

noticias de Gipuzkoa

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

Ecos

Un día lleno de actividades para celebrar el 450 cumpleaños de la sidrería Astarbe

Jueves, 30 de Mayo de 2013 - Actualizado a las 05:24h

El pasado jueves 25 de mayo la sidrería Astarbe organizó una jornada de puertas abiertas para que todos los vecinos de Astigarraga, así como aquellos que quisieron acercarse al local, pudieran disfrutar de un día de fiesta. Y es que la sidrería Astarbe celebraba su 450 cumpleaños.

Durante la visita guiada se llevó a los visitantes por la historia del caserío y la sidrería durante estos 450 años. El paseo se amenizó, como no podía ser de otra forma, con sidra y unos pintxos, acompañados de música y juegos para todos.

Ya por la tarde, se pudo disfrutar de la actuación de bertsolaris renombrados y de un concierto de música mientras los invitados cenaban el ternero que estuvo asándose en público durante todo el día.

El primer documento histórico en el que se menciona el caserío y sidrería Mendiola, la actual Astarbe, data del 20 de mayo de 1563. Desde entonces sus propietarios, generación tras generación, se han dedicado a la elaboración de sidra y al cultivo de la manzana.

El trabajo de documentación realizado por Lourdes Odriozola, historiadora y actual colaboradora de Sagardun y Sagardo Etxea, ha desempolvado muchos de los secretos tanto del caserío como de la sidrería, y ha ayudado a entender cómo un negocio familiar puede haberse convertido en una de las empresas más antiguas de Gipuzkoa.

"Según hemos podido saber, dispusieron de un férreo control de la transmisión patrimonial. En siete ocasiones el heredero de Mendiola ha sido una mujer, de ahí que el apellido de sus propietarios haya variado tanto hasta llegar a establecerse el de Astarbe", subraya Hur Astarbe actual responsable de la sidrería.

Hur Astarbe se hizo con la dirección de la empresa hace ya una década. Este relevo generacional aportó una visión más profesionalizada de la empresa y apostaron por comenzar a desarrollar un proyecto de I+D+i que, además de fortalecer y mejorar la producción de sidra, diversificara el negocio con otra línea de productos derivados de la manzana.

"Para una empresa familiar es muy complicado apostar por invertir en proyectos de investigación y desarrollo de nuevas líneas de producto", comenta Hur Astarbe, pero "lo cierto es que, ante la uniformidad del mercado, veíamos necesario apostar por invertir en nuestra propia marca, en nuestra imagen, principalmente a través de productos que nos diferenciarian frente a nuestra competencia. Es algo natural, se ha hecho en otros sectores y en el de la sidra no podemos ser ajenos a esta realidad. Más en los tiempos de crisis que estamos viviendo".

Comenzaron a apostar por una manzana local y de calidad, de hecho, dos tipos de manzanas catalogadas como autóctonas llevan los nombres de su sidrería y su caserío, Astarbe y Mendiola.

"Apostamos por un producto que sin perder la esencia de la tradición aportara un valor añadido y diferencial en el mercado y creo que los resultados han sido altamente satisfactorios", comenta Hur Astarbe. "Nos volcamos en la elaboración de un producto que no existiera en el mercado, en un producto que, partiendo de la sidra, pudiéramos presentar como diferente y diferenciado, una línea de espumosos de sidra que hemos bautizado como *byhur* y que a partir de hoy mismo pondremos a la venta".

Es un producto desarrollado a través del método tradicional, también conocido como champagnoise, con una segunda fermentación en botella, de color dorado, afrutado y equilibrado.

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

ComentariosNúmero de caracteres (500/500)

[Soy usuario registrado](#)

Introduce tus datos.

[Quiero registrarme](#). Sólo tardarás un minuto. El comentario se enviará después de registrarte.

Usuario registrado

Correo electrónico

☐

Recordarme la próxima vez Contraseña

[¿Olvidaste tu contraseña?](#)

Enviar

¡Hecho!



Recibirás un correo electrónico para confirmar tu registro.

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

Publicidad

•