

Vitivinícola

Nuevos cursos de Civivox Condestable y D.O. Navarra

S.A.

En línea con las propuestas realizadas el año pasado, en los primeros meses del presente 2012 el centro Civivox Condestable de Pamplona acogerá una serie de actividades de formación en torno al vino. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra se encarga de su gestión. De esta manera, se abren de nuevo las puertas de la Escuela del Vino Navarra, que aglutina todas las acciones formativas que desarrolla el Consejo Regulador.

Cerca de 1.000 personas tuvieron la oportunidad de participar en estas actividades de formación el pasado año. En esta ocasión, el programa se divide en tres tipos de ofertas dirigidas a personas mayores de 18 años con o sin conocimientos previos: un curso de iniciación al vino, catas monográficas y maridajes.

El curso de iniciación al conocimiento del vino se realizará del 10 de enero al 14 de febrero y para las catas monográficas se necesitará nivel de conocimiento. Para saber cómo evolucionan los vinos blancos con el tiempo, se celebrará un curso el 21 de febrero y resolverá dudas acerca de si envejecen mejor en barrica o no. El 28 de febrero le tocará el turno a los tintos de Garnacha versus tintos de Tempranillo.

Comparando añadas: 2005 frente a 2008, se celebrará el 6 de marzo; tintos jóvenes de maceración carbónica y vinificación clásica, el 13 de marzo. El nuevo rosado 2011 ha llegado; técnicas de cata avanzadas y maridaje con distintos niveles de conocimientos cerrarán los cursos previstos para el primer trimestre de 2012.



Panaderías y Pastelerías Bizkarra continuará con su política de apertura de tiendas durante el ejercicio 2012

Alimentación

Trabaja por crear una cultura del pan y recuperar su consumo

Bizkarra innova para lograr productos más saludables

◆ Maite Martínez

Bizkarra, con obradores centrales de panadería y pastelería en Usansolo (Bizkaia) y tiendas en Bizkaia y Castro Urdiales, se ha fijado como objetivo para el presente 2012 continuar innovando para alcanzar un producto cada vez más saludable y seguir apostando por la apertura de tiendas.

La empresa, asimismo, seguirá centrada en recuperar el consumo del pan, que ha caído a la mitad en los últimos años, unos 40 kilos por persona/año. “Estamos inmersos en la creación de una cultura del pan, con visitas guiadas al obrador, catas de pan, etc., para educar a la gente y mostrar que es un producto saludable y que no engorda como se cree”, asegura el gerente de la firma, Eduardo Bizkarra.

En todo su producto, Bizkarra reduce las grasas, los azúcares, trabaja sin aditivos, colorantes,

conservantes, etc., “hacemos un gran esfuerzo en investigación para obtener un producto más saludable”. Así, en la línea de pastelería busca un producto natural con reducción de grasas y en panadería investiga acerca de las masas madre para que sean lo más puras posible. “Nos gustaría lograr que los médicos recetaran alimentos para la salud y no medicamentos”, afirma Eduardo Bizkarra.

Recuperación de sabores

En el área de pastelería, Bizkarra también innova pero sin olvidar que el producto es tradicional. Por eso, ha apostado por recuperar los sabores de otras épocas: productos y sabores de dulces típicos como las tortas de San Blas, txitxarrones, tostadas de carnaval, turrón intxaursaltsa, etc. Bizkarra tampoco olvida el chocolate, en su transformación como elemento de diferenciación en el mercado. Así

obtiene chocolate salado, dulce, con frutos secos, etc., con más de un 65% de cacao puro.

Recientemente, Panaderías y Pastelerías Bizkarra también se ha iniciado en la venta de platos precocinados en sus tiendas. Para su elaboración colabora con una empresa y se encarga de la selección de los ingredientes. Este área de negocio surge por la necesidad de ofertar una comida de calidad y saludable, ante la falta de tiempo para su elaboración. “Se ofrece así un producto saludable en formato self-service”, apostilla Eduardo Bizkarra. Esto se complementa con la elaboración de pizzas y pastelería salada.

El 90% de las tiendas Bizkarra son propias, con una plantilla de 40-45 personas; el resto son franquicias. Bizkarra forma parte de la Federación de panaderos de Bizkaia y Gremio de artesanos pasteleros de Bizkaia.

El matadero Erralde llegó en 2011 al techo de productividad

S.I.

Tras cinco años de actividad, el matadero Erralde, ubicado en Durango (Bizkaia), llegó a su techo de productividad en 2011 con 9.500 vacunos sacrificados. Este dato significa que el centro de sacrificios incrementó en un 4% su actividad respecto del año 2010. De esta manera, superó los 2.800.000 kilos de vacunos faenados en las instalaciones. Asimismo, a estas cifras se suman los sacrificios de equinos que el matadero ha incrementado.

Las instalaciones del antiguo matadero comarcal de Durango tiene la capacidad de sacrificios fijada en 3.000.000 de kilos, sumando todas las especies sacrificadas. Esto significa que, junto con los sacrificios de ovino y equino, en la actualidad está al máximo de su productividad.

Por otra parte, el matadero Erralde también comercializó cerca de 4.000 corderos de Bizkaiko Bildotsa, ha abierto nuevas vías de comercialización en vacuno de calidad, se ha incrementado la demanda de los ‘erraldetxos’ en el mercado y ha mantenido su colaboración con el sector primario y cárnico de Bizkaia.

El centro de Durango es el único matadero de Bizkaia y da empleo a 19 personas. Desde su reapertura en 2007 ha ofrecido servicios a más de 3.000 baserritarras y, actualmente, abastece a más de 300 carnicerías. Ahora se encuentra a punto de cesar en su actividad, debido a que Sanidad del Gobierno vasco considera que supone un “riesgo para la salud pública”. La resolución apunta que el matadero cuenta con un defecto estructural en la línea de sacrificio que hace imposible el cumplimiento de la actual legislación. Desde Erralde han pedido una moratoria para acometer las reformas necesarias.

Bebidas

Diez millones de litros de sidra para la temporada 2012 de txotx

Cecilia Morán

La cosecha de 2011 en Euskadi se ha traducido en la elaboración de alrededor de 10 millones de litros de sidra de color amarillo con tonos pajizos, “equilibrada, refrescante, afrutada y con un final largo en boca” que espera para su degustación en las sidrerías, directamente de las kupelas, acompañada del consabido bacalao y chuletón.

La presentación de las características de la nueva cosecha tuvo lugar el pasado día 11 de enero en Astigarraga, localidad sidrera por excelencia que, de la mano de Sagardoetxea, organizó el XIX Sagardo Berriaren Eguna con el que da comienzo la temporada de sidra. Durante la misma, las sagardote-

gis abren sus puertas para atraer a numeroso público no sólo vasco, sino también de localidades del otro lado de la muga.

Sagardo berria

En esta ocasión, el presentador de televisión Julian Iantzi fue el encargado de inaugurar la nueva temporada de sidra, sumándose así a personalidades como el bertsolari Andoni Egaña, el ciclista Abraham Olano, el seleccionador Javier Clemente, la soprano Ainhoa Arteta, los cocineros Juan Mari Arzak, Carlos Arguiñano y Andoni Luis Aduriz o la Real Sociedad de Fútbol.

Iantzi estuvo acompañado del presidente del Consorcio Sagardun, Jose Ángel Goñi, del vicepresidente

vasco de Pesca, Jon Azkue, de la de Turismo, Pilar Zorrilla, del diputado foral de Desarrollo Rural, Jon Uriguen, y del alcalde de la citada localidad, Andoni Gartzia, quien destacó que la sidra es “mucho más que una bebida, es toda una idiosincrasia que engloba la cultura, la tradición y el euskara”. Por su parte, el resto de representantes institucionales subrayó el “importante papel de la sidra en el área agroalimentaria y turística” y apostó por “dar más proyección” a la tradición sidrera a través de “experiencias memorables” para los turistas.

Durante el acto, se hizo asimismo balance de las visitas que recibió la Sagardoetxea durante 2011 y que, “a pesar del contexto económico



Julian Iantzi abrió la nueva temporada de txotx, en la imagen de Pastain

desfavorable”, ascendieron a las 10.000, cifra similar a la de 2010.

Tras destacar el éxito de las catas guiadas en sidrerías, se explicaron las novedades de la nueva temporada de txotx, como la aplicación web que permitirá consultar todos las sidrerías de Euskadi según gustos y aficiones o la ampliación del abanico de recursos vinculados a las co-

midas y cenas temáticas en sidrerías. Además, dado el gran atractivo que está alcanzando la cultura sidrera, desde Sagardoetxea se está fomentando el enoturismo mediante la organización de la oferta de los productos sidreros para que formen parte de una oferta turística construida, de alta calidad y difundida a nivel internacional.