



CONÉCTATE (/USUARIOS/NUEVO) Ó REGÍSTRATE (/USUARIOS/REGISTRO)




[Oviedo \(/el-tiempo/Oviedo\)](#)

Lunes, 10 de Marzo de 2014 **Primera Edición** 

[/asturias24es](https://www.facebook.com/asturias24es)  [/asturias24es](https://twitter.com/asturias24es)

 [/b/107226033818549013231/107226033818549013231/posts](https://plus.google.com/b/107226033818549013231/107226033818549013231/posts)

 [/b/107226033818549013231/107226033818549013231/posts](http://www.youtube.com/channel/UCSJ1auRneEerCU5qZ6UJpNw)

<http://www.youtube.com/channel/UCSJ1auRneEerCU5qZ6UJpNw>

asturias24

Política (/secciones/politica) **Economía (/secciones/economia)**

Vivir (/secciones/vivir) **Cultura (/secciones/cultura)**

Asturoscopio (/secciones/asturoscopio) **Ideas24 (/ideas)** **Gijón (/secciones/gijon)**

Oviedo (/secciones/oviedo-1) **Comarcas (/secciones/comarcas)**

Deportes (/secciones/deportes)

La expansión de la sidra vasca amenaza el mercado de la asturiana

La producción regional aún triplica la de los tres territorios vascos, pero la diferencia se estrecha // Galicia y Cantabria empiezan a recuperar su elaboración tradicional

IDEAS ([HTTP://WWW.ASTURIAS24.ES/IDEAS](http://www.asturias24.es/ideas))

MÁS IDEAS ([HTTP://WWW.ASTURIAS24.ES/IDEAS.RSS](http://www.asturias24.es/ideas.rss))

(<http://www.asturias24.es/ideas/aitana-castano>)

Aitana Castaño (<http://www.asturias24.es/ideas/aitana-castano>)



Las otras (<http://www.asturias24.es/ideas/aitana-castano/posts/las-otras>)

(<http://www.asturias24.es/ideas/victor-guillot>)

Víctor Guillot (<http://www.asturias24.es/ideas/victor-guillot>)



11-M: grietas en el tiempo (<http://www.asturias24.es/ideas/victor-guillot/posts/11-m-grietas-en-el-tiempo>)

(<http://www.asturias24.es/ideas/pablo-anton-marin-estrada>)

Pablo Antón Marín Estrada (<http://www.asturias24.es/ideas/pablo-anton-marin-estrada>)



Tiempos peores (<http://www.asturias24.es/ideas/pablo-anton-marin-estrada/posts/tiempos-peores>)

(<http://www.asturias24.es/ideas/xandru-fernandez>)

Xandru Fernández (<http://www.asturias24.es/ideas/xandru-fernandez>)



Usos y abusos del deliriu (<http://www.asturias24.es/ideas/xandru-fernandez/posts/usos-y-abusos-del-deliriu>)

ÚLTIMAS NOTICIAS

La expansión de la sidra vasca amenaza el mercado de la asturiana (<http://www.asturias24.es/secciones/economia/noticias/la-expansion-de-la-sidra-vasca-amenaza-el-mercado-de-la-asturiana/1394384109>)

La producción regional aún triplica la de los tres territorios vascos, pero la diferencia se estrecha // Galicia y Cantabria empiezan a recuperar su elaboración tradicional

Quinielas ante el altar (<http://www.asturias24.es/secciones/vivir/noticias/quinielas-ante-el-altar/1394386524>)

Los dos últimos arzobispos de Oviedo, Jesús Sanz y Carlos Osoro, aparecen en la rumorología eclesial como posibles candidatos a suceder a Rouco Varela al frente de la Conferencia Episcopal

Belén González-Villamil gana las elecciones del Colegio de Farmacéuticos (<http://www.asturias24.es/secciones/vivir/noticias/belen-gonzalez-villamil-gana-las-elecciones-del-colegio-de-farmacuticos/1394400992>)

Vicepresidenta con José Villazón, representaba la candidatura continuista

El Parlamento abre el debate sobre la exclusividad de los médicos de la sanidad pública (<http://www.asturias24.es/secciones/politica/noticias/el-parlamento-abre-el-debate-sobre-la-exclusividad-de-los-medicos-de-la-sanidad-publica/1394393665>)

El Sporting desperdicia otro cartucho (<http://www.asturias24.es/secciones/deportes/noticias/el-sporting-desperdicia-otro-cartucho/1394397647>)

Los rojiblancos desaprovechan otra oportunidad de acercarse a la cabeza en un mal partido // El equipo pierde el estilo de toque y posesión en un choque con cuatro goles a balón parado



Concurso de escanciadores en Nava. / P. LORENZANA

Lunes 10 de marzo de 2014



Fernando Romero

@luchayescribe

(<https://twitter.com>

/luchayescribe)

La sidra no es monopolio de Asturias. Toda la cornisa cantábrica y el Arco Atlántico han sido y siguen siendo cultural e históricamente territorios sidreros. Pero los vascos, emprendedores y muy pertinaces y tenaces en todo lo que hacen, se están esforzando desde hace unos años en acercarse a los niveles de producción sidrera de Asturias, que hoy por hoy, con sus 30 millones de litros anuales, es la primera potencia española. Van despacio pero subiendo poco a poco.

Compartir 4 0

(http://pinterest.com
/pin/create/button
/?url=http:
//www.asturias24.es
/secciones/economia
/noticias/la-expansion-

de-la-sidra-vasca-
amenaza-el-mercado-
de-la-asturiana
/1394384109&media=
/system/imagenes
/attachments/531c/afa4
/43a0/9d80/c600/0001
/small
/escanciadores_nava.jpg&
description=La producción
regional aún triplica la de
los tres territorios vascos,
pero la diferencia se
estrecha // Galicia y
Cantabria empiezan a
recuperar su elaboración
tradicional)

 **Compartir**

(http://www.tuenti.com
/share)



(http://www.meneame.net
/submit.php?url=http:
//www.asturias24.es
/secciones/economia
/noticias/la-expansion-

La sidra vasca llegó a ser un producto residual de algunos pueblos y aldeas, especialmente de la zona de Guipúzcoa. Hoy, tras un importante esfuerzo, se producen ya 11 millones de litros (datos de 2013), lo que supone un tercio de la producción asturiana. En cinco años pasaron de ocho a 11 millones, lo que demuestra que la sidra vasca remonta con fuerza y busca poco a poco acercarse a los niveles asturianos. No lo ocultan y desde las diversas administraciones locales, provinciales y autonómicas se está haciendo una labor de promoción y de fomento del consumo interno que llama la atención.

En 2013 los *baserritarras* (campesinos) nuevamente han apostado por el cultivo de árboles de manzana para sidra con la plantación de unos 15.000, lo que supone más de 60.000 plantíos en los cuatro últimos años. Esta iniciativa, al igual que en los años anteriores, ha sido apoyada por la Administración pública con la concesión de subvenciones.

Por población, el mercado vasco para su producto autóctono duplica el asturiano

de la sidra vasca, institución muy importante en el renacimiento de esta bebida. Organiza visitas, cada vez con una mayor afluencia (más de 11.000 personas a lo largo del año 2013), y promociona a todos los niveles la sidra vasca. Por otro lado, el Consorcio de sidreros ha llevado a cabo numerosas iniciativas para atraer a las sidrerías a la gente. A lo largo del 2013 los usuarios han realizado más de 3.000 reservas a través de las webs de reserva de sidrerías Txotx.info y de experiencias de Sagardoaren Lurralde.

Según explica José María Alberro, gerente de Sagardun (un consorcio para fomentar la cultura sidrera vasca), la crisis les pilló en pleno momento de expansión y trastocó los planes de crecimiento sostenido año a año. Y aunque en producción no han podido llegar más lejos, al menos están contentos con el aumento de los consumidores de la sidra vasca, que crece cada vez más. Eso sí, explica, "aquí la sidra no es nuestra única bebida, tenemos el txacolí y los tintos de la Rioja alavesa".

Otras iniciativas de cara a relanzar la sidra vasca son el Territorio de la Sidra y el Territorio Idiazabal, con un pasaporte gastronómico de la sidra y el queso, una nueva experiencia en la que se han implicado tres comarcas

Pero si la sidra vasca no tiene tanto tirón entre su propia población, al menos se está invirtiendo para que esto cambie. Solo por habitantes, el doble que Asturias (sin contar un posible éxito en Navarra), si los vascos se tiran a la sidra sin duda conseguirán superar las cifras asturianas. En los últimos años se está potenciando la cultura sidrera. Sagardoetxea es el museo

(Donostialdea, Goierri y Urola Garaia), cuatro museos gastronómicos (Sagardoetxea, D'Elikatuz, Igartubeiti y el Centro de Interpretación del Queso), queserías y sidrerías.

AYUDAS PÚBLICAS

A las iniciativas privadas y de promoción de esta bebida de origen celta hay que sumar las ayudas públicas. Por ejemplo, en 2013, la Diputación de Guipúzcoa concedió 40.000 euros a la plantación de manzanos de sidra. Además, hay un importante esfuerzo de penetración de este producto en los mercados internacionales, algo que no ocurre en Asturias (salvo la sidra achampanada) ya que el 90% de la sidra natural que producimos es para nuestro propio consumo.

Productores asturianos y vascos colaboran para abrir canales de exportación a Estados Unidos

Precisamente el punto fuerte de la sidra vasca es la exportación. Ahí es un referente al mismo nivel que la asturiana. De hecho, “se están dando casos de colaboración entre asturianos y vascos para vender sidra en Estados Unidos”, explica Alberro. Ejemplo de ese afán exportador en el País Vasco es el caso de la tradicional sidrería Zapiain de Astigarraga (Guipúzcoa), que ya hace un año empezó a trabajar en el mercado

chino, con un pedido inicial de 8.000 botellas. Además, representantes checos y eslovacos han contactado con productores de sidra vasca para negociar la distribución de este producto en esos países.

En cuanto a la promoción, los hosteleros vascos han creado varias rutas sidreras para atraer al turismo. El interés de los vascos por la sidra se ha visto también con la creación en 2012 de la Federación Vasca de Elaboradores de Sidra Natural, a partir de asociaciones de Guipúzcoa, Vizcaya y Álava.

En el País Vasco hay dos tipos de sidra, la *gorenak* y la *euskolabel*. El gobierno está impulsando las de calidad, es decir, las que se producen con manzana vasca. El problema es el mismo que tiene Asturias. “No hay tanta manzana vasca para hacer sidra”, explica Alberro.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN GALLEGA

Pero no solo los vascos están potenciando su cultura sidrera. También los vecinos cántabros y gallegos parecen querer que resurja esta cultura, bastante olvidada hasta hace unos años en ambas comunidades. Los gobiernos gallego y cántabro se suman al vasco para lograr sacar de la marginalidad su

producción sidrera. Son conscientes de la importancia productiva de este caldo y miran a Asturias como modelo.

Los gallegos, por ejemplo, están también resurgiendo con la sidra especial, en este caso la de sabores. La fábrica de Hijos de Rivera, en Chantada (Lugo) embotella en torno a 1,5 millones de litros anuales de esta sidra, apenas medio millón menos que toda la denominación de origen asturiana.

Galicia tiene ya varios productores de sidras con denominación de origen. También está produciendo sidra ecológica, alguna tan exitosa como Maeloc que el pasado año produjo 40.000 litros. No obstante, la mayor parte de los cerca de 40 millones de kilos de manzana sidrera que produce Galicia vienen para Asturias, dado que nuestra manzana no es suficiente para cubrir la demanda del mercado.

La Xunta de Galicia, desde hace dos años, ha empezado a apostar para que su sidra deje de ser residual y crezca y está promocionando las variedades de manzanas autóctonas de Galicia. Además, los gallegos están utilizando las ayudas europeas para promocionar sus caldos.

Asturias produce, según los años, entre 21 y 31 millones de litros y sigue siendo la referencia para los demás territorios sidreros

A pesar de los afanes de nuestros vecinos, la sidra asturiana sigue siendo la reina con una gran diferencia con respecto a sus competidoras. Según los últimos datos del Servicio de Desarrollo Agroalimentario del Principado de Asturias, en nuestra región se producen anualmente entre 21 y 31 millones de litros de sidra natural, incluyendo la que lleva etiqueta con denominación de origen. De esta cantidad el 90 % se consume en la región. En cuanto a la sidra no natural, incluyendo tanto la espumosa con

denominación de origen como la que no está certificada, la producción está entre los 18 y los 21 millones de litros anuales. Esta es la sidra asturiana más internacional dado que tan solo un 15% se queda en Asturias, mientras que el 85% restante se distribuye por España, Europa y América.

NUEVAS VARIEDADES, NUEVOS CLIENTES

En cuanto a la sidra con denominación de origen (DOP) el pasado año se alcanzó la máxima producción en Asturias, llegando a los casi dos millones de

litros. En 2013 se registraron 276 productores y 24 lagares en la Denominación, cuya sidra solo puede ser elaborada con materia prima que proceda de plantaciones registradas en Asturias y auditadas por el Consejo Regulador. El crecimiento de esta sidra de calidad ha sido significativo si se tiene en cuenta que en 2008 la producción fue de 948.191 litros.

Este año el Consejo Regulador se ha puesto como objetivo consolidar su posición y seguir creciendo en el mercado, además de dar a conocer e introducir las sidras nuevas en nuevos mercados. Su objetivo, han afirmado, es seguir creciendo en la producción de sidra de escanciar, y conseguir, mediante acciones y jornadas, posicionar las nuevas sidras en el mercado interior y exterior. Todo ello dependerá también de las ayudas que se reciban de la administración y que, para este año, son un misterio. Según la gerente de Sidra de Asturias, Reyes Ceñal, “este año desconocemos si habrá partidas para promoción”.

Para la gerente de Sidra de Asturias, la sidra vasca no es hoy por hoy competencia. “No creo que se fijen expresamente en la sidra de Asturias, sino en el mercado al que se dirigen y la demanda del consumidor”. A pesar de todo, Asturias no puede dormirse en los laureles teniendo tan cerca unos vecinos tan laboriosos y competitivos.

COMENTARIOS

TU COMENTARIO

ENVIAR COMENTARIO


asturias24

(<http://www.asturias24.es/>)

Quienes Somos

(/pagina/quienes-

ASTURIAS24
([HTTPS://TWITTER.COM/ASTURIAS24ES](https://twitter.com/ASTURIAS24ES))

 ([HTTPS://TWITTER.COM/ASTURIAS24ES](https://twitter.com/ASTURIAS24ES))

LO MÁS LEÍDO

Belén González-Villamil gana las elecciones del Colegio de Farmacéuticos

somos)

Contacto (/contacto)

Aviso Legal (/pagina

/aviso-legal)

Política de Cookies

(/pagina/politica-

de-cookies)



(<https://www.facebook.com>

/asturias24es)

(<https://twitter.com>

/asturias24es)

(<https://plus.google.com>

/b/107226033818549013231

/107226033818549013231

/posts)

(<http://www.youtube.com>

/channel

/UCSJ1auRneEerCU5qZ6UJpNv

CONÉCTATE

(/USUARIOS/NUEVO)

ó REGÍSTRATE

(/USUARIOS

/REGISTRO)



(<http://www.aepp.com>)



Sobre las mujeres de su vida habla Aitana Castaño @Sairutsa

(<http://www.twitter.com/Sairutsa>) en su artículo de #Ideas24

(<http://www.twitter.com/search?q=%23Ideas24>) de hoy. Aquí lo tienes: <http://t.co/3sRznCnopL> (<http://t.co/3sRznCnopL>) · 15 minutos



La expansión de la #sidra

(<http://www.twitter.com/search?q=%23sidra>) vasca amenaza el mercado de la asturiana <http://t.co/ak6SmozYjF> (<http://t.co/ak6SmozYjF>) · 35 minutos



Buenos días. Empieza la semana y no hay mejor manera de hacerlo que con la vista puesta en la portada de <http://t.co/4lGi9Oc5ax> (<http://t.co/4lGi9Oc5ax>) · hace 1 hora

(<http://www.asturias24.es/secciones/vivir/noticias/belen-gonzalez-villamil-gana-las-elecciones-del-colegio-de-farmaceuticos/1394400992>)

Primera derrota de la era Robles

(<http://www.asturias24.es/secciones/deportes/noticias/primera-derrota-de-la-era-robles/1394389679>)

El Sporting desperdicia otro cartucho

(<http://www.asturias24.es/secciones/deportes/noticias/el-sporting-desperdicia-otro-cartucho/1394397647>)

Frutas y verduras, pero sin pasarse

(<http://www.asturias24.es/secciones/vivir/noticias/frutas-y-verduras-pero-sin-pasarse/1394383316>)

El fiscal pide 15 años a un hombre que se coló en casa de su exmujer, le dio una paliza y la violó

(<http://www.asturias24.es/secciones/oviedo-1/noticias/el-fiscal-pide-15-anos-a-un-hombre-que-se-colo-en-casa-de-su-exmujer-le-dio-una-paliza-y-la-violo/1394365015>)

2014 © EDICIONES PERIÓDICAS DEL
NOROESTE, S.L. / ASTURIAS24.ES ·
TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS

DIRECCIÓN: ALONSO QUINTANILLA, 3. 1ºJ,
OVIEDO, ASTURIAS
TELÉFONO: 984 284 397 / EMAIL:
REDACCION@ASTURIAS24.ES
(MAILTO:REDACCION@ASTURIAS24.ES)

MK Y TECNOLOGÍA POR
VORAGO
([HTTP://WWW.VORAGO.ES](http://WWW.VORAGO.ES))