

MADEIRA

## La 'Festa da Sidra' se internacionalizó

Con la celebración del 1<sup>er</sup> Concurso Internacional de Sidra, la 'Festa da Sidra' hizo de Madeira, y Funchal, la capital mundial de la sidra por unos días

La 1<sup>a</sup> edición del Festival de la Sidra/Cider Fest arrancó el 3 de junio, Día Mundial de la Sidra, en el Hotel Savoy Saccharum, Calheta, con la celebración del Concurso Internacional de Sidras Naturales | Madeira'23.

Se trata de un evento organizado por el Gobierno Regional de Madeira, a través de la Secretaría Regional de Agricultura y Desarrollo Rural, que resulta de una asociación estratégica con Qualifica/oriGIn Portugal. Un



Nuevas experiencias, muchos amigos, ya interés de los medios de comunicación pola presencia asturiana.

concurso internacional que contó con un panel multidisciplinar de 33 expertos de diferentes procedencias que tuvieron el privilegio de valorar la calidad de las sidras presentadas a cata: 40 sidras de Madeira, 4 sidras de Portugal continental y 24 sidras extranjeras: Irlanda, Croacia, Alemania, Asturias, País Vasco, República Checa, Polonia, Holanda, Bélgica, Letonia, Francia y Austria.

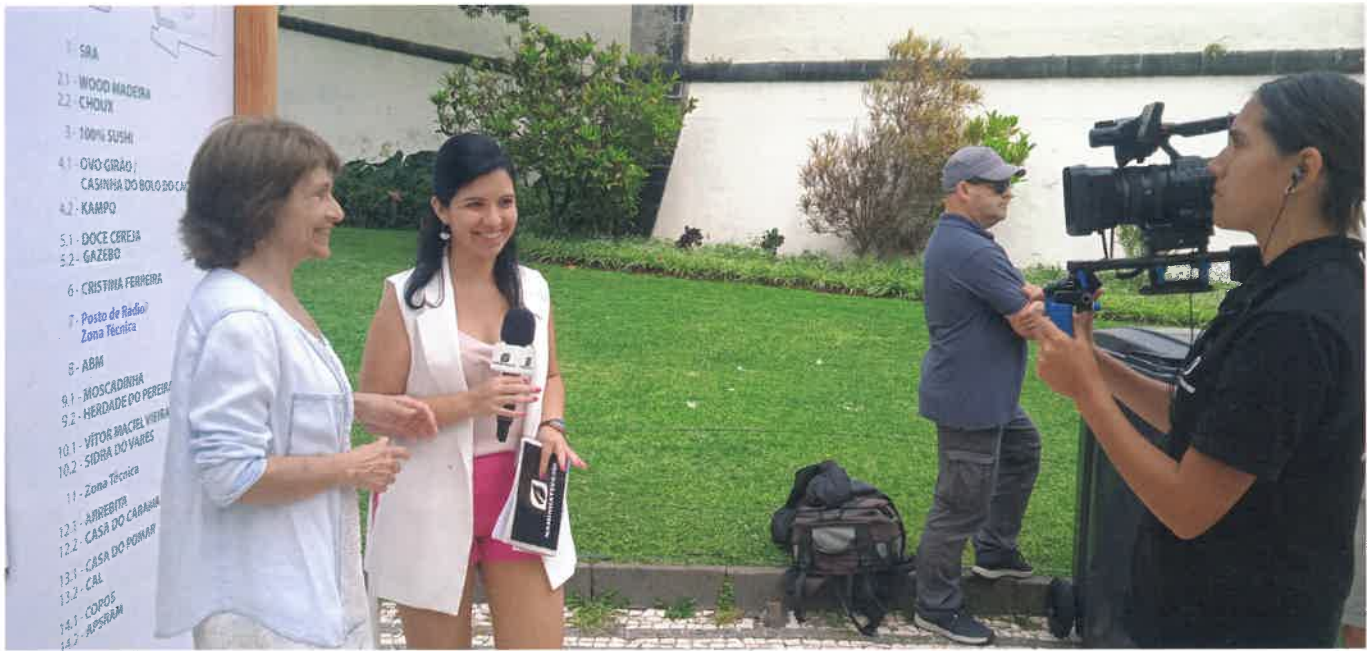
Este panel de jueces incluyó especialistas en la bebida, enólogos, sumilleres, miembros especializados de la Cámara de Catadores de AgroSenseLab, chefs ejecutivos, profesores de la Universidad de Madeira y la prensa regional, nacional e internacional. Entre ellos el presidente de la Fundación Asturias XXI.

La directora ejecutiva de Qualifica/origIn Portugal, Ana

Soeiro, fue la directora del Concurso Internacional de Sidra Natural| Madeira '23, que desde ahora tiene alcance mundial y no solo europeo.

Si el año pasado sólo se validaban entradas para un segmento de sidra en concreto, de un total analizado de tres docenas, este año fueron admitidas todas las categorías previstas en la legislación —siempre que se obtengan exclusivamente a partir de la fermentación de mosto natural de manzana/pera..

La organización del evento consiguió así recibir más sidras y de diferentes tipos: naturales, dulces, aromatizadas, carbonatadas, espumosas, de baja graduación y sin alcohol, estando próxima a alcanzar el centenar de sidras participantes.



Los medios de comunicación madeirense realizaron un importante seguimiento a la representación asturiana.

## Festa da Sidra

Aunque inicialmente estaba previsto que se desarrollara del 4 al 8 de junio, con la vertiente pública del evento, la propia 'Festa', que tuvo lugar en la plaza central de la Avenida Arriaga, en Funchal, sin embargo, y después de una inauguración triunfal, la borrasca Óscar obligó a suspender las jornadas del 6 al 8 de junio

La 'Festa da Sidra' se trata de una acción promocional que busca desde acercar a los visitantes a un conjunto de experiencias con esta bebida tradicional madeirense, hasta su comercialización y difusión, usos gastronómicos, degustaciones comentadas (con cita previa), conferencias y demostraciones de cocina.

## Presencia asturiana

Aparte de la presentación de llagares asturianos al concurso, en el que destacó especialmente la sidra espumo-

sa ecológica de Viuda de Angelón, la presencia asturiana estuvo a cargo de la revista LA SIDRA, que recogió las distintas actividades del evento, y por el presidente de la Fundación Asturias XXI que presentó a los llagares y autoridades el XIII Salón Internacional de les Sidres de Gala -SISGA'23- e invitándoles a participar, e impartió una charla con degustación de diferentes variedades de sidra asturiana, desde Sidra Roza -Meyor Primer Sidre l'Año 2023- a otras premiadas en la anterior edición del SISGA, de los llagares -Riestra, Viuda de Angelón, Fran, Panizales, Cortina, Valberán y San Juan del Obispo-. Ambas intervenciones tuvieron un importante seguimiento, no solo por los participantes sino por los medios de comunicación locales, muy interesados en conocer la realidad de la sidra asturiana y conocer la opinión que les merecía la sidra madeirense.



## RED EUROPEA DE CIUDADES DE LA SIDRA

Los representantes de la Fundación Asturias XXI se reunieron con Antonio Paulo Sousa, Dtor Regional de Agricultura y Desarrollo Rural del Gobierno Autónomo de Madeira -Portugal- para fomentar la participación de la sidra madeirense en el SISGA'23 y muy especialmente para invitarles a adherirse al proyecto de Red Europea de Ciudades de la Sidra -RECS-, firmando el protocolo que se formalizará dentro de las actividades del XIII Salón Internacional de les Sidres, y cuya puesta en marcha supondrá un salto cualitativo en el mundo de la sidra.