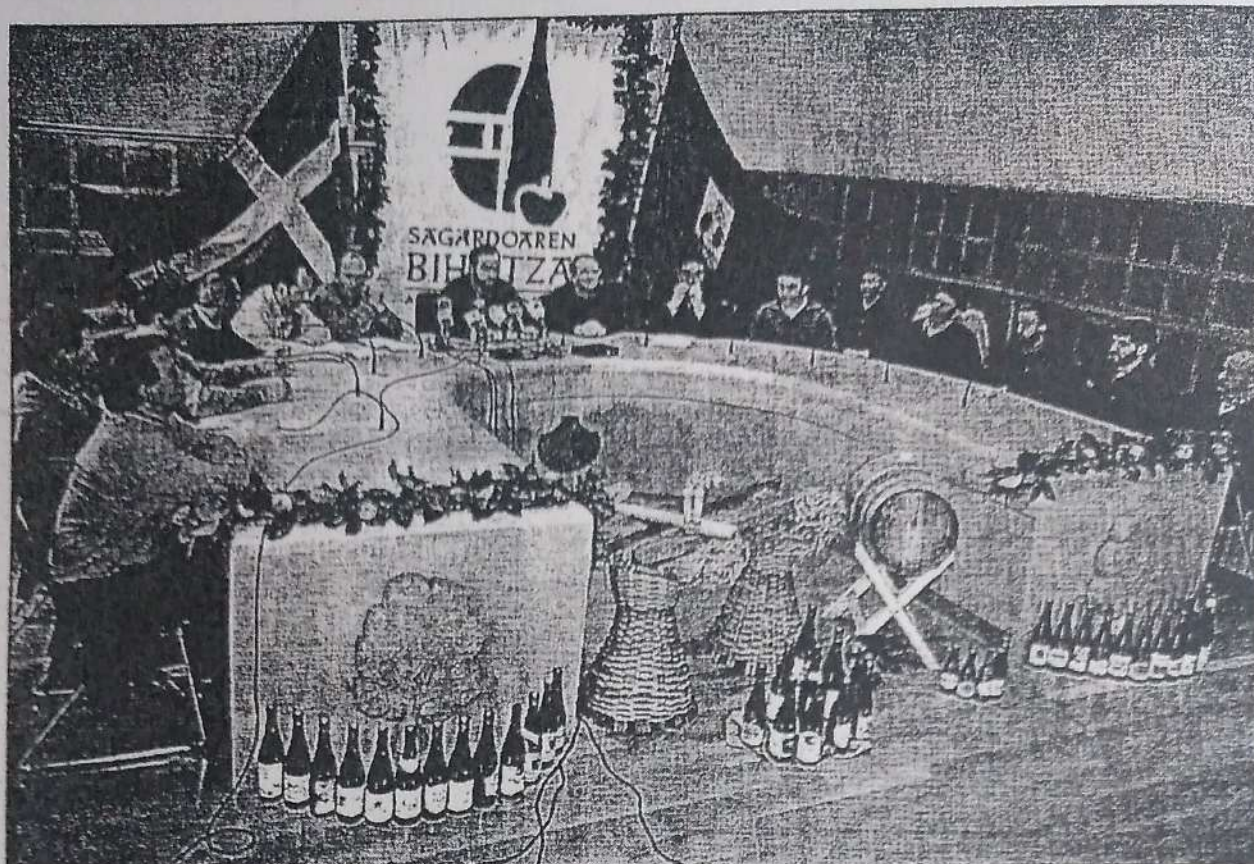




Juan Mari Arzak, junto con diversas autoridades y diversos sidreros, durante la presentación. MICHELENA

■ **La producción de este año ronda los ocho millones de litros de sidra**

ducto, resaltó que la sidra de este año tiene mucho cuerpo y una tonalidad de color más amarillenta que verdosa. «Es más tranquila y tendrá previsiblemente un buen comportamiento en botella». Añadió que presenta un mayor parecido con la sidra tradicional.

Esto se debe, según el representante de los sidreros, a que se ha contado con menos manzana ácida de lo deseado. Zapiain destaca que las características de la manzana influyen de forma decisiva en el producto, y la calidad de la cosecha va en función de la climatología, de las variedades, etcétera. En cualquier caso apuntó que la sidra es un producto de temporada, y que cada año es diferente. «Esa es la gracia que tiene la presentación cada año de la nueva cosecha», recalcó.

A pesar del boom de las sidrerías y de la popularización del txotx, de los cerca de ocho millones de litros que se han producido este

■ **La escasez de manzana, que ha obligado a importar, encarecerá el producto**

año, tan sólo se consumirá en txiri algo menos del 10%. El resto se comercializará embotellada. Asimismo, la mayor parte se consume en el País Vasco y un porcentaje muy bajo se vende en Madrid, Barcelona y alguna otra comunidad.

Aumentar los manzanos

El diputado de Agricultura y Medio Ambiente, Iñaki Txueka, destacó que su departamento sigue impulsando la política de plantación intensiva de nuevos manzanos, con el objetivo de que los sidreros se nutran únicamente con manzanas propias. «El año pasado se plantaron 7.500 manzanos, con lo que en este momento existen 270.000 árboles, que producen el 60% de las manzanas que utilizan los sidreros guipuzcoanos». No obstante, añadió que aún queda camino por recorrer.

El alcalde de Astigarraga, Mikel Zabala, explicó que se ha redactado ya un anteproyecto del futuro

■ **Se ha elaborado ya el proyecto del Museo de la Sidra, que estaría ubicado en Astigarraga**

museo de la sidra, que será presentado en breve a los sidreros. Dicha propuesta contempla un laboratorio, oficinas para el sector, propuestas de formación y también elementos etnográficos y culturales. Mikel Zabala apuntó que el Ayuntamiento de Astigarraga está dispuesto a ceder un terreno rural de 400.000 metros cuadrados en Larraburu para su ubicación.

Mientras tanto, el consistorio va a habilitar un anexo a la Casa de Cultura en el que se creará una amplia y completa exposición permanente en torno a la sidra que se nutrirá de los fondos que componen la exposición provisional que actualmente está abierta al público y de nuevas aportaciones de sidreros y de particulares.

Iñaki Txueka mostró su apoyo al proyecto, pero volvió a reiterar que debe ser el propio sector el que se implique y plantee un proyecto viable. «En la medida en que se dé eso, tendrán nuestro respaldo».