidra “ligera y refrescante”

Con el Sagardo Berriaren Eguna se abre la temporada de txotx

> BEBIDAS

De color amarillo con tonos verdosos, seca en boca y con fina 'txinparta'. Así es la nueva sidra de la cosecha de 2013, un caldo equilibrado, refrescante y ligero.

■ El pasado día 15 de enero tuvo lugar en Astigarraga el Sagardo Berriaren Eguna que supone, además de la presentación de la nueva sidra, la apertura de la temporada de txotx. En este marco, el alcalde de la localidad guipuzcoana, Andoni Gartzia, y los responsables del Consorcio Sagardun presentaron las características de la cosecha del pasado año, que se ha traducido en la elaboración de alrededor de 10 millones de litros, cifra parecida a la de la cosecha de 2012.

Según destacaron los responsables del Consorcio Sagardun, en general la producción de manzana ha sido menor que la de 2012. Entre las principales características de la cosecha destaca

una floración tardía y prolongada, marcada por las continuas lluvias de la primavera y por un verano seco, especialmente en el interior de Gipuzkoa. La sequía y el calor han generado una importante caída de frutos en parte de las plantaciones, sobre todo del interior, y una disminución del tamaño y peso de las manzanas.

Txotx

El acto de apertura de la nueva temporada de txotx se celebró en la sidrería Alorrenea cuando, tras el anuncio de “gure sagardo berria”, pronunciado por el grupo de música Kalakan, quedó abierta la



txotx

Con el anuncio de “gure sagardo berria” el grupo de música Kalakan inauguró la nueva temporada de txotx

primera kupela. De esta manera, Kalakan, que se ha dado a conocer en la gira con Madonna, se une a otros nombres que ya fueron protagonistas como el grupo La Oreja de Van Gogh (2013), el presentador Julián Iantzi (2012) o el cocinero Karlos Arguiñano (2011).

Cabe destacar que cada vez son más las personas que realizan su reserva de sidrerías a través de las web txotx.info y de experiencias en Sagardoaren Lurraldea. Entre los planes más solicitados están las comidas/cenas en sidrerías, las visitas al Museo Sagardoetxea y los paquetes turísticos que incluyen, además de la sidrería, las visitas a otros museos y/o recursos turísticos como rutas de senderismo, paseos en barco, visitas a queserías, etc.

Recordar por último que en 2013 Sagardoetxea se convirtió en el primer museo de Euskadi con el Certificado de Oro Bikain, que evalúa la excelencia de la gestión lingüística, y obtuvo además los mejores resultados desde su apertura, con más de 11.000 visitantes.

[Cecilia Morán]

Bizkaia gestionará el 20% de los fondos de la PAC para Euskadi durante siete años

AGRICULTURA

■ Tras la aprobación de la propuesta reglamentaria del nuevo marco Feader, el fondo agrario europeo que financia las políticas de desarrollo rural (Programa de Desarrollo Rural Sostenible 2014-2020 (PDRS)), las administraciones vascas competentes en materia de agricultura han alcanzado un principio de acuerdo para el reparto de los fondos europeos y centrar las actuaciones en aquellas medidas que consideran prioritarias. En base a este acuerdo, la Diputación Foral de Bizkaia, a través del Departamento de Agricultura, gestionará cerca del 20% del programa del País Vasco, lo que puede suponer unas inversiones en torno a los 80 millones de euros los siete años de vigencia del PDRS. Del



total, alrededor de 17 millones los financiará el Feader y otros 23, la institución foral.

Los objetivos de la Diputación Foral de Bizkaia son garantizar el desarrollo sostenible de las zonas rurales; el bienestar de los animales y la gestión de riesgos en la cadena agroalimentaria; la rehabilitación, preservación y mejora de los ecosistemas relacionados con la agricultura y la silvicultura; y el desarrollo económico de las zonas rurales, entre otros. [EE]

Cursos para mejorar las explotaciones y el entorno

> GANADERÍA

■ Un total de 174 ganaderos beneficiarios de ayudas agroambientales este año participarán durante este mes de enero en una serie de cursos y charlas formativas para mejorar la gestión de sus explotaciones y el entorno natural. A iniciativa del departamento de Agricultura de la Diputación Foral de Bizkaia, en colaboración con HAZI y la Comisión Europea-Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural, el doble objetivo de las se-

siones formativas corrobora “la firme apuesta de estas personas por las medidas agroambientales y, por ello, ofrecemos esta formación para su correcta gestión”, subraya la diputada foral de Agricultura, Irene Pardo.

Como personas beneficiarias de las ayudas, la asistencia a estas actividades de formación y prácticas impartidas por técnicos de Agricultura y del centro de gestión Lorra es obligatoria. Se trata de la segunda entrega de las mismas, que comenzaron el pasado mes de diciembre dirigidas a agricultores. [EE]

Álava ejecuta más de 20 acciones de protección de la biodiversidad en Izki

> DESARROLLO RURAL

■ La Diputación Foral de Álava ha ejecutado más de 20 acciones de protección y conservación de la biodiversidad en el Parque Natural de Izki desde que el 31 de octubre de 2011 comenzase el proyecto LIFE+Pro-Izki -cofinanciado al 50% por la Unión Europea- y que contempla una inversión en este ámbito natural de más de 1,1 millones de euros. Este proyecto, ejecutado en colaboración con la Fundación HAZI, persigue proteger el mayor bosque de Roble marojo (Quercus pyrenaica) de Europa, y los hábitats y especies de interés

El Museo Artium acogerá en febrero un congreso sobre fauna forestal

comunitario que viven en él como el ‘Murciélago Berchstein’, la ‘Rana Ágil’ o el ‘Pico Mediano’.

Dentro del proyecto, Álava acogerá un congreso internacional en materia de conservación de fauna forestal, al que acudirán más de 70 expertos de todo el mundo. Se celebrará del 23 al 26 de febrero en el Museo Artium de Vitoria-Gasteiz. [EE]

ASADOR ERRETEGIA

Colón de Larreátegui, 12 Bilbao
Tels. 944 232 527 • 944 243 923
www.guetaria.com

Abierto Domingos y Festivos
Comedores Privados

Brasa y Tradición

Los mejores pescados y carnes a la brasa