



Primera Muestra Internacional en Gijón SICER, el gran escaparate mundial de la Sidra

Las mejores sidras del mundo tienen ya un nuevo escenario de difusión y promoción: SICER, la Primera Muestra Internacional de la Sidra de Calidad, que se celebrará en Gijón (Asturias) los próximos días 3, 4, 5 y 6 de mayo de 2007.

En SICER se reunirán en un mismo ámbito los elaboradores de las principales zonas productoras de sidra del mundo. España estará representada por las sidras asturianas en todas sus variedades, fundamentalmente las acogidas a la Denominación de Origen Sidra de Asturias; del País Vasco vendrán las sidras naturales de los valles de Guipúzcoa y Vizcaya; y habrá una representación de las sidras de Navarra, Galicia y Cantabria. De Francia, las sidras de Bretaña y Normandía; de Estados Unidos, las "hard cider"; de Alemania, las sidras que se elaboran en los alrededores de Frankfurt, junto al río Main; del Reino Unido, las procedentes de los condados de Somerset, Devon, Gloucestershire o Herefordshire; de Italia, las sidras del Piamonte, Valle de Aosta, Lombardía; hasta de Japón...

MÁS DE 60 ELABORADORES

Canadá estará en SICER con una singular propuesta: las sidras de hielo, dulces y ligeramente ácidas, en las que la concentración de azúcar antes de la fermentación es producto de la acción del intenso frío de la región de Quebec. En Gijón estarán algunos de los más relevantes elaboradores de estas sidras, como La Face Cachée de la Pomme, la Cidrerie du Minot, Cidrerie Michel Jodoin, Leduc-Piedimonte y Cidrerie Domaine Pinnacle. En total se espera la presencia de más de 60 elaboradores de los países citados y cerca de 300 tipos de sidra, entre ellas algunas tan importantes como las elaboradas por The Somerset Cider Brandy Company, de Reino Unido; SARL

Domaine Familial Louis Dupont, del Pays d'Auge; Eric Borgelet, de Normandía; Cidre Melenig, de la AOC Cornouaille en Bretaña; Ökologischer Obsthof am Steinberg y Manufaktur Jörg Geiger, ambas de Alemania; Mosterei Möhl AG, Weinkellerei Paul Gasser y Mosterei Kobelt de Suiza...

PRODUCTO DE CALIDAD

Para los productores de estos países, SICER representa la oportunidad excepcional de mostrar sus productos a los más importantes compradores y a representantes de la prensa internacional presentes en la Muestra. A su vez, SICER permitirá conocer y degustar las mejores sidras del mundo a los amantes de esta bebida, un producto al que, por su consumo excesivamente local y su deficiente distribución, no siempre es fácil acceder.

SICER brindará la posibilidad de probar las mejores sidras del mundo en un escenario adecuado que ayudará a potenciar su imagen como producto de calidad. Pero, además, SICER contribuirá a la proyección internacional de la sidra, gracias a la repercusión en los más prestigiosos medios internacionales especializados de países como Francia, Reino Unido, Suiza, Alemania, Suecia, Italia, Japón, Estados Unidos o Canadá.



SICER, La Primera Muestra Internacional de la Sidra de Calidad, se celebrará en el Palacio de Exposiciones del recinto Ferial de Gijón, un pabellón de más de 4.000 metros cuadrados que reúne todos los requisitos técnicos y expositivos necesarios para garantizar el éxito de esta convocatoria. En el área expositiva del Palacio estarán representados los productores internacionales y diferentes organismos e instituciones vinculadas al mundo de la sidra. Habrá, además, un Área del Gusto para saborear la sidra en compañía de distintas especialidades gastronómicas. Las catas dirigidas y los debates y ponencias sobre aspectos técnicos del cultivo y producción de la sidra completarán las actividades de la Muestra.

Quienes visiten SICER tendrán, además, la oportunidad de disfrutar de la hospitalidad y los muchos atractivos de Gijón, una de las más animadas ciudades de Asturias, rodeada de largas playas y espectaculares paisajes. El casco antiguo, declarado Conjunto Histórico Artístico, con barrios de gran sabor como el de Cimadevilla, de intrincadas callejuelas, y las innumerables sidrerías, siempre concurridas, son sólo algunos de los encantos de la capital asturiana.

SICER

Para más información:
www.sicerplanet.com