

Especial

SÁBADO, 14 DE DICIEMBRE DEL 2002

LA SIDRA, BEBIDA ASTURLANA POR EXCELENCIA QUE HA DADO

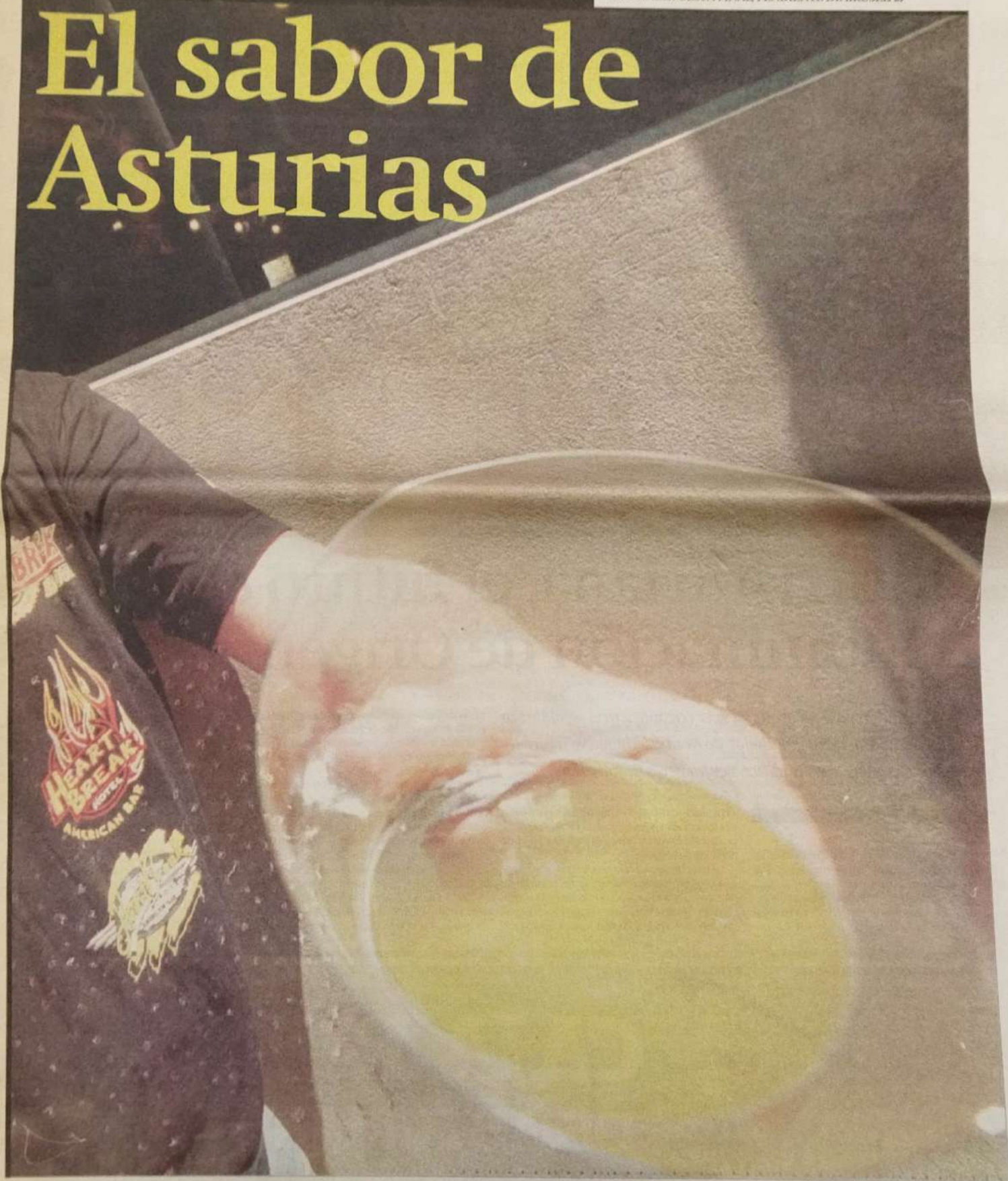
FAMA A LA REGIÓN DENTRO Y FUERA DE ESPAÑA, ESTÁ A

PUNTO DE ENTRAR EN UNA NUEVA ETAPA DE SU HISTORIA: LA

ANSIADA DENOMINACIÓN DE ORIGEN. SÓLO QUEDA ESPERAR

POR LA RESPUESTA FINAL, PENDIENTE DE BRUSELAS

El sabor de Asturias



SABOR DE ASTURIAS



La D.O. para la sidra es cada día más una realidad palpable.

Sidra asturiana, el futuro con Denominación de Origen

La Denominación de Origen, que ya se ve cercana, será el espaldarazo final para la sidra, bebida 'nacional' de Asturias. Un nuevo futuro se abre ahora: traspasar las tradicionales fronteras de mercado

E.P.

Nuevas savias corren por los llagares asturianos. La consecución de una sidra de calidad elaborada íntegramente con manzana asturiana es el objetivo principal de una realidad llamada Denominación de Origen. El trabajo serio con este fin llevado a cabo tanto desde los

organismos oficiales como de llagares y cosecheros se verá en breves fechas reconocido con la ansiada certificación, cuya última palabra depende de Bruselas.

La falta de dedicación en exclusiva en tiempos a los pumares, compartiendo la producción de manzana con otras labores, y la introducción de esta fruta procedente de otras zonas, como de Galicia, dieron lugar a épocas de

otras calidades que ahora se ven reforzadas con la recuperación de pumares y llagares, así como las investigaciones en torno al preciado zumo, como las que se llevan a cabo desde el Serida.

Entre estas labores se encuentra la revalorización de la manzana asturiana en sus diferentes variedades que dan a la bebida ese toque característico que diferencia a la sidra cien por cien asturiana de otras. Los controles de calidad desde el principio hasta el fin de la producción, incluyendo en ella la recolección, la utilización de acero inoxidable o la modernización en su elaboración y las fórmulas de adecuación de su comercialización a los nuevos mercados la devuelven a su condición de

producto emblemático y aglutinador de toda una cultura.

Así podemos encontrar, entre los productos de nueva creación, las sidras de mesa, ideales para su consumo en comedores de restaurantes donde el especial ritual que la rodea la hacía desaconsejable, conviviendo con las ancestrales espichas, la forma preferida a la hora de disfrutar de diferentes celebraciones y con un origen incierto, bien como prueba de un tonel a punto de corchar bien como agradecimiento del dueño del llagar a los vecinos por la *andeche* en la recogida de la manzana.

No cabe duda que el nuevo reconocimiento ayudará a abrir puertas más allá de las actuales y a ensanchar las ya abiertas. ■



CAJA RURAL DE ASTURIAS

SABOR DE ASTURIAS

Un poco de historia en torno a la manzana como origen de la sidra

La manzana, preciado fruto origen de la no menos preciada sidra. La recuperación del producto autóctono tiene mucho que ver en la mejora del líquido elemento, a la espera de tiempos aún mejores

E.P.

De dónde proviene la manzana. Hay quien dice que es anterior a toda civilización, háylos que sitúan el origen en la lejana Asia aunque, científicamente, esto no puede confirmarse. Existe incluso una referencia bíblica, aunque en el Génesis se habla de un árbol y su fruto sin especificar que el origen del pecado sea el manzano. Los restos de manzana más antiguos aparecen en la Edad de Piedra en su época más reciente e incluso Engel afirma que aparecen formas cultivadas de manzana en el periodo de Hallstatt, en la primera época de la Edad del Hierro. Existe constancia de la importancia de este fruto en Suiza y zonas del norte de Italia, en donde la utilizaban como fruta seca para consumirla en épocas de escasez. Pero la llegada de la manzana a Europa es incierta en el tiempo, aunque ya era conocida en la época prehistórica.

En cuanto al consumo de zumos de frutas, éste tiene lugar desde la antigüedad como bebida, medicamento y condimento, simultaneándose más adelante con las bebidas alcohólicas. Como curiosidad, se cree que la más antigua de estas infusiones con graduación de alcohol es el hidromiel, realizado a partir de la fermentación de la miel de abejas salvajes, y que se remonta a la Edad Media. Su principal objetivo: ayudar en los procesos digestivos.

En cuanto al mosto de manzana, su consumo es también prehistórico, aunque la sidra parece ser posterior, y en principio conocida por las culturas hebrea, egipcia y griega, aunque no hay documentos que así lo confirmen. Saltando a la Península Ibérica, la sidra es co-



La manzana, el preciado fruto.

nocida desde muy antiguo y parece probado ya en el siglo VIII es de sobra conocida en Asturias, así como consumida. Así aparece en diferentes documentos eclesiásticos y reales desde entonces. Se intuye una estimable producción en las villas mientras que monjas y monjes ostentan, junto con el poderío religioso y cultural sobre el paisaje, el social y laboral, y a la sombra de sus conventos «se plantan pumares en terrenos cedidos o adquiridos por la institución».

Asimismo, «se estimula la repoblación fru-

tal de tierras de bravío, y de los propios conventos surgen técnicas de elaboración sidreras». De este modo, Villaviciosa, Colunga y Nava, hoy integradas en la Comarca de la Sidra, acogen fértiles pomares gracias a la invención de los contratos de mampostería. Se dice que el primer tratado sobre la elaboración de sidra surge de la mano de un párroco, el de San Juan de Amandi. De hecho, y relacionado con ello, Villaviciosa es la capital manzanera de España mientras que Nava lo es de la sidra natural.

Hacia 1750, con la estabilidad de los precios, la industria de la sidra en Asturias conseguirá su verdadero desarrollo, destacando el propio Jovellanos la sustitución de los cítricos por los manzanos en los campos de labor. La expansión del manzano se vio favorecida por la subida del precio de la sidra, así como el papel desarrollado por la recién creada Sociedad de Amigos del País de Asturias, que daba a conocer nuevos métodos de cultivo.

Y así hasta la actualidad, la sidra se ha convertido en símbolo totémico de Asturias. ■

COMARCA DE LA SIDRA

VILLAVICIOSA con la sidra asturiana

Ayuntamiento de villaviciosa

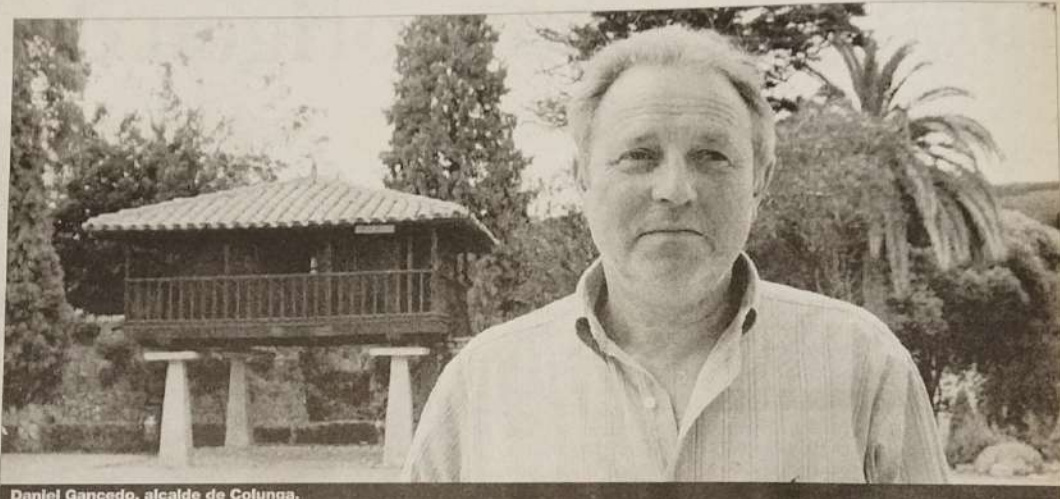
SABOR DE ASTURIAS

Colunga, amplia tradición sidrera

Enmarcado dentro de la Macomunidad de la Sidra se encuentra el concejo de Colunga, municipio del oriente asturiano donde la sidra ha sido un elemento fundamental de su historia desde sus orígenes

A.L.

«El de Colunga es uno de los concejos con más antigua tradición sidrera de Asturias, de hecho, dos de los lagares de museo de la sidra son de aquí». Así se expresa el orgulloso alcalde del municipio, Daniel Gancedo, acerca de la sidra de la comarca. Según explica el primer edil, «había lagares en todas las parroquias hasta principios del siglo XX, pero con la guerra civil fueron desapareciendo. Estos lagares», aclara Gancedo, «estaban enfocados a una producción propia, a una manera tradicional de tomar sidra, pero esta era tan importante que hoy día se puede considerar industrial». Y no le falta razón, ya que existen documentos como el Testamento de Fakilo, pergamino del año 793 que se encuentra en el Archivo Catedralicio Ovetense, según el cual en



Daniel Gancedo, alcalde de Colunga.

el territorio de Colunga ya abundaban extensas pomaradas.

No obstante, y a pesar de la falta de productores de sidra, el concejo sigue siendo uno de los mayores productores de manzana de la región, ya que, según el alcalde, «no debe haber agricultor o ganadero que no tenga su pe-

queña parcela de manzana». Además, «en las pomaradas antiguas hay incluso variedades aptas para la elaboración de sidra con Denominación de Origen», afirma Daniel Gancedo. En este sentido, para el alcalde «la Denominación de Origen es un gran campo, pero la sidra natural tradicional, la que está hecha con

muchos tipos de manzanas, también es buena».

«De todo esto queda hoy la historia, los esqueletos de lo antiguo, con los lagares de contrapeso, y el buen saber hacer de la sidra, que aún se sigue haciendo en los caseríos», concluye el primer edil. ■

Municipio con abundante producción de manzana

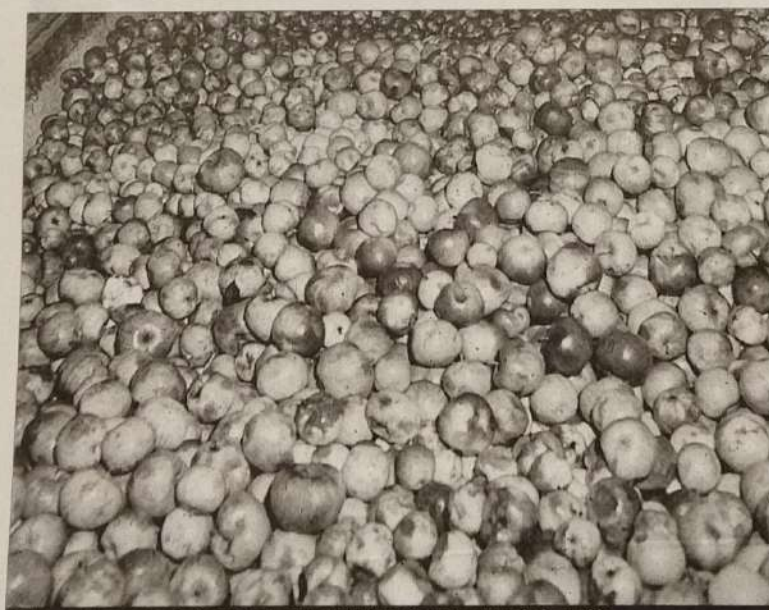
A.L.

De tradición agrícola y pesquera, el concejo de Colunga, uno de los municipios más sidreros de Asturias, experimentó un cambio a principios del siglo pasado a un sistema donde la minería era lo imperante. Estas transformaciones en las formas de vida influyeron a su vez en la sidra, haciendo que la gran cantidad de lagares que había en el concejo fuesen desapareciendo paulatinamente, algo con lo que también tuvo que ver el nuevo sistema de corchado de las botellas. Otra de las razones, según el alcalde del concejo, «es la situación geográfica del concejo. Yo achaco la desaparición de los lagares a la difícil comunicación que tenemos con las tres ciudades más importantes de Asturias, no como, por ejemplo, Villaviciosa, que está mejor comunicada», aclara Daniel Gancedo.

Sin embargo, pese a la mala situación de

los años de postguerra «se siguió produciendo sidra natural en localidades como Loja o Lastres hasta los años setenta», al tiempo que empezó a un funcionar un lagar más moderno, «El hórreo», que contaba ya con prensas hidráulicas, y que permaneció abierto hasta la década de los sesenta. Actualmente se encuentra en el concejo uno de los lagares más importantes del Principado, Sidra Crespo.

No obstante, el concejo de Colunga destaca más en este sector por su gran producción de manzana, algo que lamenta su primer edil, pues «siendo este un municipio de importante tradición sidrera en estos momentos sólo hay un lagar funcionando a nivel industrial, y es una pena que la iniciativa privada no se atreva, porque en cuanto a clima y geografía ofrece buenas condiciones». ■



El concejo es uno de los mayores productores de manzanas de la región.

Colunga, entre el Mar y la Montaña



Ayuntamiento
de Colunga



SABOR DE ASTURIAS

Sidra Vigón, una representación de tradición y calidad

Son ya más de sesenta años los que lleva funcionando este llagar de Villaviciosa que sigue fabricando la sidra como antaño, prensando la manzana de forma tradicional

B.Z.

En 1940, José Ramón Vigón Iglesias comenzó a fabricar Sidra Vigón. Su hijo, Miguel Ángel Vigón se hizo cargo del negocio en 1980 y convirtió el llagar, situado a tres kilómetros de Villaviciosa, en una sociedad limitada en 1999.

Sidra Vigón se caracteriza por ser uno de los llagares asturianos que aún fabrican la sidra con prensa tradicional. Según Miguel Ángel Vigón, «esta manera de hacer la sidra es muy importante, en mi opinión. De forma automática, el producto final pierde muchas de las vitaminas que contiene la manzana y, con la prensa tradicional, se conservan todas». Pero en lo que no duda el gerente del llagar es en la limpieza y la comodidad de prensar la manzana automáticamente.

La producción anual del llagar de Vigón supera el medio millón de litros. Todos ellos se destinan únicamente a la distribución y comercialización del producto final, pero no a la consumición en el mismo llagar. De todos modos, siempre que se desee se puede visitar con previa cita.

Respecto a la obtención de la Denominación de Origen, Miguel Ángel Vigón está

de acuerdo en que tendrá mucho éxito cuando la aprueben en Bruselas, pero piensa que aún tardarán un tiempo. De todos modos, cree que «la D. O. será una gran ventaja siempre y cuando haya manzana suficiente para ello y por el momento no la hay».

En cuanto a la denominación de manzana seleccionada, Vigón asegura que no ha tenido ni tiene mucho éxito entre los consumidores ya que «como la sidra natural, nada de nada». Según algunos consumidores habituales de sidra, la sidra de manzana seleccionada es un poco más cara (cincuenta céntimos de euro) que la natural y en el sabor no se percibe ninguna diferencia que haga que la seleccionada sea mejor.

Miguel Ángel Vigón, que lleva en trabajando en este sector muchos años, tiene entre uno de sus planes de futuro el crecimiento de su empresa, pero dentro de un orden. Para este crecimiento no cree que las denominadas sidras de nueva expresión le sean de mucha ayuda. Según ha manifestado, «estos tipos de sidra pienso que van a tener mucho más éxito fuera de Asturias que en la región. Nuestra gente es muy tradicional y, aunque estos nuevos tipos de sidra sean más cómodas a la hora de beber, nunca se pondrán en el lugar de la sidra tradicional».

Otros de los puntos que Vigón considera imprescindibles en el mundo de la sidra es la figura del escanciador y del hostelero. «Los buenos escanciadores son necesarios en cualquier sidrería. Sin ellos no hay nada que hacer. El problema es que los mejores están fijos en las sidrerías y, a veces, cuesta encontrar alguno bueno».



Miguel Ángel Vigón en su llagar.

Foto: Silvia Baragaño



Una de las partes del interior del llagar de Sidra Vigón.

Foto: Silvia Baragaño

El llagar produce anualmente más de medio millón de litros de sidra



VINOS LAIZ y BODEGAS EL CORTIJO MONTEQUIN LAIZ, S.A.

EL BERRÓN (Siero) • Teléfonos 985 74 01 23 - 985 74 03 14

M. Vigón



SIDRA NATURAL

ELABORADA Y EMBOTELLADA POR
SIDRA M. VIGÓN, S.L.
TORNÓN - VILLAVICIOSA - ASTURIAS - ESPAÑA



Dominical La mejor revista del domingo

Sidra



Asturiana

MAYADOR

SIDRA MAYADOR, S.A.
C/ J. B. Fernández, nº 6
VILLAVICIOSA - ASTURIAS

Sidra Natural

GELÓ

Elaborada y Embotellada por:
Rogelia Álvarez Costales
en Quinteros - Villaviciosa
Asturias



Sidra Castañón

Quinteros (Villaviciosa)
Asturias, España
SIDRA NATURAL
Embotellada por LLAGAR CASTAÑÓN, S.
Tfnos.: 985 89 47 56 - 609 36 99 03

SABOR DE ASTURIAS

«La Denominación de Origen es un beneficio para todos»

Elías Carrocera, coordinador de la Fundación de la Sidra, afirma que el Museo de la Sidra cada vez está más concurrido y necesita crecer

B.Z.

Los objetivos a medio y largo plazo, así como las necesidades a corto plazo, son uno de los temas principales que estos días preocupa a la Fundación de la Sidra de Asturias, que coordina Elías Carrocera desde que se fundó en noviembre de 1996.

— ¿Cuáles son los planes de futuro y los objetivos que persigue el Museo de la Sidra?

— El museo, que depende de la Fundación, se diseñó en el año 1995. Las expectativas en esos años no eran las mismas que las que se persiguen en la actualidad. El museo necesita crecer, necesita unos buenos almacenes, talleres de restauración y una buena sala de catas.

— Se va a hacer...

— Estamos en el momento justo para tomar decisiones. No tenemos pensado realizarlo en un futuro próximo pero lo que sí está claro es que es una necesidad vital para el museo.

— ¿Y la Denominación de Origen?

— La Denominación de Origen es una necesidad. Será un beneficio para todos ya que el consumidor final sabrá exactamente lo que está consumiendo. Es una garantía fundamental, además de que hay que avalar la calidad y la materia prima de los productos. El Consejo Regulador seleccionará los tipos de manzana, que son entre 15 y 20, y son las que entrarán a formar parte del consejo.

— Concretamente sobre el Museo, ¿cuál es la media anual de visitantes?

— Este año aún no lo sabemos, pero

el pasado año pasaron por aquí más de 45.000 personas.

— ¿Españoles o extranjeros?

— Se puede dividir un poco en función de la época del año. En invierno

y primavera lo visitan muchos grupos escolares y visitas concertadas. La mayor parte son de Asturias o de regiones cercanas. En Semana Santa y verano, las visitas son más familiares y, sobre todo, de gente de fuera

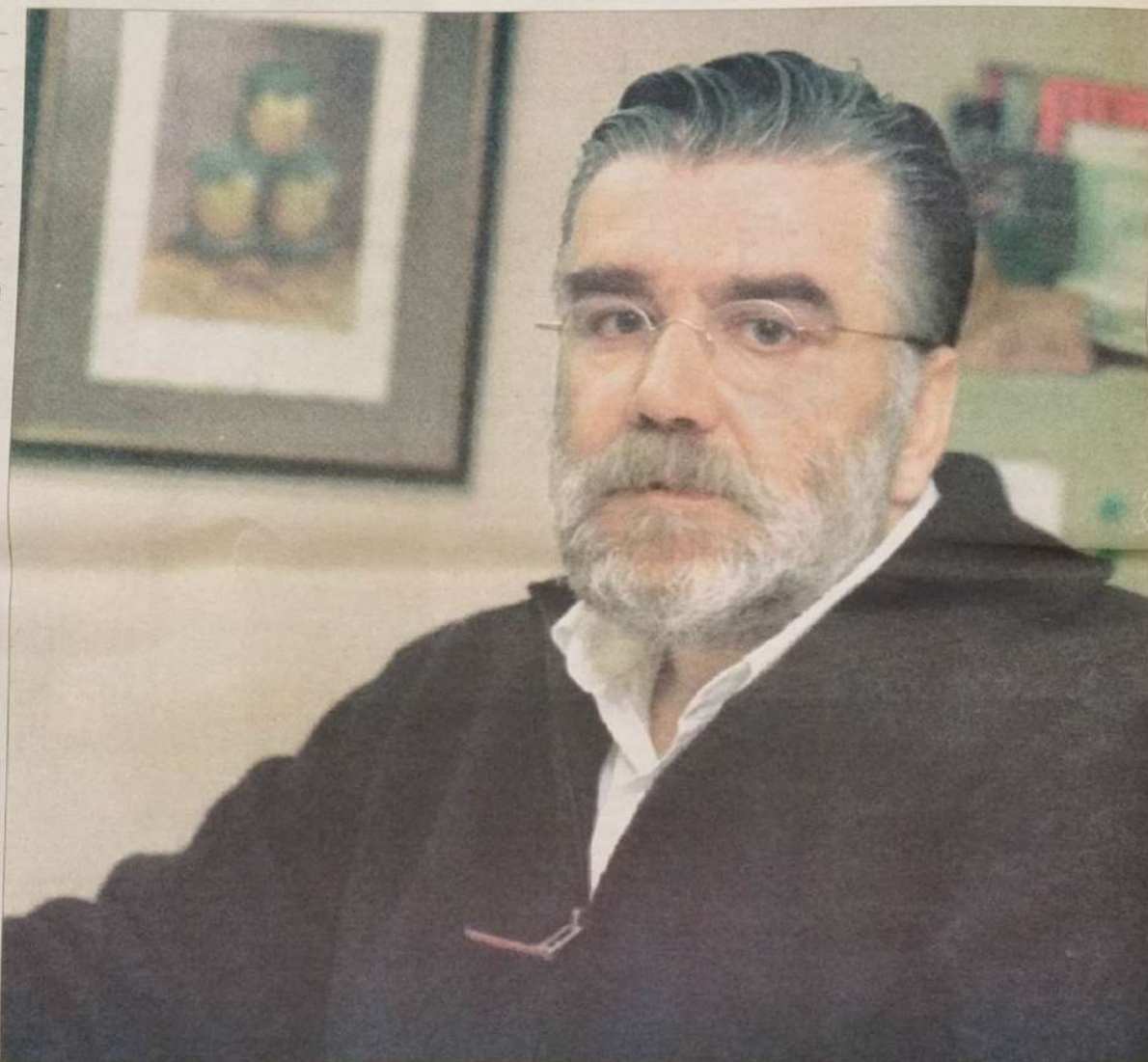
de la región. También acuden muchos extranjeros. Los más habituales son los franceses, seguidos de los bretones, ingleses, alemanes...

— ¿Cuál es la mejor forma de visitar

el museo?

— Una de las maneras el seguir el ciclo de la sidra, de primavera a primavera. El visitante utiliza una m

(Pasa a la página siguiente)



Elías Carrocera, coordinador de la Fundación de la Sidra.

Foto: Pablo Lorenzana

MUSEO DE LA SIDRA DE ASTURIAS



HORARIO DE INVIERNO

Martes a viernes: 11,00 h. - 14,00 h. / 16,00 h. - 19,00 h.

Sábado: 11,00 h. - 15,00 h. / 16,30 h. - 20,00 h.

Domingo: 11,00 h. - 14,00 h.

Lunes: cerrado

www.museodelasidra.com

Plaza Príncipe de Asturias, s/n. 33520 NAVA - ASTURIAS

Tfno.: 985 71 74 22 - Fax: 985 71 74 19

e-mail: info@museodelasidra.com

SABOR DE ASTURIAS

(Viene de la página anterior)

zana que se le entrega al comienzo y, con ella en la mano a lo largo del todo el recorrido, sigue todo el proceso de elaboración de la sidra. Al final, el visitante entra en los ambientes del mundo de la sidra a través de una puerta en la que cuelga un ramo de laurel. Ahí se pueden ver los todos los ambientes que rodean a la sidra, como el tradicional llagar, el chigre y el mundo de los juegos relacionados con la sidra, como son los bolos, la rana o la llave, entre otros.

- Respecto a la Fundación, ¿por qué se constituyó?

- El Museo necesitaba un órgano superior que lo gestionase y por eso se constituyó. Los seis Ayuntamientos de la Comarca de la Sidra (Cabranes, Bimenes, Villaviciosa, Sariego, Colunga y Nava) forman parte de ésta, además de los de Oviedo y Gijón. Quiero añadir que a su vez pertenecen varias asociaciones profesionales y patronatos con representantes con distinta política. Esto me gustaría remarcarlo, ya que nunca hubo ninguna clase de problema relacionado con política. Creo que es un patronato con clima relacionado para el trabajo. Este factor es determinante para el buen hacer del patronato.

- ¿Qué aspiraciones tiene actualmente la Fundación de la Sidra?

- La aspiración principal es la de crecer y crecer con ideas y dinero, por supuesto. Además, queremos potenciar el premio de la Fundación.

- ¿Desde cuando se otorgan los premios de la Fundación?

- Este es el segundo año que los damos, siempre por estas fechas. Poco a poco, queremos que estos galardones tengan el prestigio que se merecen. Esperamos que sea en cinco o seis años como mucho. Y también vamos a empezar a premiar todos los detalles relacionados con el marketing, la imagen y el escaparatismo, entre otras características, del mundo de la sidra.

- ¿Recuerda las protestas con las etiquetas?

- Por supuesto que las recuerdo. En mi opinión, lo más importante es la contraetiqueta y no la etiqueta. El problema principal cuando se obligó a etiquetar venía a la hora de escanciar, ya que la etiqueta podía moverse al haber estado metida en agua. Ahora ya no ocurre.

- ¿Qué temperatura es la ideal para beberla?

- Aproximadamente, la temperatura debe de estar a 13°, pero también depende un poco de cada uno. Depende de cada persona y sus gustos.

- Y a usted, ¿cómo le gusta?

- En realidad, podría decir que yo soy un bebedor estacional de sidra. Me refiero con esto a que la sidra en invierno no me gusta, no me sienta bien. La buena sidra, con la temperatura ideal, es aquella que, tras beber un "culín", el cuerpo te pide otro. ■



Exterior del Museo de la Sidra en Nava.

Foto: Silvia Baragaño



Recreación de un chigre en el interior del museo.

Foto: Silvia Baragaño

PREMIO FUNDACIÓN DE LA SIDRA

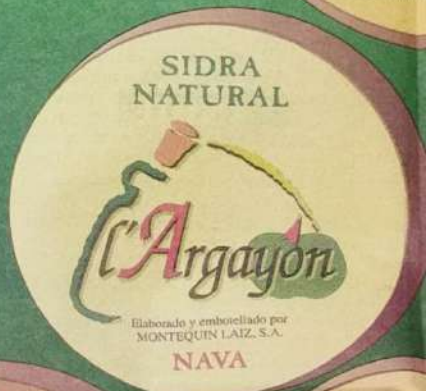
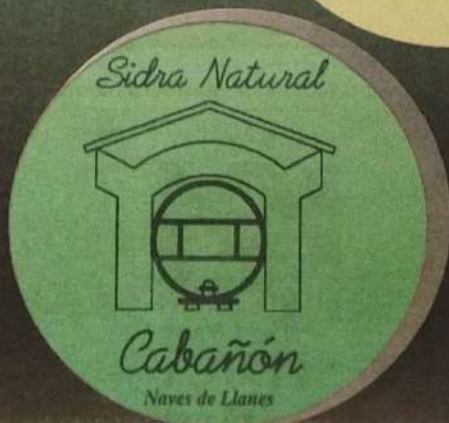
Según el artículo 1º del Capítulo 1 de los Estatutos de la Fundación de la Sidra:
"Con carácter anual La Fundación concederá un premio o galardón destinado a reconocer la labor de alguna persona o institución que haya contribuido de forma ejemplar y relevante al progreso y difusión de los fines que son el objeto de la Fundación".

Será Concedido a aquella persona, grupo de trabajo, institución o empresa cuya labor esté relacionada con la investigación, fomento, divulgación, innovación y promoción del mundo de la sidra en general



FUNDACIÓN DE LA SIDRA

Plaza Príncipe de Asturias, s/n.
33520 NAVA - ASTURIAS
Tfno.: 985 71 74 22 - Fax: 985 71 74 19

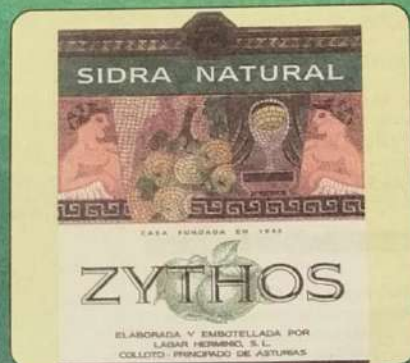
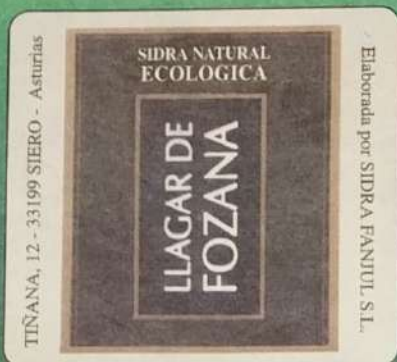
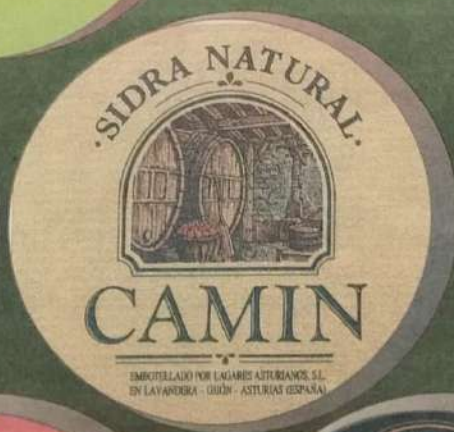


ASTURIAS

sidra con identidad



Elaborado por José Tomás Moreno
Gijón - Villaviciosa - Asturias



SABOR DE ASTURIAS

«La D.O. está ya, y por eso tenemos que ponernos a trabajar todos»

Samuel Trabanco, nieto del fundador de Sidra Trabanco y uno de los lagareros más destacados de Asturias, está al frente de uno de los 'llagares' con más solera de la región

A.L.

– Todo indica que la Denominación de Origen para la sidra está cerca...
– Se puede decir que está ya, y por eso tenemos que ponernos a trabajar todos. Por el momento el Consejo Regulador provisional, al cual pertenezco, está funcionando, ya que tenemos reuniones periódicas, y se está trabajando para la contratación de un gerente. Además, tenemos todo este año para trabajar con los registros de los lagares y las fincas que quieran fabricar sidra con Denominación de Origen, que en mi opinión estará en el mercado en 2004.

– ¿Cómo ha sido la acogida en el mercado de la nueva Sidra Natural de Manzana Seleccionada?

– Muy buena, ya que la producción de este primer año ya casi se ha terminado. Alguna de las cuatro bodegas productoras ya ha embotellado toda su producción. A nosotros nos queda un depósito por embotellar, así que calculo que tendremos esta sidra para un par de meses más. No obstante, puede haber algún establecimiento que la tenga almacenada hasta el año que viene. Nosotros en este momento tenemos en fermentación la cosecha de 2002, y hay menos cantidad porque hay menos manzana, sobre un 15%, pero la fermentación va muy bien. En este sentido creo que podremos presentarla en abril o mayo.

– Usted ha sido uno de los pioneros en la producción de este tipo de sidra, ¿cómo ve la posibilidad de que la produzcan otros lagares?

– No veo inconveniente; siempre y cuando reúnan los requisitos que



Samuel Trabanco.

cumplimos los cuatro lagareros que la fabricamos este año, entre los que se incluye el someterse a los costes económicos que conlleva la producción de este tipo de sidra.

– ¿Qué necesita, desde su punto de vista, una buena sidra?

– Que sepa a sidra y que huela a sidra. La sidra natural cuanto más simple mejor. Es decir, la sidra natural tiene que tener un aroma y un sabor natural, ese es el mayor parámetro de calidad. Tiene que ser una sidra muy franca, con aromas muy limpios y un color paja claro. En cuanto al sabor, tiene que recordar a la sidra de toda la vida, y no sabores extraños, como a vinagre o exceso de acidez.

– Además de la Sidra Natural de Manzana Seleccionada Trabanco tiene otros productos, ¿cómo está siendo esta 'otra' producción?

– También está siendo muy buena. Nuestra sidra Trabanco tradicional se ha consumido mucho, creo que este fue el año en que más, ya que a estas alturas estamos muy justos de producción. De ésta tengo previsto embotellar sidra nueva en un mes. En cuanto al vinagre de sidra, que hace unos años era desconocido, gracias a las recomendaciones de los médicos su demanda ha aumentado mucho. Nosotros estamos elaborando unos 300.000 litros al año. Y la sidra Camín, que se vende en supermercados, también está funcionando muy bien. Además ha conseguido los premios del Festival de la Sidra de Nava y el Elogio de Oro de la Fiesta de la Sidra de Gijón.

– ¿Qué tal fue la cosecha del 2001?

– Para nosotros fue un año especial, porque aunque llevábamos unos años con muy buena trayectoria, este año salió al mercado la Sidra Natural de Manzana Seleccionada y funcionó muy bien, y además de los cinco premios que hay en Asturias nos llevamos tres (dos en Camín y uno en sidra natural Trabanco). Además, en 2002 el consumo de sidra Trabanco tanto en hostelería como en alimentación aumentó mucho. Hacía tiempo que no acabamos las cosechas y este año las estamos acabando. ■



EMBOTELLADO POR:
SIDRA TRABANCO, S.A.
EN LAVANDERA - GIJÓN - ASTURIAS
TFNO.: 985 13 60 17



EMBOTELLADO POR:
LAGARES ASTURIANOS, S.L.
EN LAVANDERA - GIJÓN - ASTURIAS
TFNO.: 985 13 60 17

SABOR DE ASTURIAS

«Trabajamos para conseguir la profesionalización del sector»

José Luis Rubiera es el presidente de la Asociación de Cosecheros de Manzana de Sidra (Acomasi) desde su fundación, una cooperativa que apuesta por la manzana autóctona y seleccionada para la D. O.

A.L.

— ¿Qué es exactamente Acomasi?
— Acomasi es una cooperativa que nació a partir de una asociación en el año 1994, aunque empezó a funcionar hace dos años, para trabajar con los profesionales de la manzana. Así, nuestro primer objetivo es comercializar la manzana, y en este sentido es mejor estar agrupado, para dar más fuerza a nuestras reivindicaciones.

— ¿De cuántos socios podemos hablar?
— Somos 240 socios cooperativistas, a los que desde Acomasi ofertamos todos los servicios que necesiten, tales como técnicos, ingenieros agrícolas o maquinaria. Además, a la hora de gestionar las subvenciones, tienen una ventaja de un 10%.

— Parece que la Denominación de Origen está cerca, ¿cómo afectará a los cosecheros de manzana?

— Es algo necesario. El consumo de sidra ha aumentado mucho, ya casi se puede decir que 'ha tocado techo'. El principal problema es que para hacer sidra aparecen manzanas de todos los sitios. Ahora con la Denominación de Origen se ofertará una sidra sidra con un tipo manzana especial, asturiana, y esto al mismo tiempo propiciará que nuestro producto se abra a nuevos mercados. En este sentido, apostamos por la manzana autóctona y recomendada para la Denominación de Origen. La última cosecha fue más escasa de lo esperado, por lo que nos vimos obligados a llegar a un acuerdo sólo con cuatro socios, los productores de la Sidra Natural de Manzana Seleccionada, porque para todos no había. Pero a partir del próximo habrá más manzana para la producción de sidra con Denominación de Origen.

— ¿Cuál es el principal problema del sector?
— Sin duda alguna la falta de profesionalización. Hasta mediados del siglo XX la gente era



José Luis Rubiera, presidente de Acomasi.



Rubiera ha sido el único presidente de la cooperativa.

más profesional, cuidaba más los árboles..., pero con la caída de los precios esto se fue perdiendo. Desde Acomasi estamos trabajando para solucionar este tema, y otro muy vinculado como es el de la alternancia. Una buena cosecha de manzana se da los años impares. Nuestro gran reto es vencer esto, para tener unos árboles que den buenas cosechas de variedades seleccionadas todos los años, y esto se consigue a través de la profesionalización del sector. Por otro lado, las nuevas plantaciones, de las cuales muchas son socias de Acomasi, son menos alternantes que las antiguas, por lo que creo que vamos por buen camino.

— Una recomendación a los cosecheros asturianos...

— Tenemos que trabajar juntos para sacar este sector arriba, para hacerlo más fuerte y convertirlo en una alternativa importante dentro de la economía asturiana. La sidra gusta mucho en todas partes, y si sabemos aprovecharlo podemos ayudar mucho a la economía de la región. ■



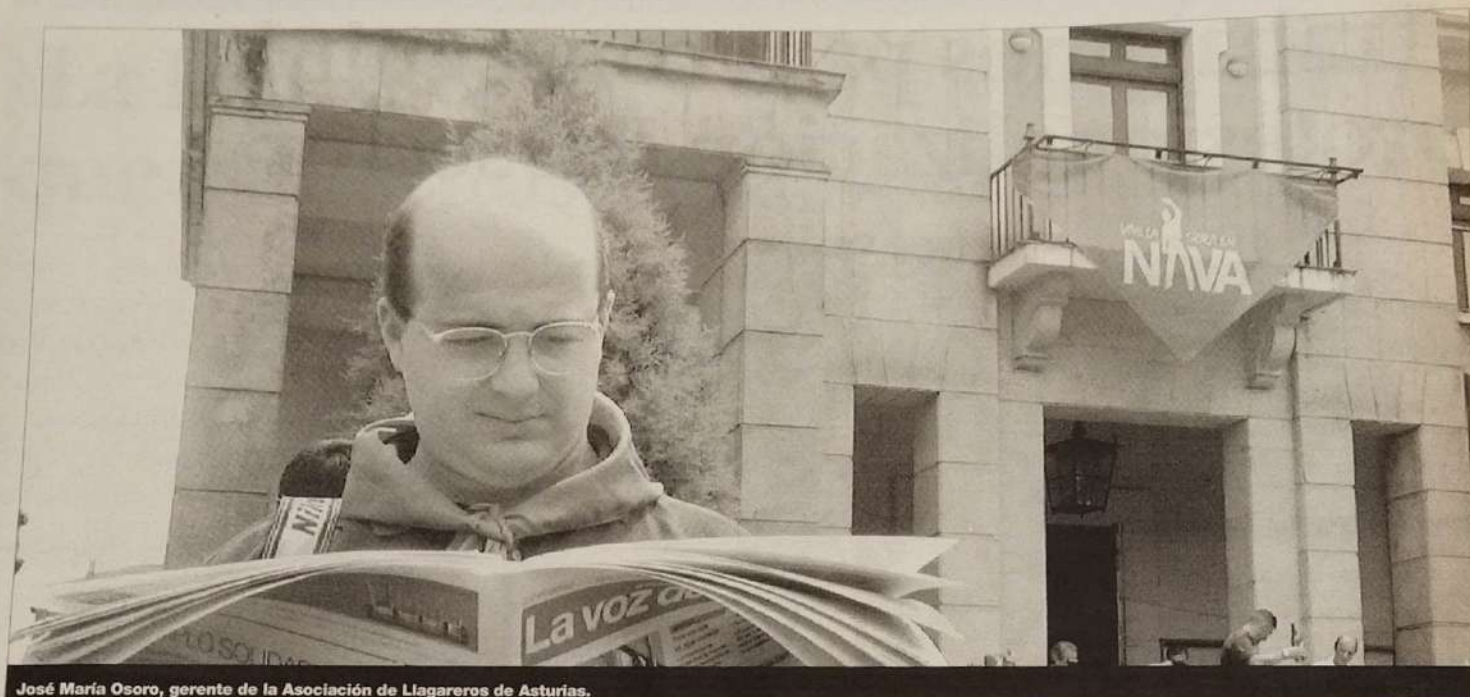
SIDRA ALONSO C.B.
ASTURVISA
SIDRA GUTIERREZ
SIDRA ORIZON S.L.
SIDRA ESTRADA SL
SIDRA MESTAS NANDO
SIDRA ZAPATERO
SIDRA J.RODRIGUEZ
SIDRA ACEBAL S.L.
INDU.DERIVADAS DE LA MANZANA
SIDRA ROZA
SIDRA CHORO
SIDRA ARSENIO
SIDRA CANAL S.L.
SIDRA PEON
SIDRA ANGELON S.L.

SIDRA MENENDEZ
LLAGAR LA MORENA
SIDRA JUANIN
SIDRA CARBAYU
SIDRA PANIZALES
LLAGAR DE LOS BAYONES
COMERCIAL EMBOTELLADORA DIEZ
SIDRA MAYADOR S.A.
SIDRA EL GOBERNADOR
LAGAR SOLLEIRO
SIDRA HUERCES
SIDRA BUZNAGO C.B.
MONTEQUIN LAIZ S.A.
SIDRA ESCANCIADOR S.A.
LLAGAR CASTAÑON S.L.
LLAGAR DE PACHU S.C.

SIDRA VDA.DE PALACIO
LAGAR HERMINIO S.L.
SIDRA FONCUEVA
SIDRA CABUENES S.L.
SIDRA FRUTOS
SIDRA VALLINA
SIDRA CABAÑON
SIDRA "EL MARIÑAN"
SIDRA BASILIO
SIDRA GELO
SIDRA FRAN
SIDRA TOMAS
TRABANCO S.A.
SIDRA FANJUL S.L.
SIDRA TORRE
SIDRA QUELO S.L.

LAGAR DE SIDRA "EL GUELU"
SIDRA PIÑERA
SIDRA VILLANUEVA
SIDRA PEÑON S.L.
CASA GERMAN
SIDRA MUÑIZ
SIDRA PILOÑU
SIDRA BRECEÑA
SIDRA VDA.DE CORSINO
SIDRA M. VIGON S.L.
IGNACIO ARBESU CIMD.Y
OTROS 4 C.B.
LAGAR HORNISAL S.L.(SIDRA BERNUECES)
SIDRA CORTINA CORO S.L.

SABOR DE ASTURIAS



José María Osoro, gerente de la Asociación de Llagareros de Asturias.

La D. O. es un reto histórico que conquistará nuevos mercados»

José María Osoro resalta que con la Denominación de Origen las zonas rurales se enriquecerán más, así como el turismo. Además, es la herramienta más importante para el desarrollo del sector sidrero

— ¿Qué planes se están desarrollando actualmente dentro de la Asociación de Llagareros de Asturias?

— Entre otros muchos planes, seguimos haciendo hincapié en todos los aspectos relacionados con la formación continua y con la formación de Fondo Social Europeo. Actualmente también estamos llevando a cabo cursos de análisis de peligros y de control de puntos críticos, así como cursos de manipulación de alimentos, de prevención de riesgos laborales y de calidad agroalimentaria. Pero en lo que realmente estamos más volcados e interesados es en los trámites del expediente de la Denominación de Origen (D. O.). Vuelvo a repetir que es un reto.

— ¿Cómo ve la Asociación de Llagareros la obtención de la D. O.?

— La obtención de la Denominación de Origen es un reto histórico para todos nosotros. Desde hace aproximadamente ocho años estamos luchando en la línea de protección de nuestro producto para poder lograr un producto certificado que pueda y llegue a conquistar nuevos

mercados, tanto nacionales como internacionales. También, el consumidor sabrá el origen de la sidra que consume. La D. O. es la herramienta más importante en el progreso del sector sidrero.

— ¿Y qué retos se conseguirán una vez obtenida?

— Estoy seguro que se incrementarán muchísimo las actuaciones como interlocutores válidos del sector sidrero y se potenciarán las relaciones con otros países del mundo, como Francia, Inglaterra o Chile y comunidades españolas.

— La Denominación de Origen ofrecerá...

— La Denominación de Origen debería ofrecer grandes cambios a todos los niveles. De cara al productor de manzana, se logrará una mayor profesionalización. Respecto a los productores, habrá más calidad en el fruto y mucha especialización en las prácticas de cultivo del mismo, además de obtener mucha más riqueza para el campo asturiano. El llagarero conseguirá con todo ello tener un producto protegido

delante a los distintos fraudes existentes y además tendrá el apoyo total para la comercialización externa de la sidra natural de Asturias.

— ¿Y al consumidor final?

— Para el consumidor final será todo ventajas. Tendrá una mayor confianza en el producto ya que se ofrecerá un altísimo grado de garantía por parte del Consejo Regulador Provisional para la Denominación de Origen de la Sidra Asturiana.

— ¿Qué supondrá para Asturias y para los asturianos?

— Aquí se notará muchísimo, entre otras cosas, la D. O. posibilitará más el desarrollo rural, eso seguro, y será una excelente fuente de atracción turística, al igual que la gastronomía de la región, que ya lo es. Además, mejorarán las rentas del entorno rural. Y con la Denominación de Origen se abrirán nuevos mercados en España y en el extranjero.

(Pasa a la página siguiente)

SIDRA
JUANIN
NATURAL

Elaborada y embotellada por
Miguel Rodríguez Menéndez
Tiñana - Siero - Asturias

Vda de Palacio
SIDRA NATURAL

SELECCIÓN DE VARIEDADES SIDRERAS
FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN EN
NUESTRA BODEGA DE TIÑANA

EMBOTELLADO POR
J. L. PALACIO
SIERO - ASTURIAS
Nº R.E. 1522 O

SIDRA NATURAL
ECOLÓGICA

LLAGAR DE
FOZANA

Elaborada por SIDRA FANJUL S.L.

FANJUL
SIDRA NATURAL
ASTURIANA

SELECCIÓN DE VARIEDADES SIDRERAS
FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN EN
NUESTRA BODEGA DE TIÑANA

Elaborada por SIDRA FANJUL S.L.

TIÑANA, 12 - 33199 SIERO - Asturias

TIÑANA, 12 - 33199 SIERO - Asturias

SABOR DE ASTURIAS

(Viene de la página anterior)

— ¿Cuál es la situación actual de los llagares asturianos?

— La verdad que es muy buena. A nuestra asociación pertenecen más de sesenta llagares de toda la región asturiana, que representan en total más de un 85% de producción de sidra natural y es la asociación de elaboración de sidra con más producción representada. En ella hay llagares grandes, medianos y pequeños, de todo tipo. Todos ellos son fruto del desarrollo del sector sidrero y se consideran auténticas empresas.

— ¿Quién consume más sidra, los mayores o los jóvenes?

— El consumidor medio del producto se engloba entre personas con una edad comprendida entre los 25 y 55 años. Consumen por igual tanto los hombres como las mujeres, más o menos unas dos veces por semana y son de zonas urbanas de la región. Pero son los más jóvenes, entre los 16 y 25 años, los que aseguran el futuro sidrero. Se puede decir que son consumidores de fin de semana, pero apuestan fuerte por ello.

— ¿Podríamos dividir por concejos o zonas el consumo?

— Sí, claro. La zona por excelencia siempre ha sido Gijón, seguido de Oviedo y Avilés. Se ha incrementado mucho el consumo de sidra en zonas turísticas tanto de costa como centrales. Este es el caso de Cangas de Onís o Taramundi. Además, hay zonas que han tenido un 'gran despertar' sidrero, como son las zonas más occidentales de la región, Navia o Tapia, donde antes no había tanta tradición. Luego están los concejos de la Comarca de la Sidra, como Villaviciosa, Nava o Bimenes, donde siempre se ha consumido más que en otros lugares. Cabe destacar también que han crecido mucho las zonas turísticas dentro de las ciudades. Es el ejemplo de la calle Gascona de Oviedo, donde incluso se celebran jornadas de la sidra.

— El futuro del sector sidrero estará marcado por...

— Existe una necesidad muy importante que es la de apoyar siempre a los buenos profesionales, tanto al productor, como al llagareiro y al hostelero. La sidra debe llegar al consumidor con la máxima calidad. Y, sin volver a hablar de la calidad que ya mencioné anteriormente, ahora quiero hacer hincapié en el tema del escanciado, ya que la figura del escanciador es muy importante.

— ¿Es tan importante como se dice?

— Por supuesto, no cabe duda. El hecho de escanciar, lejos de ser un capricho estético como muchos creen, nació como una atención singular al consumidor, como un plus de calidad con el que se logra realzar las características de la sidra. Al escanciar, el ácido carbónico 'despierta' y ofrece a la persona que la degusta un gran abanico de aromas jóvenes. La cantidad servida, conocido tradicionalmente como el culín, ha de ser la precisa para tomar de una sola vez.



Concurso regional de escanciadores del año pasado.

Los jóvenes son los que aseguran el futuro de la sidra

— ¿Existe un gran nivel entre los escanciadores?

— Sí, pero la demanda cada vez es mayor. Todos los años se organiza el concurso regional de escanciadores. Este año, el mejor fue uno de los escanciadores de la Sidrería Marcelino de Oviedo. El nivel cada vez es más elevado pero, cuando hay que buscarlos, nos encontramos con muchísimas dificultades y es necesario este servicio tan especializado.

— ¿Y qué opina de los nuevos tipos de sidra que están en el mercado?

— Son las denominadas 'sidras de nueva expresión'. Son sidras naturales con un perfil organoléptico distinto. Siempre hemos querido más diversificación dentro del sector y los estamos consiguiendo. Poco a poco son más los llagareiros que comienzan a fabricarla ya que cada vez se consumen más. Es una manera diferente de tomar sidra. Si antes en un restaurante no podías beber sidra natural por el hecho de tener que escanciarla, ahora se puede beber, de otra forma y con un sabor un poco diferente. ■

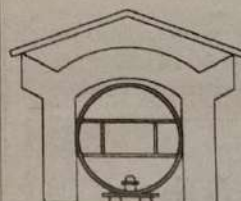


Llagareiros de La Felguera.

- VINOS A GRANEL
- ENVASES DE VIDRIO
- CAJAS DE PLÁSTICO
- TAPAS Y TAPONES
- PRODUCTOS DE LIMPIEZA
- DEPÓSITOS
- MAQUINARIA DE EMBOTELLADO
- MAQUINARIA DE ELABORACIÓN
- FRÍO INDUSTRIAL
- LABORATORIO

COEM ASTUR, S.L.
Complementos del embotellado
POLIGONO PRONAL
Tel: 985 985 315
Fax: 985 985 389
33199 MERES - SIERO

Sidra Natural



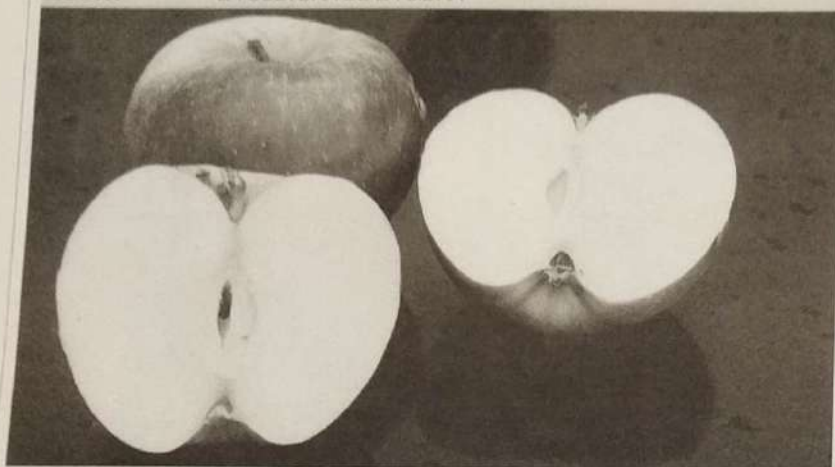
Cabañón

Elaborada y embotellada por
Jacinto Vela Carriles
Naves de Llanes
Asturias, España

Teléfono: 985 40 75 50

Zoom

LA CULTURA DE LA SIDRA



La manzana, materia prima.

ARCHIVO



Monumento a la sidra en Mieres.

ARCHIVO



El arte de coger la botella.

ARCHIVO



No importa la nacionalidad, a todos les gusta.

ARCHIVO

Sidra Natural

El Cüelu

Elaborada por:
Francisco García Cofiño
33192 Pruvia de Abajo, 189
LLANERA - ASTURIAS - ESPAÑA
Tfno.: 985 26 48 08

SIDRA NATURAL

J. TOMAS

Elaborada y Embotellada por José Tomás Meana
en Candanal - Villaviciosa - Asturias
Tfno.: 985 89 41 19

SIDRA ACEBAL

CABOÑES - 33394 GIJÓN - Tfno: 985 364 120

SIDRA NATURAL

M. Zapatero

NAVA - ASTURIAS
Elaborada por:
Sidra M. Zapatero
Tfno.: 985 71 70

Sidra Natural

SIDRA ORIZON

LAGAR (TUDANO) NAVA EN 1910

ELABORADO Y EMBOTELLADO POR
SIDRA ORIZON, S.L.
C/ALFONSO 10 - 33100 NAVA
Tfno.: 985 71 62 09

Sidra Natural

FRUTOS

Sidra elaborada y embotellada por:
M^o Emilio Palacio Cayado
Quintueles - Villaviciosa
Principado de Asturias
Tfno.: 985 89 48 26



Cada botella en su respectivo hueco.

ARCHIVO



Embalado de botellas.

ARCHIVO



Botellas etiquetadas.

ARCHIVO

LLAGAR
Herminio
Tfno: 985 79 20 20 - 985 79 48 47
Fax: 985 79 20 20
Camino Real, 11
COLLOTO - OVIEDO

NATURAL
SIDRA
Menéndez
Elaborada y Embotellada por
SIDRA MENENDEZ, S.L.
FANO - Gijón (Asturias)
Tfno: 985 13 71 96

Sidra
Asturiana
EXTRA
Escanciador
SIRVASE FRÍA
PRODUCIDA Y EMBOTELLADA POR
ESCANCIADOR, S.A.
Maximino Miyar, 1
Tfno: 985 89 00 50
Villaviciosa (Asturias)
España

SIDRA NATURAL
W NAVA S
Angelón
Elaborada y Embotellada por
Sidra Angelón, S.A.
Viana del Tago - España

SIDRA NATURAL
Buznego
DESDE 1912
Elaborado y embotellado por:
SIDRA BUZNEGO, C.R.
ARROES - VILLAVICIOSA - ASTURIAS
Tfno: 985 89 90 19

SIDRA NATURAL
VALLINA
Elaborada y embotellada por: SIDRA VALLINA, S.L.
PEÓN - VILAVICIOSA - ASTURIAS
Tfno: 985 89 40 52

LA
LE
MORENA
FABRICACIÓN PROPIA
DE SIDRA NATURAL
ALTO DE VIELLA - SIERO
Tfno: 985 26 39 44



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

sidra de asturias

con Denominación de Origen

sidra con identidad reconocida

