La internacional de la sidra

29-09-2018

Diez territorios productores de la bebida se dan cita en Astigarraga para activar una red de cooperación

:: JUAN F. MANJARRÉS

ASTIGARRAGA. ¿Qué tienen en común Austria, Inglaterra, Gales, Irlanda, Alemania, Noruega, Galicia, Bretaña, Asturias y Euskadi? Seguro que a muchos la respuesta les sorprende, pero sí, la realidad es que todos estos territorios tienen una directa relación con el mundo de la sidra. Cada uno a su manera, pero en todos ellos se elabora sidra de manera artesanal y les une el atractivo como reclamo turístico que tiene la misma.

Ello quedó claro en la jornada de ayer en la que 15 representantes de estos 10 territorios se reunieron por primera vez en Astigarraga, en una iniciativa promovida desde Sagardoaren Lurraldea, pero que ha contado con la colaboración del Gobierno Vasco y de la Diputación Foral de Gipuzkoa. Durante toda la jornada debatieron sobre qué se podía hacer de manera conjunta para defender un producto que todos ellos sienten como propio y decidieron crear una red de territorios vinculados a la sidra, de tal forma que puedan trabajar de manera conjunta e intercambiar experiencias.

Esta red internacional no podía nacer en un lugar mejor que en Astigarraga, cuna de la sidra vasca, y ha sido excelentemente acogida por parte de los responsables del Gobierno Vasco, tal y como manifestó ayer el presidente de Basquetour, Harkaitz Millan, y por el departamento de Turismo de la Diputación, con Maite Cruzado a la cabeza. «Desde el punto de vista turístico hay que hacer una apuesta por la singularidad como reclamo y la sidra y su cultura lo son», remarcaron los dos.



Representantes de los diez territorios reunidos, con las autoridades al fondo. :: JUANFER

Durante las reuniones celebradas ayer en Astigarraga con motivo de este encuentro, se acordó la creación de una red internacional que permita compartir conocimiento en el desarrollo y difusión de experiencias turísticas relacionadas con la sidra. Jennifer Scouarnec, delegada de Bretaña, aseguró que «por encima de las diferencias existentes en el producto, hay una estrecha relación cultural entre los países productores de sidra». Por esta razón, remarcó que «al igual que ocurre en otros sectores, como el del vino, es imprescindible la cooperación internacional».

Si algo le faltaba al mundo de la sidra era posiblemente el potenciar esa proyección internacional, y con esta nueva red se espera paliar parte de ese déficit. El objetivo principal será dar a conocer las diferentes realidades en aquellos mercados que ya cuentan con cierto apego hacia la cultura de la sidra y el turismo gastronómico. «En ocasiones, no conocemos más allá de la cultura de la sidra de nuestro entorno. Sin embargo, existe una realidad cultural común fuera de nuestras fronteras», destacó Scouarnec.

Como resultado del encuentro, en los próximos meses se desarrollarán una marca y una página web que servirán como escaparate conjunto para promocionar el turismo en cada uno de los destinos que forman parte de la red. También se ha acordado organizar un evento anual en uno de los países participantes.

Además de las reuniones de trabajo, los delegados internacionales están teniendo la oportunidad de conocer de cerca la cultura de la sidra vasca. Entre otras cosas, durante estos días visitarán varias sidrerías, el Museo Sagardoetxea y Albaola Faktoria, y asistirán a un partido de remonte en el frontón Galarreta.