

## GIPUZKOA

**SIDRA / Los sidreros han pagado a los baserritarras entre 0,19 y 0,24 euros por kilo de manzana / La producción guipuzcoana de esta fruta alcanza sólo al 30% de las necesidades de los elaboradores de la preciada bebida**

## La manzana de la discordia

Las discrepancias sobre el precio entre sidreros y productores de esta fruta evidencian los problemas del sector

AITOR ANUNCIBAY

IRUN.- A principios del próximo año, las *kupelas* de decenas de sidrerías de Gipuzkoa ofrecerán el refrescante zumo de manzana fermentado a los incondicionales de esta bebida, cuya elaboración anual ha comenzado estos días con la recolección del fruto, del que este año se recogerán en el territorio un millón de kilos más, gracias a

las abundantes lluvias de este verano.

Con la liturgia del *txotx* o la degustación de botellas de sidra, los guipuzcoanos renovarán así su declaración de amor a una bebida que ya era conocida en el siglo VII, según inscripciones de esa época relacionadas con la palabra *sagar* (manzana).

Cuando llegue el momento de catar esos primeros vasos habrán quedado atrás, aunque no olvidadas, las discrepancias surgidas durante estos días entre los productores de manzana y los sidreros sobre el precio de la fruta destinada a llenar con su jugo las *kupelas* en las próximas semanas.

La falta de acuerdos ha puesto de relieve la descoordinación de intereses entre unos y otros, en un momento de transición en el que resulta complicado conjugar la cantidad con la calidad, dentro de un sector que quiere mirar hacia el futuro, sin desdeñar el pasado.

La punta del iceberg ha estado en los 0,24 euros por kilo fruta que los representantes de los baserritarras (Enba, Fruitel y Ehne) pedían a las agrupaciones de sidreros, la Asociación de la Sidra Natural de Gipuzkoa y Taldea, respectivamente.

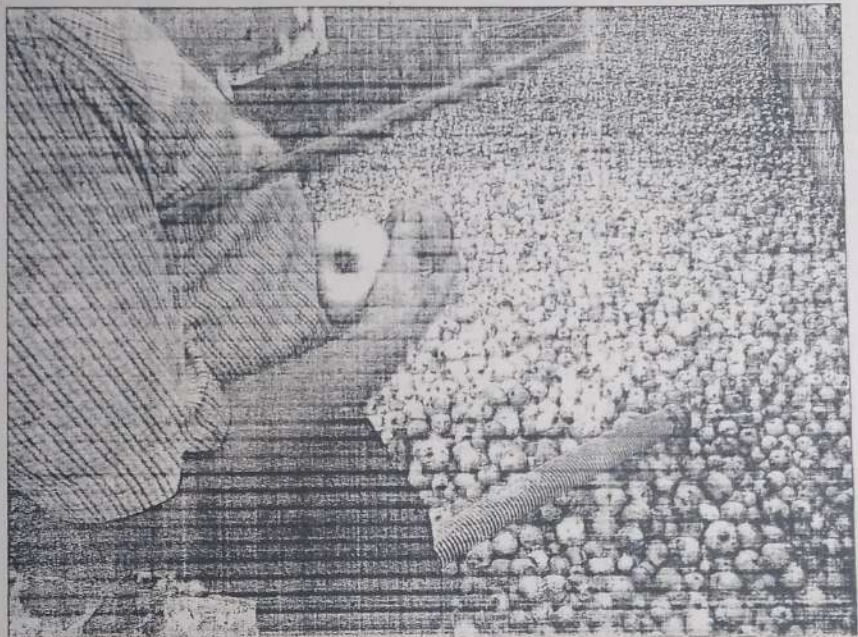
La primera, que reúne a 65 productores, ofrecía un precio único de 0,22 euros, mientras que la segunda, que aglutina a tres empresas, ofrecía 0,19 euros, más una cantidad adicional por la calidad de algunos lotes de fruta, por los que se podría pagar 0,24 euros.

Finalmente, proveedores de manzana y elaboradores de sidra han pactado los precios al margen de las recomendaciones de los representantes de los recolectores, lo que, en opinión de la secretaria del sindicato Ehne, Marta Agirrezabala, supone que la mano de obra del baserritarra «vale cero euros», por lo que el sector se irá «a pique» al no dejar «un precio mínimo que cubra los gastos y deje un margen de beneficio».

Por su parte, Mikel Arteaga, de la agrupación sindical Enba, añade que «nadie quiere ir a recoger la manzana», salvo el «típico baserritarra jubilado que toda la vida ha trabajado así».

Ante esta situación, Arteaga observa que no hay interés en plantar árboles, salvo en el caso de los propios sidreros, que, según cree, «dentro de algunos años van a tener la producción».

El representante de la Asociación de Sidra Natural, Miguel Ángel Sáenz, por su parte, entiende que «la mayoría de los baserritarras están contentos con el precio», y expone, asimismo, que los manzanos del territorio son insufi-

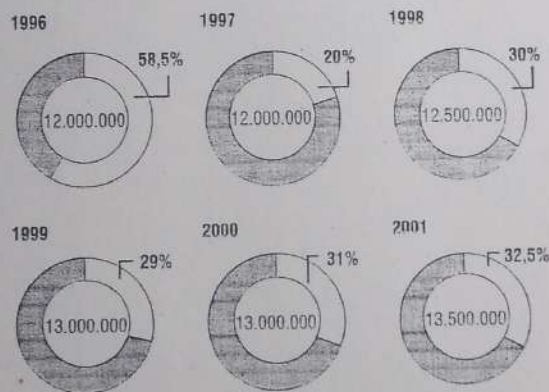


Vista de un depósito de manzanas previo al proceso de prensa que dará lugar a la sidra. / JUSTY GARCIA

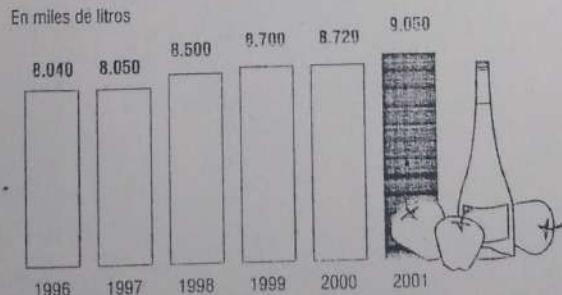
### Recogida de manzana en Gipuzkoa

#### Cantidades y procedencia

Cantidades de manzanas que se usan para elaborar sidra (en kilogramos) y porcentaje de manzanas de Gipuzkoa que se utilizan.



#### Producción de sidra



FUENTE: Asociación de la sidra natural de Gipuzkoa

R.O. / EL MUNDO

cientos para abastecer las necesidades de los sidreros, que sólo elaboran su sidra con una media anual de un 30% de manzana guipuzcoana.

En este sentido, los lugares habituales donde los productores del li-

quido compran manzanas son Asturias, Galicia y las regiones francesas de Normandía y Bretaña, aunque también se importa fruta chilena o ucraniana.

De momento, la tendencia a adquirir la mayor parte de las manza-

nas en el exterior no parece que vaya a quebrarse, porque, según los agricultores, la rentabilidad de su cultivo en Gipuzkoa está en entredicho.

«No da rendimiento, entendemos que no es un negocio. Se calcula que una hectárea de manzanal empieza a ser rentable cuando da entre 20.000 y 30.000 kilos de frutos, y, a falta de un estudio detallado, creemos que los árboles de la provincia pueden dar en torno a 10.000 kilos», afirma Agirrezabala,

#### Reconversión

Los sidreros, por otra parte, están sumidos en una etapa de reconversión de sus instalaciones para adaptarla a las normas sanitarias del Gobierno vasco, que, a juicio de Ignacio Javier Larrañaga, técnico de desarrollo pomológico de la Diputación, resultan complicadas de aplicar en el caso de los tradicionales sidrerías guipuzcoanas.

«La reglamentación es difícil de ponerla en marcha en sidrerías, porque no es lo mismo una gran industria que un caserío tradicional», opina Larrañaga.

Ante esta situación, los elaboradores prevén un escenario económico difícil. «Estamos preocupados porque esto puede suponer que algunos sidreros tengan que cerrar dentro de algunos años, las exigencias son terribles. Hay que tener en cuenta que algunos de ellos van a tener que invertir entre 200.000 y 300.000 euros», señala Miguel Ángel Sáenz.

Sin embargo, Sáenz percibe una actitud comprensiva en el Gobierno vasco, que puede facilitar el proceso. «Puede que, finalmente, no haya problemas y podamos adaptar la normativa al caso concreto de las sidrerías», concluye.

Con este horizonte, la «fiebre» de acudir a las sidrerías no parece que peligre, aunque en la transición se produzcan cambios a los nuevos tiempos.

### La calidad de la sidra como objetivo

A.A.

Tanto agricultores como sidreros están de acuerdo en que uno de los vectores que deben guiar al sector en los próximos años es la búsqueda de una mayor calidad de la sidra, en la que pocos productores de manzana y elaboradores de sidra hacen hincapié en este momento.

«La clave está en que la botella tienen un margen de ganancia muy pequeño; el sidrero vive del *txotx* por el aspecto hostelería. Si el negocio se basase en la sidra embotellada, entonces se valoraría la calidad, aunque se ha mejorado bastante en los últimos años. En mi opinión, además, el consumidor tampoco es nada exigente en este aspecto», describe Ignacio Javier Larrañaga.

El establecimiento de unos parámetros cualitativos y la utilización únicamente de manzana del territorio podría desembocar en la creación de una denominación de origen, cuestión que todavía se encuentra en ciernes, aunque algunos sidreros ya han comenzado a elaborar una bebida con «pedigrí».

En este sentido, Miguel Ángel Sáenz avanza que, desde el punto de vista de los sidreros, antes de tomar ese camino deben calibrar diferentes parámetros como «ver si las variedades de manzanos plantadas son interesantes y conocer si los productores están dispuestos a entrar en la propuesta».

No obstante, la importante cantidad de sidra que actualmente se elabora en Gipuzkoa parece estar reñida con la calidad. «La denominación de origen es difícil de conseguir porque estamos haciendo unos volúmenes muy grandes, aunque se están dando los primeros pasos con una sidra diferente, y se supone que si hay calidad la gente está dispuesta a pagar más», descarta Larrañaga.