

# Una temporada de disfrute



Las decenas de sidrerías guipuzcoanas ya aguardan a los miles de visitantes que acudirán durante los próximos meses a su cita con las «kupelas» y con un ambiente único. Merece la pena valorar el esfuerzo de haber salvaguardado una tradición con mucho pasado a sus espaldas, pero también con mucho futuro, a la vista del creciente número de personas que cada año pasan por las sidrerías a probar la sidra y disfrutar del menú.

Pocas combinaciones gastronómicas concitan tanto respaldo. El bacalao, el chuletón, el queso, y las nueces se convertirán, desde el día de San Sebastián hasta Semana Santa, en el menú más repetido en Gipuzkoa. Todos los sectores implicados ya se han preparado para afrontar las exigencias que suponen la nueva temporada. El objetivo es aprovechar el tirón del «txotx» para extender el consumo de sidra a todo el año, y fuera también de las sidrerías. La comercialización en botella es una de las asignaturas pendientes, ya que los consumidores potenciales crecen en Madrid, Cataluña, zonas del Mediterráneo y sur de Francia. Sin embargo, por ahora la distribución se realiza fundamentalmente en bares y restaurantes, que constituyen el 50 % de la demanda, mientras las grandes superficies y la alimentación se llevan un 30 % y el 20 % restante corresponde al consumo de venta directa y sociedades gastronómicas.

El incremento de visitantes es uno de los puntos críticos, ya que la concentración de sidrerías en determinadas localidades transforma su panorama urbano durante los fines de semana. La llegada de coches y autobuses debe ser organizada para minimizar el impacto de este fenómeno, ya que se siguen multiplicando los viajes organizados que traen hasta nuestras sidrerías a personas de otras provincias, y sobre todo, de Francia. Los ayuntamientos, sabedores de la importancia de mantener esta tradición viva, han apostado por implantar iniciativas que puedan lograr el ansiado equilibrio entre disfrute y respeto a los vecinos

## La clave es la manzana

La calidad de la sidra es una de las claves. La búsqueda de la manzana idónea y la utilización de la tecnología adecuada para garantizar un correcto proceso de fermentación son bases sobre las que el sector trata de mantener su compromiso de calidad año tras año. No basta con apelar a una costumbre cargada de sabor y de liturgia, sino que los productos sobre la mesa deben satisfacer a todos los paladares, incluidos los más exigentes.

En este reto, la manzana adopta un papel esencial. Los sidreros mezclan diferentes variedades en busca de la combinación perfecta, que aporte ese toque especial. Sin embargo, siempre es complicado lograr manzana autóctona suficiente para la elaboración de sidra. Aproximadamente la mitad de la manzana utilizada por los sidreros de la Asociación de Productores de Gipuzkoa procede

*“La búsqueda de la manzana idónea y la tecnología son las bases para lograr la calidad de la sidra”*

de este territorio, gracias a los esfuerzos realizados en los últimos años por consolidar esta tendencia. El resto llega de Francia, Chequia, Galicia, Normandía y Bretaña, principalmente, aunque hay quien incluso apuesta por la fruta del otro gran competidor cantábrico, la manzana asturiana.

Además, la propia manzana debe reunir unas condiciones determinadas para lograr una buena sidra. Desde las instituciones y desde el propio sector se apoyan los estudios que investigan sobre las mejores variedades, y la fórmula de optimizar los cultivos. El ambicioso reto final es lograr que el 100% de la sidra guipuzcoana se elabore con manzana autóctona, aunque para ellos sería preciso incrementar muy considerablemente la superficie dedicada a manzanalas.



LA ESPERADA TEMPORADA DE SIDRA YA SE HA PUESTO EN MARCHA, FIEL A SU CITA DE TODOS LOS AÑOS. MIENTRAS MILES DE PERSONAS DISFRUTARÁN DE UNA COSTUMBRE TAN ARRAIGADA, EL SECTOR MANTIENE SU COMPROMISO CON LA CALIDAD Y LA APUESTA POR LA MANZANA AUTÓCTONA COMO MEJOR FÓRMULA PARA CONSOLIDARSE Y DAR RESPUESTAS A LAS EXIGENCIAS DE SUS CLIENTES.