

# noticias de Gipuzkoa

Diario de Noticias de Gipuzkoa. Noticias de última hora locales, nacionales, e internacionales.

sociedad

## Este año pega menos

El Gobierno Vasco y la Diputación suman fuerzas para hacer de la sidra un “producto turístico y competitivo”. La cosecha de 2014, “fácil de beber” y con una pizca menos de alcohol, ya está aquí. Los intérpretes de ‘Loreak’ abrieron ayer la campaña del txotx ante 55 medios de comunicación.

Un reportaje de Mikel Mujika  
Fotografía Javi Colmenero

Jueves, 15 de Enero de 2015 - Actualizado a las 06:09h

Dicen que la crisis remite y que la recuperación está en marcha en un 2015 más suave y blando, como la nueva sidra, con una pizca menos de graduación que en años anteriores y mucho “equilibrio en boca”. El grifo está abierto y los diez millones de litros producidos en las sidrerías de Euskal Herria ya han comenzado a menguar. Los productores confían en superar las 800.000 visitas que entre enero y mayo de 2014 recibieron las sidrerías vascas, la inmensa mayoría guipuzcoanas. De momento, todo son flores para la nueva cosecha de 2014.

Las protagonistas del exitoso filme *Loreak*, dirigido por Jon Garaño y José Mari Goenaga, fueron las encargadas de abrir el txotx. Itziar Ituño, Nagore Aranburu e Itziar Aizpuru se emocionaron, lloraron y ensayaron el momento de cantar al unisono el ya tradicional *Gure Sagardo Berria*.

Lo hicieron en la sidrería Bereziartua de Astigarraga, en un acto emotivo y “muy femenino” que congregó a 55 medios de comunicación, así como diversos representantes institucionales.

Un andamio de tres alturas para que los medios gráficos saquen fotos, focos, aurrekus, una nueva ceremonia de apertura que se estrenó ayer y pasará a formar parte del protocolo en años sucesivos, la plantación de un manzano, bertso del actual campeón Amets Arzallus y la también txapelkun en 2009 Maialen Lujanbio... Fue una fiesta por todo lo alto que terminó en comida multitudinaria. Todos bendijeron y degustaron el primer fruto de la cosecha.

La apertura de la campaña contó con el apadrinamiento del Gobierno Vasco y la Diputación Foral de Gipuzkoa, que confluyeron en su esfuerzo por hacer de la sidra un producto “turístico y competitivo” de cara al futuro.

Un dato: actualmente, el 45% de la manzana empleada en la producción de los diez millones de litros es de Euskal Herria. El resto se trae principalmente de Galicia y Francia. El objetivo es que en diez años, para 2025, se pueda producir la suficiente manzana como para hacer toda la cosecha con manzana autóctona.

Objetivo 2025

De hecho, en los últimos años el sector ha apostado por el cultivo de árboles de manzana para sidra con la plantación de unos 20.150 manzanos, lo que supone más de 80.000 plantíos en el último quinquenio y un incremento del 25% respecto al ejercicio anterior. Esta iniciativa, al igual que en los años anteriores, ha sido apoyada por las administraciones vascas.

Peli Manterola, director de Industrias Alimentarias del Gobierno Vasco, destacó el valor de futuro de un producto elaborado con un “sistema tradicional ligado a nuestra cultura” y valoró el esfuerzo que están realizando los sidreros para modernizar sus equipamientos. También se refirió a la innovación como valor y destacó que la sidra Eusko Label, realizada con el 100% de manzana de Euskadi, aumentó este año hasta los 900.000 litros.

Koldo Lizarralde, director de Desarrollo Rural de la Diputación de Gipuzkoa, añadió que para “controlar todos los aspectos” de la producción es importante la parametrización del proceso, el estudio microbiológico de la manzana. Evitar los subjetivos del paladar, y fijar unos parámetros que permitan valorar la calidad de forma objetiva y apoyen la pretendida apertura de la sidra a nuevos mercados.

Para ello, dijo, será necesaria la colaboración del Gobierno Vasco, la Diputación y los ayuntamientos en cuestiones que afectan a disponibilidad de terrenos, cultivos y financiación. En su opinión, que toda la manzana sea de aquí “nos daría un valor de calidad”.

Además, los responsables de Sagardun, el consorcio público-privado creado en 2003 y que gestiona la marca Sagardoaren Lurraldea, destacaron la visita realizada por especialistas de Estados Unidos, Canadá y el Reino Unido a Euskadi en verano.

En esa labor de crear lazos y abrir nuevos mercados, Sagardoetxea (Museo de la Sidra de Astigarraga) y las sidrerías Petritegi, Bereziartua y Zapiain de Sagardoaren Lurraldea recibieron la visita de escritores, periodistas, bloggers, productores y distribuidores de sidra de renombre de EEUU.

Por su parte, Arantza Madariaga, directora de Basquetour, aseguró que “tenemos ante nosotros un reto difícil. El visitante exige cada vez más vivencia y experiencias bonitas. No vale con ver cosas bonitas, sino vivirlas y nosotros queremos ser un referente en cultura gastronómica. En otros sitios hay sidra, pero lo que el visitante encuentra en Euskadi es nuestra cultura, las costumbres que hay alrededor de la sidra”, dijo.

---

### COMENTARIOS: [Condiciones de uso](#)

- No están permitidos los comentarios no acordes a la temática o que atenten contra el derecho al honor e intimidad de terceros, puedan resultar injuriosos, calumniadores, infrinjan cualquier normativa o derecho de terceros.
- El usuario es el único responsable de sus comentarios.
- Noticias de Gipuzkoa se reserva el derecho a eliminarlos.



Reserva un vuelo más hotel y ahorra

Expedia.es

Reserva ya