

Las sidrerías y los asadores guipuzcoanos viven la inquietud por las repercusiones que el mal de las vacas locas puede tener sobre ellos, pero los consumidores no están dispuestos a rendirse. La temporada de la sidra y de la buena carne a la brasa sigue su curso ascendente y, de momento, nadie quiere dejar de disfrutar de las succulentas chuletas

## Locos por la chuleta

ANA URROZ

«Lo que hay es mucho rollo y mucha mala propaganda», decía Xabi. «Ahora la carne está mejor que nunca», aseguraba Andoni. Ambos se dirigían con su cuadrilla y otros compañeros de trabajo a cenar el miércoles por la noche a la sidrería Zapiain en Astigarraga. La temporada de la sidra arrancó hace quince días y la gente no ha dejado de acudir a las kupelas y a degustar el tradicional menú, en el que el plato fuerte es la chuleta. Los propietarios de asadores y sidrerías viven la inquietud tras las informaciones sobre el desarrollo del mal de las vacas locas y no saben si las medidas que se apuntan para los próximos meses afectarán a la demanda.

El sidrero José Miguel Bereciartua confirmaba la tesis de que de momento no hay crisis. «Acabamos de empezar y no hemos echado en falta la clientela. De todas formas, lo más fuerte de la temporada llega a partir de Carnaval y hasta Semana Santa», comenta. En cuanto a las últimas directrices sanitarias de la UE, la que obligará a partir del día 19 a vender el chuletón sin su tradicional hueso, indicaba: «La medida se respetará pero se perderá algo tradicional ya que la gente está acostumbrada a ver en la mesa la chuleta con el hueso».

Tanto Bereciartua como sus colegas astigarragarra Zapiain y Otaño, este último de la sidrería Petritegi, coincidían en afirmar: «Hay que tener más tranquilidad y no ponerse nervioso ante las noticias que se escuchan. Los medios de comunicación están creando una verdadera psicosis. Precisamente ahora la carne que se ofrece es excelente y con todos los certificados de garantía».

Los clientes de todos ellos son los que lo tienen más claro. «No pienso dejar de comer chuletón. Toda la vida he comido carne y seguiré haciéndolo», afirmaba ro-



Dos parroquianos disfrutan de una chuleta en una de las sidrerías de Astigarraga, donde de momento no hay preocupación.

tundo Joxe, un veterano agricultor de Astigarraga de 70 años que se hallaba en la sidrería Petritegi cenando con su cuadrilla. Ambrosio, amigo del anterior, de 54 años, ratificaba la declaración: «Por supuesto que seguiré comiendo chuleta».

Eusebio, otro veterano, que sufría en cinco años a Joxe manifestaba irónico en otra sidrería: «Con lo que hemos oído que de que el mal se puede manifestar dentro de cinco años si comes la carne ahora y teniendo la edad que yo tengo, no creo que vaya a morir de eso, así que mientras el

cuerpo aguante no dejaré de comer carne y si puede ser chuleta, mejor».

Ramón Gómez de Zarain, agricultor de la zona de Astigarraga, una vez acabado su plato de carne en Petritegi expresaba con convicción: «La chuleta estaba fabulosa, comeré todas las veces que pueda». Y en la mesa de al lado un grupo se disponía a cenar. Entre los comensales tres carniceros. Uno de ellos, Telesforo Santos, del barrio donostiarra de Altza, que además es criador de reses, explicaba: «Si no comemos carne ahora cuándo la vamos a comer...»

Precisamente en estos tiempos, en los que la carne es de verdad y no todo aguá como hace ocho años». Su colega, Carlos Tamayo, iba más lejos en sus declaraciones: «Yo comería la chuleta hasta con la médula».

### El problema del deshuesado

Roxario Zapiain, la propietaria del veterano asador Roxario, sito en el corazón del reducto sidrero de Astigarraga, apuntaba que en el último mes las derivaciones del mal de las vacas locas pueden haber hecho retraerse de acudir a su restaurante a «un porcentaje ni-

nimo de clientes». Las materias primas que sirve en su comedor, tanto carne como pescado, las selecciona ella misma en proveedores de toda garantía. «Yo exijo a la hora de comprar el certificado de sanidad de la cuadra así como el del matadero y compro el pescado directamente del barco, pues pescaderías hay muchas pero lo importante es saber cuando el barco ha llegado a puerto», revela. Insiste en declarar que la calidad actual de las reses es excelente y que «se está comiendo mejor carne que nunca». Respecto de la normativa que va a obligar a retirar el

LUSA