

DEIA

▼ LAS SIDRERIAS DE ASTIGARRAGA INSTAURAN EL VIERNES ANTERIOR A SAN SEBASTIAN COMO FECHA DE APERTURA DEL «TXOTX»

▼ EN LAS BARRICAS DE LAS 71 PRODUCTORAS EXISTENTES EN GIPUZKOA DESCANSAN ESTE AÑO MAS DE SEIS MILLONES DE LITROS DE SIDRA

▼ LOS SIDREROS ASEGURAN QUE LA SIDRA VIENE UN TANTO ATRASADA, LO QUE AUGURA LA BUENA CALIDAD DE LO EMBOTELLADO



La presentación de la apertura oficial de la temporada tuvo lugar en el Ayuntamiento de Astigarraga.

(Foto Unciti)

LAS BARRICAS DE SIDRA ABREN MAÑANA SU ESPITA

E. Iribarren

Une hauetan emango degu txotx boladan hasiera/ sagra onak isladatzen du euskaldunen izakera/ gazi gozoak ditugu baina batipat biziak gero». Con este bertso cantado por el reciente vencedor del Campeonato de Bertsolaris de Euzkadi Herria, Andoni Egaña, se inauguró ayer de modo simbólico en la sidrería Petritegi de Astigarraga la temporada oficial del «txotx» o «probaketa».

A instancias del Ayuntamiento de Astigarraga se ha querido instaurar una fecha fija para la apertura de la temporada de sidrerías, tanto este año como los venideros. El consistorio y los productores de sidra de la comarca de Astigarraga han acordado como día oficial el viernes anterior a la festividad de San Sebastián. Es decir, mañana.

Aunque esta iniciativa agrupa únicamente a los productores de Astigarraga y su entorno, el alcalde de la villa, Mikel Zabala, animó ayer al resto de sidreros a que se apropien también de

temporada de este año. Allí, junto a los sidreros de Astigarraga compartieron mesa compañeros del gremio de otras poblaciones, como Donostia, Aduna, Legorreta, etcétera. No faltaron el diputado foral de Agricultura, Iñaki Txueka, y el director de Agricultura del Ejecutivo autónomo, Germán Munduamendiara.

La sidra de este año viene atrasada

Más de seis millones de litros de sidra descansan en las barricas de las cerca de setenta sidrerías guipuzcoanas. De esta cifra, alrededor de cuatro millones han sido producidos por las sidrerías de Astigarraga.

En contra de lo que muchos creen, la campaña del «txotx» no representa ni el diez por ciento de toda la producción anual de sidra. De hecho, la presentación oficial del «txotx» es una excusa para promocionar su producto a todos los niveles y en todas las épocas del año.

La sidra que reposa en las barricas viene un tanto atrasada. Al menos, ésta es la opinión que

Esta circunstancia augura buenas perspectivas para el producto embotellado, «que estará en su punto», puntualizó.

El precio de mínimo de la «probaketa» será este año de 550 pesetas. No obstante, esta cantidad puede variar al alza en función de la sidrería. A ello habrá que añadir la obligada tortilla de bacalao, chuleta, queso, nueces y membrillo, menú que sitúa el precio final sobre las 2.000.

Aunque alguna ya lo ha hecho, alrededor de 71 sidrerías abrirán sus puertas a partir de este viernes. La temporada se prolongará por espacio de tres meses, concluyendo en el mes de abril. A partir de entonces, llegará el momento de embotellar la producción y sacarla al mercado.

De cara a los próximos años, los sidreros guipuzcoanos tienen puestas sus miradas en el sector alimentario, como tiendas de alimentación o supermercados. El objetivo es introducir la botella de sidra en la bolsa de la compra.

Los productores guipuzcoanos aprovecharon la ocasión para exhibir los productos de su