

La sidra se abre al mercado

El 75% de la producción se consume en Euskadi, aunque cada vez se exporta más al exterior

CARLOS MARCOS

La sidra natural de Gipuzkoa vive en la actualidad uno de sus mejores momentos. La incorporación de los jóvenes y la mujer a este mercado ha permitido revivir a este sector que actualmente produce cerca de ocho millones de litros sólo en Gipuzkoa, de los cuales el 75% se consume en Euskal Herria y el resto en otras capitales del Estado.

Esta cantidad hace que resulte insuficiente el número de manzanas que se producen en Gipuzkoa. Para la elaboración de la sidra de este año, en torno al 40% de la manzana que se ha utilizado pertenece a Gipuzkoa. Una cifra nada desdeñable ya que supone una cantidad cercana a los cuatro millones de kilos. El resto, es manzana originaria de Galicia, Asturias, Francia o Alemania.

Conseguir que el 100% de la manzana que se emplea para la elaboración de la sidra natural sea autóctona es una de las metas que persigue este sector y que la mayoría de los sidreros espera que se produzca en un período de unos cinco años.

Un reto que no parece nada fácil de conseguir dado que la sidra vive uno de sus mejores momentos y la producción se incrementa cada año. Aún así, se espera poder realizar para entonces, sólo con manzana autóctona, los litros de sidra que se producen en la actualidad.

Manzana guipuzcoana

El censo total de manzanos en



Actualmente hay más de 140.000 manzanos plantados en Gipuzkoa.

Gipuzkoa, cuyo fruto se destina a la elaboración de sidra, ocupa 800 hectáreas, de las cuales 442 hectáreas se benefician de la subvención otorgada por la Diputación Foral de Gipuzkoa desde hace 17 años para impulsar la plantación y cuidado de manzanos.

Por cantidades, el 49% pertenece a manzana ácida, el 17% a la variedad amarga, el 18% a las dulces y sosas y el resto a otros ejemplares.

En la actualidad, hay más de 140.000 manzanos plantados en Gipuzkoa, frente a los tan sólo 4.500 que había en el año 1983. Este incremento se ha debido en gran parte a la campaña de fomento y subvención que se realiza desde la Diputación Foral de Gipuzkoa.

Al margen de la frialdad de los datos estadísticos, conseguir un porcentaje cercano al 100% es algo que buscan los sidreros, no sólo

por el mero hecho de alcanzar esta mítica cifra, sino también porque les permite conocer antes el género y comenzar el proceso de elaboración con la manzana recién cogida.

Pero también, según aclaran, porque les permite recuperar la tradición y cercanía, frente a lo distante que resulta la llegada y descarga de un camión que deja la carga y continúa al momento su ruta hacia otro destino, apenas sin

■ **MANZANA**
La plantación de manzanos supera las 800 hectáreas en Gipuzkoa

■ **INCREMENTO**
En 1983 había sólo 4.500 manzanos en Gipuzkoa frente a los 140.000 de hoy

terciar palabra alguna con el sidrero.

Hacia un nuevo producto

La sidra vive un gran momento. Sólo en Astigarraga, este año se han elaborado cinco millones de litros.

El 75% de la producción se consume en Euskal Herria pero el mercado se va abriendo y cada vez es mayor la sidra que se exporta a otros lugares, como Barcelona y Madrid, ciudades en las que la sidra vive un buen momento.

En la actualidad, esta bebida de trago largo se está abriendo camino en el difícil mundo de las bebidas, con la ventaja de ser un producto enteramente natural y de muy bajo grado alcohólico. La sidra natural guipuzcoana se prepara para saltar fronteras.

ARCHIVO



TALLERES GOG S.A.

Sagardogintzarako ekipoa

- Sagar-garbitzea. Ur bidezko garraioa.
- Makina txikitzaileak "Matxakak".
- Beratzeko tresna. Autohustutzailea.
- Uhal garraiatzaileak.
- Prentsak.
- Deposituak, tinak, etb.
- Txotx-kanilak.
- Usadiozko dolareentzako estalki herdoilgitzak.
- Dolareentzako hesi herdoilgitzak.
- Hotzerako hodibihurriak.

Polígono Industrial, 26 ERGOBIA
Tel. 943 55 44 66 • Fax: 943 55 55 84
20.115 ASTIGARRAGA - Gipuzkoa
E-mail: gog@adegi.es • www.adegi.es/gog

ECOGRAS

RECUPERACION Y RECICLADO, S.L.

**RECOGIDA DE ACEITES
VEGETALES USADOS**
LANDARE-OLIO ERABILIEEN BILKETA

º Ubarburu, 20 F · 20014 · Martutene · SAN SEBASTIAN
Telf.: 943 47 23 35 · Fax: 943 45 89 66
e-mail: ecogras@dieznet.com