



Hasta el
30/09

YANTAR

TU PORTAL DE GASTRONOMÍA
www.elcomercio.es/gastronomia

[Gastronomía](#) [Dónde comer](#) [Recetas](#) [Cocineros](#) [Vinos](#) [Sidra](#) [Despensa](#) [Fotos](#) [Vídeos](#)

Asturias exporta cultura sidrera a EE UU



B. M.

Un grupo de 18 personas dedicadas a la producción de sidra viajó al Principado desde Hudson Valley, en Nueva York, para aprender a venderla

JESSICA M. PUGA  Gijón

Jueves, 26 abril 2018, 13:47

 0   ... 

En Hudson Valley, una zona situada al norte de la ciudad de Nueva York, tienen sidra, pero no saben cómo venderla. No tienen tan extendida como aquí la cultura de salir a tomar algo y demandar al camarero un culín, algo que saben que sí ocurre en el norte de España. Lo quisieron ver con sus propios ojos y la semana pasada lo lograron, gracias a Cider Tour Spain, una empresa encargada de organizar experiencias totales en torno al mundo de la sidra.

Un grupo de 18 personas, representantes de una docena de empresas, quisieron tomar nota de cómo se vive en Asturias y País Vasco la cultura sidrera para regresar a casa y aplicar el modelo. Los interesados en no perder detalle de esta experiencia inclusiva fueron, en su mayoría, agricultores dedicados a la cosecha de manzanas y productores de sidra, que colaboran en la elaboración de un producto al que no logran dar salida. No, al menos, toda la que se podría.

PUBLICIDAD

La responsable de Cider Tour Spain, la gijonesa Begoña Medio, se encargó de mostrarles qué supone la sidra en el Principado, donde además de tratarse de un producto de calidad, forma parte de la cultura popular, algo que no sucede al otro lado del charco. Medio mostró a sus invitados cómo se consume, cuándo y de qué forma, la bebida patria, con qué casa y cómo y dónde se elabora. En total, los aventureros pasaron en Asturias seis días antes de viajar al País Vasco.

La comitiva, que tenía como centro de operaciones el Oca Hotel Palacio de La Lloreá, se desplazó a la Finca Gallinal para ver su plantación de manzana de sidra y embriagarse bien de su forma de trabajar. Los visitantes aprendieron que esta bebida entra aún mejor si se junta con buena gastronomía, y el queso es uno de los imprescindibles. Hasta el punto de que aprendieron a elaborar Afuega'l Pitu y queso de sidra para ponerlo en práctica. Todo lo necesario para lograr el objetivo de disfrutar de un poco de sidra con el estómago lleno se lo enseñaron en El Rebollín, en el concejo de Salas.

De ahí, pasaron a meterse, ya de lleno, en uno de los ambientes sidreros por excelencia de Asturias, el barrio de Cimavilla, de Gijón. Un tiempo casi veraniego ayudó a que las plazas y calles más concurridas estuvieran llenas de público disfrutando al aire libre en torno a unas botellas de sidra. Los invitados se sorprendieron ante lo vivido en la cuesta del Cholo, pues supieron que esta no sería lo mismo sin gente escanciando un culín. También disfrutaron del mercado artesano y ecológico de Gijón, que les pareció «muy interesante».

La excursión, que superaba la veintena de individuos incluyendo a las personas de la organización, también conoció el Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario de Asturias (Serida), donde recibieron una clase magistral sobre investigación en torno a la bebida, experimentado tratamientos de injerto de manzanas, que pusieron a prueba.

Pasaron por Sidra Trabanco, en Lavandera, donde el responsable, Samuel, y su hija Eva, la enóloga, les mostraron tanto las instalaciones como su forma de trabajar y sus productos; y también por El Gaitero, en Villaviciosa, donde atendieron a las explicaciones de una de las empresas más reconocidas del Principado dentro y fuera de nuestras fronteras. En Breceña, los hermanos carpinteros José y Carlos Argüelles, compartieron con los viajeros todos los secretos de la tonelería.

La gastronomía tuvo durante toda la semana un lugar destacado. El equipo disfrutó del buen hacer de Auga, Casa Lula, El Bálamu y Pušáki, entre otros. Como culmen, los invitados compartieron mesa y debate con hosteleros y sidreros de la región en una jornada vespertina que transcurrió en el Restaurante La Tabla, en Gijón. Compartieron experiencias e intercambiaron ideas con Samuel Trabanco, el enólogo de El Gaitero Tano Collada, Enrique Dapena, del Serida, y el responsable de Coalla Gourmet, Ramón Coalla. Y pasaron también por el Llagar Castañón, donde les mostraron sus productos y su trabajo en cuanto a innovación sidrera se refiere, de lo que los productores estadounidenses tomaron buena nota.

La idea de la excursión fue de Glynwood, una organización sin ánimo de lucro cuya misión es ayudar a salvar la agricultura en el noreste del valle de Hudson.

TEMAS Asturias, Sidra, Yantar

Recibe nuestras newsletters en tu email

Apúntate

Lo + leído

El Comercio

Gastronomía

[Top 50](#)

1 **Siete coctelerías que merece la pena visitar en Asturias**

El momento del tomate