

Alimentación

Zarabiku ultima el lanzamiento de aperitivos con patata ecológica

Iñaki Eguia

La sociedad Zarabiku, promovida por Alfonso Ortiz de Zarate y Juan García de Vicuña, está ultimando la apertura de la primera planta de producción exclusiva de aperitivos ecológicos del País Vasco. La nueva instalación, localizada en el municipio alavés de Trokoniz perteneciente al Ayuntamiento de Iruraz-Gauna, dispone de una superficie de 750 m² (450 m² para manipulación y conservación y 300 m² para procesamiento), con una línea de producción con una capacidad anual de hasta 400.000 kilos.

El proyecto de la compañía Zarabiku ha contado con el asesoramiento de la sociedad pública Itsas-mendikoï para el estudio de viabilidad, y ha contado con una subvención del Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno vasco próxima a los

140.000 euros. Los promotores de la sociedad Zarabiku gestionan en la actualidad una superficie propia de 50 hectáreas de patata de Álava ecológica, de las variedades Kennebec y Agria, si bien esta extensión podrá ser incrementada en el futuro conforme aumente su demanda.

Además, también revelan la posibilidad de alcanzar acuerdos con más agricultores de patata ecológica de Álava, así como de constituir una cooperativa específica para atender un mercado creciente.

La producción de la nueva compañía alavesa de snacks, que se lanzará en las próximas semanas en los formatos tradicionales de bolsas de 125 y 60 gramos, será comercializada por la distribuidora de alimentos ecológicos Lur Lan, en los mercados de hostelería, comercio minorista y gran distribución.



El pelotari navarro Aimar Olaizola fue el encargado de inaugurar oficialmente la nueva temporada de sidra

Bebidas

La cosecha de manzana ha sido la mejor de los últimos 30 años

Gipuzkoa bate su récord con 13 millones de litros de sidra

◆ **Cecilia Morán**

La nueva temporada de sidra quedó inaugurada recientemente con el tradicional acto de apertura del 'txotx' de la mano del pelotari Aimar Olaizola en la localidad guipuzcoana de Astigarraga, donde se ha presentado la cosecha de 2008. Una producción récord que ronda los trece millones de litros, cerca de medio millón más que la temporada anterior, de los que se embotellarán entre el 85 y el 90%.

El nuevo caldo ha sido calificado de "aromático, con frescura en boca y mucha fruta cítrica", es de color verde con tonalidades amarillas sin llegar a tener mucho color, debido al buen equilibrio entre taninos y ácidos.

José Ángel Goñi, secretario del consorcio Sagardun de Astigarraga, compuesto por el Ayuntamiento del municipio, las asociaciones

culturales del pueblo y los sidrerros de la localidad, destacó durante la presentación de la nueva sidra que "ha sido la mejor cosecha que se recuerda en tres décadas", no en vano se han recolectado un total de 10 millones de kilos de fruta autóctona, lo que ha permitido que bastantes sidrerías hayan conseguido cubrir el 100% de su producción con manzana autóctona, un hecho histórico.

Sello de calidad

Con el objetivo de lograr una marca que certifique la sidra de primera calidad, los productores crearon hace dos años una mesa de trabajo, denominada Sagardo Mahaia, que ya ha comenzado a dar sus frutos.

El diputado foral de Desarrollo del Medio Rural, Rafael Uribarren, señaló que los 60 productores de sidra de este territorio están consi-

guiendo una sidra de mayor calidad cada año, y que para distinguirla crearán un sello. En este sentido, el consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno vasco, Gonzalo Sáenz de Samaniego, aseguró que la implantación de una marca de garantía está "próxima", tanto que esperan poder ponerla en marcha el próximo año.

El sector de sidra natural de Gipuzkoa agrupa a productores de diferente tamaño, que van desde los 30.000 litros de sidra a más de un millón de litros. El sector se encuentra en una fase de crecimiento de producción que ha posibilitado alcanzar este año su mayor volumen. Asimismo, el sector se está encaminando hacia su profesionalización, a través de cursos de formación, seminarios, catas, y con una mayor difusión de su producto en los mercados de fuera del País Vasco.

La Bacaladera firma una alianza con Ramón Vizcaíno

E.E.

José Ramón Vizcaíno, vicepresidente del Grupo Ramón Vizcaíno, y José M^a Salvador, director gerente de La Bacaladera, han firmado un acuerdo de colaboración en el campo de las instalaciones alimentarias y de la manipulación de pescado, que se enmarca en la estrategia de alianzas de ambas empresas guipuzcoanas para asumir los retos de futuro basados en la innovación. El acuerdo trata de desarrollar proyectos sobre la base de su experiencia y conocimiento en instalaciones alimentarias, manipulación de pescado, normas sa-

nitarias internacionales, que garantice un mayor conocimiento y posicionamiento de privilegio en los mercados internacionales.

La primera apuesta de este convenio firmado es el proyecto integral que se va a abordar con una cooperativa de 320 barcos de pesca de camarón, paso inicial de esta colaboración estratégica, que se llevará a cabo en Norteamérica.

La Bacaladera consolida su estrategia de alianzas con este acuerdo en el sector de las instalaciones alimentarias en un contexto cada vez más exigentes con normativas y controles sanitarios.

Con la colaboración de/Laguntzailea:

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO
INDUSTRIA, MERKATARITZA ETA TURISMO SAILA DEPARTAMENTO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO

Euskadi+innova

ESTRATEGIA
EMPRESARIAL

2ª

GUÍA DE LA INNOVACIÓN EN EL PAÍS VASCO

➔ RESERVE SU EJEMPLAR LLAMANDO A LOS SIGUIENTES TELÉFONOS:

Bilbao: 944 274 446
Donostia: 943 011 160

BI: Plaza del Sagrado Corazón 5, 7º - 48011 Bilbao
publicidad@estrategia.net

DO: Portuetxe Bidea, 51-2º Oficina 216 - 20018 San Sebastian
donostia@estrategia.net