LANGREO

ARTESANÍA. Además de ocho lagareros , varios artesanos participaron en la jornada festiva./ J. M. PARDO.

Sidra con denominación, para 2004

La tradicional bebida con garantía de origen **se escanciará en las sidrerías a partir de abril del próximo año, y el precio de la botella subirá a 4 euros**

RAKEL GALLEGO SAMA

La sidra con denominación de origen se escanciará en las sidrerías asturianas a partir del mes de abril del próximo año, si finalmente la Comisión Europea da luz verde a la elaboración de una sidra de calidad suprema, que ya cuenta con el visto bueno de los gobiernos regional y central.

El presidente de la Asociación de Lagareros de Asturias, Eloy Cortina, adelantó ayer en Sama que se prevé que este verano la UE apruebe definitivamente la denominación de origen de la sidra, lo que permitiría que parte de la cosecha de manzana que se recogerá en octubre y noviembre se destinase a la elaboración de esta sidra de calidad extra.

«Esperamos que este verano se pronuncie la Unión Europea. No creemos que vaya a haber problemas, y por ello calculamos que parte de la manzana que se recoja en la cosecha de este año se destine a la elaboración de sidra con denominación de origen, que en la primavera del próximo año se podría servir en los bares», pronosticó Cortina, en el III Festival de la Sidra, que ayer se celebró en Sama, en el marco de la celebración de las fiestas de los Huevos Pintos.

VARIEDAD. La sidra fue el centro del festival./ J. M. PARDO

El precio de la botella de esta sidra de calidad suprema dependerá de multiples variables, como son el volumen de cosecheros que participen en el proceso, así como de los lagareros que apuesten por diversificar su actividad, y finalmente de la producción. No se descarta que pueda ascender hasta los cuatro euros, es decir, el doble de lo que ahora cuesta una botella.

Los lagareros, como Eloy Cortina, son conscientes de que el precio final podrá elevarse bastante con relación al actual, pero tienen claro que la sidra con denominación de origen abrirá mercados fuera de la región, y que en Asturias quedará relegada a un segundo plano en favor de la sidra tradicional y económica que se consume hoy en día.

Para la regulación de la sidra ya se ha constituido un consejo regulador, con carácter provisional, y se dispone de una sede y de un gerente. Ahora sólo queda esperar a que desde la Comisión Europea se agilice la aprobación definitiva, que abrirá nuevos mercados a la sidra asturiana.

DETALLES

- **Cuándo:** los lagareros esperan que se ponga a la venta en la primavera del próximo año.
- **Dónde:** se exportará principalmente fuera de Asturias, pero también se venderá en la región.
- **Precio:** el coste de la botella se elevará, por la calidad extra del producto.
- **Materia prima:** la mazana que se empleará tendrá una gran calidad y el proceso de elaboración se cuidará al máximo.
- **Consejo Regulador:** velará por el cumplimiento de los criterios que fijen la elaboración de la sidra.

Ocho lagareros descorchan cerca de 5.000 botellas

R. GALLEGO SAMA

Fieles a una festividad basada en la generosidad de los lagareros, los langreanos degustaron ayer culinos de sidra gratis que sirvieron ocho lagares de Asturias –Angelón, Carbayu, Castañón, Cortina, Fran, Gobernador, Méndez, y J. R.– con motivo de la celebración del III Festival de la Sidra que ayer tuvo lugar en Sama, coincidiendo con los festejos de Los Huevos Pintos.

Entre veteranos escanciadores, y acaparando la atención del público, un joven de Villaviciosa, de catorce años de edad, despachaba culinos con desparpajo y haciendo gala de una soltura propia de un profesional.

Andrés Menéndez aprendió a escanciar sidra a los nueve años y desde entonces participa en los concursos de escanciadores y en los festivales sidreros, sin dejar de lado sus estudios de segundo de la ESO.

Como bien explicaba, sin dejar de escanciar, «echo una mano a mis padres los fines de semana en la sidrería que tenemos en Villaviciosa. Escancio desde los nueve años y es más fácil que aprobar los exámenes. También voy a concursos y quedo bastante bien»,

Muchos fueron los visitantes que pudieron comprobar la destreza de este joven en la difícil técnica de escanciar un culín de sidra.