

noticias de Gipuzkoa

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

Kanpolibrea

Txotx con amplio margen de mejora

Las sidrerías son parte de nuestra cultura pero hace falta una apuesta sincera para que la manzana y el resto de productos que ofrecen sean autóctonos

Por Xabier Iraola - Domingo, 18 de Enero de 2015 - Actualizado a las 06:10h



Les juro que tenía pensado no meterme con las sidrerías para así cumplir con uno de los objetivos que me he marcado para este nuevo año, que no es otro que no perder más amigos de lo estrictamente necesario.

Vi en la tele la apertura de la temporada del txotx en Astigarraga (sin entrar a valorar la pésima imagen que se da con los diferentes actos de apertura y sin lograr un acto unitario) y ha sido al ver las informaciones publicadas cuando me he visto obligado, irremediamente, a opinar. Alguno pensará, bien pensado por cierto, que no es muy difícil provocarme pero es que ha sido suficiente leer y ver ciertas cuestiones para entrar al trapo.

En primer lugar considero que el acto de apertura de la temporada del txotx es un fantástico acto propagandístico a través del cual miles de ciudadanos, habituales o no de las sidrerías, conocen que ya se han abierto las puertas de las sidrerías. No quiero ni imaginarme el coste que tendría abonar por el espacio que los medios brindan a dicho evento. Por lo tanto, mi enhorabuena a los organizadores, ya que la combinación de la tradición y el caché de los galardonados hacen que los medios acudan masivamente a la cita.

Año a año, son actores, pelotaris, futbolistas y demás estrellas los llamados a protagonizar la apertura del txotx mientras, con peligro de errar, creo que nunca se ha reconocido con tal protagonismo a los cientos de baserritarras que cuidan sus manzanos y que aportan la imprescindible materia prima para elaborar el sagrado líquido. Por lo tanto, mi primera llamada es para destacar la aportación de los fruticultores.

Pero bien, dejando de lado el cohete de salida, leo en la prensa escrita y en los numerosos suplementos especiales que se dedica amplia información a diferentes cuestiones que tienen que ver con la elaboración de la sidra (número de litros producidos, porcentaje de manzana autóctona, proyectos de investigación, marcas de calidad, etc.) mientras se silencian o esconden otras cuestiones, al menos que a mí me interesen, como son los otros productos que podemos degustar cuando acudimos a una sidrería.

Leo que este año se ha hecho la sidra con un 40% de manzana autóctona, es decir, hay un 60% de manzana que proviene de otras comunidades como Asturias, etc. o de otros países como Francia, República Checa, etc. y todo esto, después de numerosos años incentivando la plantación de manzanos por parte de la Diputación Foral de Gipuzkoa. Mucho me temo que muchos de los manzanales plantados con ayudas han sido prontamente abandonados (quizás se plantaron para poder construir una vivienda en suelo no urbanizable) o que la productividad de dichos árboles es tan escasa que el incremento no va en consonancia con el número de árboles plantados.

No he leído, por otra parte, qué porcentaje de la carne que se consume en la temporada de txotx es de Euskadi, es decir, cuántos de esos hermosos chuletones que degustamos provienen de nuestros caseríos. Mucho me temo que el porcentaje, salvadas las excepciones que *haberlas haylas*, es insignificante y que son amplia mayoría los chuletones que vienen del Norte de Europa o como muy cerca, de Galicia (lo de los bueyes gallegos alcanza cotas similares al milagro de los panes y peces).

Pero más indignante que la propia constatación de la omnipresente carne *extranjera* es el alarde publicitario de algunos comerciales, que un día van jactándose de trabajar a fondo con carne gallega y de ser verdaderos expertos en ella y al día siguiente, coincidiendo eso sí con la apertura del txotx, se nos aparecen bajo el eslogan publicitario de *Basque gastronomy* como los adalides de la carne autóctona, llegando incluso a afirmar que "la carne vasca es la mejor del mundo".

Y yo me pregunto, ¿qué porcentaje de carne autóctona es la que comercializa a lo largo de todo el año? Y sí, como dice públicamente, considera que la carne vasca es la mejor del mundo, ¿por qué no se apuesta por ella y se introduce en esos templos de la carne roja como son las sidrerías, restaurantes de élite o famosos asadores con los que trabajan?

Otro tanto, ocurre con el queso, aunque no en esas proporciones, puesto que el Idiazabal está algo más presente en nuestras sidrerías, pero no por ello debemos bajar la guardia y los consumidores deben, debemos, exigir queso Idiazabal para que no nos den, como suele ocurrir algunas veces donde esa denominación es sustituida por otros quesos, ahumados eso sí, notablemente peores pero bastante más rentables por su bajo precio.

Las sidrerías forman parte de nuestra cultura y así debe seguir siendo pero se necesita de una apuesta sincera por parte de los sidreros para que el porcentaje de la manzana autóctona vaya creciendo (el precio abonado al baserritarra es crucial en este apartado) y para que el resto de ingredientes del menú sean de aquí (carne, queso, nueces, etc.) y así se garantizará la autenticidad de una tradición tan nuestra como la sidra y la temporada del txotx.

Son bastantes los sidreros que van dando pasos en la buena dirección; aun así, como se suele decir tenemos "amplio margen de mejora".

P.D.: Hablando de sidrerías, no tengo más remedio que recomendarles la sidrería Eula de Urnieta, con una dilatada apuesta por la manzana propia y con una sidra de excelente calidad.

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.

