



L. MARTINEZ

Los representantes de la cooperativa sidrera de la localidad francesa de Segré, en su «stand» de la feria de Nava.

Sidra en común

Un grupo de productores franceses muestra en Nava los derivados de la manzana que elaboran en una cooperativa

Nava, José A. ORDOÑEZ

Justifican el carácter internacional de la feria sidrera que este fin de semana se celebra en Nava. Vienen de Francia, concretamente de la localidad de Segré (Manne et Loire), una zona de antigua tradición lagarera que ahora revive. Son representantes de la Cooperative des Vergers du Bocage de Segré, un colectivo que engloba a un centenar de agricultores de esa provincia gala. Su «stand» en FisNava es uno de los más concurridos. Los asturianos se interesan por las «otras» sidras.

El presidente de la cooperativa es Jean Louis Lardeux. Ayudado por un intérprete, explica que la agrupación está compuesta por un centenar de agricultores divididos en dos grupos. Por un lado están los cosecheros de manzana, que también se ocupan de labores de repoblación y cuidado de los árboles. Son los más numerosos, unos noventa. Por otro lado, están los elaboradores de sidra que, a la vez, también hacen zumo de manzana y vinagre. Son una decena.

La sidra que se produce en esta región francesa, explica Lardeux, «tiene bastantes parecidos con la asturiana». El primer proceso de elaboración es prácticamente igual. La diferencia estriba en que los galos embotellan la bebida antes, lo que hace que tenga mayores cantidades de azúcar y gas; «pétillant», que dicen en el país vecino. Sin embargo, el presidente de la cooperativa aclara rápidamente que su producto «no tiene nada que ver con la sidra champanizada».

Tierra de manzanos

Manne es un departamento poblado de manzanos de sidra desde la antigüedad, desde que los marineros del golfo de Vizca la llevaron a esas tierras hace muchos siglos. La dulzura de su clima permite una maduración adecuada de los frutos y, así, mezclando las variedades locales más características —Frequin, Bedan o Damelot— obtienen una sidra de gran calidad, una de las mejores de Europa. La graduación alcohólica está entre los cuatro y los cinco grados.

Además de sidra, la cooperativa de Segré produce un zumo de manzana y un aperitivo denominado «pommeau du Maine». Es una bebida tradicional de la zona que sale de la mezcla de zumo de manzana y «eau de vie», un licor típico del noroeste francés. La maduración adecuada para que este aperitivo esté en su punto es de dos o tres años.

En los últimos tiempos, la cooperativa que esta semana expone su producción en la feria de Nava también se dedica a la elaboración de vinagre de manzana, que cada vez gana más terreno al del vino. Se trata de un producto natural que está encontrando buena salida en el mercado.

Jean Louis Lardeux, que atiende el «stand» naveto junto a un nutrido grupo de elaboradores de Maine, se esfuerza en mostrar a los profesionales asturianos las características de los productos que elabora junto a un centenar de vecinos. La cooperativa que preside funciona. En Asturias este terreno está por explotar. Lardeux puede servir de guía.