

Comarca de la Sidra

Villaviciosa,
Covadonga JIMÉNEZ

La sidra es como el pan. Es un producto de consumo diario cuyo coste no conviene elevar de forma desmesurada. Eso es lo que aseguran los lagareros asturianos. El debate sobre su precio, asunto harto delicado dentro del sector, resurgió esta semana tras las afirmaciones de un técnico del País Vasco, Domingo Arina, que recomendaba subir el precio de la sidra asturiana para rentabilizar el mercado.

El elevado volumen de consumo de la bebida en la región hace imposible, según los lagareros asturianos, elevar los precios. Algunos apuntan que la propuesta vasca es «descabellada e inviable» y demuestra una falta de conocimiento del mercado regional. Eloy Cortina, presidente de la Asociación de Lagareros de Asturias (ALA), considera que los vascos pueden sacar más caro su producto «porque lo venden comiendo», no comparten la tra-

El culete no quiere ser vasco

Los lagareros asturianos rechazan incrementar el precio de la botella de sidra, como recomiendan expertos sidreros del País Vasco para rentabilizar el sector

dición del escanciado. A diferencia de Asturias, las bodegas se explotan allí como negocios de hostelería. El precio de una botella de sidra puede rondar en estos casos los 6 o 7 euros aunque lo habitual es servirla desde el tonel.

En Asturias la botella de sidra tiene tres precios. La «tradicional» cuesta 2,20 euros; la «selección», 2,50 euros, y entre 5 o 6 euros la botella de la sidra con denominación de origen, la de «nueva expresión» o achampanada.

El consumo a gran escala de la bebida en nuestra región, considerado casi al mismo nivel que

otros artículos de primera necesidad, hace difícil hablar de cambios. No obstante, la asociación de lagareros no entra en políticas de precios ni en acuerdos porque no lo permite el Tribunal de la Competencia. El precio de la botella de la sidra es un consenso asumido por productores y consumidores. «Ya tenemos un precio razonable para una sidra de calidad», indica Samuel Menéndez Trabanco, de Sidra Trabanco.

José María Osoro, gerente de ALA, añade un dato: «Compramos las manzanas al precio más alto de Europa y vendemos la

sidra más barata». Pese a todo, para los lagareros el precio final del producto es una cuestión «muy delicada» que no admite oscilaciones. «En Asturias la gente es más sensible a una subida de la sidra que del pan», añade.

En su análisis sobre el mercado de la sidra, también se fijaba el experto vasco en la producción de manzana. En su recomendación a los asturianos aludía a la necesidad de menguar la producción del fruto, centrándose más en la calidad de la bebida. En este punto asturianos y vascos sí que coinci-

den en el exceso de oferta y la sobreproducción de manzana en algunos casos, pero, añaden, esto nunca debe repercutir en el precio final.

Trabanco, que está en el grupo de elaboradores de sidra de manzana seleccionada, considera que ya existen parcelas del mercado que cubren las exigencias de calidad de la bebida sobre las que hablaba el experto vasco. La llamada «sidra de selección» y las de la denominación de origen ya tienen un precio diferenciado en consonancia con los costes de producción, dice Trabanco. Elevar el coste de una botella de sidra tradicional hasta los 6 o 7 euros, como en el País Vasco, no haría más que bajar estrepitosamente el consumo, vaticina este lagarero gijonés. «No se puede llegar a un precio inalcanzable; las subidas, si las hay, han de ser razonables», indica.

Francisco Martínez, de Sidra El Gobernador, está de acuerdo con las exigencias de calidad que apuntaban los vascos, pero sin repercutirlo en los precios. «La subida que carga con una mayor calidad ya está en la sidra seleccionada y en la de la denominación de origen», afirma. En su lagar trabajan con ambas. La primera puede ser un 35 por ciento más cara que la tradicional por

MULTIOPTICAS
VENERO REG. SANIT. N.º 2/3031P
ÓPTICO-OPTOMETRISTA

Contacto y lentes de contacto

Guía Médica
de Pola de Siero

precios. «Ni lo queremos ni tiene sentido», dice. No elabora ni «seleccionada» ni con denominación de origen, aunque opina que en estas sidras ya se están aplicando unas políticas de precios «razonables» que conviene no tocar más. «Lo vasco no tiene nada que ver con lo asturiano», añade Samuel Trabanco.

Además de la forma y lugar de consumo, las características del producto difieren mucho de una a otra comunidad autónoma. «Que aprendan a elaborar como nosotros», apuntan los asturianos.

El presidente de ALA desmonta la tesis del mercado vasco, según la cual un 85 por ciento de la sidra vendida fuera genera el 15 por ciento de los ingresos, mientras que el 15 por ciento del consumo interior genera el 85 por ciento del beneficio. «En Asturias, con los volúmenes que se bebe, es impensable hablar de 6 o 7 euros por botella. Sería un caos para el sector», asegura Eloy Cortina.

De la misma opinión es José María Osoro, para quien existe un gran respeto hacia las subidas que puedan repercutir en el consumidor. Su consideración como una bebida de gran consumo social dificulta el cambio: «El precio de la sidra en Asturias se ve como algo muy peculiar desde fuera».

La producción sidrera de Asturias supera los 40 millones de litros, frente a los cinco millones de los vascos. Esto explica, para muchos lagareros, la diferencia en las políticas de precios. Para un consumo masivo no se recomienda elevar los precios, convienen todos. «La sidra es la dieta diaria del asturiano, debe ser asequible», concluye Trabanco.