

Sidra vizcaína, txotx con manzanas locales

La asociación de elaboradores de sidra de Bizkaia ha presentado la temporada de este año con poca sidra, pero con el gran sabor y calidad que se logra con un buen producto autóctono

Una de las características principales de la sidra vizcaína es la apuesta por las manzanas que se producen en el territorio.

La asociación aboga por utilizar manzanas locales de variedades típicamente vizcaínas como la Bost kantoï, Urtebete, Urdinsagar, Ibarra etc. La mayoría de sus miembros producen bajo denominación de origen Euskal Sagardoa, asociación a nivel de Euskadi de sidra natural elaborada 100% con manzana autóctona.

La producción de este año ha sido escasa, 108.000 litros, frente a los 200.000 a los que llegan otros años. Los motivos, las características propias del manzano de sidra que alterna un año de mucha manzana con otro de escasa y también el mal tiempo en la etapa de floración de los árboles. Pero a pesar de la escasez de manzanas, la sidra de esta temporada cuenta con más azúcares y es un tanto más amarga que la del año pasado; cuenta con mayor graduación alcohólica, 6,5 % y con bastante más cuerpo.

El acto de presentación de la temporada de sidra en Bizkaia ha tenido lugar en una sidrería de Amorebieta con la campeona de bertsolaritza de Bizkaia, Onintza Enbeita como embajadora.

La asociación de productores de sidra, que agrupa actualmente a 8 bodegas, surgió en 1994 ante la necesidad de agrupar al sector y dar un impulso a la actividad. “En Bizkaia los sidreros estábamos bastante dispersos y vimos la necesidad de juntarnos para recuperar la tradición y dar a conocer a la sociedad que en Bizkaia también se hace sidra” comenta Aitor Intxaurreaga, presidente de la asociación.

En Bizkaia ha existido siempre la tradición de hacer sidra en los caseríos, pero con el paso del tiempo se estaba perdiendo. De ahí el objetivo de la asociación de promover la sidra de Bizkaia e impulsar también el cultivo de manzana en el territorio. Además, otro de sus objetivos es la colaboración técnica entre productores tanto en el cultivo como en la mejora de la calidad de la sidra.

A diferencia de Gipuzkoa, donde se ha mantenido la producción transformando el concepto de sidrería en una instalación hostelera y un reclamo turístico, en Bizkaia el consumo ha sido en un ámbito interno del caserío, por lo que la producción estaba decayendo. En este contexto “el trabajo de la asociación ha consistido en recuperar y mantener la tradición sidrera de Bizkaia” añade el presidente.

Los retos a futuro de la asociación de sidrerías de Bizkaia son mantener la tradición de la elaboración

de sidra en el territorio y animar a la gente a consumir productos locales. “Estamos en una situación un tanto penosa en el ámbito agrario, se están abandonando los caseríos y las explotaciones y nuestro esfuerzo principal es ese, animar a la gente a que en las tierras que no se están utilizando para ganadería ni horticultura, planten manzanos de sidra. Esto tiene que venir acompañado de la sociedad, de que los consumidores apoyen el producto local” concluye Aitor.

Fuente: Servicios Periodísticos

Datos de contacto:

Servicios Periodísticos

Nota de prensa publicada en: [Bizkaia](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [País Vasco](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>