

DIARIO VASCO

Durante el 'txotx' se consumen 50 toneladas de queso

Editada una nueva guía práctica, de bolsillo, de las sidrerías guipuzcoanas

PILAR ARANGUREN
DV. SAN SEBASTIÁN

Los aficionados a la sidra están de enhorabuena, ya que tienen a su disposición una nueva guía práctica de las sidrerías guipuzcoanas editada por la Denominación de Origen Idiazabal, que pretende estrechar lazos con los sidreros. De hecho durante el 'txotx' se consumen 50 toneladas de queso.

La guía, de ocho páginas, que fue presentada ayer en la sidrería Zelai de Hernani, contiene informa-

ción básica, lo que hay que conocer para venir a las sidrerías, explicaba José Antonio Merino, gerente de la Denominación de Origen Idiazabal.

Está pensada para llevarla en el bolsillo y en ella se recogen todas las sidrerías, con su dirección y número de teléfono. Además incluye si se exige llevar carne o pan, si los comensales se pueden sentar o es al estilo más punta - de pie - y finalmente, el tipo de queso que sirven, un aspecto en el que la Denominación de Origen Idiazabal ha hecho especial hincapié. «Se indica si es de media curación, si es de Idiazabal o se trata de otra variedad, etc.»

La guía se distribuirá de forma gratuita en las sidrerías, aunque también se puede solicitar a la se-



Representantes de los sidreros y de la Denominación de Origen Idiazabal en la presentación de la guía. USOZ

de de la Denominación de Origen Idiazabal, situada en Arkaute.

«El queso es un producto básico de las sidrerías, por lo que pretendemos apoyar a los sidreros en este fenómeno social en el que se ha convertido el 'txotx' y tratar de fomentar el consumo de queso de Idiazabal en las sidrerías», apuntaba José Antonio Merino. No en

vano, se calcula que durante la temporada del 'mojón' se consumen 50 toneladas, una cantidad significativa si se tiene en cuenta que la Denominación de Origen Idiazabal produjo el año pasado 600 toneladas de queso.

Las sidrerías se han convertido en un bocado muy apetitoso para otros productores. De hecho se

está ampliando ya la oferta de productos, lo que «ha dado», según admite el gerente de la Denominación de Origen Idiazabal, a apostar por este tipo de comercio. «El queso tiene un protagonismo en las sidrerías; pretendemos que el queso que consuma sea del país y si es posible, de denominación de ori-