



Guía gastronómica Restaurantes Asadores Bares Otras regiones Sidrerías Gourmet Pastelería:

GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIA

«% 100ean bertako sagarrarekin eginiko sagardoa nahi dugu»

Gipuzkoako Foru Aldundiak sagardoaren sektorearen «ekoizpena sustatu, produktibitatea hobetu eta sagardoaren kalitatea bermatzea du helburu», dio Xabier Arrutik, Nekazaritzako eta Lurralde Orekako zuzendariak



Xabier Arruti, Gipuzkoako Foru Aldundiko Nekazaritzako eta Lurralde Orekako zuzendaria, 2022ko Gipuzkoako Sagardo Lehiaketaren ospakizunean.

Viernes, 13 enero 2023, 13:30



Sagardoa, txakolinarekin eta gaztarekin batera, Gipuzkoako produktu izarretako bat da, bere balore kultural, gastronomiko eta ekonomikoa dela eta. Egun, denera, sagardoarekin loturiko 66 establezimendu ditu Gipuzkoak -Lurraldeko Sagardogileen Elkartearen barne- eta Euskadiko sagarraren % 91 hemen ekoizten da, beraz, Gipuzkoa sagardoaren lurralde nagusia dela esan daiteke.

Xabier Arrutiren, Gipuzkoako Foru Aldundiko Nekazaritzako eta Lurralde Orekako zuzendariaren, hitzetan, «datozen urteetako erronka Gipuzkoan ekoizten den sagardoa % 100 bertako sagarrarekin eta Euskal Sagardoa ekoiztera bideratua izatea da, izan ere asko dira onurak: bai prozesu guztiaren kalitate kontrola gauzatzeko, bai lehiakortasun handiagoa izateko eta baita Kilometro 0-ren aldeko apustuarekin jarraitzeko ere».

Bertako sagastiak eta Euskal Sagardoa bultzatzen

2017. urtean Euskal Sagardoaren Jatorri Izendapena jaio zen, bertako sagardoa bultzatzeko asmoz. Baina oztopo handi bat zegoen ekoizpen hura posible izateko, izan ere bertako sagar nahikorik ez zegoen.

Gipuzkoako Foru Aldundiak egoera hura 2015an antzeman zuen eta, sektoreko eskaerak aintzat hartuz, 2016an sagarrondoak landatzeko diru-laguntza 78.500 €-tik 290.000 €-tara igo ziren, geroztik urtero errepikatzen joan dena, baita aurtengo urtean ere. Guztira, dirulaguntza horiei esker, 115 hektarea sagasti landatu dira, guztiak Euskal Sagardoa ekoiztera bideratuak. Izan ere, laguntza jasotzen duten ekoizleek baldintza bat bete behar dute: bertatik ateratako uzta Euskal Sagardoa ekoizteko izatea. Hori horrela, Xabier Arrutik argi dio «helburua datozen hamar urtean % 100 Euskal Sagardoa izatea da», jakinda «horretarako sagasti gehiago jartzen jarraitu behar dugula».

Aldundiak Euskal Sagardoaren ekoizpena sustatzeko beste ekimen bat ere badu martxan, 'Nekazaritza Lurren Funtsa' deiturikoa eta nekazaritzako lur erabilgarriak babestea eta gal ez daitezen neurriak hartzea xede duena. Ildo horretan, erabiltzen ez diren nekazaritza lurak identifikatzen dira eta hauetan ustiategi berriak martxan jartzeko lanak burutzen dira.

«Euskal Sagardoa gure nortasunaren berri ematen duen kalitatezko produktua da eta haren alde egiteko apustuari eutsiko diogu»

XABIER ARRUTI

Nekazaritza eta Lurralde Orekako zuzendaria

Bi bide produktibitatea lantzeko

Ekoizpena sustatzeaz gain, sagarrondoaren produktibitatea nola hobetu daitekeen aztertzen ari da Aldundia, sagardogileei gako hauek ezagutzera emateko asmoz. Horretarako, Amasa-Villabonan kokatutako Otalarreako lursail esperimentalean sagarrondoaren kolekzioa dago, hiru jomuga dituen ekimenean: bertako barietateak gordetzea, mintegi jabeei eta baserritarrei ugalketarako landare material osasuntsua eskaintzea, eta azkenik, bertako sagardotarako sagarrondoaren barietatearekin esperimentatzea.

Bestalde, Nafarroako Unibertsitate Publikoak, 2020 eta 2021an, Gipuzkoan sagardorako erabilienak diren sagarrondoaren barietateetan entsegu esperimentalak burutu zituen. Haien bitartez, honakoak zehaztu ahal izan zirelarik: barietateen arteko bateragarritasuna, eta barietateen auto-emankortasun maila eta polenaren bideragarritasuna. Arrutiren arabera, «bi bide hauek zalantzarik gabe sagarrondoaren produktibitatea hobetzera eramango gaituzte»



Los análisis físico-químicos y organolépticos de la sidra se llevan a cabo en el Laboratorio Fraisoro de la DFG.

Los tres objetivos de la Diputación Foral de Gipuzkoa

En pleno compromiso con el sector sidrero, la DFG tiene el triple objetivo de impulsar la producción, mejorar la productividad y garantizar la calidad de la sidra. A través de su Laboratorio Fraisoro, se realizan análisis físico-químicos y organolépticos a toda sidra comercializada en Gipuzkoa, siendo este un servicio fundamental para el sector e imprescindible para velar por la excepcional calidad de la sidra.

Ha sido un gran esfuerzo colectivo el lograr un certificado de calidad para nuestra sidra, pero el resultado ha merecido la pena pues ha ayudado a darle a la Euskal Sagardoa el reconocimiento que se merece localmente, pero, principalmente, fuera de nuestras fronteras.

El Concurso de Sidra de Gipuzkoa que se celebra anualmente supone la oportunidad de poner en valor, fomentar y premiar la sidra local y su denominación de origen, además de darles a nuestros sidreros y sidreras el reconocimiento que se merecen por el trabajo realizado durante tantos años. «Euskal Sagardoa es un producto identitario y de calidad a proteger e impulsar. y, desde la Diputación Foral de Gipuzkoa, tenemos el firme compromiso de trabajar por ella», afirma Xabier Arruti.

TENDENCIAS

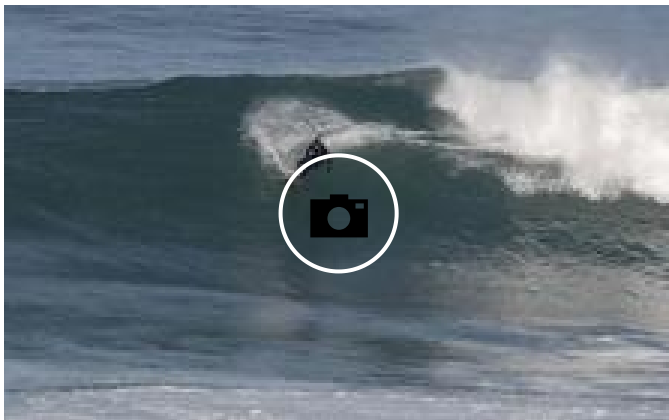
PATROCINADA

SAINT-GOBAIN

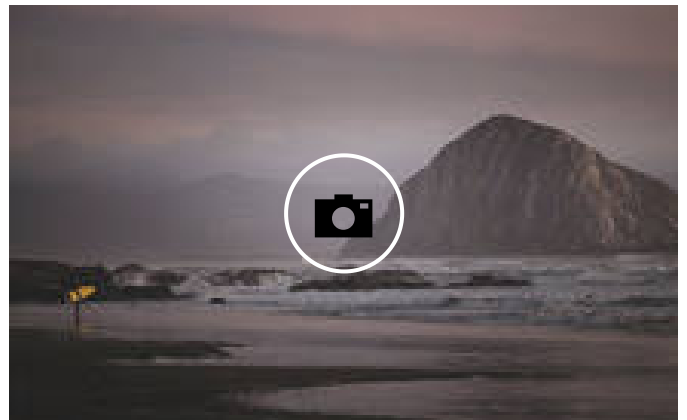
Estas son las claves para ahorrar si empiezas con obras en tu edificio



Fotos



📷 **Las espectaculares olas de Zumaia en imágenes**



📷 **Las costas más espectaculares**



📷 Homenaje a las compañías más antiguas



📷 Las mejores imágenes de la inauguración de Fabrika

© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Domicilio social en Mikeletegi Pasealekua 1. 20009 - Donostia-San Sebastián



En lo posible, para la resolución de litigios en línea en materia de consumo conforme Reglamento (UE) 524/2013, se buscará la posibilidad que la Comisión Europea facilita como plataforma de resolución de litigios en línea y que se encuentra disponible en el enlace <https://ec.europa.eu/consumers/odr>.

vocento

Contactar | Aviso legal | Condiciones de uso | Política de privacidad | Publicidad | Mapa web | Política de cookies