

noticias de Gipuzkoa

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

Kanpolibrean

Baserritik Sidrerías y compromiso de país. Por Xabier Iraola

Xabier Iraola - Domingo, 15 de Junio de 2014 - Actualizado a las 07:54h

El día de San Sebastian, allá por el mes de enero, suele ser la fecha de apertura de la temporada de txotx en las sidrerías guipuzcoanas y donde, aprovechando el tirón de algún personaje famoso, acaparan la atención de los medios de comunicación y con ello logran una publicidad que, de otra forma, sería impagable.

Alrededor de ese día son numerosas las informaciones que aparecen sobre la calidad y cantidad de cosecha de manzana autóctona y en función de cómo haya ido se difunde un mensaje u otro; es decir, si la cosecha propia ha sido escasa, se recalca que en esa tesitura no habrá más remedio que proveerse de manzana foránea y en el caso de que haya habido cosecha abundante, se recalcará que la manzana foránea ya estaba comprometida de antemano por lo que, en definitiva, también se sigue trayendo manzana foránea.

Del precio ni hablamos puesto que salvo una pequeña cantidad que se considera manzana homologada, el precio del resto de la manzana está congelado desde hace varios años, sin tener en cuenta ni la subida de los costes ni la subida que ellos, los sidrereros, aplican a sus productos, tanto la sidra embotellada como los que nos sirven en la mesa en temporada de txotx.

Por ello, las organizaciones agrarias aprovechan esa fecha para renovar su particular tradición que es la de reivindicar, dando quizás por perdida la subida del precio de la manzana, una mayor presencia de productos autóctonos en las mesas de las sidrerías durante la época del txotx.

O sea que el menú tradicional (tortilla de bacalao, bacalao frito, txuleta, queso y nueces) y el ampliado que muchas sidrerías ofertan incluyan productos de los caseríos vascos de donde, principalmente, proviene la manzana autóctona, es decir, que la txuleta, huevos de la tortilla, nueces, y el queso sean de aquí y que, además, se incorporen otras especialidades que pueden tener fácil encaje en la forma de trabajar en las sidrerías como puede ser el pollo, cordero, cerdo o los pimientos o guindillas fritas.

Pues bien parece ser que el reiterado mensaje no ha caído en saco roto y que, aún a modo de experiencia piloto, esta próxima temporada de txotx van a ser 6 sidrerías integradas en el proyecto de Euskal Sagardoa con Eusko label, 5 guipuzcoanas (Ola de Irun; Petritegi de Astigarraga; Iparragirre de Hernani; Satxota de Aia y Calonge de Igeldo) y una vizcaína (Uxarte de Zornotza) las que se han comprometido a ofertar una serie de productos de alta calidad amparados por Kalitatea (Euskal okela: chuleta, costilla y okela taloa; pollo de caserío vasco; huevo de caserío vasco; cerdo de caserío vasco; pimiento de Gernika; guindillas de Ibarra; tomate del País Vasco; lechuga del País Vasco y queso Idiazabal).

Cada sidrería deberá integrar, además de la propia sidra, como mínimo 3 productos de este listado y darlo a conocer a sus clientes mientras que la administración, a través de la Fundación Hazi, se encargará de todo el material promocional y publicitario para que el proyecto piloto tenga el máximo éxito y consiguientemente, el proyecto se afiance y extienda al conjunto de sidrerías integradas en Euskal Sagardoa.

El proyecto, por lo que sé, también contempla una serie de medidas de control para certificar el compromiso de cada una de ellas y asegurar a los clientes la autenticidad del producto que cree consumir y cómo no, una comisión de seguimiento que velará por el correcto funcionamiento.

Personalmente, creo que es un proyecto bonito, acertado y necesario al que deseo el mayor de los éxitos puesto que los clientes demandan autenticidad cuando van a unos establecimientos tan típicos como las sidrerías donde creen estar en las catedrales de lo oriundo sin saber que en muchas de ellas, apenas hay producto autóctono, puesto que la mayor parte de su manzana proviene de Bretaña, la txuleta de Alemania, el queso de Zamora y las nueces, vaya usted a saber de dónde.

Por ello, por los consumidores, pero también por los baserritarras que en esa época del año producen carne, corderos, pollo, etc. es vital que este proyecto sea exitoso y que se extienda al conjunto de las sidrerías, e incluso, más allá de las integradas en el proyecto de sidra con Eusko Label.

Hace un par de años, fui a cantar con el coro de mi pueblo a Asturias, más concretamente, al pueblo minero de Pola de Lena y comprobé que varias sidrerías contaban en su interior con una pequeña agrotienda donde los numerosos turistas pudimos adquirir tanto fabada como quesos, embutidos y dulces típicos de la tierra sin tener que andar, de la ceca a la meca, buscando productos autóctonos.

Es por ello que creo que las sidrerías pueden ser unos excelentes puntos de venta del producto propio, bien integrándolo en su propio menú bien instalando en los establecimientos unas pequeñas agrotiendas donde comprar, eso sí, producto autóctono.

Para mí y con esto acabo, el compromiso de integrar tres productos autóctonos de calidad en el menú es el camino, emulando el exitoso programa turístico-agrario-gastronómico de País Cántaro en la región francesa de Languedoc.

Opino que este compromiso debiera extenderse al conjunto de la hostelería superando así otras estrategias como el programa del Gobierno Vasco Euskadi Gastronomika donde predomina el punto de vista turístico y escasea el compromiso de muchos de los establecimientos adheridos a esta iniciativa con el producto de nuestros caseríos.

Cargando comentarios...

Haz tu comentario

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.

Escribe tu comentario

introduce tu comentario

Comentarios Número de caracteres (500/500)

[Soy usuario registrado](#)

Introduce tus datos.

[Quiero registrarme](#)

Usuario registrado

Correo electrónico

Recordarme la próxima vez

Contraseña

[¿Olvidaste tu contraseña?](#)

Enviar

KIABI CELEBRACIÓN
la moda a pequeños precios **POP**

VER LA SELECCIÓN ►

Recibirás un correo electrónico para confirmar tu registro.

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

Publicidad

-
-
-
-
-

• © Diario de Noticias-Edición Digital

-
-
-
-

