

«El sector tiende a sidras de parcela y monovarietales»

Edu Vázquez · Recomienda a los cosecheros que respeten los tiempos de cada especialicen porque abre el abanico



JESSICA M. PUGA

Sábado, 25 de febrero 2023

 Comenta



Asturias acogerá la primera cumbre internacional sidrera en menos de un mes. Edu Vázquez la organiza. El proyecto de este lavianés de Barredos que dirige el Concurso de Sidra Internacional de País Vasco y el Concurso Internacional de

-¿Cómo surge la International Cider Summit Asturias?



-Llevo 14 años en este sector colaborando en festivales, ferias y congresos por todo el mundo. Fui cogiendo lo que más me gustaba de cada uno para combinarlo en algo especial. Llevo con la idea en la cabeza muchos años, lo que pasa que ahora se dieron las condiciones y hay apoyo de diferentes ámbitos para poder hacerlo.

-Certámenes sidreros ya hay, ¿qué hace a este diferente?

-En otros, las actividades van a porrillo. Lo que queremos aquí es parar para ayudar a los visitantes a reconocer las diferentes sidras que hay en el mundo. Por eso vamos a tener una sala solo para sidras de hielo y queso, otra para las de escanciar amparadas por la DOP asturiana... La gente necesita separar y entender los conceptos. Además, vamos a hacer una 'cider week' por toda Asturias para involucrar a locales que no tienen sidra en su día a día. Además de sidrerías, claro.

-¿Qué aconseja para aprovechar la experiencia?

-Que lo miren con tiempo y lo organicen, sobre todo la sala de catas, porque será fenomenal pero no va a estar abierta de continuo, solo en periodos de 75 minutos. Lo mejor es que compren la entrada con antelación porque el aforo máximo es de 150 personas. Los que reserven, se aseguran poder disfrutar de veintipico productores y probar sus

-La última vez que hablamos en estas páginas, comentó que la sidra no se valora en Asturias. ¿Ha cambiado la cuestión?



Ford Mustang Mach-e 100% eléctrico



Con hasta 600km de autonomía.

Descubre más

normalizado que no le damos más

para sorprender a los clientes. Los hay también en los fermentados y en conseguir una oferta mas variada. En estos no hay solo sidras asturianas, tambien internacionales.

-La asturiana, ¿qué proyección está teniendo a nivel nacional e internacional?

-Hay picos, estamos bien, pero no como deberíamos. En los diez últimos años, hubo momentos de mucha presencia asturiana, pero, últimamente, por el covid, bajó mucho. Ahora, está recuperando el ritmo, pero cuesta. Porque para el productor asturiano la base es la sidra natural de escanciar, que se exporta relativamente mal. Habría que trabajar mucho más en otros tipos de sidra, también con base de manzana asturiana acogida a la denominación, si queremos exportar.

-¿Está bajando el consumo?

-Baja, sí. Tenemos un problema generacional. Hemos bajado del millón de habitantes, tenemos una pérdida de población increíble y el segmento de población que más puede gastar, digamos que quienes están entre veintipico y 40 años, no vive en Asturias.

-Que haya menos consumo entre los jóvenes, ¿es un problema coyuntural de Asturias?

-En Alemania también está pasando. Cada generación se entiende con una bebida y en Alemania el vino está tirando con mucha fuerza en detrimento de la cerveza. La sidra no deja de ser una cosa muy regional que está un poco estancada. Pero en otros países, en Francia, sí está subiendo. Están apareciendo muchos pequeños elaboradores que



increíble y en los países anglosajones hay un desarrollo importante. Ahora no entras en un pub en Estados Unidos que no tenga sidra en su carta, cuando hace diez años no pasaba.

-¿Qué soluciones plantearía?

-Al cosechero, que respete los tiempos de cada variedad recogiendo cuando toca porque es mucho más fácil que hacerlo todo de golpe. Y que escuchen a los lagareros. A estos, que se especialicen, que trabajen sidras de parcela y monovarietales, que es lo que se está trabajando en todo el mundo y funciona porque abre el abanico al consumidor.

-O sea, diría que se siga el camino del vino.

-Eso es. Nuestra sidra de escanciar lo tiene más difícil pero, aún así, todavía le queda recorrido. Lo veo sobre todo en otro tipo de sidras: de hielo, brut, de mesa...

Temas Yantar

Comenta

Reporta un error



Para ti Lo más leído

- 1 200 kilos de cocaína con un polizón en un barco de coke en El Musel
- 2 El incendio en Arcelor deja inutilizado el horno alto 'A' de la planta de Gijón
- 3 José Andrés enseña a preparar la ensalada perfecta para la primavera
- 4 Investigan a un hombre tras hallar en su garaje de Villaviciosa once animales muertos
- 5 ¿Cuándo cambia la hora?

Ver más

Publicidad



Publicidad



Publicidad



Noticia patrocinada

CÁMARA DE COMERCIO



"Kit Digital es una oportunidad para mejorar la rentabilidad de la empresa y poder sobrevivir en un mercado global y conectado"

Publicidad

1/6

Este número es indicativo del riesgo del producto siendo 1/6 indicativo de menor riesgo y 6/6 de mayor riesgo.

Banco Santander está adscrito al Fondo de Garantía de Depósitos de Entidades de Crédito. Para depósitos en dinero el importe máximo garantizado es de 100.000 euros por depositante en cada entidad de crédito.

CUENTA ONLINE

LA QUIERO

Recomendaciones para ti

Favoritos de los suscriptor



El incendio en Arcelor deja inutilizado el horno alto 'A' de la planta de Gijón

Noelia A. Erasquin



Real Oviedo : Fallece tren en Oviedo

E. C.

200 kilos de cocaína con un polizón en un barco de coke en El Musel

«Nos sentimos vejados», c sus enseres en la playa de

José Andrés enseña a preparar la ensalada perfecta para la primavera

Accidentes en Gijón: Olvid empotrado contra un bar c

1/6

Este número es indicativo del riesgo del producto siendo 1/6 indicativo de menor riesgo y 6/6 de mayor riesgo.

Banco Santander está adscrito al Fondo de Garantía de Depósitos de Entidades de Crédito. Para depósitos en dinero el importe máximo garantizado es de 100.000 euros por depositante en cada entidad de crédito.

LA QUIERO

[Ir a la home](#) >>

EL COMERCIO

© ELCOMERCIO.ES
Calle Marqués de San Esteban, número 2, CP 33206 , Gijón, Asturias, España



vocento

Webs de Vocento ▾

En lo posible, para la resolución de litigios en línea en materia de consumo conforme Reglamento (UE) 524/2013, se buscará la posibilidad que la Comisión Europea facilita como plataforma de resolución de litigios en línea y que se encuentra disponible en el enlace <https://ec.europa.eu/consumers/odr>.

[Contactar](#) [Aviso legal](#) [Condiciones de uso](#) [Política de privacidad](#) [Publicidad](#) [Mapa web](#) [Política de cookies](#)