



La sidra, patrimonio cultural

Martes, 11 de Enero de 2011 - Actualizado a las 05:34h.

mañana miércoles 12 de enero, y al grito de "Gure sagardo berria", el cocinero Karlos Arguiñano abrirá la temporada del txotx en Astigarraga, como ya hicieron restauradores como Juan Mari Arzak o Andoni Luis Aduriz que, acertadamente, calificó a la sidra como "cultura embotellada".

No vamos a descubrir ahora el interés económico, social y turístico que tiene la sidra, pero a mi entender hay que rescatar el concepto cultural al que hacía referido diluyéndose en los últimos años por el efecto *botellón* sidrero de la temporada del txotx y la mercantilización de esta bebida semiartesanal y centenaria.

Es por ello que aunar sidra y gastronomía aprovechando el efecto arrastre que en la actualidad tienen tanto nuestra excelente gastronomía como nuestros grande nivel nacional e internacional, podría ser una apuesta de presente y de futuro.

La sidra debería ir de la mano de la gastronomía vasca, que debería hacer un uso mayor de esta, al igual que del resto de nuestros productos agroalimentarios, y tendente a conseguir, por ejemplo, el reconocimiento de la UNESCO a la cultura gastronómica vasca como "patrimonio inmaterial de la humanidad", como ya la mediterránea o la gastronomía francesa.

Por todo ello, este patrimonio cultural, de Euskadi en general y de Astigarraga en particular, que es la sidra, ya reconocida y admirada a nivel internacional con reportaje publicado en *Time* en 2008 bajo el título *A good time for cider*, debe contar con los máximos apoyos, no sólo para conservarlo sino para potenciarlo.

En las últimas fechas se está debatiendo sobre la idea de incluir o no la sidra dentro del certificado Eusko Label para, en un futuro, conseguir la Denominación que es una magnífica ocasión para que el sector se reinvente y modernice apostando, por una parte, por una sidra con "raíces" y, por otra, por una sidra de "con:

La primera iría destinada a fortalecer el carácter cultural e incluso etnológico de la sidra en particular y de nuestra gastronomía en general con un producto de c mientras que la segunda, aun no exenta de calidad, cubriría una demanda más festiva y/o lúdica. Txotx!

José Ángel Sánchez Gallardo

Concejal del PSE-EE en Astigarraga

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