

¡Enhorabuena!

Conexión realizada el: 29 de Noviembre del 2010 a las 8:58h

Nuestro sistema aleatorio de selección de ganadores podría elegirle como ganador de uno de estos 3 premios: un iMac, un iPad o un iPhone. Como usuario afortunado, **haga click aquí**.

Lunes 29 de noviembre de 2010

Contacta con lne.es | RSS

cuenta NÓMINA

No todas las cuentas nómina son iguales

iberanuncio.es

pisos

ibercoches.es

lne.es NOTICIAS Asturias

HEMEROTECA » EL TIEMPO »

lne.es noticias

Google™

INICIO

NOTICIAS

DEPORTES

ECONOMÍA

OPINIÓN/BLOGS

GENTE

OCIO

SERVICIOS

PARTICIPACIÓN

Oviedo Gijón Avilés Cuencas Oriente Occidente Centro Asturias España Internacional Sociedad TV y Espectáculos Sucesos Galería Última

28-N

Consulta todos los resultados de las elecciones de Cataluña

lne.es » Asturias

Sidra «para cualquier mantel del mundo»

Los llagareros guipuzcoanos coinciden con los asturianos al marcarse como objetivo la mejora de la difusión y la comercialización

Las visitas guiadas a las bodegas y el maridaje con la gastronomía centran la promoción actual de la «sagardoa» vasca

08:44

Me gusta



Astigarraga (Guipúzcoa),

José A. ORDÓÑEZ

Los elaboradores vascos de sidra («sagardoa») arrancan desde mucho más atrás -de una producción cuatro veces menor que la del Principado y de un arraigo social del producto que no llega ni de lejos al asturiano- pero cuando hablan de carencias y de objetivos reproducen, casi miméticamente, el discurso de los llagareros asturianos. Potenciar la difusión de un producto «natural y de calidad» y mejorar su comercialización son, según los sidreros guipuzcoanos, los principales retos del sector.

¿Cómo los piensan afrontar? ¿Qué proyectos tienen los elaboradores de «sagardoa» para expandir su producto? En la sede de la Asociación de Sidra Natural de Guipúzcoa, su presidenta, Arantxa Eguzkitza, asegura que el objetivo fundamental del sector para los próximos años es «seguir haciendo un producto de calidad y reforzar el concepto natural». A partir de ahí, y en consonancia con la teoría de los llagareros asturianos, el sector vasco también aspira a dar a conocer y trasladar al exterior la cultura de la «sagardoa», su historia, y, en palabras de Eguzkitza, «todo lo que está detrás de la «kupela», que es cómo denominan en Euskadi a los toneles de sidra, muchos de ellos traídos de Asturias. Es el caso, por ejemplo, de los que tiene Javier Zabalegui, un sidrero del caserío de Oiarbide que se cuenta entre los elaboradores de «sagardoa» que han sido elogiados recientemente por «The New York Times».

El nivel de exportaciones de la «sagardoa», que sólo se comercializa en la variedad natural, es veinte veces menor que el de la sidra asturiana. De acuerdo con los datos del Ministerio de Medio Rural, los vascos venden fuera de España por valor de 198.000 euros, mientras que los llagareros, que tienen a su disposición la Denominación de Origen Protegida (DOP) «Sidra de Asturias», llegan a los 3,8 millones y tienen presencia en 32 países diferentes. Conscientes de que su producción también es más reducida -45 millones de litros anuales en el Principado y unos diez millones en Euskadi-, Eguzkitza sostiene que un objetivo irrenunciable es aumentar las ventas internacionales, pero también, las internas, potenciando el consumo en los bares, como aperitivo, ya que hasta ahora se circunscribe casi en exclusiva a las espichas («txotx») y a los comedores.

La promoción es, a juicio de Unai Agirre Goia, coordinador técnico de la asociación de sidreros vascos, uno de los principales retos que debe afrontar la «sagardoa». Para ello, y por lo que se refiere al ámbito internacional, los elaboradores se encomiendan a dos líneas de actuación principales. Por un lado, aprovechar más el tirón de la gastronomía vasca y de sus cocineros de mayor renombre, y, por otro, conseguir el distintivo de calidad «euskolabel», como paso previo a la Denominación de Origen Protegida (DOP). Se trata de una figura de protección bajo la que se elabora en Asturias desde 2003 y que el pasado año tuvo una producción de 1,6 millones de litros, a partir de 22 manzanas autóctonas de alta calidad. «La sidra no desentona en ningún mantel del mundo», sentencia Eguzkitza.

Aunque siempre se puede pedir más, la asociación de elaboradores de «sagardoa» está satisfecha del trato que recibe del Gobierno autonómico que preside el socialista Patxi López, aunque hay quien asegura, como el elaborador Javier Zabalegui, que el Ejecutivo «apoya mucho al vino chacolí y poco a las sidrerías». Afirma José María Alberro, gestor del Museo de la Sidra de Astigarraga, que el Gobierno vasco y la Diputación de Guipúzcoa están trabajando ahora en crear una ruta de la sidra de Euskadi, para fomentar el producto y propiciar un movimiento turístico con la «sagardoa» como aliciente. A este respecto, y en el transcurso de una cumbre celebrada el pasado enero, López y el presidente del Gobierno asturiano, Vicente Álvarez Areces, llegaron a un acuerdo para desarrollar un producto turístico bajo el epígrafe «Rutas de la sidra de España».



Unai Agirre y Arantxa Eguzkitza, en la sede de la asociación de elaboradores de «sagardoa», en Astigarraga. miki lópez

eXternalix
ASESORÍA EMPRESARIAL
SERVICIOS ADMINISTRATIVOS

Páginas del Principado
las nuestras

Las imágenes del temporal



OCIDENTE

CENTRO

ORIENTE

El Museo de la Sidra de Astigarraga, que recibe el nombre euskera de «sagardoetxea», ofrece una amplia gama de actividades y proyectos relacionados con la «sagardoa». Además de la exposición propiamente dicha, en unas instalaciones mucho más modestas que la del Museo de Nava, el centro ofrece visitas guiadas a sidrerías en activo, degustaciones de menús gastronómicos típicos del «txotx» y catas guiadas por afamados lagareros. Explica José María Alberro que, además, también se encarga de organizar, unos días antes de la festividad de San Sebastián, un gran evento para celebrar el inicio de la campaña de espichas, que va de enero a Semana Santa. Una personalidad conocida acude ese día a la sidrería Petritegi, también en Astigarraga, para abrir la primera «kupela» de la temporada, acto que cuenta con una notable cobertura mediática.

Además, el 27 de septiembre tiene lugar la fiesta de la manzana, centrada en la elaboración del mosto y en el instrumento tradicional denominado «txalaparta», derivado de los mayos utilizados para machacar la manzana. Dentro del abundante calendario festivo relacionado con el sector destaca el «día de la sagardoa» de Astigarraga, que se celebró por primera vez en 1976 y que incluye toda clase de actividades relacionadas con el mundo de la sidra y cuidadas degustaciones populares.

La promoción también incluye cenas temáticas que aúnan la tradición gastronómica de Euskadi con visitas a lagares, así como una ruta turística por la provincia de Guipúzcoa en la que se conjuga la «sagardoa» y el prestigioso queso de Idiazabal o un gran evento en torno al «amagüestu» de castañas en el puente de diciembre.

Anuncios Google

Escanciador Eléctrico

Escancia tu sidra de forma fácil y mucho más sabrosa Escanciador.eolo.com

CA PACHIN Turismo rural

En plena naturaleza junto a Somiedo Grandes ofertas en diciembre www.capachin.es

Periódico Durangaldea

Actualidad, deportes, cultura... Opina y comparte tus videos y fotos www.durangon.com

COMPARTIR



¿qué es esto?

ENVIAR PÁGINA »

IMPRIMIR PÁGINA »

AUMENTAR TEXTO »

REDUCIR TEXTO »