

Manzana y sidra en cifras

Nadie duda de la importancia de la manzana y la sidra en Euskal Herria. Los datos estadísticos nos ayudan a hacernos una idea más aproximada.

Antes de la llegada del maíz americano, la manzana era uno de los alimentos fundamentales del país, al menos en su vertiente atlántica. Por ejemplo, el historiador Juan Ramón Iturriza afirma que «en el siglo XVIII se cultivaba el maíz en Euzkadi, pero no se trajo tampoco trigo porque lo traían de América».

an embarcado desde Andalucía, Francia y otras partes, como dice el Fuero Viejo unitario, que producían las caserías frutos de manzana, cebada, centeno mijo, panizo y heno. Al que quería edificar caserío reno con obligación de plantar 250 o 300 pies de manzano a media ganancia».



OTSYA ENEA

Sagardotegia

Osínaga Auzoa • Tf. (943) 55 68 94 • HERNANI

La paulatina decadencia en la producción hace que hoy en día estemos lejos de elaborar sidra únicamente con manzana del país

Esta decadencia hace que hoy en día estemos lejos de poder elaborar sidra únicamente con manzana del país. Así, en 1987, de los seis millones de kilos de manzana empleados, el 47% era de las producciones de la zona y se pagó a 24 pesetas el kilo. Como referencia, incluimos el ejemplo de otros ejercicios: 1988: 4,8 millones (26%) y 29 pts. 1989: 7,25 millones (35%) y 26 pts. 1990: 7,7 millones (13%) y 31 pts. En 1996 la producción de manzana autóctona dio un salto, con 12 millones de kilos. La sidra de aquel año se produjo con 58,5% de manzana del país, que se pagó a 32 pts el kilo. Fue la cosecha más importante de los últimos años. Únicamente la del año 2004 es comparable con los 12 millones de kilos utilizados, 58,3% de manzana del país, pagada a 0,255 euros el kilo.

Los datos ofrecidos por la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa sobre el consumo de manzana en la campaña 2004 (las referencias se extrajeron tras la consulta a 41 sidreros, de los aproximadamente 60 asociados) de 12 millones de kilos utilizados, los porcentajes de origen de la manzana se repartieron básicamente en

tres procedencias: 58,3% de Gipuzkoa, 19% de Galicia, 23% del Estado francés y el porcentaje restante repartido entre diferentes procedencias sin gran significación (República Checa, Bizkaia, Alemania, etc.). Se estima que se consumieron alrededor de 7 millones de kilos de manzana de Gipuzkoa.

En la campaña 2005, la última, con datos extrapolados de la encuesta a 36 sidreros, de los 58 asociados, los datos indican la utilización aproximada de 12 millones de kilos de manzana. Los porcentajes se reparten básicamente en tres procedencias: 18% de Gipuzkoa, 14% de Galicia y 55% del Estado francés. El 11% restante se reparte entre Asturias, República Checa y Bizkaia. Vista la tendencia y la poca productividad de la manzana de Gipuzkoa, se ha valorado el porcentaje a la baja. El cálculo aproximado en kilos es de

1.600.000 kilos de manzana de Gipuzkoa, son dos ejemplos de la enorme fluctuación de la producción de manzana del país. A su vez, buena la sigue otro momento de cosecha fuerte. En lo que se conoce como reserva de la manzana, un ciclo que se reproduce con asiduidad.

Producción gipuzcoana

En cuanto a la producción de sidra, uno de los datos más significativos es que el 95% se produce en Gipuzkoa.

Este territorio tiene censados actualmente 58 productores de sidra integrados en la Asociación de Productores de Sidra Natural, otros tres en el grupo Taldes y algunos más, pocos, que no están asociados y van por libre. En Bizkaia son 13 los integrados en su

Los grandes productores (más de 300.000 litros al año) no superan la decena, pero generan el 60% de la sidra

Hay que distinguir tres tipos de productores de sidra: los que usualmente elaboran más de 300.000 litros (señalamos a los productores de sidra natural, que representan el 60% de la producción del sector, los que elaboran entre 140.000 y 300.000 litros (sidreros), que representan el 30%, y los que producen menos de 140.000 litros (sidreros de 30 sidreros).

Los datos de litros de sidra producidos en los últimos decenios demuestran un progresivo crecimiento. En los últimos años, así, en 1976 se produjeron 2 millones de litros. Un año después, 3,5 los litros fueron y se llegó a los 8,4 en 1991. En los años siguientes, la producción continuó creciendo, pasando a ser de 10,5 millones en el 2000. La tendencia es en crecimiento y las asociaciones de productores de sidra natural, que representan el 60% de la producción, son las que más crecen.

Para finalizar este repaso de datos estadísticos con la manzana y la sidra, señalamos los momentos álgidos en la difusión de esta bebida natural y su cultura, en forma de sagardotegia, y de consumo en sociedades populares y asociaciones. En el sector organizado por la Diputación de Gipuzkoa participaron 23 sidreros de 18 localidades en 2002, 19 en 2003, 21 en 2004, 26 de 27 municipios en 2005 y 25 este año, datos, entre otros, a falta de confirmación y que se hará público el próximo día 21 de mayo.

ELUTXETA

SAGARDOTEGIA • BASERRIA

LEKU PAREGABEAN

• Sagardo garaiak txutsetik.

• Urte onen gonari, bazkari eta afariak.

(Antelabenean ezik)

Ostara Baitara • URNIETA (Gipuzkoa)

943 55 69 81