

Las sidrerías activan sus reservas y ofrecerán la sidra en botella

LOS ESTABLECIMIENTOS DE GIPUZKOA QUE OPTAN POR ABRIR OFRECERÁN SIDRA EMBOTELLADA EN LAS MESAS

EP / DONOSTIA | 28.05.2020 | 12:50



La cantante Iزارo abrió la temporada de manera oficial el pasado 15 de enero en la sidrería Alorrenea, de Astigarraga **Ruben Plaza**

La asociación de sidra natural de Gipuzkoa ha explicado que, en esta segunda fase del confinamiento, las sidrerías tendrán la opción de abrir sus puertas, **tanto las terrazas como las sidrerías, al 50% del aforo y respetando las distancias y protocolos de seguridad**. Los establecimientos que ha optado por abrir ofrecerán la sidra embotellada y ya han activado sus reservas.

En un comunicado, la asociación ha señalado que la apertura de las sidrerías en estas fechas "implica la presencia específica de la botella" y han destacado que la botella de sidra con **Denominación de Origen Euskal Sagardoa** "será la gran protagonista".

Los elaboradores expondrán a los consumidores las características de la nueva añada, y la gente podrá comprar el producto también para llevárselo a casa, además de degustar y consumir en la sidrería.

Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea ha recordado que, debido al COVID-19, el sector de la sidra tuvo que suspender toda su actividad en plena temporada de sidrerías. "El sector dio ese paso conjuntamente, coordinando entre las distintas asociaciones y en el transcurso del confinamiento se ha ido analizando la situación de cada momento colectivamente y también se ha trabajado la reapertura de las sidrerías a día de hoy", ha afirmado.

Para garantizar el cumplimiento de los protocolos y la seguridad en cada establecimiento, el pasado 22 de mayo el sector realizó un curso de formación específico para el sector, organizado por la Fundación Hazi y la Denominación de Origen Euskal Sagardoa/Sidra Natural del País Vasco, en el cual tomaron parte 55 sidrerías.

Se trataron y trabajaron los puntos importantes a tener en cuenta en los establecimientos en esta reapertura, además de analizar las posibilidades que ofrece Euskal Sagardoa en esta nueva fase.

La asociación ha destacado que las sidrerías disponen de "espacios amplios, un entorno natural y un servicio actualizado". Los comensales tendrán un lugar destinado para sentarse alrededor de una mesa y Euskal Sagardoa se consumirá principalmente en botella, "aunque en algún momento se podrá degustar alguna sidra de kupela, siempre en grupos reducidos"