

Sidrerías



SIDRERÍAS

«La colaboración ha hecho que Gipuzkoa sea por excelencia el territorio de la sidra»



La diputación continúa firme en su labor por fomentar la plantación de manzanos locales y por impulsar, en general, el sector sidrero

14+1 COMUNICACIÓN

Martes, 21 enero 2020, 13:11

0 ...

El diputado de Promoción Económica, Turismo y Medio Rural, Imanol Lasa, explica la situación del sector sidrero, al mismo tiempo que se muestra «optimista» con el futuro del mismo.

¿Por qué es fundamental para la Diputación fomentar la manzana autóctona?

La sidra es uno de los productos estrella de Gipuzkoa, junto al txakoli y al queso, por su valor cultural, gastronómico y económico. Para subsanar la falta de manzana local en la elaboración de sidra, y dando respuesta a la demanda de los y las productoras, la Diputación puso en marcha en 2016 una subvención de 300.000 euros para la plantación de manzanos, que desde entonces se ha repetido cada año, y que está dando grandes resultados, destinándose a la producción de sidra con denominación de origen Euskal Sagardoa.

¿Cuáles son esos resultados?

En los últimos tres años se han alcanzado las 100 hectáreas, un tercio de lo previsto. Hemos movilizado terrenos tanto públicos como privados. El año pasado, por ejemplo, se apoyó la plantación de 10.921 manzanos. El objetivo es que Gipuzkoa pueda llegar a autoabastecerse antes de finalizar esta legislatura. A día de hoy, el 33% de la sidra producida en Gipuzkoa se elabora con manzana local. Sería un logro colectivo enorme, si tenemos en cuenta que hace unos años apenas había manzanales en el territorio, y que gran parte de la sidra se producía con manzana de fuera.

¿Por qué es importante la diferencia?

Porque así el sector puede controlar mejor el proceso, decidir momentos de recogida y prensado, reducir el tiempo de transporte... La elaboración de sidra con 100% de manzana autóctona se traduce en un control de calidad en todo el proceso, en una mayor competitividad, y en la apuesta por el km 0. Mantenemos la esencia del mundo sidrero, de nuestra cultura y de nuestro paisaje. Por último, esa inversión económica que antes se iba fuera en la compra de manzana, ahora se quedará en Gipuzkoa. En definitiva, generamos valor público.

¿Cuál es el impacto económico del sector en Gipuzkoa?

La sidra supone el 15,7% de la industria de bebidas en el territorio, con 15 millones de euros de cifra de negocio referidos a la sidra en botella. Hay un total de 74 establecimientos sidreros. El 91% de la producción

de manzana de Euskadi, 10.000 toneladas, se realiza aquí, lo que quiere decir que Gipuzkoa es el territorio de la sidra por excelencia.

¿Qué otras actuaciones realiza la Diputación para fomentar la producción?

La trayectoria de la institución en este sentido viene de largo. Me gustaría destacar la labor del laboratorio Fraisoro, cuyo origen se remonta a 1.896, y sus equipos. Ha sido clave para la recuperación de la actividad sidrera en momentos complicados, impulsando investigaciones, análisis, catas, plantaciones y concursos, entre otros. Es el responsable de garantizar la calidad y de ofrecer servicios al propio sector, porque la clave de excelencia está en el mismo sector, y en su compromiso e interés por mejorar el producto temporada a temporada. También hay que destacar el trabajo que se realiza en la finca experimental Otalarrea de Billabona, o el convenio que hemos firmado con la Universidad Pública de Navarra para investigar la productividad de las variedades locales de Gipuzkoa.

¿El trabajo compartido con el sector es fundamental?

Sin duda. La Diputación mantiene distintos acuerdos de apoyo con las asociaciones de sidreros y sidreras, u otras como Fruitel, para impulsar la competitividad y la mejora de la calidad de la sidra. La colaboración con otras instituciones es también continua. Entre todos y todas se está realizando un esfuerzo importantísimo para prestigiar el producto y comercializarlo. La Denominación de Origen Euskal Sagardoa, creada en 2017, es un buen ejemplo de ello, porque marca un antes y un después en la historia de la sidra.

¿Cómo ve el futuro?

Con optimismo. El txotx es una realidad consolidada, y más allá de la temporada nuestra sidra ha llegado a exportarse en países de todo el mundo. También se están realizando iniciativas muy interesantes ligadas a la diversificación y la innovación: nuevos formatos, variedades, iniciativas culturales y turísticas. No está nada mal, si tenemos en cuenta las dificultades que atravesó esta actividad en el siglo XX, estando incluso en riesgo de desaparecer.



Lo + leído

- 1 ¿Qué esperan los expertos de esta temporada?
- 2 Sagardotegis recomendadas
- 3 Sagardotegis recomendadas
- 4 Un txotx que ya es toda una cita ineludible
- 5 Zapiain Sagardoa, proclamada mejor sidra natural vasca

0 Comentarios

Noticias relacionadas

La vivienda en Donostia es la más cara del Estado



Gipuzkoa, concienciada con la sostenibilidad y el reciclaje



La quiniela de nuestros críticos



Patrocinada

Fotos



 **Los premios Sabino Arana, en imágenes**

 **Las mejores imágenes del Celta - Eibar**



 **Real Sociedad-Mallorca, en imágenes**

 **Una carrera de leyenda**

© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Domicilio social en Camino de Portuete, 2 San Sebastián 20018



[Contactar](#) | [Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Mapa web](#) | [Política de cookies](#)