

► NAVA

«La sidra vasca es similar a la asturiana»

FISNAVA es un punto de encuentro de todos los sectores del mundo de la sidra. En lo que respecta a la sidra natural, el recinto ferial cuenta con el stand de la Asociación de Empresarios Fabricantes de Sidra Natural de Guipuzcoa, en el que se puede encontrar los productos típicos de esta región.

Arcus

Todos los participantes en la Feria Internacional de la Sidra de Nava, inaugurada en el mediodía de hoy, se han volcado de lleno, para ofrecer a sus visitantes un amplia gama de los productos más significativos, y facilitar el establecimiento de contactos comerciales a escala nacional e internacional con otros consumidores tradicionales de bebidas elaboradas a partir de la manzana. La divulgación de estos productos queda garantizada a través de la feria naveta, y pretende extender sus características especiales y su desarrollo en la cultura y tradición de su lugar de procedencia, como modo de atrapar al público que acuda a este certamen.

En Asturias la sidra es uno de los productos más importantes tanto en celebraciones familiares como para realizar contactos comerciales, por lo que su presencia no podía faltar en unas instalaciones de estas características. En nuestra región la sidra natural forma parte de nuestro arte, de nuestro folklore, alimen-

ta nuestra vida y da lugar a miles de anécdotas. La sidra es, por lo tanto, uno de los componentes turísticos más importantes e indisoluble del producto turístico en Asturias. Algo parecido ocurre en otras regiones españolas, entre las que destaca el País Vasco. En esta región, la sidra natural es un producto muy vinculado a la cultura y tradición de su gente, y un componente profundamente ligado a sus raíces. En numerosas ocasiones se ha comparado la sidra natural asturiana con la bebida de origen vasco, y más concretamente, de origen guipuzcoano. "Aunque más ácida, la sidra vasca es bastante más parecida a la asturiana de lo que creemos", explica José Ángel Aguinaga, propietario del Lagar Illumbre y miembro de la Asociación de Empresarios Fabricantes de Sidra Natural de Guipuzcoa, cuyo stand puede visitarse en la feria naveta, quien añade "la única diferencia notable que yo apuntaría es el escanciado por lo demás, creo que son bastante parecidas".

En el País Vasco, la promoción de la sidra natural es también una tarea importante, y a la cual se dedican grandes esfuerzos, aunque "se debería de hacer mucho más, porque el producto se lo merece. Es una bebida de gran importancia, y se le debería de dar un empuje más fuerte aún. Nuestra idea al acudir a esta feria es la de ayudar a la sidra natural, crear una unión y un apoyo por la sidra entre el pueblo asturiano y el guipuzcoano, no con la intención de comercializar el producto, sino por ayudar a potencializar la feria", explica Aguinaga.

De moda

En Asturias disponemos de pocos datos de la sidra vasca, producto que "está muy de moda en esta provincia, y que actualmente se vende muy bien". Según este lagarero guipuzcoano, "se tiene que ir a más poco a poco, pero siempre intentando mejorar el producto y desarrollarlo al máximo".

El sector de la sidra en todo el



ARCUS

Stand de la Asociación de la Sidra Natural de Guipúzcoa.



**ASOCIACION
DE EMPRESARIOS
FABRICANTES
DE SIDRA NATURAL
DE GUIPUZKOA**



ARCUS

La Asociación de Empresarios de Sidra Natural de Guipúzcoa es el organismo más representativo en el País Vasco.

territorio español está sufriendo un proceso de transformación técnico y tecnológico. El futuro del sector de la sidra natural parece desembocar en la relación y convivencia de dos tipos de lagares por una parte los lagareros que se mantienen en un nivel artesanal, con pequeños cambios tecnológicos y por otro lado, los lagares con grandes cambios en lo que a innovaciones tecnológicas se refiere, que tienden a la diversificación de su producción, compitiendo en mercados amplios. "En el País Vasco, la elaboración de sidra natural está sufriendo enormes cambios. Tanto la elaboración, conservación y el embotellado se han modernizado, aunque aún debe modernizarse más, si queremos elaborar un buen pro-

ducto en lo que a calidad se refiere", comenta el guipuzcoano José Ángel Aguinaga.

En el stand de la Asociación de Empresarios Fabricantes de Sidra Natural de Guipuzcoa se pueden encontrar, además de esta típica bebida, importante información sobre la sidra de esta región y varios estudios tecnológicos sobre plagas y enfermedades de los manzanos de Guipúzcoa.

MULTIOPTICAS VAQUERO
Nº 1 EN SERVICIOS OPTICOS
 Donato Argüelles, 14
 (Abierta Sábados Tarde)
 Plaza de Europa, 2 • Ezcudío, 138
 GIJÓN