

Gipuzkoa

Alto Urola

Alto Deba

Bajo Deba

Bidasoa

Buruntzaldea

Costa Urola

Oa

'Txotx' multitudinario en la Plaza de la Constitución de Donostia



Celebración del Sagardo Eguna en San Sebastián.

Se ha podido degustar sidra de 34 sidrerías de Gipuzkoa | El sidrero homenajeado en esta ocasión ha sido Juan Ignacio Astiazaran, de la sidrería Astiazaran

DV

Sábado, 1 septiembre 2018, 15:26

 0
 




La Plaza de la Constitución de San Sebastián ha acogido la cita anual del Sagardo Eguna, con la participación de 37 sidrerías y cientos de amantes de la sidra. Esta fiesta se ha convertido en el escaparate de unos de los productos estrella de Euskadi.

El evento se ha celebrado entre las 11.00 y las 13.45 horas, de la mano de la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa. Además de la exhibición de la elaboración de la sidra se ha podido disfrutar de la exposición y degustación de manzanas, exhibición de injertos en los manzanos, pinchos de tortilla de bacalao, chorizo cocido, queso, etc. A las 12.30 horas ha tenido lugar el **brindis de los sidreros** y sidreras y **se ha homenajeado a Juan Ignacio Astiazaran**, de la Sidrería Astiazaran de Zubieta junto a su mujer, Isabel Diaz, agradeciendo así los años dedicados a la elaboración de sidra. A las 13.00 horas se ha llevado a cabo una cata guiada en la cripta. En ella se ha podido disfrutar de la cata guiada de sidras Denominación de Origen Euskal Sagardoa.

El año pasado se consumieron 8.000 botellas de sidra . Se han vendido los vasos a cinco euros con derecho a diez consumiciones.

Los productores de sidra han trabajado duro para la profesionalización del sector y en ese proceso uno de los proyectos más importantes de los últimos años ha sido la creación de la **Denominación de Origen Euskal Sagardoa**.

La consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras, Arantxa Tapia, ha hecho balance de la recién comenzada vida de Euskal Sagardoa y ha resaltado el «importante reto» de incrementar las exportaciones de sidra con Denominación de Origen Euskal Sagardoa, por encima del 3 % actual,

como próximo paso del sector después de haber superado ya el reto de la «distribución» y estar **presente en los «lineales» de los comercios**.

El proyecto lleva dos años en marcha y cada vez son más los sidreros y productores de sidra que se están sumando a él, y en consecuencia son más también los litros de sidra con DO que se producen. Tapia ha valorado los **datos como muy positivos** y ha querido felicitar al sector por el esfuerzo que está haciendo.

Tapia también ha recordado que la primera cosecha de manzana de esta Denominación de Origen tuvo lugar **en 2016 con 35 bodegas y 200 productores participantes**, mientras que al año siguiente ya contó con 48 bodegas y 270 productores (41 en Gipuzkoa, 5 en Bizkaia y 2 en Álava), con lo que se **ha pasado de un millón y medio de litros de Euskal Sagardoa, a cuatro millones**.

Tapia ha querido matizar que la cosecha de 2018 será menor ya que «2017 fue un año extraordinario, con una cosecha bastante más abundante de lo normal». Actualmente **el 70% de las sidrerías están ya en la DO** y el Gobierno Vasco se ha comprometido a que para el 2030 toda la sidra se produzca con manzana local.

TEMAS San Sebastián

Recibe nuestras newsletters en tu email

Apúntate

Lo + leído

El Diario Vasco

Gipuzkoa

Top 50

1 **Anulan la designación 'a dedo' del jefe de la Policía local de Zarautz tras nueve años en el cargo**

2 **«Es un error querer normalizar la prostitución, no es un trabajo»**