

J.S. | DONOSTIA

La Denominación de Origen Euskal Sagardoa ha puesto en marcha una campaña para fomentar el consumo de la sidra con denominación en las terrazas de los establecimientos hosteleros vascos. De momento, la campaña se está desarrollando en 45 bares y restaurantes de Gipuzkoa, aunque no se descarta que en próximas ediciones se extienda a otros territorios vascos.

La iniciativa "Tiempo de terrazas, tiempo de Euskal Sagardoa" se engloba dentro del proyecto "Kalitatea" suscrito por la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa y la Fundación HAZI, que plantea establecer dinámicas de colaboración entre el sector primario y el hostelero con el fin de promocionar los productos alimentarios de calidad del país.

Tal y como explicó el vicepresidente de la asociación de Hostelería de Gipuzkoa, Iñaki Illarramendi, en los últimos años se han puesto en marcha diversas campañas para promocionar el consumo de productos como el queso de Idiazabal, el bonito del norte o la anchoa del Cantábrico, y ahora le ha tocado el turno a la Euskal Sagardoa, una bebida que se servirá en 45 bares y restaurantes de Gipuzkoa acompañada de pintxos y raciones.

De hecho, tal y como subrayó el coordinador de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, Unai Agirre, la sidra vasca «ma-



Presentación de la campaña «Tiempo de terrazas, tiempo de Euskal Sagardoa». Juan Carlos RUIZ | FOKU

## Euskal Sagardoa, una bebida muy apropiada para consumirla en las terrazas

rida perfectamente» con la mayor parte de productos alimenticios. Para demostrarlo, el pasado día 27 de abril se organizó

una cata en Donostia en la que se dio a probar la sidra de los principales productores de Gipuzkoa acompañada de pintxos

de ventresca de atún, gildas, espárragos frescos, queso y membrillo. También se sirvieron ostras para acompañarlas de sidra.

Agirre recordó que esta es la segunda cosecha de la Denominación de Origen, en la que 47 sidrerías vascas han producido 4 millones de litros de sidra elaborada 100% con manzana autóctona y con todas las garantías de calidad. Según indicó el coordinador de la DO, este año la sidra se presenta «muy afrutada, redonda en boca, aunque algo más ligera, con menos tanino y graduación que las de 2016».

### Degustación en copa

La degustación de la sidra se realizó en copas grabadas con el logotipo Euskal Sagardoa. El vicepresidente de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, Bittor Oroz, destacó la importancia de este elemento: «No es una cuestión baladí. La copa constituye una

forma de acercarse al consumidor», dijo, que subrayaba que «el futuro si el consumo depende de una forma». El coordinador de la Denominación de Origen, Unai Agirre, destacó la importancia de los hosteleros sirviendo correctamente la sidra. En este sentido, recaló la necesidad de que la sidra se enfríe demasiado, «a unos 10 o 12 grados es suficiente, que no se escancie «a más de un palmo de la copa».

Además de la campaña para fomentar el consumo de sidra en las terrazas, la DO Euskal Sagardoa y la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa han organizado varias catas de sidra en los establecimientos hosteleros, que ya se han realizado en Donostia, San Sebastián, Ordizia, Arpeñeta y Eibar, mientras que el próximo 14 de mayo tendrá lugar en el restaurante Casino de Tolosa, una parte de Tolosa.

**Kuartango**  
SAGARDOTEGIA

Zuhatsu-Kuartango 21  
699 747 730  
945 362 683  
[www.kuartangosagardotegia.com](http://www.kuartangosagardotegia.com)

**ITURRIETA**  
SAGARDOTEGIA

Bº Arraga, 2 / Aramaio ☎ 945 44 53 85 / 685 72 15 93  
[jj.iturrieta@Yahoo.com](mailto:jj.iturrieta@Yahoo.com) · [iturrietasagardotegia.blogspot.com.es](http://iturrietasagardotegia.blogspot.com.es)

EUROPEAN SAGARDOA

### NO MENOS DE 10-12 GRADOS

El coordinador de la Denominación de Origen, Unai Agirre, destacó la importancia de que los hosteleros sirvan correctamente la sidra. Recaló la necesidad de que la sidra se enfríe demasiado, «a unos 10 o 12 grados es suficiente, que no se escancie «a más de un palmo de la copa».