

# EL DIARIO VASCO

Hernani

## Cider Week, la sidra mira al futuro

Errioguarda Jatetxea. Está participando en una nueva edición de la Cider Week en la que se busca la evolución de la bebida tradicional



## Juan F. Manjarrés

Sábado, 26 de octubre 2024, 19:18 | Actualizado 19:45h.

Comenta

Guardar

Compartir

Diez establecimientos de toda la provincia participan hasta el 31 de octubre en la Cider Week 2024, que tiene como base la degustación de distintas variedades de sidra acompañada de una buena oferta gastronómica. Con la intención de potenciar el atractivo turístico también del sector, se busca subrayar el avance hacia nuevas formas y usos de la bebida tradicional, organizado desde Sagardoetxea Museoa. Entre ellos cabe destacar la presencia de un restaurante de Hernani que se ha querido sumar a esta iniciativa: Errioguarda Jatetxea.

La presentación ha tenido lugar en Taupada Taberna de Donostia, uno de los establecimientos participantes, y en ella estuvieron presentes tanto la Directora de Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa, Libe Otegui, como la del Gobierno Vasco, Clara Navas, en su intención de mostrar su apoyo a una iniciativa que permite trabajar en el camino de «llevar las visitas turísticas a todo el territorio, no solo a Donostia».

No en vano algunos de los establecimientos hosteleros que toman parte este año en la Cider Week son de la capital donostiarra pero también los hay de Tolosa, Arrasate y Hernani. Durante dos semanas se ofrecen tanto catas de sidra como armonías gastronómicas especiales con 'sagardo' local e internacional en Ama Tolosa (Tolosa), Bertakoteka (Tolosa), Tolosaldea Jatetxea (Tolosa), Arteaga Jauregia (Arrasate), Mala Gissona (Donostia), Errio Guarda (Hernani), Bodega Klandestina (Donostia), Taupada (Donostia), Sukaldean Aitor Santamaria (Donostia) y Basqueland Izakaia (Donostia).

## Con Cider Week se trabaja en el plano turístico repartir las visitas por el territorio, más allá de la capital donostiarra

«El sector de la sidra ha vivido una gran diversificación en los últimos 5 años y muestra de ello es el Sagardo Forum que organiza cada dos años Sagardoaren Lurralde. Dentro del evento se celebran jornadas técnicas sobre la manzana y la sidra, el Concurso Internacional de Sidra, la Feria Internacional de Sidra y la Cider Week, siendo la sidra el epicentro durante 3 días», señalan desde el museo Sagardoetxea. Este año no toca acercarse a Sagardo Forum, pero sí se puede disfrutar de la Cider Week.

Este tipo de iniciativas permiten trabajar en la línea de ofrecer la cultura de la sidra «no solo durante la temporada del txotx». De hecho, en su día «uno de los principales objetivos con la creación del Museo de la Sidra fue precisamente ése, llevar el atractivo de la cultura sidrera a todo el año». El otoño es el periodo del año en el que más visitas se dan en Sagardoetxea, fuera precisamente la temporada sidrera por excelencia.

Uno de los aspectos que permite la celebración anual de Cider Week es mostrar la versatilidad que ha tomado en los últimos años la sidra como tal. Ha pasado de ser un producto tradicional con una sola versión a ofrecerse en distintos formatos.

Desde la Diputación Foral, su directora de Turismo, Libe Otegui, destaca el avance que supone el contar con un producto tradicional como la sidra «que se acerca a otras expresiones también enmarcadas en la modernidad», remarcando que no solo se quede en la temporada del txotx y que le permita ser un reclamo turístico gastronómico del territorio. «Además, Cider Week da la posibilidad de llevar la oferta turística a distintos rincones de Gipuzkoa, no solo a la capital», en la línea de lo que se viene trabajando en los últimos años.

En sentido parecido se pronuncia la directora de Turismo del Gobierno Vasco, Clara Navas, que destaca esa descentralización y también la importancia de la diversificación en la oferta sidrera, lo que le permite

abrirse a mercados más amplios. «Es destacable también el trabajo de colaboración que se hace por parte de todos, entes públicos y privados, en este campo. Es algo primordial», subraya.

 Comenta

 Reporta un error





