

Karlos Arguiñano abre en Astigarraga la temporada de sidra 2011, con un caldo 'aromático y refrescante'

El cocinero vasco Karlos Arguiñano ha abierto en la sidrería Petritegi de Astigarraga (Gipuzkoa) la temporada de sidra 2011, con un caldo 'aromático, refrescante y de largo recorrido en boca', según ha afirmado el portavoz de los sidreros de Gipuzkoa, José Angel Goñi.

[Me gusta](#)

Sé el primero de tus amigos al que le gusta esto.

Arguiñano ha inaugurado la temporada de 'txotx' 2011 con la apertura de la primera kupela de sidra al anuncio de 'Gure sagardo berria' ('Nuestra sidra nueva') en el decimotercero Sagardo Eguna. El cocinero ha destacado que el nuevo producto es 'muy fresco, muy aromático y muy largo en la boca, ya que durante segundos se puede disfrutar del toque de la manzana'.

Además, ha asegurado que cada año la sidra está más 'goxua' (rica) porque los productores 'se preocupan mucho y están invirtiendo, plantando manzanos y aprovechando mejor lo que nos da la naturaleza', pero ha pedido 'prudencia' ante la actual situación de crisis económica.

Arguiñano también ha hecho alusión a la Ley Antitabaco que prohíbe fumar en establecimientos hosteleros y espacios públicos cerrados, asegurando que 'lo vamos a agradecer todos'. 'Con eso no quiero decir que sea amigo de la ministra', ha ironizado. 'Va a ser bueno como lo ha sido reducir la velocidad en la autopista y el no beber si se va a conducir', ha insistido.

Previamente la Sagardoetxea de Astigarraga, ubicada en la Casa de Cultura del municipio ha acogido la presentación de la temporada de sidra 2011 a la que han asistido, además de Goñi y Arguiñano, el alcalde de la localidad, Bixente Agirrezabalaga, el consejero de Pesca e Industrias Alimentarias, Jon Azkue, el diputado de Desarrollo del Medio Rural de Guipúzcoa, Rafael Uribarren, y sidreros de Gipuzkoa.

Goñi ha apuntado que la cosecha de manzana de sidra de 2010 ha sido 'más abundante' que la de 2009, aunque 'sin llegar a los niveles de la cosecha histórica del 2008, consiguiendo perder menos producción mediante los trabajos de prevención de plagas'. CLIMATOLOGÍA 'ALIADA'

Además, ha indicado que 'el abundante sol y las precipitaciones moderadas han permitido una concentración adecuada de los elementos aromáticos de las manzanas, obteniéndose unos caldos afrutados y equilibrados'. 'La climatología ha sido una aliada para la creación de aromas', ha incidido.

De este modo, la nueva sidra puede calificarse como 'refrescante, aromática y de largo recorrido en boca'. Además, ha destacado que este año se espera que un millón de personas pasen por las aproximadamente 100 sidrerías que hay en Euskadi y Navarra, lo que genera la creación de unos 500 puestos de trabajo directos durante la temporada.

Tras la presentación, Arguiñano, como es tradición, ha plantado un manzano nuevo junto a la Sagardoetxea, un acto simbólico que refleja 'el dinamismo y la renovación de la naturaleza', según Goñi.

Terra | Noticias:

[Noticias](#) | [Inicio](#) | [España](#) | [Mundo](#) | [Local](#) | [Sucesos](#) | [Gente y Cultura](#) | [Especiales](#) | [Vídeos](#) | [Fotos](#) | [RSS Terra Noticias](#) | [Página Inicio Terra Noticias](#) | [Mapa Web](#) |

Otros enlaces:

[Conoce Terra en otros países](#) | [Aviso e Información legales](#) | [Anúnciate](#) | [Política de privacidad](#) | [Copyright 2011](#) | [Telefónica de España, S.A.U](#) |