

Alberto Iñurrageti inaugura una «histórica» temporada de Txotx



El alpinista ha cumplido en Astigarraga con el rito de ser el primero en probar la nueva cosecha

EFE Astigarraga

Martes, 16 enero 2018, 06:29



El alpinista Alberto Iñurrageti ha inaugurado este lunes la temporada de sidra al Txotx, al cumplir el rito de ser el primero en probar la nueva cosecha, calificada de "histórica" por la cantidad de manzana autóctona empleada y la calidad de los caldos.

El montañero guipuzcoano se ha erigido en el gran protagonista de esta 25 edición del "Sagardo berriaren eguna" (Día de la sidra nueva).

Siguiendo el dictado de la tradición, Iñurrategi se ha incorporado a la "soka dantza", junto con los sidreros de Astigarraga, hasta llegar a la primera kupela, cuya sidra ha saludado al grito de "**Gure sagardo berria**" (Nuestra sidra nueva).

Arropado por sus antecesores

A Iñurrategi le han arropado algunos de sus antecesores, invitados con motivo del 25 aniversario de esta ceremonia. Así, han acudido al acto el bertsolari Andoni Egaña, el exciclista Abraham Olano, el cocinero Andoni Luis Aduriz, el exseleccionador nacional de fútbol Javier Clemente, el exfutbolista Periko Alonso y su hijo Mikel, jugador en activo, y el remero Jose Luis Korta.

Antes de la ceremonia, los productores han presentado las características de la cosecha de manzana y la producción de sidra de este año en Euskadi, en una rueda de prensa en la que han intervenido también representantes institucionales como el viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria, Bittor Oroz, la directora de Turismo del Gobierno Vasco, Maider Etxebarria, el diputado de Turismo de Gipuzkoa, Denis Itxaso, la diputada de Promoción Económica, Ainhoa Aizpuru, y la alcaldesa de Astigarraga, Zorione Etxezarraga.

Con ellos ha comparecido también Alberto Iñurrategi, quien ha asegurado que es un "honor" para él inaugurar la temporada y poder hacer una aportación con este gesto al sector primario que apuesta por el producto "local, de calidad" y respetuoso con el medio ambiente.

12 millones de litros

Los productores han definido la sidra de este año como "**equilibrada, muy aromática, ligera, con menos cuerpo**" y con "menos color" que en años anteriores.

Se han producido 12 millones de litros de sidra, medio millón menos que el pasado año, a pesar de que la cosecha de manzana ha sido "histórica", sobre todo por su calidad, y ha permitido destinar cerca de 6 millones de kilos de manzanas autóctonas, procedentes de 250

Un 30 % del total de producción de sidra lleva el sello de la Denominación de Origen este año, gracias al trabajo de 48 sidrerías, de las que 41 son guipuzcoanas, 5 de Bizkaia y 1 de Álava. Este año se han incorporado 13 nuevas sidrerías a la Denominación, 12 de ellas guipuzcoanas y 1 alavesa.

El viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria ha destacado la evolución de la Denominación de Origen en este primer año de vida, ya que en la pasada temporada se elaboraron 1,3 millones de litros que cumplían las especificaciones de la Denominación y este año la producción ha alcanzado los 4 millones de litros.

La diputada de Promoción Económica ha puesto cifras a la **apuesta por la Denominación de Origen** que se está llevando a cabo desde las instituciones públicas, que se traduce en una inversión de 500.000 euros en dos años para promover 47 nuevas hectáreas en las que se han plantado 12.500 nuevos manzanos orientados a la producción de sidra autóctona.

TEMAS Gobierno Vasco, Astigarraga, Gipuzkoa



Recibe nuestras newsletters en tu email

Apúntate

Lo + leído

El Diario Vasco

Gipuzkoa

[Top 50](#)

- 1** Onkologikoa será a partir de enero «un hospital más» de la red pública de Osakidetza
- 2** El radar de la A-15 en Villabona es el que más multa de Euskadi
- 3** La cara oculta del Infierno
- 4** Hallan el cadáver del vecino de Beasain desaparecido en Salamanca
- 5** Una donostiarra, con múltiples heridas, al caer en un nevero

We use our own and third-party cookies to develop statistical information and to show you ads, content and tailored services through the analysis of your browsing. If you continue browsing, you accept them.

[Learn More →](#)

[Agree & Close](#)