



Nuevo Rexona natural minerals

48h

Rexona

48h de eficacia dejando que tu piel respire

Pasa el ratón para desplegar

Tecnologías de la información

PORTALTIC.es

.MOBI CHANCE LATAM EPSOCIAL MOTOR OTR PORTALTIC .CAT

europapress.es | PAÍS VASCO

Lunes, 12 de abril 2010

Usuario Entrar

aimar olaizola + apertura del txotx Buscar

En esta sección

LENGUAS

NACIONAL INTERNACIONAL ECONOMÍA DEPORTES SALUD TV CULTURA CIENCIA COMUNICADOS INNOVA VÍDEOS FOTOS SERVICIOS

PAÍS VASCO Álava Guipúzcoa Vizcaya **Euskera**

El pelotari Aimar Olaizaola abre la nueva temporada de sidra en Astigarraga (Gipuzkoa) con una cosecha "excelente"

Imprimir Enviar

COMPARTE ESTA NOTICIA

0 tweets

tweet

Facebook

menéame

SAN SEBASTIAN, 14 Ene. (EUROPA PRESS) -

El pelotari Aimar Olaizola fue hoy el encargado de abrir la nueva temporada del 'txotx' en Astigarraga (Gipuzkoa), en la sidrería Petritegi, en el tradicional acto con las palabras 'Gure sagardo berria' (nuestra nueva sidra).

Asimismo, se presentaron las características de la nueva sidra, cuya cosecha, con una producción de casi 13 millones de litros, se caracteriza por ser "muy aromática y con mucha fruta cítrica" lo que ha dado lugar a un caldo "excelente" gracias a las "temperaturas suaves del verano" para la maduración de la fruta.

Previamente, en la Sagardotexea representantes municipales destacaron que las sidrerías son "uno de los motores de la economía del municipio" aunque advirtieron del riesgo de que se convierta en algo perjudicial para los vecinos por la masificación de visitantes que se produce en la temporada. En ese sentido, recordaron que lo que sucede en las sidrerías es "un ritual cargado de simbolismo, que se merece el máximo respeto.

En la comparecencia también estuvieron presentes el consejero de Agricultura y Pesca, Gonzalo Saenz de Samaniego, quien alabó el "intenso trabajo, el esfuerzo y la profesionalidad" de los productores de sidra y confió en que en 2010 el sello de calidad para este producto esté en funcionamiento.

Por su parte, los diputados forales de Desarrollo del Medio Rural, Rafael Uribarren, y Deportes y Acción Exterior, Iñaki Galdos, destacaron el esfuerzo realizado en Astigarraga en el campo de las sidrerías y los beneficios que estos conllevan con el turismo.

El portavoz de los sidreros, José Ángel Goñi, fue en el encargado de explicar las características de la cosecha de 2008 a la que ha beneficiado el "sol moderado y las temperaturas regulares". De este modo, se ha logrado una sidra "muy aromática, con mucha fruta cítrica, franco en boca y sin resto de azúcares".

"BUENA ENTRADA Y FRESCA"

Según detalló Goñi, el nuevo caldo tiene "buena entrada y mucha frescura debido al buen equilibrio entre acidez y grado alcohólico". Asimismo, presenta una coloración verde con tonalidades amarillas "gracias al buen equilibrio entre taninos y ácidos".

Además, apuntó que este año la cantidad de manzana "es mucho mayor respecto al año pasado", de la que se han recogido 10 millones de kilos de variedades autóctonas que supone "la mayor cosecha en las últimas tres décadas en Euskadi".

Como cada año, también en esta decimosexta edición el instante más importante de la jornada correspondió a la apertura del 'txotx', en Petritegi Sagardotegia, a cargo del pelotari navarro Aimar Olaizola.

Olaizola recogió así el testigo de otras personalidades de la sociedad vasca como el bertsolari Andoni Egaña, los deportistas José Mari Bakero, Javier Clemente, Julián Retegi, Miguel Indurain, Joane Somarriba, Periko, Miguel y Xabi Alonso, José Luis Korta y Juan Martínez de Irujo, los restauradores Juan Mari Arzak y Andoni Luis Aduriz, el físico Pedro Miguel Etxenike y la soprano Ainhoa Arteta.

El pelotari de Goizueta expresó su agradecimiento por gozar de este "privilegio" y subrayó que se trata de un día "muy importante en Euskal Herria". Olaizola, quien junto con su hermano Asier abrió una sidrería en Hernani en 2006, manifestó que poder abrir la temporada del 'txotx' es un "gran honor".

Por otra parte, Sagardotexea ha preparado una serie de novedades para la nueva temporada del 'txotx', como una cata guiada en sidrería y el taller de "kirikoketa". Asimismo, se pondrá en marcha la nueva tienda on-line de Sagardotexea llamada 'Sagardodenda'.

SUSCRÍBETE A LAS NOTICIAS DE PAÍS VASCO EN TU ENTORNO:

Titulares en tu Web
Boletín Personalizado