

La interminable Navidad (X. Iraola)

Xabier Iraola Agirrezabala

13/01/2025

Twitter 1 LinkedIn

Acabados los festejos navideños, he llegado a la conclusión que la Navidad en nuestra familia es algo parecido a la Semana Santa de los sevillanos. Empezamos, allá por el 8 de diciembre, día de la Inmaculada, colocando los adornos dentro de la casa y el "alumbrao" del pino exterior para, tras las comidas y cenas los días de rigor, finalizando el día de Reyes, con una comida familiar en homenaje a nuestra difunta madre por ser su cumpleaños y rematamos hacia el 8 de enero con el "apagao". A lo dicho, lo de Sevilla, una chorrada.

No quisiera tener que sumarle otras dos semanas a nuestra Navidad pero les tengo que reconocer que ese es el periodo de tiempo necesario para recuperar la situación, o figurín, anterior al periodo navideño y cuando uno empieza a ponerse un poco serio en el empeño de perder kilos, ya llegan los mensajes amenazantes con el anuncio de festejos varios como el día de San Sebastian, la apertura de la temporada del txotx en las sidrerías o en lo más cercano, los carnavales de Tolosa.

Hablando de la temporada del txotx en las sidrerías les tengo que reconocer públicamente que me ha tocado la fibra la presentación de la nueva temporada impulsada por la Denominación de Origen Euskal Sagardoa (Sidra Vasca) puesto que ha sido capaz de reunir a productores y elaboradores de los siete territorios vascos configurados en dos estados diferentes y tres realidades administrativas, por una parte la Comunidad Autónoma Vasca, la Comunidad Foral de Navarra e Iparralde o Euskadi Norte, en el estado francés. Es, al menos en

nuestro caso, la primera denominación de origen transfronteriza, que aúna a productores de manzana y elaboradores de ambos lados de los Pirineos y por todo lo expuesto anteriormente, a todos aquellos que tenemos un cierto pulso nacionalista, el planteamiento nos parece, no solamente correcto, si no, perfecto.

La presentación se materializó en la Plaza de la Constitución (más allá de las lógicas bromas) de Donostia y se aportaron una serie de datos que nos hacen ver la dimensión real de la Denominación conformada por 250 productores de manzana que gestionan 500 hectáreas de donde se han recolectado algo más de 2 millones de kilogramos de manzana, aproximadamente un 60% menos que el año anterior, con las que, en las 46 sidrerías actuales (por ahora, únicamente las de la Comunidad Autónoma Vasca), se elaborarán unos 1.300.000 litros que se embotellarán e identificarán con la cápsula roja que la identifica a primera vista.

Como decía, el planteamiento transfronterizo de la Denominación, un planteamiento que surge de los propios productores y elaboradores que, sospecho, más que en planteamientos nacionalistas se basa en un mero y lógico planteamiento sectorial. Me explico, si nos fijamos en los datos aportados por la propia denominación, actualmente, a la espera de que los de Iparralde se adhieran en la cosecha 2025 y los de Navarra algo más tarde, el número de sidrerías presentes en la denominación es de 46, de las cuales, 42 están en Gipuzkoa, ósea algo más del 90% y son éstas 42 sidrerías, especialmente las de mayor volumen, las más interesadas en que el ámbito geográfico se amplíe a los territorios más amables orográficamente, como pueden ser, más allá de Álava, tanto Iparralde como Navarra y así, superar los inconvenientes y limitaciones productivas de la montañosa Gipuzkoa y Bizkaia y crear alternativas de cultivo en dichos territorios. Aún así, sea por idealismo, sea por pragmatismo y necesidad, la cuestión es que el planteamiento transfronterizo de la Denominación, me parece más que correcto. Un acierto.

Ahora bien, aunque conozco el ímprobo trabajo que están desarrollando desde la propia denominación para mejorar la calidad de la sidra, innovar nuevos productos, abrir mercados en otras zonas habitualmente reacias a consumir sidra natural y colocar la sidra embotellada en el lugar que merece, no es menos cierto que, la temporada del txotx, donde miles de personas peregrinan a las sidrerías a degustar la sidra junto con alimentos típicos como la tortilla de bacalao, los tacos de bacalao, la txuleta y el queso con nueces, como decía, todavía, creo no equivocarme al afirmar que para la mayoría de las sidrerías, la mesa, ósea, la temporada del txotx, es la que más aporta a su rentabilidad y, aún a sabiendas de que es un ruego tan repetido como estéril, creo que gran parte de ellas tienen mucho margen de mejora en cuanto a asegurar que los huevos, la carne y el queso son de la tierra y no, perdonen ustedes, de quintapallá.

Este miércoles será el acto oficial de la nueva temporada del txotx y una vez más, los organizadores han acertado eligiendo como encargados de abrirla a los miembros de Gure Zirkua (Nuestro Circo), por lo que me veo en la obligación de enviarle un fuerte abrazo al entrañable payaso Iker Galartza que acaba de superar una mala racha de salud.

Twitter LinkedIn

Política de comentarios:

Tenemos tolerancia cero con el spam y con los comportamientos inapropiados. Agrodigital se reserva el derecho de eliminar sin previo aviso aquellos comentarios que no cumplan las normas que rigen esta sección.

Escriba un comentario:

Tu dirección de correo electrónico no será publicada. Los campos obligatorios están marcados con *

Comentario *

Nombre *

Correo electrónico *

PUBLICAR EL COMENTARIO

GANADO IRLANDÉS
www.alimentosdeirlanda.es
BORD BIA
IRISH FOOD BOARD






ES ACTUALIDAD

La OMC dictamina a favor de Indonesia en el aceite de palma 21/01/2025

La Ley de las interprofesionales cumple 30 años 21/01/2025

Nuevo ERE de PepsiCo que afectará a 250 trabajadores 20/01/2025

Distribución: ACES se integra en ANGED 17/01/2025

EEUU propone un nuevo etiquetado frontal nutricional 16/01/2025

Investigadores desarrollan un método para eliminar la Listeria monocytogenes 16/01/2025

Abierta consulta publica para la nueva normativa de sal marina ecológica 15/01/2025

La cosecha de azafrán de La Mancha de 2024 muestra un leve repunte con 349 kg 14/01/2025

Política de Privacidad | Términos legales

Copyright © 2018 Agrodigital, S.L. · Todos los derechos reservados