



Cidrexpó'23

Calidad e innovación en Cidrexpó'23

La segunda edición de esta feria internacional de sidras y productos de acompañamiento sorprendió no solo por la calidad de sus productos, sino también por la innovación y la originalidad en sus propuestas

El evento, con sede en Caen, Normandía, contó con la participación de la revista LA SIDRA y la Fundación Asturias XXI, pero lamentablemente con la ausencia de llagares asturiano. Se puede definir como una auténtica exhibición de calidad y de diversidad, con apuestas arriesgadas, y mucho dinamismo, llegando a realizarse un total de 53 talleres y degustaciones en las dos jornadas que duró el evento.

De destacar la efervescencia del sector sidrero, la proliferación de propuestas y proyectos, el espíritu de intercambio y de comunicación de los productores entre ellos mismos, con los distintos profesionales participantes, y con el público en general.

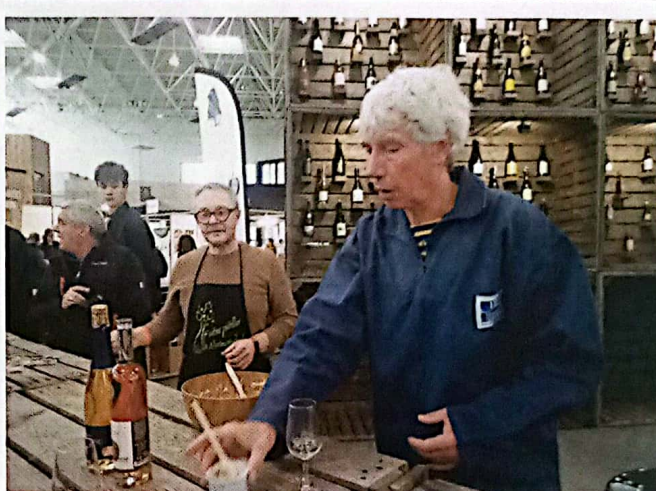
Llamó poderosamente la atención la participación de jóvenes productores, provenientes en muchos casos de un entorno no agrícola y sin las limitaciones -ni el sostén- que supone partir de unas bases culturales, lo que

de alguna manera supuso la apertura del mundo de la sidra a un universo totalmente diferente.

En Cidrexpó'23 afirman que el tiempo de la sidra ha llegado!, y ciertamente en este certamen la sidra se afirma como plural, creativa, diversificada, presentando un amplio abanico de gustos y expresiones, de territorios, y de saber hacer.

Por otra parte se ha visto un interés enorme por acercar el producto -las sidras, el Calvados, los licores...- a la gastronomía, un fenómeno en alza y que ha sido base principal del Salón Internacional de les Sidres de Gala -SISGA- desde su inicio: reivindicar el papel de la sidra y sus derivados en la alta gastronomía sin ningún tipo de complejos y con la potencia que supone su diversidad y diferentes expresiones.

En Cidrexpó'23 hemos podido comprobar cómo la si-



Nuevas experiencias, muchos amigos, ya interés de los medios de comunicación franceses por la presencia asturiana.

dra sobrepasa el marco tradicional de las creperías; los restaurantes cada vez están más interesados por ella, con propuestas de maridaje de alimentos y bebidas o incluso llegando a configurar menús con sidras específicas, ricas en referencias en cuanto a productores, territorios, tipicidades, sidras de autor....

También han destacado los cócteles con el Calvados o la sidra como base, el mismo fenómeno que adelantamos en el SISGA hace años, se está generalizando también en los eventos sidreros internacionales, y las propuestas alcanzan niveles difíciles de imaginar hace pocos años.

Así mismo, y es un fenómeno muy interesante e irreversible, hemos podido comprobar que cada vez es mayor la oferta de sidra en formatos de 33 cl. y la sidra de ba-

rril, y que en estas presentaciones las propuestas son aún más originales y arriesgadas. La sidra entra así en bares y pubs con presentaciones que facilitan el acceso y la iniciación en el mundo de la sidra a nuevos consumidores, en espacios hasta ahora especializados en cervezas, vinos, etc.

No cabe duda de que Cidrexpo se consolida, si bien es cierto que se echa en falta una mayor presencia internacional, que sin duda redundaría en un mayor intercambio y enriquecimiento, pero esta es solo su segunda edición, y la apuesta institucional y de los propios productores normandos es fuerte, y como acabamos de ver, exitosa.

¡Larga vida a Cidrexpo!! Y hasta la próxima edición de 2025