



txotx

Sidra con un toque de perejil

El cocinero Karlos Arguiñano inaugura la temporada de sidrerías de Gipuzkoa, con un caldo aromático, refrescante y equilibrado.

Elene Arrazola

- Jueves, 13 de Enero de 2011 - Actualizado a las 05:19h.



Karlos Arguiñano sostiene un vaso de sidra en la apertura oficial de la temporada del 'txotx' 2011, hoy en Astigarraga. (Javier Etxezarreta/EFE)

sonriente, maquillado hasta las cejas y aportando el toque de humor que le caracteriza, el cocinero Karlos Arguiñano inauguró ayer la temporada de sidrerías de Gipuzkoa. Y lo hizo, en su estilo, aportando un toque de perejil al tradicional grito que abre el txotx: "Hemen duzue aurtengo sagardo berria, goxo-goxoa" (aquí tienen la nueva sidra de este año, rica-rica).

El maestro de ceremonias llegó a todo correr al acto de inauguración de la temporada. "Vengo de grabar mi programa y no he tenido tiempo ni para desmaquillarme, pero estoy feliz de estar aquí porque la sidra es una bebida maravillosa que une a las personas", expresó ante la multitud que le esperaba.

Al igual que en los últimos años, la apertura de la primera kupela tuvo lugar en la sidrería Petritegi de Astigarraga y el acto contó con la presencia de autoridades, sagardogiles y productores de manzana de todo el territorio.

El veredicto fue unánime: el caldo que se degustará en los próximos meses en las sidrerías de Gipuzkoa será "excelente". El portavoz de los sagardogiles de Gipuzkoa, José Ángel Goñi, especificó que la sidra será "aromática, refrescante, equilibrada y de largo recorrido en boca". Según explicó, la cosecha de este año ha sido más abundante que el año pasado y se han recogido más toneladas de manzana autóctona. Concretamente, se han producido 10 millones de litros de sidra, una cifra similar a la de la temporada anterior e inferior a la "histórica" cosecha de 2008. Como se comprobó ayer, los sidreros guipuzcoanos afrontan esta temporada "llenos de ilusión" y con la esperanza de mantener o superar el millón de visitantes que se vienen registrando al año en las sagardotegis de Euskal Herria. Tal y como informó el portavoz del colectivo, esta afluencia de visitantes genera en Gipuzkoa alrededor de 500 puestos de trabajo directos durante la temporada del txotx, que se extiende hasta el mes de mayo. En este sentido, el diputado de Desarrollo Sostenible, Rafael Uribarren, indicó que las sidrerías son "importantísimas" en el tejido empresarial agrario, e hizo un llamamiento a la ciudadanía para que acuda a las sidrerías y haga una "discriminación positiva" con

los productos "de calidad y de cercanía".

Uribarren destacó que la profesionalización de las dos últimas décadas ha permitido mejorar la cantidad y la calidad de la sidra producida en Gipuzkoa. Y la Diputación, remarcó, "ha estado implicada" en este proceso. Tal y como recordó, el gobierno foral ha impulsado un banco de germoplasmas para que no se pierdan determinadas plantas, además de un vivero experimental y un laboratorio enológico en Fraisoro, Villabona.

Por su parte, el director de Turismo de la Diputación, Ernesto Murguiondo, alabó la oferta turística de calidad que suponen las sidrerías. "No podemos dormirnos, tenemos que redoblar los esfuerzos", apuntó.

Cargando comentarios...

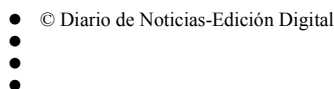


¡Hecho!



Recibirás un e-mail para confirmar tu registro.

Enseguida te devolvemos a la página en la que estabas donde verás tu comentario publicado



© Diario de Noticias-Edición Digital

