



‘Sagardoa’: ver, oler y degustar

LEJOS DE LA IDEA QUE MUCHOS PUEDAN TENER, LA SIDRA O ‘SAGARDOA’ ES UN PRODUCTO QUE SE DEBE RESPETAR POR EL TRABAJO QUE CONLLEVA Y POR SER UN BIEN DE NUESTRA TRADICIÓN.

Son muchas los grupos de amigos y familiares que desde enero hasta abril recorren las sidrerías de Gipuzkoa con el fin de poder disfrutar del encanto, ambiente y productos que se ofrecen en las mismas.

Las personas que trabajan en el gremio de la sidra piden respeto por un producto que se elabora de forma totalmente artesanal e invitan a todas las personas que lo deseen a degustar su producto estrella, la sidra, pero de forma moderada.

La Asociación de la Sidra Natural de Gipuzkoa nace en el año 1977 con el objetivo de dignificar el producto y la profesión de sidrero. Es decir, darle el valor que se merecen. “Somos un sector pequeño pero fuerte, porque hay mucha gente implicada de forma más o menos directa a nuestro sector, como pueden ser los carniceros, los productores de manzana...”, explica Arantxa Eguzkiza, presidenta de la asociación y sidrera de la sidrería Iparragirre de Hernani.

La asociación, que está compuesta por 57 sidreros de toda Gipuzkoa, pretende ser un punto de referencia

tanto para las personas del sector de la sidra, como para el resto de la sociedad y siempre con el objetivo de dignificar a los sidreros y a su producto. Algo que se pretende ver reflejado, por ejemplo, en los ‘Sagardo Eguna’ que organización desde la asociación, como es el caso del de Donostia, el primer fin de semana de septiembre.

Un llamamiento que también se realiza a lo largo de la temporada del txotx. “El objetivo del txotx es que la gente pueda disfrutar de esa cena o comida en nuestras sidrerías, pero también del momento de cata. El txotx tiene un sentido, no es una barra libre, sino que se trata de catar la sidra en las kupelas”, indica Arantxa.

Entre algunas de las misiones que llevan a cabo a lo largo del año, cabe señalar las siguientes actividades: organización de ‘sagardo egunas’; un plan de formación anual, representar al sector ante la administración, los productores de manzana; reunirse con centros de investigación o con la Universidad para poder llevar a cabo estudios que mejoren el producto por un lado y aprender a utilizar los recur-

Fuera de nuestras fronteras

FERIAS GASTRONÓMICAS

La sidra guipuzcoana gusta y mucho. Si bien es cierto que fuera de nuestras fronteras pueda todavía tener más nombre el producto asturiano, también es verdad que cada vez es mayor el protagonismo que está adquiriendo el sabor de nuestras sidrerías y parte de ello se debe a la asistencia de los sidreros a ferias gastronómicas.

“Nuestra sidra sorprende, gusta y como huele a manzana porque es natural y es un producto refres-

cante y de baja graduación alcohólica está teniendo muy buena acogida. Consideramos que tiene una proyección de futuro excelente y que hay que lanzarlo más”, asegura Arantxa Eguzkiza.

Otro punto positivo de la sidra guipuzcoana es que la gente sabe distinguir el producto vasco y el asturiano. “Cuando vas a ferias y ves la buena acogida que tiene te dices a ti misma que merece la pena el esfuerzo que se está haciendo”.



“Hay mucha necesidad de hacer estudios con la manzana, pero no hay recursos para ello”, asegura Arantxa.

Uno de los objetivos de cara al futuro es el de desarrollar todo un plan de entourismo entorno al mundo de la

sidra. “Es un proyecto a medio - largo plazo y que estamos organizando con Basque Tour. Queremos que la gente conozca cómo son las ‘tripas’ de las sidrerías y que sepan cómo se elabora, las características...”.

2010KO TXOTX GARAIA

HERNANIN ONDO PASA

HERNANIN ONDO ZAITZEN ZAITUGU, ZAINDU HERNANI

BARKAIZTEGI

www.barkaiztegi.com

VENTA DE SIDRA DIRECTA A:

- > Particulares
- > Restaurantes
- > Sociedades

SAGARDOTEGIA - JATETXEA

Pº. de Barkaiztegi, 42 Martutene 20014 (San Sebastián) Tel. 943 451 304 - Tel. 943 455 501

TOLARE SAGARDOTEGIA

sagardotegia erretegia

www.laiaerretegia.com

laia

Especialidad en carnes y pescados a la parrilla

Menú del día

Menú de sidrería

Sidra al txotx de nuestras propias barricas

Bodas, banquetes, reuniones de empresa...

Preparamos menús a su medida

Asador Sidrería Laia

Bº Arkolla 33 (20.280)

HONDARRIBIA Tel: 943 64 63 09