Noticias de Gipuzkoa
Eres lo que lees
10 URTE / AÑOS

GRAN CUERPO Y BUEN AROMA

PRODUCCIÓN

PLANTACIONES EN BUSCA DE SIDRA 100% AUTÓCTONA

PÁGINAS 45-46

HISTORIA

SAGARDOA EKONOMIAREN ERAGILE GISA

49. ORRIALDEA

Abierta la temporada de **TXOTX** 2017

VANGUARDIA & TRADICIÓN

Kale-zahar, 39 · 20170 USURBIL (Gipuzkoa) · 943 373 995 · sidreria@sidrassaizar.com

www.sidrassaizar.com

En busca de sidra 100% autóctona

LA DIPUTACIÓN PUSO EN MARCHA EL PASADO AÑO UN PLAN ESPECÍFICO PARA **IMPULSAR LA PLANTACIÓN DE MANZANOS** CONSISTENTE EN SUBVENCIONAR LAS NUEVAS PLANTACIONES Y BUSCAR TIERRAS PARA SU PRODUCCIÓN

Alex Zubiria

La producción de sidra autóctona es uno de los principales pilares que la Diputación ha buscado asentar en el territorio. Con ese objetivo se puso en marcha el nuevo Plan de Impulso a la Plantación de Manzanos, acordada con dos asociaciones de productores de sidra del territorio, y que ya ha comenzado a dar sus primeros pasos reflejados en la sidra de esta temporada. El fin último del mismo es conseguir el 100% de manzana propia en unos años, apoyando e incentivando su producción a través de dos principales medidas.

Por un lado, otorgando subvenciones a las nuevas plantaciones que realicen tanto los fruticultores como los propios sidreros del territorio, y por otro lado, buscando tierras de propiedad pública aptas para la producción de manzanas, cuya explotación se cederá a los productores. Estos, por su parte, asumen el compromiso de destinar toda la cosecha de estas parcelas a la elaboración de sidra con manzana autóctona y adaptarse a la normativa de las marcas públicas de calidad.

El plan nace fruto de un problema endémico en el sector, compartido tanto por la Diputación como por las agrupaciones de productores: la falta de abastecimiento de materia propia, de una manzana de calidad de aquí. La principal causa de ello es la baja rentabilidad que el manzano de la sidra ha tenido.

Partiendo de este problema, la línea de trabajo ha pivotado sobre dos ejes: poner en valor la actividad económica en el medio rural con todos los beneficios que conlleva en la cohesión y mantenimiento de los valores paisajísticos, y hacer una apuesta por la calidad de la sidra, así como con la cultura y valores que implica.

Entre 5 y 6,25 millones de kilos de manzana para sidra son recogidas en Gipuzkoa cada año. N.G.

La sidra natural en Gipuzkoa se distribuye en 74 sidrerías que producen anualmente entre 9,5 y 10 millones de litros de sidra. Para ello se utilizan 13,5 millones de kilos de manzana aproximadamente, pero únicamente entre el 5 y 6,25 de esta cantidad es producida en Gipuzkoa. Así pues, el territorio cuenta con un déficit de unos 7,75 millones de kilos que se deben importar de otras autonomías o países, y que supone un montante aproximado de 1.860.000 euros. La

Gipuzkoa tiene un déficit de 7,75 millones de kilos de manzanas para asumir la producción de sidra

sidra pro
Gipuzkoa
do de 15 m
Desde 19
cabo un p
fomento d
manzanal
tir de esa m
A pesar d
años grac
plantado 8
años el ritm
vas superfi
Además, s
calidad de l
genes de m
ticamente
miento en e
el precio de
ella es baj
directa con
a que en el m
muy diferen
semejante.
Con esta re
mesa, la Di
garantizar la
vencia de las
tura existent
través del Pla
Manzanales.
territorio de l
na necesaria
sidades de los
ducto de calid
en una necesi
El plan, ya
contempla la
los primeros c
los manzanos
cir, suponiend
ayuda por hect
Asimismo, la D
promete con el
gramas de mej
y formación en e
mitirá la creac
trabajo en el m
nuevas plantaci
da a los terrenos
zados y permitirá
Junto a este pro
ción Foral de Gi
en marcha otras
refuerzan todavía
por este sector: la
tal Otalarrea que
de ensayo y de c
laboratorio para a
micos y sensoriales
ENAC, diferentes
conocer en profun
liaridades del prod
minación de origen
doa que ha entrado
año, entre otros ejem

ARRUTI / DIRECTOR GENERAL DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL DE LA DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA

uestro objetivo es mejorar la calidad a sidra y la competitividad del sector"

liza un recorrido por las ísticas de la sidra de esta on un objetivo final en rar una mejora progre- dad del producto y con- e manzana 100% autóc- plazo.

de comenzar una nue- de sidra, ¿cuánta can- oducido?

ciones de sidra guipuz- variado respecto a años ara esta temporada se en 2016 un total de ros. La temporada ha r en cuanto al tiempo, nvierno con poco frío y de 2016 fue más lluvio- al. Eso ha traído como a una floración de los nuy irregular, y un mal to. Por todo ello, la pro- sidra ha sido desigual. e algunos manzanales lo mucho, y sin embar- poco. A ello debemos rano-otoño seco y solea- os, que han provocado amaño en fruto en man- tados al sur.

ancia de la manzana ra la Diputación es fun- or qué? ¿Qué beneficios

uno de los productos puzkoa, por su valor cul- ómico y económico. Por estro departamento tra- cho por mantener la pro- lidad de este producto. ducción de sidra en nemos un déficit anual en torno a los 7,7 millo- aunque depende de la nual de los manzanales Esto significa que el sec- ano compra manzana 800.000 euros en el exte- o sale de Gipuzkoa esta uros, pero si tuviéramos nanzanales en Gipuzkoa e invertiría en Gipuzkoa.

de la manzana, y por lo idra, es muy importante. an la de este año?

emporada esperamos en sidra buena. Una sidra nada, con mucho cuerpo ino) y largo recorrido, que ras que adquirirán sus ndiciones organolépticas transcurriendo la campa- o al alcohol, se espera una similar a la de años pre- ya que la manzana partía cuado nivel de azúcar.

antizar esos niveles de cali- medidas llevan a cabo?

ación Foral de Gipuzkoa lle- ga trayectoria en el apoyo de la manzana y la sidra. ejemplo de ello en el libro de Pomología que presentamos el año pasado en donde se recoge toda esa trayectoria entre la Diputación y el sector. Por un lado, tenemos el Concurso de Sidra de la Diputación Foral de Gipuzkoa, unos premios que este año celebran su 16ª edición y que condecora a las sidras de mejor calidad. Por otro lado, el departamento dispone de una línea de ayudas a inversiones en la modernización de maquinaria y tecnología, trabajo que se impulsa en colaboración con las asociaciones de sidreros y de entidades como las asociaciones de desarrollo rural. Esta línea de apoyo tiene dos objetivos generales: impulsar la competitividad del sector y la mejora de la calidad de la sidra. Y por último, pero no por ello menos importante, debemos subrayar el trabajo que realiza el laboratorio Fraisoro por garantizar la calidad de la sidra entre otras cosas. El laboratorio trabaja codo con codo con el sector en la búsqueda de ese objetivo y realiza en su propio vivero análisis y diferentes investigaciones para la mejora del producto.

▸ En junio presentaron el plan de la Diputación con el objetivo de tener el 100% de manzana autóctona, ¿por qué? ¿En qué consiste?

▹Las asociaciones del sector de la sidra en reuniones con la Diputación mostraron la preocupación por la falta de manzana autóctona. Para el sector sidrero guipuzcoano es muy importante, ya que así pueden controlar la calidad de la misma, pudiendo decidir momentos de recogida, reducir el tiempo de transporte y la calidad del transporte, lo que mejora la calidad del producto final. La elaboración de sidra con 100% de manzana autóctona asegura también un mejor control de calidad en todo el proceso. La Diputación pondrá terrenos públicos y privado para plantar manzanos y dar una serie de ayudas para la plantación. Todo esto redunda en la calidad de la sidra producida.

▸¿Cómo ha sido el recorrido durante estos meses? ¿Qué balance hacen?

▹En junio del año pasado presentamos el plan públicamente y ya hemos puesto en marcha el plan de ayudas, para el que hemos recogido las solicitudes. Por otro lado, estamos tramitando los terrenos, como la finca Zubieta, entre otros. Está recibiendo una buena respuesta por parte del sector y aunque este plan necesite de muchos años, creo sinceramente que vamos a buen ritmo y pronto tendremos resultados.

▸Uno de los puntos del plan es la búsqueda de propiedades públicas aptas para la producción de la manzana, ¿está siendo efectivo? ¿Se han podido encontrar en estos meses terrenos con estas características?

▹La Diputación Foral de Gipuzkoa está realizando una importante labor en lo que es la localización y gestión de terrenos aptos para la plantación de manzanos. La demanda planteada por el sector ha sido de unas 300 hectáreas. Para las campañas 2016-2017 y 2017-2018 prevemos movilizar 100 hectáreas tanto de tierras privadas como públicas.

▸En líneas generales, ¿cómo han recibido estos planes los propios productores? Imagino que habrán sido unas propuestas habladas y consensuadas...

▹Muy bien porque precisamente ha consistido en responder a una necesidad y un demanda que nos había llegado del propio sector. Nuestro esfuerzo ha consistido en vehicular los recursos económicos, integrar los distintos matices que provenían del sector, coordinarse con el Gobierno Vasco y ajustarnos a la normativa. Es de mencionar la altura de miras y el esfuerzo aglutinador que está realizando el propio sector. Es un paso muy importante que las distintas administraciones y el sector a través de sus respectivas asociaciones sean capaces de aunar los esfuerzos en torno a un mismo objetivo. ■ A.Z.

Una cosecha irregular pero de buena calidad

GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA DEFINE LA MANZANA COMO **"SANA Y DE GRAN CARÁCTER"**

La cosecha de manzana, en general, ha sido irregular en cantidad, –con lugares en los que ha habido mucha manzana y muchos otros en los que no ha habido tanta–, y de buena calidad en toda Euskal Herria. En general, la manzana ha madurado más tarde que otros años, pero los últimos días antes de la recolección ha ganado mucho, tanto en peso como en cantidad de azúcar y acidez.

En total, se han elaborado 12,5 millones de litros de sidra natural en Euskal Herria y para ello se ha utilizado alrededor de un 45% de manzana autóctona y un 55% de manzana foránea, comentan desde Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea.

Asimismo, afirman que las características principales de la nueva sidra son difíciles de marcar, el tipo de manzana autóctona utilizada, la zona de elaboración y las características de la manzana foránea otorgan a la sidra matices diferentes, pero en general se puede hablar de sidras de "gran cuerpo y buen aroma, con gran carga de taninos, aspecto que aporta sidras de gran recorrido".

Buena producción en la costa

En Gipuzkoa se han elaborado alrededor de 12 millones de litros de sidra natural. En lo que respecta a la manzana, se ha producido algo menos de los que se esperaba, aspecto que se ha repetido en muchas zonas de Euskal Herria. En algunos puntos de la costa o de Goierri ha habido una gran producción de manzana, a diferencia de otros en los que la producción ha sido más escasa, y también ha habido grandes variaciones en la producción entre unos tipos de manzana y otros.

Por todo ello, muchas sidrerías han podido elaborar el 100% de la sidra con manzana autóctona, mientras que otras han tenido que comprar manzana de fuera. Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea cifra en un 45% la manzana utilizada producida en Gipuzkoa, mientras que la cantidad restante se ha traído de otros lugares, en especial Galicia y Francia.

Por otro lado, es de subrayar que las sidrería asociadas a la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa están diversificando cada vez más los productos de calidad, por lo que en 2017 podremos encontrar en el mercado además de las sidras naturales, sidras espumosas, zumos pasteurizados y sidras sin alcohol. ■ N.G.

Las sidras de este año tienen gran cantidad de taninos. N.G.

Dos componentes de Sorginak bailan el aurresku de honor ante Julen Lopetegui. IKER AZURMENDI

Hau da Usurbilgo Saizar sagardo berria!

EL ENTRENADOR **JULEN LOPETEGUI** FUE EL ENCARGADO DE ABRIR LA TEMPORADA DE TXOTX EN USURBIL

El pasado jueves se celebró la cuarta edición de la apertura del txotx por parte de la sidrería usurbildarra Saizar. En esta ocasión, fue el entrenador de fútbol y actual seleccionador estatal Julen Lopetegui el encargado, bajo la presentación del navarro Julian Iantzi, de probar el primer caldo de la temporada. Al grito de *Hau da Usurbilgo Saizar sagardo berria!*, el exguardameta asteasuarra dio por inaugurado este 2017 a nivel sidrero.

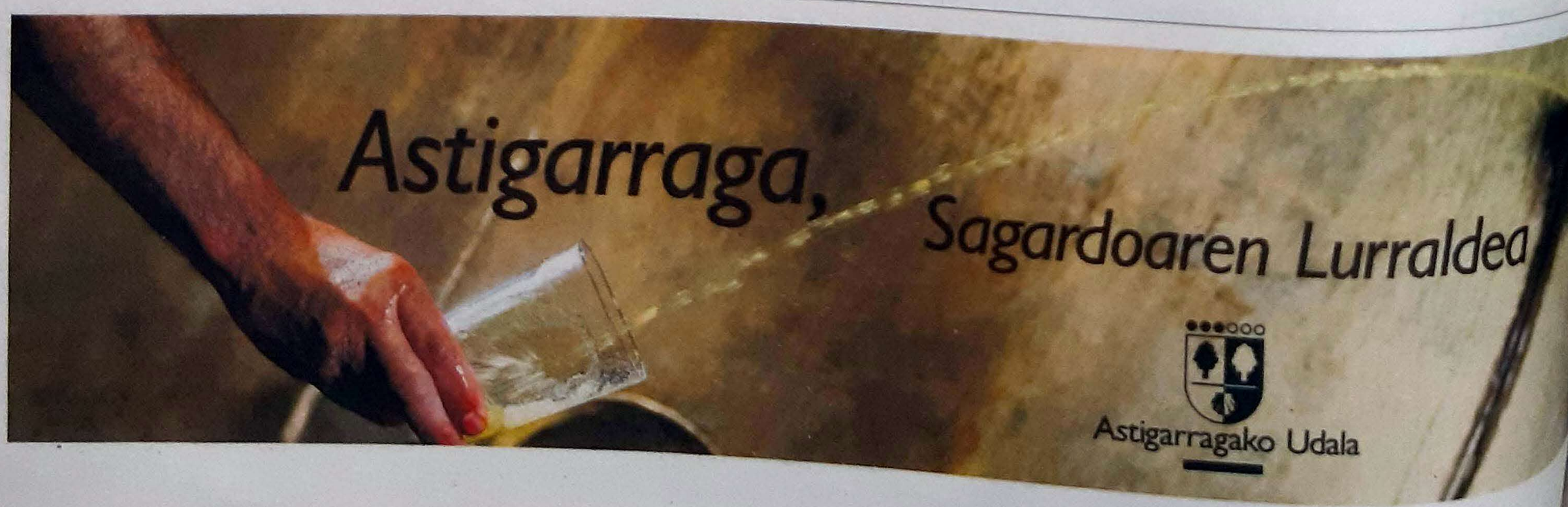
La apertura de la temporada de txotx va cogiendo arraigo y adeptos fuera de Euskal Herria y así, muchos famosos residentes fuera de aquí no quisieron perderse uno de nuestros más arraigados rituales. Tras el aurresku de honor, los bertsos de Andoni Egaña y la inauguración del txotx por parte del seleccionador español, pasaron por las kupelas de Saizar Ramoncín, José María Íñigo, Fernando Romay, Iván Massagué (protagonista de *Gym Tony*), el ex*CQC* Sergio Alis o el periodista deportivo Iñaki Cano. Además también participaron en la apertura del txotx amenizada por Kepa Junkera y Sorginak, celebridades más cercanas como los pelotaris Patxi Eugi y Juan Martínez de Irujo, el harrijasotzaile Aimar Irigoien o el jugador de la Real Sociedad Imanol Agirretxe y representantes del mundo de la hostelería, la cultura, la empresa y el deporte.

Música y buen ambiente

Además de encargarse de ambientar el trayecto hacia la kupela elegida para dar por abierta la tempo-

rada 2017, Kep
letras de Xabie
Sarriegi y el
vocal de Sorg
tema *Sagarrare*
presentó en di
también alegrar
cias al espectác

A pesar de dar
temporada de t
de las particular
que en sus inst
degustarse sidr
de todo el año, i
te de que estem
rada. Además,
comenzó sus vi
les, en varios id
pueden conocer
dades de la elab
y que se acomp
degustación de



gardoaren iragana eta oraina
onomiaren eragile gisa

DEKO PUNTAKO TEKNOLOGIATIK XXI. MENDEKO **ESPERIENTZIA GASTRONOMIKORA**

n Lurraldea: sagardoaren iragana eta oraina bat egiten dutenean. N.G.

berebiziko garrantzia
skal Herriko garapen
n, bai bere ingurunean,
baleontziak bezalako
enpresetan ere. Men-
ar, Urumea eta Oria
aldeko bizitza iturri izan
sontzien eraikuntzara-
puntako teknologia
o iritsi dira. Gaur egun
ardoak eskualdeko eko-
ragilea izaten jarraitzen
ekoizpenarekin baka-
nortasuna azaleratzen
aren erituaren ospakizu-
n duen sagardoaren kul-
erlazionaturiko guztiaren
turistikoa eta garapena-

a euskal idiosinkrasia-

rekin estuki lotua dagoen produktua eta gure kultura gastronomikoaren identitatearen izaera da, nahiz eta gaur egunean ez dakigun sagardoa noiz hasi zen egiten gure baserrietan. Produktu honen elaborazioak gorabehera asko izan ditu historian zehar, ekonomiaren motorra izanez une batzuetan, eta galzorian egonik beste batzuetan.

Halere beti bere errautsetatik birsortu da une bakoitzeko beharretara egokituz. XVI. mendean sagardoa balio erantsi handiko produktua izan zen, txanpon bezala erabiltzen baitzen merkataritza akordioetan, baina ondoren zailtasun askoko mendeak etorri ziren eta autokontsumorako produktuan bilakatu zen.

Urumeako bailaren testuinguru hau izan zen eskualdeko biztaleentzat sagardoak garrantzia ekonomikoa izaten jarraitu zuen toki bakarretakoa. Hori horrela izanda, XX. mendearen hasieran sagardotegiak modan jarri ziren 1950. hamarkadan. Berriz ere krisian sartuz eta 1966. urtean ia desagertzear egon ziren. Baina beste behin ere, txotxaren erituak mundu osoko bisitariak erakarri ditu eta sektorea, berriz ere, Gipuzkoako eragile ekonomikoan bilakatu da.

Sagardoarekin erlazionatutako esperientzia turistikoen sustapena Sagardoaren Lurraldea markapean gauzatzen da eta sagardotegiko ohiko usadioari balio erantsia ematen dioten bisita gidatuak, ekitaldiak edota tailerrak disenatzeaz, sustatzeaz eta merkaturatzeaz arduratzen da. Lurralde honen bihotza Sagardoetxean aurkitzen da, Astigarragan kokatua dagoen sagardoaren museoan hain zuzen, urtean 12.000 bisitari baino gehiago jasotzen dituena eta Euskadiko Museo Enogastronomikoen Sareko (Gastromuseums) kide dena. Turismo gastronomikoa sagardoaren lurraldean goraka doan sektoreetako bat da.

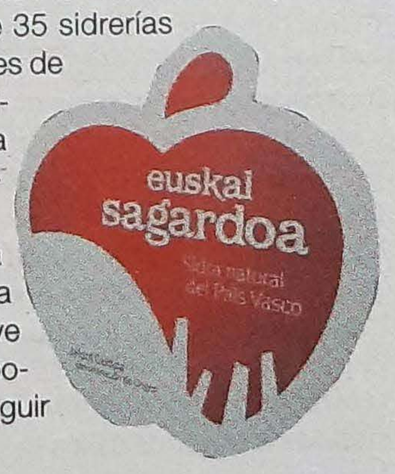
Sagardo naturalaren ekoizpena

Gaur egun, kalitatezko sagardoaren ekoizpena, bertako sagar barietateen sustapena nahiz babesa eta euskal sagardoarentzako Jatorri Izendapena eskuratzea dira lehen sektorea nahiz instituzioen apostu handiak. Zentzu horretan, Gipuzkoako Foru Aldundia bertako sagarrondoen landaketaren aldeko apostua egiten ari da eta sagardogileak bertako sagarrekin hornitzeko sagardotarako sagarrak landatzera bideratua dagoen diru laguntza programa dauka.

Ahalegin hauen emaitza gisa, azken urteotan 100.000 sagarrondo baino gehiago landatu dira. Gainera, Gipuzkoako Foru Aldundiak, Sagardoetxea Museoko historialaria den Lourdes Odriozolak idatzitako *Gipuzkoako Pomologia Batzordearen Ehun Urte* liburua argitaratu berri du. Bertan, azkeneko ehun urte hauetan Foru Aldundiak sagardotarako sagarraren alorrean egindako ibilbidea deskribatzen du, 1916ko abuztuaren 31ean Pomologia Batzorde Berezia martxan jarri zenetik gaur egunera arte, aurreko testuingurua ahaztu gabe. ■ N.G.

Denominación de origen, en primavera

El pasado lunes fue presentada la Denominación de Origen Euskal Sagardoa/Sidra Natural del País Vasco sustituyendo al Eusko Label que se utilizaba hasta ahora. La intención es que 35 sidrerías comercialicen bajo su amparo los 1,3 millones de litros producidos en 2016. La nueva denominación autoriza 115 variedades de manzana autóctona; con 29 manzanales y sidrerías guipuzcoanos inscritos en esta distinción. Esta bebida autóctona supone el 12% de la producción total del País Vasco, pero mira a largo plazo con el objetivo de que se cultive en Euskadi la manzana necesaria para elaborar toda la sidra, algo que se prevé conseguir dentro de 15 años.



La txalaparta ha estado siempre ligada a la manzana a través de las sidrerías. N.G.

El peso de la manzana en la historia y la cultura vascas

APELLIDOS, TOPÓNIMOS O INSTRUMENTOS MUSICALES SON PRUEBA FEHACIENTE DE LA IMPORTANCIA QUE HA TENIDO LA SIDRA A LO LARGO DE LOS AÑOS EN EUSKAL HERRIA

Alex Zubiria

El valor que se le ha dado históricamente a la manzana y a la sidra en Euskal Herria es grande. Prueba de ello es cómo ha enriquecido no solo el paladar de los vascos, sino también toda su cultura. Nombres y topónimos, apellidos, proverbios y refranes, música, bertsolarismo, danza... En cada uno de ellos la relevancia de la sidra está presente.

El primer topónimo registrado en euskera es *sagarro*, aparece en un documento de 1291 de Navarra. Desde el siglo XIV, la cantidad de referencias a la manzana en nombres y apellidos vascos va en aumento, lo que indica el peso que estaba cogiendo la fruta en la sociedad. Así, en 1347 aparece el apellido Sagasti en Hernani y Sagastigutxia en Beasain, y un año después Sagastizabal en Azpeitia. Estos son los primeros de un largo listado de apellidos que a día de hoy conviven con nosotros: Anasagasti, Olasagasti, Sagarbide, Sagarburu, Sagarzazu, Sagasta, Sagastiberri, Sagastieder, entro otros.

Al igual que los apellidos, la toponimia de los lugares también se ha visto modificada por el valor de la manzana. Los lugares donde se fabrica la sidra incluye la palabra *tolare* o *dolare*, esto es, el lagar. Dolaretxe, Tolareberria, Tolareta o Upalategi son unos ejemplos de ello.

En la música también se puede encontrar la influencia que ha tenido la manzana. La txalaparta ha estado siempre ligada con ella a través de las sidrerías, y es que antiguamente se utilizaban tablas de madera y palos cilíndricos para prensar la fruta. Con el paso del tiempo su uso fue cambiando hasta llegar a la actualidad, en la que la tabla y los cilindros se han transformado en un instrumento musical.

Al igual que la txalaparta, la trikitixa tiene su origen en las sidrerías. Esta no llegó hasta el siglo XX, donde, habitualmente acompañado de un pandero, amenizaba las fiestas y la degustación de la sidra. No obstante, su uso fue limitándose puesto que daba pie al baile de numerosas personas que impedían el paso a otros que querían realizar el *txotx*.

Las agrupaciones corales y el bertsolarismo también están unidos con la manzana. A finales del siglo XIX y principios del XX, la mayoría de bertsolaris eran habituales de las sidrerías, donde ante la presencia de los demás clientes realizaban sus propios bertsos, siendo en muchos casos la sidra el tema principal de los mismos.

La Sagardantza, como su nombre bien indica, también tiene en la manzana su origen. Al comienzo, este, junto a otros bailes similares, se realizaba en Euskal Herria para festejar la recogida de esta fruta. Con el paso del tiempo su uso se fue reduciendo hasta incorporarlo a los bailes típicos de Carnaval.

Así pues, es evidente la importancia que han tenido la manzana y la sidra en la historia vasca. Su valor queda perfectamente reflejado hoy en día en la cultura y lengua, siendo parte de ella muchas veces sin que nos demos cuenta. Sin lugar a dudas, la sidra ha sido históricamente más que una bebida para los vascos. ■

Una amplia variedad de propiedades

Las propiedades de la sidra para la salud son numerosas, pero esta siempre ha de tomarse de forma moderada, entre medio litro y una botella por día según los expertos. La sidra posee propiedades antioxidantes equiparables al vino, sin embargo tiene mucho menos alcohol y por ello puede dar a equívocos en cuanto a su mayor consumo.

No lleva ningún tipo de aditivo ni compuesto químico, se trata por lo tanto de una bebida natural y sana. 100 gramos de sidra equivalen solamente a 49,90 kcal repartidos en una serie de nutrientes, de entre los que destacan el agua, el azúcar, el alcohol y el potasio, pero posee otros muchos más, tales como fósforo, hierro y hasta cobre.

La sidra ejerce una función protectora del aparato vascular frente a la arteriosclerosis, además de prevenir las enfermedades coronarias y la aparición de cálculos renales. También es eficaz para combatir el colesterol, elevando el colesterol bueno, y ayuda a la eliminación del ácido úrico.

Otros de los beneficios de la sidra son que ayuda a mantener los niveles óptimos de la presión sanguínea, la digestión y previene el infarto de miocardio gracias a su contenido en pectina y es diurético. Una de sus propiedades menos conocidas es su uso para corregir el mal aliento en personas que padecen afecciones gastrointestinales.

Para aquellos que se encuentren bajo dietas adelgazantes, la sidra puede ser el mejor sustitutivo a vinos y cervezas, puesto que su bajo contenido calórico la convierte en la bebida ideal con el que seguir tomando alcohol.

Todos estos beneficios a la salud parten siempre de la importancia de las frutas con las que se elabora. Por todo ello, la sidra, junto a otras bebidas fermentadas, ha sido incorporada a la pirámide alimenticia de algunos países europeos. ■ **Alex Zubiria**

Una persona escancia sidra. JAVIER ETXEZARRETA

Beneficiosa a par que saluda

UN ÚLTIMO ESTUDIO **DESARROLLA LAS PROPIEDADES** DE LA SIDRA PARA NUE

Alex Zubiria

Que la sidra tiene beneficios para la salud ya lo debían de intuir los balleneros vascos, quienes no se iban a la mar sin tener bien suministrados sus depósitos con esta bebida. Puede que sirviera como un vigorizante para aguantar esas largas travesías hasta las costas de Terranova, Labrador y el golfo de San Lorenzo a la caza de la ballena. Los documentos de la época así lo recogen, en los cuales se deja patente la relación comercial con los nativos de la zona, quienes trabajaban para los vascos a cambio de pan y sidra.

Sin embargo, no fue hasta este siglo, concretamente hasta el año 2015, cuando el trabajo científico ha podido constatar las propiedades saludables de la sidra. La principal ventaja de esta bebida reside en su fruto, la manzana de sidra. Estas, al parecer, poseen una alta cantidad de polifenoles, unos antioxidantes naturales que producen turbidez y sedimentos cuando se unen a las proteínas.

La investigaci
la Facultad d
UPV/EHU y la p
dio se realizó e
ca *Journel of th*
and Agriculture
rrollaba todo el p
que partió de sei
con el objetivo
relación entre los
fenoles y diferen
nuestro cuerpo,
dantes, el parde
teínas.

Sobre este últim
ron los principal
concretamente l
sidras de Euskad
cantidad de polife
manzanas vascas
blemente los nive
lo que convierten
producto saludab

Además, la inves
nó que esta posee
concentración de
convertirse en un

La sidra se matricula en la Universidad

SAGARDOAREN LURRALDEA, PRESENTE EN EL **MÁSTER DE TURISMO GASTRONÓMICO** DEL BASQUE CULINARY CENTER

El turismo gastronómico es un sector al alza y prueba de ello es el máster que el Basque Culinary center ha organizado sobre el tema, un curso que cuenta entre sus ponentes con expertos del sector que ofrecen a los alumnos su punto de vista profesional. Entre los ponentes están presentes varios representantes de Sagardoaren Lurraldea, quienes desgranarán su labor en la creación, promoción y comercialización de las experiencias turísticas desarrolladas en torno al universo de la sidra.

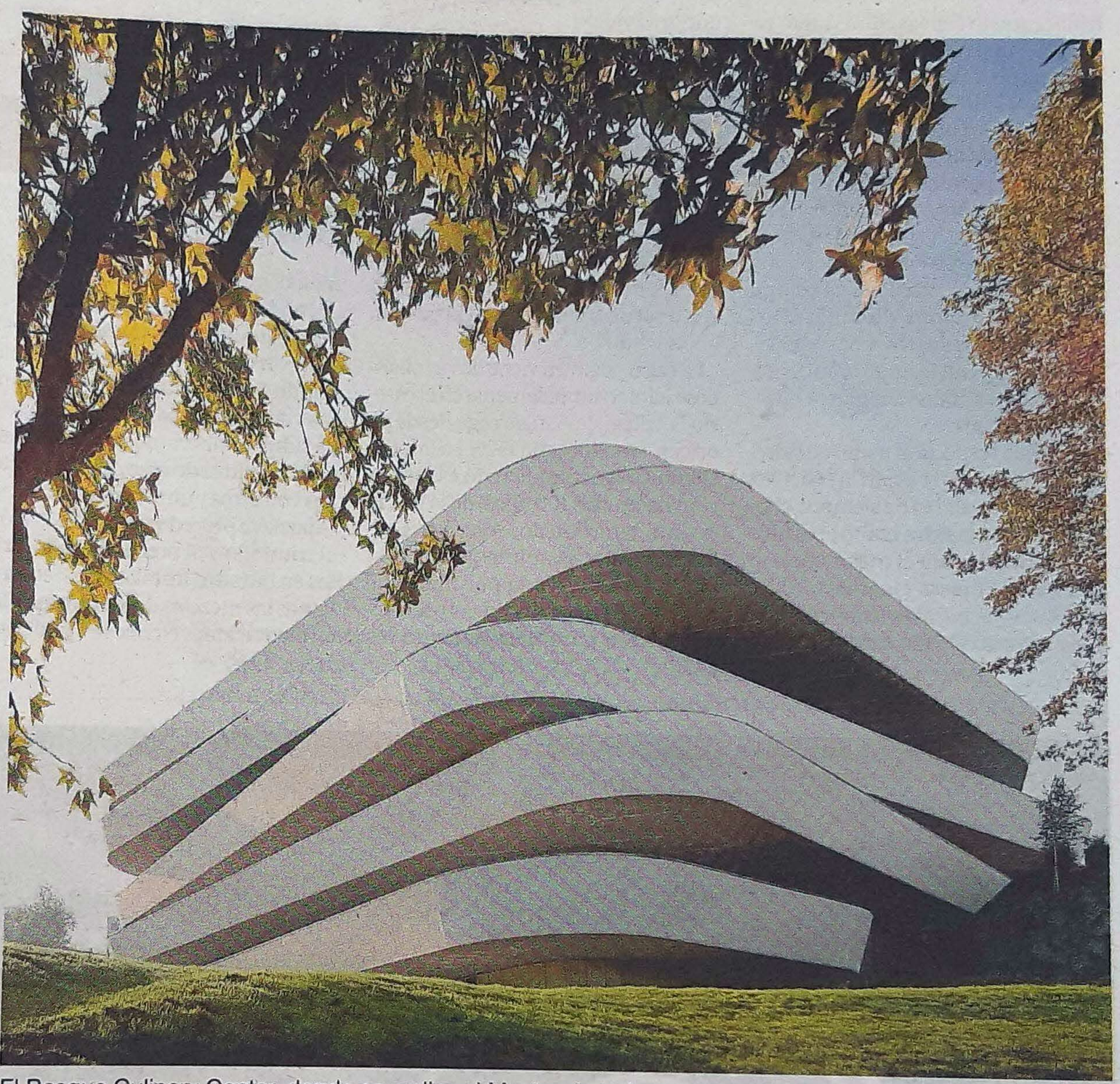
La Organización Mundial del Turismo y el Basque Culinary Center se han unido para crear una formación que sea referente y profesionalice un sector en auge, a través de la creación del Máster en Turismo Gastronómico. Este máster, que se imparte en la prestigiosa universidad culinaria vasca de octubre a marzo, cuenta entre sus ponentes con antropólogos, historiadores, tecnólogos de los alimentos, consultores especializados en turismo gastronómico y enoturismo, empresarios y expertos en marketing y comunicación, entre otros.

Según destacan desde el BCC, la indudable influencia de la gastronomía en los viajes y la creciente demanda de turismo gastronómico han hecho de esta materia uno de los segmentos con mayores oportunidades de desarrollo. En este contexto, tres representantes de Sagardoaren Lurraldea ofrecen en enero una clase magistral a los alumnos del máster, basada en la ya larga experiencia de esta marca en la promoción del turismo gastronómico relacionado con la sidra vasca.

La clase de Lourdes Odriozola, historiadora de Sagardoetxea, versa sobre el "Fundamento de la oferta turística", a través de un breve recorrido histórico que va desde la expansión del sector en el siglo XVI hasta el nacimiento del concepto de sidrería en los siglos XIX y XX, pasando por el nacimiento del rito del txotx y el resurgimiento de la cultura de la sidra.

La clase de Joxe Mari Alberro, gerente del consorcio Sagardun, gira en torno a la "Creación de productos y experiencias de turismo gastronómico". La puesta en marcha del museo Sagardoetxea y sus actividades, las rutas temáticas, los eventos y sobre todo las experiencias turísticas que se han diseñado los últimos años en Sagardoaren Lurraldea son objeto de análisis por parte del profesor.

Por último, Dominic Lagadec, gerente de Txopinondo Sagarnotegia de Azkaine, centra su clase en "El turismo gastronómico como opción de negocio de las explotaciones e industrias agroalimentarias". Entre otras cosas, analiza varios referentes internacionales del turismo de la sidra como Asturias, Bretaña, Fráncfort (Alemania) y Herdford (Inglaterra) y las comparara con la experiencia vasca. La clase culmina con una cata de producto en una sidrería. ■ N.G.



El Basque Culinary Center, donde se realiza el Master de turismo gastronómico. N.G

La formación impartida en el BCC trata de profesionalizar un sector en auge

ola
SAGARDOTEGIA
www.olasagardotegia.eus
info@olasagardotegia.eus
Meaka auzoa 102, IRUN
(+34) 943 623 130

Sidreria
Sagardotegia
Oiharte
www.oiharte.com
Irukarate-gain auzoa
ZERAIN (Gizpuzkoa)
Tlf: 686 299 158 • 943 501 013

Petritegi abre sus puertas a la temporada del txotx 2017

AINARA OTAÑO, REPRESENTANTE DE LA **QUINTA GENERACIÓN** FAMILIAR, NOS DA LA BIENVENIDA A LA CENTENARIA SIDRERÍA PETRITEGI DE ASTIGARRAGA

¡Ya está aquí la Temporada de Txotx 2017! En Petritegi ya tenemos la bodega preparada para ofreceros las sidras de la nueva cosecha. Estamos convencidos de que este año vamos a disfrutar mucho con las sidras tanto en kupela como en botella.

Y es que la cosecha de manzana del 2016 en el País Vasco fue irregular en cantidad pero buena en calidad. La manzana maduró algo más tarde que otros años, pero las lluvias acaecidas las últimas semanas favorecieron mucho al fruto. La frescura y la calidad de las manzanas han sido muy grandes y eso se traslada a la sidra. Este año, por tanto, disfrutaremos con unas sidras algo menos cargadas de color pero con un gran aroma, una txinparta muy fina y un mayor cuerpo y estructura.

En lo que respecta al menú de sidrería, seguimos ofreciendo la sencillez y la máxima calidad de siempre: chorizo cocido a la sidra como aperitivo de bienvenida; con el mejor bacalao hacemos las típicas y jugosas tortillas y los tacos de bacalao fritos con verdura; a la parrilla de carbón, la reina de la sidrería: la txuleta. Para completar el menú: queso del país y nueces con tejas y cigarrillos de Tolosa. Un completo menú para disfrutar como se merece junto a la sidra de nuestra bodega.

Por otro lado, en Petritegi queremos volver a reivindicar, una vez más, la figura del sidrero y la sagardogintza, la elaboración tradicional de sidra vasca. El sidrero es un artesano, es quien imprime, gracias a su experiencia e intuición, su sello personal a la sidra, haciéndola singular y diferenciándola de otros productos. Así, el buen hacer y el carácter del sidrero consiguen trasladarse a su producto, que será único.

La sagardogintza viene desarrollándose ininterrumpidamente en el caserío Petritegi de Astigarraga desde su origen, antes del año 1526. La familia Otaño-Goikoetxea heredó esa tradición hace unos 100 años, de la mano de mi tatarabuelo Agapito Goikoetxea. Hoy, la quinta generación familiar encabezada por mí, sigue apostando por la innovación del sector sidrero pero manteniendo los métodos tradicionales de elaboración aprendidos de nuestros padres: en Petritegi cultivamos nuestros propios manzanales en Astigarraga, seleccionando las variedades de manzana más adecuadas para la elaboración de sidra; colaboramos estrechamente en el cultivo de manzanas autóctonas con otros y otras baserritarrak de Gipuzkoa; procedemos a la selección, al triturado y al prensado de los frutos en nuestras instalaciones; controlamos las mezclas de los mostos y las fermentaciones en nuestra bodega y, por último, procedemos al embotellado en origen. De esta manera conseguimos otorgar a nuestras sidras una calidad, un carácter y un sabor propios, diferentes y fácilmente reco-

Tres generaciones de la familia Otaño-Goikoetxea juntas en Petritegi: Ainara, junto a su padre Joaquín y sus sobrinos Ioritz y Argoitz. NG

Este año la mayor novedad será la salida al mercado de la sidra DOP Euskal Sagardoa

nocibles. Ura
radas por nu
La innova
representada
cución de di
tigación sob
mas de culti
to de las v
autóctonas
sidras mon
lado, en el c
ductos elab
zanas, com
manzana S
ca; la utiliz
extendido
En nues
emos nece
midor el o
ducto, es p
de 2010 pa
Eusko La
siguiente
de ruta, v
nación de
Sidra del
que garan
da 100% c
y de gran
En Petri
prometid
y la innov
difusión d
A través d
tro oficio
sea valora
más glob
sidra es u
Txotx! ■ M