

# DEIA

## El Consejo Regulador del Queso Idiazabal edita una completa guía de sidrerías

M. Celaya

DONOSTIA. El Consejo Regulador Denominación de Origen del Queso de Idiazabal ha editado una completa guía que recoja una a una todas las sidrerías guipuzcoanas que abren sus puertas para la recién iniciada campaña del «txotx».

La presentación de este folleto tuvo lugar ayer en la sidrería Zelaia, de Hernani, y al mismo asistieron los alcaldes de la villa hernaniarra, José Antonio Rekondo y de Astigarraga, Mikel Zabala, así como el presidente del Consejo Regulador, José Antonio Merino. No faltaron tampoco los productores de sidra.

Sencilla, gráfica y de fácil manejo, la guía detalla pormenorizadamente las principales características de las sidrerías, desde las fechas de apertura y cierre del «txotx», horarios, productos que ofrecen, así como el tipo de queso de Idiazabal que ponen a disposición de sus clientes. No faltan tampoco otros datos básicos como la dirección y el teléfono.

A juicio de José Antonio Merino,

la sidra y el queso de Idiazabal forman un matrimonio bien avenido, dos productos que han experimentado un importante auge y, sobre todo, una destacada presencia en nuestras mesas.

Se han editado un total de 20.000 folletos. No obstante, sus promotores tienen intención de imprimir otras tantas.

En esta temporada, alrededor de sesenta sidrerías abren sus puertas a los miles de clientes que a buen seguro acudirán de enero a mediados de abril a catar unos cuantos tragos de la cosecha de este año.

En la barricas descansan cerca de siete millones de litros, aunque más de la mitad de esta cifra se concentra en Astigarraga y su entorno, capital oficiosa de la sidra.

No obstante, el mapa geográfico de las bodegas no se circunscribe a Astigarraga. En torno al Urumea, Donostia, Urnieta y Hernani disponen de un buen surtido de sidrerías. En la zona del Goierri y Tolosa no faltan las sidrerías en localidades como Ikaztegieta, Ataun, Amezketeta, Tolosa o Gaztelu.



El acto de presentación de la guía tuvo lugar en la sidrería Zelaia, de Hernani

(Foto)