

«Los lagareros necesitan una buena campaña de promoción de la sidra»

«La ministra de Agricultura y el presidente del Principado se comprometieron a apoyarnos, y no hay por qué dudar de su palabra»

Oviedo, M. J. I.

José María Osoro, gerente de la Asociación de Lagareros de Asturias (ALA), participó ayer en las terceras jornadas formativas sobre la sidra, celebradas en el centro de formación Mendikoi Fraisoro, de Guipúzcoa. Osoro considera que la campaña de promoción para la sidra prometida por el Ministerio de Agricultura es fundamental para el sector.

-¿Existen muchas similitudes entre la cultura de la sidra en Asturias y en el País Vasco?

-Sí que las hay. Por ejemplo, en Asturias hablamos de espichas, mientras que los vascos tienen «txoxt», que era cuando las sociedades gastronómicas iban a los caseríos a elegir la sidras que consumirían en el año. En ambos casos las viandas estaban presentes. La espicha tiene un

origen muy similar, aunque al principio era un agradecimiento a los que habían ayudado a «pañar» la manzana y «mayar» la sidra. También fue tomando un cariz comercial, cuando los lagares fueron creciendo, para dar a conocer la sidra nueva. De ahí que la comida que se servía siempre hayan sido cosas sencillas y transportables, como tortillas o embutidos.


-¿Los vascos aceptan el escanciado como parte del ritual sidrero?

-Cada sidra tiene sus rituales en el servicio. Precisamente en las jornadas que se celebraron esta semana los vascos mostraban un total rechazo, porque es un símbolo ligado al consumo de sidra en Asturias. Tanto el chacolí como la sidra en el País Vasco se escancian a media caña. Es bastante diferente al escanciado asturiano.

-¿Lo de beber la sidra del mismo vaso también es netamente asturiano?




-No, ni mucho menos. En todas partes la sidra ha sido siempre una bebida para beber en compañía. Aunque ahora, por motivos higiénicos, lo de usar un mismo vaso se vaya desterrando, encontramos cosas similares en todos los países con tradición sidrera. Los ingleses bebían la sidra por unas tazas de cerámica, hasta con tres asas, para poder pasárselas unos a otros. En Bretaña y Normandía



 ampliar


José María Osoro, gerente de la Asociación de Lagareros.

Servicios

-  Enviar esta página
-  Imprimir esta página
-  Contactar

[Anterior](#) [Volver](#) [Siguiete](#)

Multimedia

 Imágenes

existen costumbres similares.

-¿Los lagareros asturianos y los vascos mantienen una relación fluida, o la competencia siempre está presente?

-Nuestras sidras tienen el mismo origen, netamente rural. La de los vascos procede de los caseríos, la de los asturianos de las caserías. Siempre hemos mantenido muy buenas relaciones con las asociaciones vascas. Ellos hacen viajes periódicos a Asturias para visitar los lagares, y nosotros nos desplazamos al País Vasco con frecuencia.

-¿El liderazgo sidrero de Asturias está reconocido en el resto de las zonas de España en las que se elabora sidra?

-Creo que se reconoce el liderazgo de Asturias, aunque sea petulante por mi parte decirlo. Asturias ha marcado la pauta en numerosas cuestiones, una de ellas es la reconversión tecnológica de los lagares, que iniciamos una década antes que en el País Vasco. Ellos están haciendo ahora grandes inversiones con empresas asturianas. En Asturias los lagares se pusieron al día en los años ochenta. Los vascos están aplicando en sus centros de elaboración maquinaria con tecnología asturiana.

-¿Entonces, en el futuro la sidra vasca competirá en igualdad de condiciones con la asturiana?

-Siempre que sale a relucir la sidra vasca se habla de «invasión». Pienso que es un grave error sentir recelo, lo que más interesa a todos es crear cultura de sidra. Recuerdo cuando comenzamos a discutir la denominación de origen para la sidra de Asturias, y se llegó a decir que nos la iban a robar los vascos. Era un auténtico disparate porque esa marca sólo podía haberse registrado en Asturias. Lo interesante es que todo el mundo tenga la suya.

-La campaña de promoción de la sidra prometida por el Ministerio de Agricultura se hace de rogar. ¿Existe inquietud entre los lagareros?

-Está claro que una de las grandes necesidades del sector lagarero asturiano es llevar a cabo una buena promoción exterior de la sidra. No podemos posicionarnos en mercados nacionales si la llegada del producto no va acompañada de una campaña de promoción a todos los niveles. Me refiero a la publicidad, acudir a ferias, mandar misiones comerciales... en fin, hay que unificar todos los intereses. También quiero aclarar que no partimos de cero. Muchos de nuestros lagareros distribuyen sidra en toda España y conocen el mercado.

-¿Cuándo se conocerán las conclusiones del estudio de mercado sobre consumo de sidra que se lleva a cabo?

-Ese estudio de mercado está finalizándose. Lo lógico es que lo que recomiende posteriormente se aplique en la campaña de promoción. Tanto la ministra de Agricultura, Elena Espinosa, como el presidente del Principado, Vicente Álvarez Areces, se han comprometido a apoyar la campaña y a consensuarla con el sector. No tenemos por qué dudar de la palabra que se dio hace ya un año, cuando Elena Espinosa visitó oficialmente Asturias.

-El subsecretario del Ministerio de Agricultura, Santiago Menéndez de Lurca, ha recomendado a los lagareros que se pongan las pilas. ¿Qué tal ha sentado ese consejo en el sector?

-No sé exactamente lo que querría decir Santiago Menéndez de Lurca, pero no me cabe la menor duda de que, como ex consejero de Medio Rural que es, conoce bien las necesidades del sector. No me cabe la menor duda de que apostará por la sidra.

-Parece que existe cierto desencanto entre los lagareros con la evolución de la Denominación de Origen «Sidra de Asturias».

-La denominación de origen es fundamental para proteger nuestra sidra. Tengo fotos de botellas de marcas inglesas de sidra espumosa que en los años setenta ponían en la etiqueta «sidra asturiana». Deberíamos arrimar todos el hombro e involucrarnos al máximo. La marca de calidad es una garantía para los lagareros y también para los consumidores.

-¿La sidra de nueva expresión ya tiene el lugar que le corresponde en el mercado?

-La sidra de nueva expresión ya es una fuerza seria en el mercado. Ya hay una docena de elaboradores. Es una forma de encontrar sidra en restaurantes donde antes no la había. Lo triste es que en muchos todavía no esté presente en las cartas.

-¿Será que el sector no se mueve lo suficiente?

-El lagarero no puede llegar a un mercado saturado como el actual, a competir con las grandes marcas de cervezas, de vinos o de refrescos. Por eso necesita promoción. También es cierto que los asturianos tendemos a ser negativos con lo nuestro. Parte del futuro de la sidra es la diversificación. Se puede elaborar licores, aguardientes, aperitivos de manzana o vinagres de sidra, eso no tiene que asustar a nadie.