

OSTIRALA 22 AZAROA 2002

SANTORAL

Daniel, Ananías, Esteban, Filemón, Julián, Marcos, Mauro.

Semana 47. Han pasado 326 días del año.

El Tiempo, hoy

El sol sale a las 08.09 y se pone a las 17.53

La luna sale a las 20.38 y se pone a las 11.26

Los cielos amanecerán despejados, continuarán así toda la mañana. Por la tarde aumento de la nubosidad con cielos parcialmente cubiertos. Leve ascenso de las temperaturas.



Sorteos y Loterías de ayer

PRIMITIVA

Jueves 21-11-2002

7, 10, 18, 19, 21, 31

Complementario **11**

Reintegro **0**

CUPÓN ONCE

Jueves 21-11-2002

71.374 de la Serie **066** a la **070**

Reintegro: **7, 3, 4**

(Más información en Página 63)

Farmacias de guardia

DONOSTIA

Gipuzkoa

PROYECTO Azti y UPV investigan desde hace dos años la centrifugación y la filtración como sistemas para restarle turbidez a la sidra embotellada y alargar su vida útil.



La sidra embotellada es susceptible de poseer un poso que puede acortar la vida útil de la sidra. **Alberto Guerrero**

Investigan la forma de minimizar el poso

454522); C. Peinado (Mons, 76, 297029); 24 horas: J. A. Cabiró (Avda. de la Libertad, 14, 426139).

GIPUZKOA

Andoain: M^a Jesus Ansa (Grupo Ondarreta, 591302); nocturno: Rodríguez (Nagusia, 42, Lasarte, 361774).

Aretxabaleta-Eskoriatza: Carmen Iturralde (Miarte Kalea, 18); Dolores Agirre (Eskoriatza). **Arrasate:** L. Amezua (Santa Marina, 32, 790974). **Azpeitia:** 24 horas: G. García Miguel (Emparam, 29, 814111).

Azkoitia: José Ángel Gisola (Jandonianiz, 5, 851235). **Beasain-Ordizia:** 24 horas: Jáuregui CB (Santa María, 2, 160949).

Bergara: Mercedes Guallar (San Antonio, 5, 761105). **Deba-Mutriku:** Javier Otxagabia (Txurruka, 3, Mutriku, 689585759).

Eibar: Azkue (Toribio Etxebarria, 4, 202344). **Elgoibar:** Maria Jesus Zabaleta (Kalebarren, 9, Soraluze, 751384).

Erreuteria-Lezo-Pasaia: Inés Artetxe (C/ del Medio, 26, Erreuteria, 517740); Guardia: Itziar Aragón Garbizu (Avd. Navarra, 77, Erreuteria, 344549).

Hernani: Aizpuru (Latxunbe Berri, 11, 553582); nocturno: Rodríguez (Nagusia, 42, Lasarte, 361774).

Hondarribia: Pedro Almajano (B^o Mendelu). **Irun:** 24 horas: M. Agra (Miguel de Ambulodi, 5, Lapice, 628625).

Lasarte-Oria: 24 horas: Rodríguez (Nagusia, 42, 361774).

Legazpi-Urretxu-Zumarraga: 24 horas: L. Fenoll (Aizkorri, 12, Legazpi, 734306); E. Barandiaran (Legazpi, 12, Zumarraga, 721207).

Oiartzun: Carmen Errandonea (Plaza San Esteban). **Oñati:** Barrenetxea (Kale Zaharra, 1, 780122).

Tolosa-Billabona: Rosalia Morant (Zabalarreta, 1, Tolosa, 673849).

Usurbil: T. Iturralde (Polígono Trece, 9, Usurbil, 363395); nocturno: Rodríguez (Nagusia, 42, Lasarte, 361774).

Zarautz-Orio-Aia: Zulaika (Bizkaia, 41, Zarautz, 133914). **Zumaia-Getaria-Zestoa:** Mutiozabal (Pol. Alai, Zumaia, 860022).

para alargar la vida comercial de la sidra

F. Odriozola Donostia

AZTI Y La Universidad del País vasco impulsan, a petición de las asociaciones de sidreros de Gipuzkoa y Bizkaia, un proyecto de investigación para prolongar la vida útil comercial de la sidra mediante la filtración o centrifugación del llamado poso, que es el síntoma aparente de que esta bebida autóctona una vez embotellada contiene cierta inestabilidad y experimenta una serie de reacciones que hacen que caduque.

Los sidreros sitúan en torno al año el tiempo ideal para el consumo de la sidra, lo cual no significa que no se pueda degustar más allá de ese margen «hasta el año y medio o dos años», apuntan desde la asociación guipuzcoana de cosecheros. «Si conseguimos restarle turbidez a la sidra lograríamos un mayor periodo de buena calidad, mejor presencia y mayor durabilidad, lo cual nos permitiría llevar la sidra a zonas más alejadas o con cambios de temperatura», señalan.

En esa tarea trabajan desde hace dos años el instituto vasco de

Turbidez Si se resta el poso se ganaría mayor durabilidad y presencia

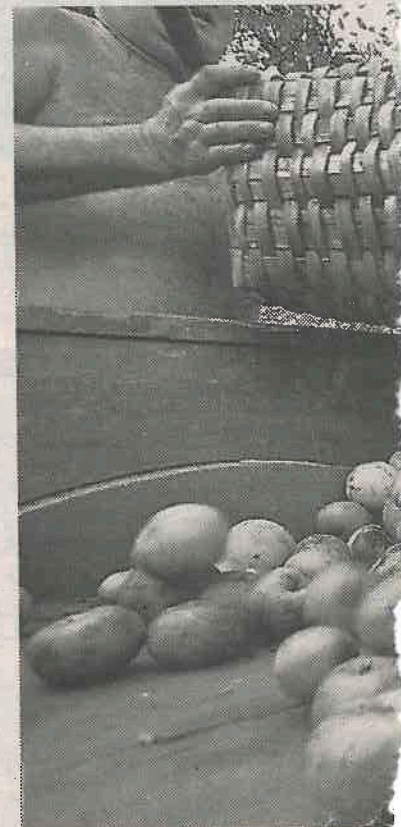
Experimento Desde hace un año se estudia a pequeña escala en las sedes de UPV y Azti

Exportación Un resultado positivo aumentaría la salida del mercado

investigaciones náutico pesqueras y alimentarias (Azti) y la Universidad del País Vasco, con la ayuda de las diputaciones de Gipuzkoa y Bizkaia. El objetivo es doble: conocer a fondo la influencia de las tecnologías de filtración o centrifugación para tratar de alargar la vida útil comercial así como su influencia en la calidad y el comportamiento de este producto de carácter natural, influido por factores químicos y microbiológicos.

Los expertos de Azti intentan identificar los compuestos que afectan a la estabilidad de la bebida y aquellos que determinan sus características sensoriales —gusto, olor y aspecto— y que pueden ser beneficiosos para la salud, caso de los antioxidantes naturales, polifenoles, considerados anticancerígenos.

Desde hace un año ya se viene experimentando a pequeña escala en laboratorio, que luego, si los resultados son positivos, habría que extrapolar a escala semi-industrial. Azti estudiará la filtración por membrana como método para aumentar la estabilidad micro-



Estos días los sidreros ultiman la cosecha de

biológica de la sidra mientras que la UPV se ocupará de hacerlo a través del sistema de centrifugación.

«Hay que eliminar los posos, que pueden limitar la vida de la sidra una vez embotellada», explica el responsable del área de Nuevos Productos de Azti, Carlos Bald. Aunque en ambos casos –con tecnologías «solas o combinadas»–, preservando el carácter natural del producto.

Pruebas, en abril 2003

Las pruebas comenzarán a la par de la campaña de embotellamiento de la sidra cosechada este año, hacia marzo o abril de 2003, y se harán «con los sidreros en alguna sidrería o alguna planta experimental», dice Bald.

Toda vez que la tecnología investigada es «bastante flexible» en cuanto a su dimensionamiento, correspondería a los propios sidreros buscar la fórmula adecuada para adecuarla, de manera personalizada, a sus locales o compartirla entre varios.

Unos resultados positivos permitirían así la ampliación y reforzamiento de los mercados actuales de exportación de la sidra, que en la actualidad llega también a Alicante, Madrid, Barcelona e Iparralde. Aunque su puesta en marcha dependerá también de las posibilidades y necesidades de los sidreros, según clientela y volumen de pedidos. «Estamos en fase



Luis Bandres y Lorea Leanizbarrutia presentaron el detalle del homenaje que hoy se ofrece a la persona de Manuel Agud Querol. Angel Ruiz de Azua

El diccionario de euskera de Agud Querol llegará hasta la “Z”

investigación, no hay que crear falsas expectativas», aseveran desde la asociación de Gipuzkoa.

Tecnologías Por separado o combinadas, tendrán que preservar el carácter natural del producto

Abril Las pruebas con los sidreros o en planta comenzarán a finales de marzo o abril de 2003



HOMENAJE La Diputación de Gipuzkoa ofrece esta tarde un homenaje al lingüista

Mañu de la Puente Donostia

EL LINGÜISTA Manuel Agud Querol será objeto de un homenaje hoy en Donostia por iniciativa de la diputación foral. Luis Bandres y Lorea Leanizbarrutia presentaron el evento, pero, como apuntó el diputado foral de Euskera, Cultura, Juventud y Deportes, «el mejor reconocimiento que se puede tributar al profesor no es sino completar el diccionario etimológico de euskera que él comenzó». Ese trabajo se quedó en la letra "O", pero ahora, gracias al patrocinio de una beca, llegará hasta la "Z".

Bandres recordó la polifacética figura (profesor, lingüista, filólogo y euskaltzale) de Agud Querol, que naciera en Argentina pero que desarrolló su vida activa en la capital donostiarra. Fue profesor de latín y griego en el Instituto Peñaflorida (espacio que hoy ocupa el Koldo Mitxelena Kulturunea). Después y hasta su retiro, ejerció en la UPV.

Universidad pública vasca de la que fue uno de sus principales promotores, junto a los Carlos Santamaría, Ignacio Barriola o Francisco Yarza, luchando contra los vientos y mareas políticos del momento. El único que hoy vive es Manuel Agud.

En el ámbito del euskera y en postura tampoco exenta de auténtica lucha contra el sistema, consiguió -hace ya 50 años- que se desarrollara el "Seminario de Filología Vasca Julio Urkijo". En esta ocasión sus compañeros de tan

comprometido viaje fueron Antonio Tobar y Koldo Mitxelena.

El diccionario etimológico

Y mientras se empeñaba en esos cometidos, también comenzó a trabajar en el diccionario etimológico del euskera, que construyó hasta la letra "O", en un total de siete tomos que se comenzaron a publicar, con el apoyo de Diputación, desde 1988.

El lingüista no ha podido continuar con su tarea, pero sí que conserva una serie de fichas que adelantan el trabajo hasta las últimas letras del abecedario.

Así las cosas, y tal y como explicó Lorea Leanizbarrutia, Diputación se empeñó en que se concluya el trabajo que ayuda no poco a la configuración del "corpus" del euskera.

Así las cosas, desde la dirección foral de Euskera se va a crear una beca, que puede tener un horizonte de trabajo de uno o dos años -incluso tres, si hiciese falta-, según se determine la manera de seguir trabajando con las fichas de Manuel Agud, bien a través del método del profesor o desde las posibles directrices de actualización que pudiera arbitrar la facultad de Filología. Ese aspecto también marcará, lógicamente, la cuantía de la beca.

El homenaje tendrá lugar esta tarde, desde las siete, en el salón del trono de Diputación, y contará con intervenciones del diputado general Román Sudupe, así como de Luis Bandres y, entre otros, de Joseba Lakarra, decano de Filología. Este último está considerado como poco menos que el heredero del quehacer de Agud Querol. Las intervenciones de los citados se acompañarán de interpretaciones de música clásica.

Aviso



Por trabajos de mejora en nuestras instalaciones se va a proceder al corte del suministro eléctrico. Una vez finalizado se restablecerá sin previo aviso. Afecta a las localidades y calles siguientes:

Día 24 de noviembre LEZO
De 14:00 a 18:00 horas

c/ Irurtzun 50, 55, 56, 64, 66, 68, 71, 72, 73, 74, 82, 83, 84, 1.063.

Día 25 de noviembre AZPEITIA
De 9:00 a 11:00 horas

Oñatz auzoa 166, 167, 168, 169, 170, 171, 189, 190, 191, 192, 210, 216, 600, 607.

De 14:00 a 15:30 horas
Eizagirre auzoa 302, 305; Elosiaga auzoa 420, 421, 426, 427, 428, 429.

De 16:00 a 18:00 horas

Eizagirre auzoa 320, 323.

Día 25 de noviembre EZKIO ITSASO
De 11:00 a 13:00 horas

Matximenta diseminado 1, 3.

Día 25 de noviembre ZARAUTZ
De 11:00 a 13:00 horas
c/ Araba 18.

Día 26 de noviembre AZKOITIA
De 8:00 a 12:30 horas

Santa Cruz auzoa 10, 11, 12, 13, 15, 17, 18, 19, 20, 23, 24, 25, 27; San Juan auzoa 9.

Día 28 de noviembre EZKURRA (Navarra)
De 10:00 a 12:00 horas

Ezkurra diseminado, 19.

Día 28 de noviembre ERATSUN (Navarra)
De 10:00 a 12:00 horas

Eratsun diseminado, 28.

Día 28 de noviembre IRUN
De 9:00 a 10:00 horas

c/ Auzolan 48; Artigako Haritza 1, 2, 3, 4, 5; Blaia ibilbidea 1 al 5, pares 6 al 24; Ibarrola hiribidea 1, 3, 5, 7, 9, 11, 13; Behobia auzoa 22, 23, 24, 26; Artiga ibilbidea 15.

Día 29 de noviembre ANDOAIN
De 13:00 a 14:30 horas

Polígono Industrial Borda Ber Bazkardo 10.