

Lo más importante Macri Messi Del Potro Rusia Violencia Remises Truchos



"Lispector tiene una mirada aguda que..."



Video: quiso incendiar la oficina del...



Pasión por la Cocina: Torta beijinho



Katy Perry besó a un chico sin su...



Sabina Cantarina y un programa dedicado a la...

LO ULTIMO



HACE 10 MINUTOS

A los tiros, se atrincheró en un búnker de droga y simuló una toma de rehenes



HACE 36 MINUTOS

El verano se da aires (fríos)



HACE 8 HORAS

Messi: "Parece que haber llegado a 3 finales no sirve de nada"



HACE 9 HORAS

Macri: "Si los argentinos creen que tengo que seguir, lo haré"



HACE 9 HORAS

Boca rescató un empate ante Atlético de Tucumán



HACE 10 HORAS

Del Potro venció a Federer y ganó su primer Masters 1000

El auge de la sidra

En tragos, sola o con hielo y limón, la versión artesanal de la tradicional bebida a base de manzanas aspira a ser una de las tendencias en los happy hour

16 de Marzo de 2018

COMENTARIOS

Por: Rosario3



La bebida estrella del momento(diferenciaentre.info)

1/1

Ni exclusivamente para las fiestas, ni una costumbre vasca, francesa o inglesa: la sidra ya es una opción muy solicitada en los bares más concurridos de nuestra ciudad, le ganó canillas a las cervezas artesanales.

Y es que los célebres fans de la sidra se van enterando, de a poco, que ahora pueden pedirla en bares. Y muchos otros que ni la consideraban, empiezan a tenerla en cuenta como opción.

RANKING DE NOTICIAS

1



HACE 16 HORAS

Por una foto: rescatan a una adolescente que colgaba de una cornisa

2



HACE 13 HORAS

Murió un acróbata de Cirque du Soleil por una caída en pleno show

3



HACE 19 HORAS

Prehistoria viviente: Mirtha asistió a la inauguración del Obelisco

4



HACE 14 HORAS

"Me hiciste mal": Anamá Ferreira acusó a Andy y él se disculpó

5



HACE 14 HORAS

Dos personas fueron baleadas en distintos hechos



Argentina ocupa el puesto 11 entre los países de mayor producción de manzana, de ahí que se intente revalorizar esta bebida que hasta ahora se consideraba olvidada y de escasa calidad

Todo apunta a que ya estamos presenciando el despertar de la sidra, tanto en su versión tradicional-asturiana como en formatos más modernos, similares a los que llevan años triunfando en varios países.



Irlanda, Inglaterra, Australia, Estados Unidos y España son países donde el consumo de sidra está en pleno auge. En Asturias y el País Vasco, las sidrerías son un clásico junto con los pinchos y tapeos. Allí, a diferencia de la sidra que se elabora acá y se vende en barriles, la sidra es más seca, con menos azúcar y gas, y se escancia: se sirve desde una botella sostenida por encima de la cabeza, a un vaso que se tiene con la mano por debajo de la cintura; lo que genera una burbuja natural en el momento de servir.

Tirada o en porrón, la sidra se hace un lugar entre las canillas de las cervecerías, e incluso en tragos.

Sidra artesanal



La sidra artesanal se ganó un espacio propio en las cervecerías. Ya no sólo se considera una opción para quienes no les gusta la sidra o son celíacos, sino que se convirtió en una moda y ya hay varios establecimientos cerveceros donde se puede consumir de caña.

Hoy en día se puede conseguir en cantinas, pizzerías y restaurantes especializados.

Si bien reconocen que esta bebida aún está abriendo mercado, aseguran que el que la prueba, repite. Y es que, a diferencia de la sidra industrial, dulce y con 4-5% de alcohol, la artesanal es semi-seca y con una graduación superior, de un 7%.

Sidra vs cerveza



¿El boom de la sidra puede llegar a destronar a las multipresentes cervecerías? Claramente la cerveza artesanal no corre peligro de ser desplazada. Sin embargo, debe acostumbrarse, cada vez más, a convivir, y hasta a compartir el podio.

¿Con qué acompañarla?



Todos coinciden: a la hora de comer algo mientras se disfruta, lo ideal es un bocado salado.

Sidras premium



Algunos casos de sidras boutiques artesanales y nacionales:

- Peer: Sidra de pera (hecha con frutas premium), se produce en Neuquén. No es tan dulce como la de manzana, es fresca, liviana y es libre de gluten.
- 1888: es una de las pioneras en el mercado premium de la sidra. Está elaborada con manzanas rojas cosechadas en el Alto Valle de Río Negro y tiene graduación alcohólica levemente superior al resto del mercado. Es libre de gluten.
- Avalón: También su creador es oriundo de Neuquén, ofrece tres versiones y está hecha con productos naturales.
- Flor de Manzano: Fabricada por la Cooperativa La Delicia, proveniente de Cipolletti, esta sidra espumante natural es un clásico en la zona.

Evidentemente, las opciones son variadas, así como la forma de tomar sidra: tirada, en vaso, o en cocktails.

Vos ¿con cuál te quedás?

COMENTARIOS

COMENTARIOS



Agregar un comentario...

Plugin de comentarios de Facebook

¿QUI LEYENDO



HACE 10 MINUTOS

A los tiros, se atrincheró en un búnker de droga y simuló una toma de rehenes



EL TIEMPO

HACE 36 MINUTOS

El verano se da aires (fríos)



HACE 8 HORAS

Messi: "Parece que haber llegado a 3 finales no sirve de nada"



HACE 9 HORAS

Macri: "Si los argentinos creen que tengo que seguir, lo haré"



SUPERLIGA

HACE 9 HORAS

Boca rescató un empate ante Atlético de Tucumán



TENIS

HACE 10 HORAS

Del Potro venció a Federer y ganó su primer Masters 1000

VER MAS

Seguinos