

EKITALDIAK-EVENTOS / SIDRA-SAGARDOA

CiderCon 2015.

SAGARDOAREN LURRALDEA - 09/07/2015 · 14:53

Sin comentarios



En EEUU son dados a los grandes eventos focalizados en temas especializados, las llamadas "Conference", como puede ser la "Comic Conference" o también conocida como "ComicCon" donde se juntan aficionados a comics y ciencia ficción de todo el mundo en lo que se podría llamar la meca de esta industria.

En los últimos años el consumo y producción de sidra se ha disparado en el país, así como el interés de los consumidores.

No podía tardar mucho tiempo en que naciera la "Cider Conference" o "CiderCon".

En 2014 salió adelante el proyecto del "Cider Tour" por Asturias y Euskadi con algunas de las personas más relevantes del sector en EEUU, un gran viaje que nadie ha podido olvidar y la mayoría ha grabado a fuego en su cabeza como una de las mejores experiencias de su vida. Gijón, Villaviciosa, Nava y Astigarraga, bastiones de la sidra en esta zona del arco atlántico nos abrieron sus brazos y todos quedaron enamorados con sus gentes, su cultura y su sidra.

Desde hace unos pocos años, sin prisa pero sin pausa, se han ido introduciendo en Estados Unidos la sidra asturiana y vasca, beneficiadas por la actual corriente sidrera que vive el país. Después del viaje tengo que decir que todos coincidimos en un punto: A EEUU ha llegado la sidra, pero no había llegado lo que realmente significa la sidra y como es la industria en Asturias y Euskadi.

Ya en 2013 se dio un gran paso al introducir algunas sidras en el "GLINTCAP" (Campeonato Internacional de Sidra de los Grandes Lagos) con un apartado específico de este estilo de sidra en el seminario que tiene lugar dentro del programa, pero pensamos que podía hacerse más.

El objetivo es que la mayor cantidad de gente del sector dispusiera de información veraz y en primera persona relativa a las dos tradicionales regiones sidreras peninsulares, con un estilo de sidra tan característico, para que luego ser transmitida a su entorno a lo largo del todo país.

El lugar elegido fue la "CiderCon" que tuvo lugar en Febrero de 2015 en Chicago, donde se reúnen productores, escritores, Bloggers, sector del marketing, distribuidores, etc. de todo el país.

Una semana cargada de seminarios de la más diversa índole, algunos sobre el uso de diferentes levaduras, otros sobre el uso de otras frutas en la elaboración de sidra, sobre métodos fermentativos, como de introducción en los mercados, distribución o marketing.

Nuestra idea era incluir en el programa de aquellos 5 días y por primera vez un seminario dedicado exclusivamente a la sidra Asturiana y Vasca. Pero no como un seminario más.

El equipo de la "CiderCon", junto a Mike Beck, presidente de la asociación de la sidra del país y yo mismo, programamos este evento como guinda del pastel del programa de la semana, es decir, sería el seminario de clausura, abierto a todo el público en el salón principal del hotel.

A través de su importador en el país, la sidrería Zapiain había sido la elegida para representar a la sidra vasca en el seminario, dando una master class sobre procesos de elaboración y calidad.

Por parte de Asturias sería el lagar Trabanco quien explicaría la cultura y mercado de la sidra en Asturias.

Había gran expectación y 15 minutos antes del seminario, la sala (o mejor dicho salas, ya que se corrieron las puertas de 3 grandes salas de conferencias para tal fin) estaba a rebosar.

Terminamos con una demostración de escanciado para explicar la forma de consumo de la sidra y no falto la nota simpática, cuando para nuestra sorpresa y sobre todo la del personal del hotel, vemos que decenas de personas entre las quinientas que llenaban la sala y disponían de botellas de sidra natural, sagardoa vasca y vasos encima de las mesas del hemiciclo, decidieron emularnos y ni cortos ni perezosos comenzaron a escanciar la sidra salpicando mesas, sillas y suelos de moqueta.

Decenas de productores y aficionados se acercaron a la mesa de los conferenciantes con preguntas sobre el tipo de elaboración, de variedades de manzanas utilizadas y en busca de consejos para visitar estos paraísos sidreros.

Sagardoaren Lurralde



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575
info@sagardoarenlurralde.com
www.sagardoarenlurralde.com

RSS Feed
Twitter
Facebook

Buscar / Bilatu

Categorías

Agenda-Agenda

Azokak-Ferías

Ekitaldiak-Eventos

Errezetak-Recetas

Esperientziak-Experiencias

Formazioa-Formación

Gastronomia-Gastronomía

Historia-Historia

Kultura-Cultura

Lehiaketak-Concursos

Museos-Museoak

Prentsa-Prensa

Sagarra-Manzana

Sagastia-Manzanal

Sidra-Sagardoa

Sidrerías-Sagardotegiak

Sin categoría

Turismoa-Turismo

Post Recientes



Santa Ana 2015, XL
Sagardo Eguna de
Astigarraga.



Fototeca de Sagardoetxea.



Videos, #tweets, visitas...
en torno a la cultura de la
sidra.

Una vez finalizado el evento, muchos de los productores sacaron varias botellas de sidra traídas de todas las esquinas del país, que junto a las asturianas y vascas cerraron la "Cider Week" en una especie de Txotx o espicha improvisada e internacional.

No puedo más que agradecer a la organización y a nuestros amigos de la asociación de la sidra de EEUU por la acogida, la organización y sobre todo la gran experiencia que nos hicieron vivir a lo largo de aquella semana.

Las sidras asturianas y vascas son un gran descubrimiento fuera de nuestras fronteras y es realmente agradable verlas de la mano, aunque sea a miles de kilómetros de casa defendiendo una cultura y tradición renovada con siglos de antigüedad y con mucho futuro por delante.

Artículo y fotografías: Eduardo Vázquez Coto (Activista sidrero)

Fuente: Boletín 39 de Sagardoaren Lurralde

Suscripción al boletín Sagardoaren Lurralde

Tags: Chicago, CideCon, cider, EE.BB, EE.UU, Mike Beck, sagardoa, Sidra, Zapiain

Anterior post

Santa Ana... ¡40 años!Santa Ana... 40 urte!

Siguiente post

Servicio de la sagardoa a presión.Presio bidezko sagardoa-ren sistema.

Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar



SAGARDOAREN HIZTEGIA: El mosto durante la fermentación (Parte 2).



Calendario práctico de actividades en el manzano (junio, julio y agosto).

Comentarios recientes

Sagardoaren Lurralde en **Curiosidades del mundo de la sidra: la rama de fresno, signo de sidra de buena calidad.**

Jarras también en las antiguas sagardotegis | pitxTapitch en **Curiosidades del mundo de la sidra: la rama de fresno, signo de sidra de buena calidad.**

Sagardoaren Lurralde en **Celebración de "Manzanos en flor" en Sagardoaren Lurralde.**

Marisa en **Celebración de "Manzanos en flor" en Sagardoaren Lurralde.**

m. petrus en **Concurso de fotos "Ovejas en los pastos y manzanos en flor" en Facebook.**

Links





El territorio de la sidra
Qué hacer
Comer en sidrería
Qué visitar
El museo
Blog
Quiénes somos

Sidrerías
Contacto

El museo
Tarifas y horarios
Cómo llegar
Tipos de visita
Centro de documentación
Contacto

Bebidas
Lotes
Delicatessen
Bonos regalo
Guía de consumo
Contacto

La manzana y su cultivo
Elaboración de la sidra vasca
Degustación y cata

Quiénes somos
Actividades
Proyectos
Formar parte
Contacto



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga

t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575

info@sagardoarenlurralde.com
www.sagardoarenlurralde.com
twitter facebook

© 2012 Consorcio Sagardun. Todos los derechos reservados. · Términos de uso

