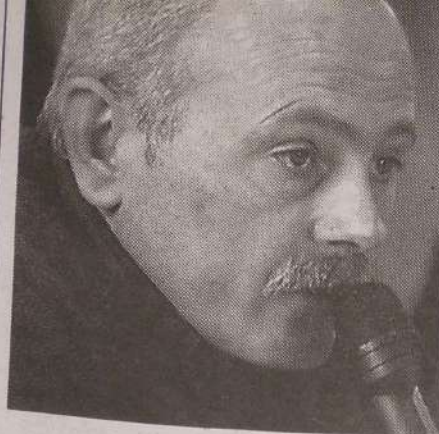




«Los precios de "txotx" y de los menús apenas han subido»

M. de la P. Astigarraga

PROPIETARIO DE la sidrería "Gurutzeta" es el portavoz de los "sidreros" de Astigarraga. Una persona con conocimiento y criterio.

¿Cambia el menú de sidrería?

No, desde luego que no. Se escuchan algunas cosas, pero no. Hay quien ha dado pasos para variar los postres, con cigarrillos y tejas, pero no ha resultado. La gente quiere lo de siempre.

¿Y los precios?

Tampoco hay mayor novedad. Aunque cada sidrería es libre de poner sus precios, la media no ha variado mucho ni tampoco se ha encarecido. El "txotx" sale por 4-6 euros y el menú en torno a los 21.

Lo que no cambia es el buen ambiente, ¿no?

La sidrería tiene un ambiente muy peculiar. Es distinto al de los restaurantes y asadores, porque en la sidrería hay gentes que no se conoce y que están sentadas al lado. Luego, el trasiego de levantarse e ir hacia la "kupela". Es tan distinto como muy bonito.

¿El sector sigue creciendo?

En eso estamos, además ahora con la creación del consorcio "Sagardun" como instrumento profesional para fomentar y promover la cultura sidrera. Tenemos página web y queremos una "Sagardo Etxea" virtual pero también real. Vamos a por la "K" de "Kalitatea".



«Queremos que los visitantes disfruten y... respeten»

M. de la P. Astigarraga

EL ALCALDE de Astigarraga se estrenó en la presente legislatura. Pertenece a EA y representa a la coalición de este partido con el PNV.

Astigarraga va para arriba, ¿no es cierto?

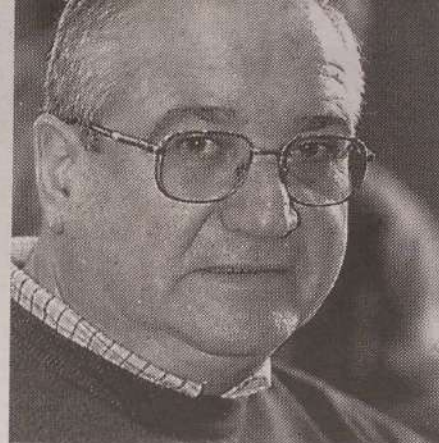
Sí y tiene unas expectativas de desarrollo muy fuertes. Contamos con tres polígonos industriales y se van a construir más. Somos polo de atracción para mucha gente que no es del pueblo.

Y el "empujoncito" que da la sidra...

Se nota y mucho, ayuda bastante. Y es que Astigarraga es el corazón de la sidra y por lo que es conocida en Euskal Herria y fuera de aquí. Son muchos los visitantes que tenemos a lo largo de la temporada y del resto del año, lo que beneficia a los sidreros y al pueblo en general. A quienes nos visitan los recibimos con los brazos abiertos y les deseamos que se lo pasen muy bien, pero que también sean respetuosos con el pueblo.

¿Tenemos noticias de ese Museo de la Sidra que se anuncia siempre pero que nunca llega?

Desde luego, la anterior corporación no dejó nada en marcha, como se llegó a decir. A ver si a partir de ahora y con el consorcio "Sagardun" empiezan a materializarse proyectos como ese. ¿Plazos? No me atrevo a dar ninguno.



«La sidra es más coloreada, tirando a tostada»

M. de la P. Astigarraga

ES PROFESIONAL de la Enología y también especialista en sidra. No en vano Domingo Orive trabaja para varios de los productores de Astigarraga y su entorno.

¿Cómo viene la sidra de este año?

Aunque parezca una perogrullada y lo digamos casi siempre, esta sidra viene bien.

¿Cuáles son las características que más destacaría o que más llaman su atención?

Quizás el hecho de que tenga más azúcar, más amargo fenólico y menos ácido.

Y así, para entendernos mejor...

Pues eso va a suponer que consumiendo un 15-20% menos que, por ejemplo, el año pasado, acabaremos almacenando la misma cantidad de alcohol.

¿Cómo definiría esta sidra joven?

Pues yo diría que es más coloreada. No será la misma sidra rubia de siempre, porque tiene matices más oscuros, es más tostada que otros años.

¿La sidra es una bebida emergente?

Yo estoy convencido de que sí, de que sigue teniendo un gran futuro.

Anímese y póngale una nota del 1 al 10.

Le pondría un notable, entre 7 y 8.