



'Txotx' en Petritegi, una de las sidrerías de Astigarraga que se han sumado a la iniciativa. :: LOBO ALTUNA

Sidrerías con label

Media docena de sagardotegis de Gipuzkoa y Bizkaia ofrecen ya menús en los que usan ingredientes con sello vasco de calidad

:: AITOR ALONSO

La calidad de la sidra es algo fuera de toda duda en cualquier sidrería vasca que se precie. Estará hecha con manzanas de casa o de proveedores de plena confianza, en su punto de maduración, con la fermentación controlada... Puro néctar para los amantes de este líquido. Pero... ¿y los huevos del revuelto? ¿Y las guindillas? ¿Y el queso Idiazabal...? Media docena de sidrerías vascas han acordado con el Ejecutivo vasco que la calidad máxima de estos ingredientes esté también fuera de toda duda en sus casas y para ello utilizarán en sus menús materias primas que dispongan del sello Eusko Label. El

acuerdo, presentado recientemente en la sagardotegi Ola de Irún, se extiende de momento a otras cuatro casas guipuzcoanas y una vizcaína.

Son, además de Ola de la localidad fronteriza, las de Petritegi en Astigarraga; Iparragirre de Hernani; Satxota de Aia; Calonge de Igeldo y Uxarte de Zornotza.

Por parte del Ejecutivo vasco, el viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno de Urkullu, Bittor Oroz, ha sido el encargado de la puesta de largo del acuerdo con los establecimientos, en lo que es una colaboración que se pretende llevar más allá. En una rueda de prensa en la sidre-

LOS DATOS

► **Las sidrerías.** Ola de Irún; Petritegi en Astigarraga; Iparragirre de Hernani; Satxota de Aia; Calonge de Igeldo y Uxarte de Zornotza.

► **Los productos.** Los productos elegidos han sido las carnes de Euskal Okela, el pollo de caserío vasco, el huevo de caserío, el cerdo autóctono, el pimiento de Gernika, las guindillas de Ibarra, los tomates del País Vasco, la lechuga y el queso Idiazabal.

ría Ola de Irún (Gipuzkoa), Oroz destacó la importancia de «iniciativas público-privadas como ésta, que tienen como objeto la promoción del producto local y de temporada» como estos Menús 'Eusko label' en sidrerías.

Producto local

En el marco de esta iniciativa las sidrerías implicadas ofrecerán productos certificados «que garanticen calidad y origen en sus menús, con la intención de impulsar el consumo de productos locales», ha indicado.

Cada sidrería ha seleccionado su menú y en el mismo local se dará a conocer cuál ha sido la opción elegida. Con el tiempo, está pre-

vista la entrada de otros productos y de otras sidrerías en este proyecto. Cada sagardotegi deberá ofrecer al menos tres productos diferentes, y quien acuda a la sidrería encontrará información sobre ellos, su origen y su forma de elaboración.

Los productos elegidos han sido las carnes de Euskal Okela, el pollo de caserío vasco, el huevo de caserío, el cerdo autóctono, el pimiento de Gernika, las guindillas de Ibarra, los tomates del País Vasco, la lechuga y el queso Idiazabal.

«En la vía de impulsar los productos con calidad Euskadi, la iniciativa tiene su importancia, puesto que es necesario que los productos locales se encuentren en la mayoría de canales disponibles. Las sidrerías no se pueden dejar de lado», indicaron fuentes del Gobierno. «Estos productos, necesariamente, deben encontrarse en tiendas y grandes superficies, pero no se puede obviar a restaurantes, bares y sidrerías, lugares a los que acuden muchas personas del País Vasco, pero también muchos turistas», agregaron.