

# La sidra obtendrá la Indicación Geográfica dentro de un año

Agricultura ultima ya el reglamento, previo a la Denominación de Origen, que deberá aprobar Bruselas

JAVIER G. CASO  
Nava

La sidra asturiana podrá contar con la Indicación Geográfica Protegida (IGP), un paso intermedio hacia el gran objetivo de la Denominación de Origen, en el plazo máximo de un año. Así lo anunció ayer el consejero de Agricultura, Manuel Fernández, quien anunció que su departamento ultimaré esta misma semana el reglamento de la IGP que, una vez vez analizado por el ministerio, deberá ser remitido a Bruselas.

**"Después de varias reuniones con lagareros, se trabaja ya en la redacción del decreto que permita conseguir la IGP. Los primeros pasos están dados y creo que vamos por el buen camino"**, afirmó Manuel Fernández, quien ayer presidió en Nava el acto inaugural de Fisnava, la I Feria Internacional de la Sidra, a desarrollar en la capital naveta hasta el próximo lunes día 27. La IGP de la que se beneficiará la sidra asturiana, fue calificada por el director regional de Agricultura, Félix Goyache, como un paso **"intermedio"** hacia el objetivo final que sería Denominación de Origen de la Sidra de Asturias. La futura IGP incluiría tanto la sidra natural, como la gasificada.

En la conferencia de prensa que ofreció el consejero, en compañía del alcalde Julián Fernández Montes, el titular de Agricultura comprometió el apoyo de la Administración regional hacia el municipio naveto, del que ensalzó su **"ingente esfuerzo en la promoción de la sidra"**. Tras destacar el papel de Fisnava a la

hora de servir de escaparate a un producto tan **"emblemático"** como la sidra asturiana, Manuel Fernández apostó por la celebración de eventos similares de cara a la promoción de otros productos tan típicamente asturianos como la miel, las fabes o los quesos. **"Pretendemos que los productos de Asturias se conozcan y por eso —afirmó el consejero— sería una buena iniciativa"**.

Por su parte el alcalde de Nava se congratuló de que Fisnava estuviera en marcha y calificó la iniciativa de **"camino acertado"** como elemento promocional de la sidra. Julián Fernández Montes agradeció en su intervención la colaboración del colectivo sidrero asturiano, así como la presencia en la feria de una cooperativa francesa y de una representación de la asociación de fabricantes de sidra natural de Guipúzcoa.

FISNAVA permanecerá abierta a lo largo de todo el fin de semana y nace con una vocación eminentemente profesional. La feria, a la que se espera la asistencia de unas 10.000 personas y que cuenta con un total de 21 expositores, pretende contribuir al esfuerzo promocional y comercializador de la sidra asturiana, así como servir de foro de difusión de las innovaciones tecnológicas relacionadas con el mundo de la fabricación de la sidra. Su apuesta en este campo es tal que la propia FISNAVA acogerá un encuentro sobre nuevas tecnologías. La diversificación de la actividad y los productos derivados de la manzana también están presentes en esta novedosa feria. ■

JAVIER G. CASO



El consejero de Agricultura (en el centro) cortando la cinta que inauguraba la feria.

## Las bebidas foráneas

La feria naveta presenta productos franceses y del País Vasco

Las sidras foráneas y concreto las francesas y vascas también tienen su espacio de presentación y degustación en el seno de la I Feria Internacional de la Sidra de Nava. Del país galo y más concretamente de la región del Loira acudió la cooperativa de la localidad de Segreén, al Sur de Bretaña, en la que se encuadran más de 100 personas, entre cultivadores de

manzana y los fabricantes de la sidra francesa, mucho más dulce y fuerte que la asturiana.

La sidra del País Vasco está representada por la asociación de empresarios y fabricantes de sidra natural de Guipúzcoa, la cual según el expositor José Ángel Aguinaga **"utiliza las mismas variedades de manzana que la asturiana y es muy parecida a la que se ha-**

**ce aquí"**.

Sólo en Guipúzcoa existen más de 70 llagareros y en el año 96 se llegaron a recoger 8 millones de kilos de manzana. Un 70% de la producción sidrera vasca, se consume en el mismo Euskadi. **"No la escanciamos tan alto como aquí, que sería lo ideal"** reseñó el expositor, quien la alabó la iniciativa de Fisnava.