

ASTIGARRAGA

La nueva sidra, de la que invita a beber

■ Sidreros e instituciones presentaron la temporada 96. ■ Las sidrerías se abrirán este viernes. ■ Javier Clemente abrió simbólicamente la primera barrica.

Este viernes tendrá lugar la apertura de la temporada de sidra en Astigarraga y su comarca. Para dar realce a la campaña, los sidreros festejaron ayer el «Sagardo Berriaren Eguna» en el que presentaron oficialmente la nueva sidra. El futbolista Javier Clemente abrió simbólicamente la primera barrica.

Karmele ELIZARAN

Este es el tercer año que los sidreros de Astigarraga y su comarca celebran el «Sagardo Berriaren Eguna». Tras presentar la nueva sidra en el Ayuntamiento, donde estuvieron presentes representantes de la Asociación de Sidreros y de las instituciones, se desplazaron a la sidrería Petritegi, donde el futbolista Javier Clemente abrió la primera barrica de la temporada.

En la rueda de prensa ofrecida al mediodía, el alcalde dijo que «Astigarraga es la capital de la sidra ya que concentra la producción de Gipuzkoa y continúa siendo el centro emblemático de la sidra en Euskal Herria hasta el punto de que el público asocia el nombre de la localidad al producto y viceversa».

Además, «el consumidor tendrá nuevamente el privilegio de catar este producto natural en la primera fase de su vida antes de que pase a la botella para su consumo en el mercado a lo largo de todo el año. Supone un auténtico privilegio ya que hay muy pocos productos que favorezcan esta relación directa entre el consumidor y productor».

Avance de la sidra

El representante de la Asociación de Sidreros subrayó el avance de la sidra tanto en calidad como en la profesionalidad en su elaboración, repercutiendo en el aumento de las ventas el pasado año. «Se está consiguiendo que la sidra cada año se más parecida en aroma, sabor y olor, aunque cada sidrero aporte su toque personal». Sobre la comercialización subrayó el trabajo que están realizando para abrir el mercado fuera de Euskal Herria.

Miguel Zapiain resaltó la abundante cosecha de este año. «Hemos tenido un verano seco, típico de los últimos años y, aunque la cosecha se ha adelantado, exactamente en 15 días, la maduración ha sido perfecta, lo que redundará en una sidra de gran calidad». Calificó el producto de «suave, aromático y de buen paladar, del que invita a beber».

Germán Muruamendiaraz, en representación del Gobierno de



Momento en el que Javier Clemente inaugura el txotx de la temporada.

Andoni CANELLADA

Gasteiz informó sobre el estudio realizado a petición de la Asociación de Sidreros.

Según el informe, auguró un buen porvenir para la sidra, siendo sus competidores más cercanos la cerveza y el vino y en menor medida los refrescos y zumos.

Un futuro prometedor

Sobre el producto indicó que es natural y de bajo grado en alcohol, teniendo propiedades diuréticas y digestivas, que compaginan perfectamente «con los cambios actuales, en el que se cuida mucho más la salud».

Se refirió también a la comercialización e indicó que el 65% se vende en Gipuzkoa, el 15% en Bizkaia, el 10% en Nafarroa y el resto en nuevos mercados. «El problema es que está muy concentrado el mercado, por eso hay que organizarse».

Asimismo, subrayó que la carencia de marcas impide que la gente sepa qué comprar. «Al vino, todos lo identificamos con la marca y con la sidra hay que conseguir hacer lo mismo». De la elaboración dijo que hay que volver a realizar un gran esfuerzo para la compra de nueva maquinaria.

Finalmente, el diputado de Agricultura y Medio Ambiente, Iñaki Txueka dijo que el ritmo de la plantación se sostiene y afirmó que de los 10 millones de kilos utilizados esta temporada, casi la mitad provenían de Gipuzkoa. «Este dato es importante porque repercute económicamente en los productores».



Rueda de prensa ofrecida en el Ayuntamiento.

Andoni CANELLADA

HB e IU piden la devolución de los presupuestos de la Diputación Foral de Gipuzkoa

EGIN

Los grupos junteros de Herri Batasuna e Izquierda Unida han presentado enmiendas a la totalidad de los presupuestos de la Diputación de Gipuzkoa para 1996, mientras que el Partido Popular ha impugnado los presupuestos completos de tres departamentos, según informó Vasco Press. Los miembros del gobierno foral, por su parte, han presentado 18 enmiendas técnicas.

El Consejo de Diputados tuvo ayer acceso a las enmiendas presentadas al documento presupuestario para 1996 por los diferentes grupos junteros. Así lo hizo saber el diputado del PNV y responsable del área de Servicios Sociales, Luis Mari Bandres, quien señaló que el texto definitivo deberá ser aprobado en la sesión plenaria a celebrar el día 2 de enero.

Siete de HB

En total se han presentado 164 enmiendas y HB ha presentado siete, de las cuales una es a la totalidad y las seis restantes las han presentado a departamentos concretos. Izquierda Unida ha elaborado 97 enmiendas, una de ellas a la totalidad y el resto a temas puntuales. El PP, por su parte, 42 enmiendas, tres de ellas se refieren a programas de departamentos como Carreteras, Hacienda y Servicios Sociales y 39 a puntos parciales.

Bandres informó que «el próximo 24 de enero se procederá al debate de las enmiendas presentadas a la totalidad, mientras que los días 25 y 26 se estudiarán en las correspondientes comisiones las enmiendas de contenido puntual».

A este respecto, Bandres aseguró que «con las decisiones que se adopten se elaborará un informe que se presentará al pleno del 2 de febrero», donde deberá ser aprobado el presupuesto.

DONOSTIA

Trinketean 1996. urteko erreserben zozketa

Kiroletako Udal Patronatuak jakinarazten du urtarrilaren 4ean Anoeta eta Atano IIIeko trinke-tetan 1996. urteko erreserben zozketa egin zela. Orain, bertan ordurik erreserbatu nahi dutenek Anoetako Jose Antonio Gasca Kiroldegiko kontrolera joan beharko dute. Informazio gehiago jasotzeko 48 18 90 telefono zenbakira deitu behar da.

La Cruz Roja recoge material para Cuba

La Cruz Roja Juventud ha organizado una campaña de recogida de material escolar para enviarlo a Cuba. Los interesados pueden entregar folios, cuadernos o lápices en cualquiera de los puestos de la Cruz Roja. Para más información pueden llamar al 22 22 22 y preguntar por Juan Mari Urruzo o Joan Freixa.