

Identificate / Regístrate Domingo 12 de diciembre de 2010 Contacta con lne.es | RSS



NOTICIAS
Asturias

HEMEROTECA »
EL TIEMPO »



iberanuncio.es

pisos

ibercoches.es



INICIO

NOTICIAS

DEPORTES

ECONOMÍA

OPINIÓN/BLOGS

GENTE

OCIO

SERVICIOS

PARTICIPACIÓN

Oviedo Gijón Avilés Cuenca Oriente Occidente Centro **Asturias** España Internacional Sociedad TV y Espectáculos Sucesos Galería Última

Lne.es » Asturias



Veinte culetes para el futuro de la sidra

Los expertos detallan sus propuestas para modernizar el sector, entre ellas algunas innovadoras como aprovechar la magaya para hacer biogás o clasificar las sidrerías según su calidad

05:04 ☆☆☆☆☆

Me gusta

6



Oviedo, José A. ORDÓÑEZ

Son culetes por el futuro de la sidra asturiana. LA NUEVA ESPAÑA recopila en veinte epígrafes las propuestas que lanzan responsables de todos los estamentos relacionados con el sector, desde llagareros a hosteleros, para que esta milenaria bebida saque todo el potencial que lleva dentro. Señala José María Osoro, presidente de la Asociación de Lagareros de Asturias (ALA), que «la sidra reúne todas las características para tener un futuro prometedor». Se trata de una bebida de fermentación alcohólica de baja graduación, con prácticamente dos milenios de tradición y que está arraigada entre todas las generaciones y capas sociales de Asturias. Además, vive rodeada de una cultura singular que ha sabido evolucionar, con ritos típicos, y cuyas pautas de consumo moderado la vinculan a dietas saludables en general y, también, para colectivos específicos como el de los celíacos, ya que no contiene gluten. Bebida totémica, identificada y representativa de la esencia de Asturias, la sidra todavía puede dar más de sí. Ahí van veinte propuestas de expertos para lograrlo.



La presentación de la oferta de sidroterapia. archivo

MULTIMEDIA

Fotos de la noticia

I Cubrir todo el mercado interior. El consumo de sidra natural está a punto de tocar techo en la región, pero los llagareros aún tienen algún nicho de negocio por explotar. Esta bebida se vende, fundamentalmente, en el centro de la región y, ya en menor medida, en la comarca oriental. Por ello, y así lo apunta José Palacio, de la sierrense Sidra Viuda de Palacio, en el Occidente del Principado hay posibilidades de crecimiento. José María Osoro, presidente de la Asociación de Lagareros (ALA) abunda en esta idea y aboga por introducir la bebida en restaurantes de la comarca occidental que están especializados en pescados y mariscos y que, sin embargo, no disponen de sidra en su carta de bebidas. Además, también en el mercado interior, el sector ve posibilidades de expansión para las sidras de nueva expresión y para las espumosas, productos de «alta calidad», según indica el presidente de la Asociación Asturiana de Sumilleros, Ceferino Cimadevilla.

I Salir al exterior bajo la marca Asturias. La sidra tiene que presentarse en el extranjero bajo la marca Asturias y acompañada de una selección de la potente industria agroalimentaria de la región, especialmente de aquellos productos que también disponen de marcas de calidad de la Unión Europea. Es el caso de la faba, los quesos de «afuega'l pitu», gamonéu, casín, los Beyos y Cabrales, el chosco de Tineo o la ternera. «No vale con tirar voladores sueltos», subraya, de forma bien gráfica, un reconocido profesional del sector. Ceferino Cimadevilla sostiene que, por sus cualidades y por tratarse de especialidades de mesa, las variedades espumosas y de nueva expresión son las que tienen más posibilidades en el ámbito de la exportación y las que también dejarían un mayor valor añadido, pero sin que, por ello, haya que dejar de lado a la sidra tradicional. Cabe destacar que en la mayoría de las sidras de nueva expresión y para las espumosas origina más interés el mercado nacional que el internacional, existiendo empresas con cierta vocación exportadora y otras claramente especializadas en el mercado local, donde obtienen su éxito. Según indica José María Osoro, «la conquista de nuevos mercados es necesaria y saludable para el sector en su conjunto, pero en ningún caso debe de considerarse como una solución de futuro milagrosa para todos los llagares que están en activo en Asturias».

I Exportar el concepto sidrería. La sidra asturiana ha conformado una cultura propia que no tiene parangón en ningún otro lugar del mundo y que también puede ser aprovechada desde el punto de vista económico. No es posible vender una caja de sidra a un bar de Sevilla y pedirle al encargado que se ponga a escanciar sin más. Osoro sostiene que la sidra natural debe de expandirse fuera del Principado acompañada de una cultura propia, resumida en la sidrería, con una oferta gastronómica específicamente asturiana y con el escanciado tradicional, que, a juicio del presidente de los llagareros, «no debe de ser un hándicap sino una oportunidad y un foco de atracción por su tipismo y exclusividad».

I Mejorar la difusión del producto. Señala Samuel Trabanco, el mayor productor de sidra de Asturias, que la promoción de este producto no tiene que hacerse en la fiesta de los Gúevos Pintos de Pola de Siero, sino en el ámbito nacional e internacional, que es donde, a su juicio, más se puede crecer. El sector coincide en que hay que incidir en la difusión del producto, potenciando, por ejemplo, su presencia en las grandes ferias que se celebran en España y en el extranjero. Además, también se ve necesario que las campañas tengan una cierta continuidad y que no se limiten a actuaciones puntuales que luego caigan en el olvido. Esta continuidad es fundamental para que las sidras de nueva expresión puedan aumentar su grado de conocimiento y lograr una cuota de mercado que todavía está por debajo de lo esperado cuando, en 2003, se comercializaron las

HEMEROTECA

Volver a la Edición Actual

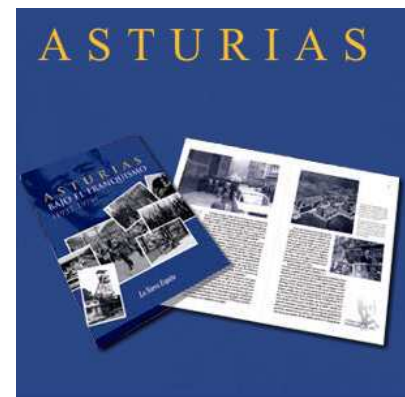
HACE 25 Y 50 AÑOS

La Nueva España

Portadas de La Nueva España

Las portadas de hoy de La Nueva España hace 25 y 50 años

Hace 25 años Hace 50 años



ANUNCIOS GOOGLE

La Gruta Hotel Oviedo45€

gratis: minibar,wifi,parking,sidra camas xl,salida 14:00h,llam.fij.nac
www.lagruta.com

Escuela Europea Negocios

Masters profesionales, Empresas y Directivos, Inicio Octubre 2010
www.een.edu/mba-executive.htm

Vicente Pelayo S.L.

Maquinaria de hostelería y lavandería. Servicio técnico propio
www.vicentepelayo.com

primeras botellas de esta variedad bajo el paraguas de la denominación de origen protegida (DOP). Por cierto, el consejo regulador, presidido por Víctor Escalada Llera, no publicita sus productos en la revista oficial de la Asociación Española de Sumilleres, profesionales que debería de conocer al detalle las características de este producto.

I Vencer al «vino español». La sidra tiene que convertirse en la bebida institucional de Asturias, con presencia en los actos más o menos oficiales en los que todavía hoy se invita a los asistentes a degustar un vino español. Los llagareros consultados aseguran que, aunque se ha avanzado mucho en los últimos años, la sidra sigue sin tener el papel institucional que se merece un producto autóctono tan singular y con tanta raigambre social en el Principado. ¿Cuántas veces se ha visto escanciar sidra en público al presidente Areces?, se pregunta en voz alta un conocido profesional del sector. Además, a juicio de los expertos, en el objetivo de dignificar cada vez más a la sidra también tienen su cuota de responsabilidad los propios bebedores. «No puede ser que venga alguien de fuera y que haya asturianos que menosprecien a las variedades espumosas o de mesa por el simple hecho de que, personalmente, prefieran más la tradicional de escanciar», subraya, con énfasis, Ceferino Cimadevilla, integrante del equipo de catas del consejo regulador.

I Abrir los llagares al público. La asociación de llagareros asturianos está desarrollando un proyecto de turismo ligado a la sidra que, entre otras cuestiones, incluye visitas guiadas a los centros de producción y una serie de rutas de la sidra, en las que se conjuguen todos los atractivos propios del territorio con el indudable tirón de la bebida más asturiana. Ya hay varios llagareros interesados en un plan que se ha llevado a cabo con éxito en otras zonas sidreras de Europa y que también se está impulsando ahora en el País Vasco, en este último caso desde la sociedad que gestiona el museo de la «sagardoa», en Astigarraga.

I Menos vertería, más pomarada. Solventar las numerosas carencias que todavía plantea el sector cosechero de manzana es una de los objetivos irrenunciables para los próximos años si se quiere que la sidra asturiana dependa cada vez menos de la materia prima foránea. Así, por un lado, los profesionales califican de «indispensable» el avance en los estudios que permitan reducir, cuando no eliminar, los efectos de la vertería o alternancia bianual de cosechas. Por otro, también juzgan «imprescindible» ampliar las hectáreas dedicadas a pomaradas, que, según el censo presentado recientemente por la Consejería de Medio Rural, son unas 10.000 en todo el Principado. Cosecheros y llagareros proponen que se redacte un mapa de implantación de manzanos para detectar las zonas más adecuadas donde ubicar esas nuevas pomaradas. En la actualidad, la vertería y la escasez de plantaciones hace que haya años en los que sólo se elabora con manzana autóctona el 30 por ciento de la sidra asturiana, lo que obliga a importar hasta 30 millones de kilos. Jorge García, secretario de la Asociación Asturiana de Cosecheros de Manzana de Sidra (Aacomasi) sostiene que también será necesario mantener las ayudas del Principado a las nuevas pomaradas.

I Confeccionar un estudio de rentabilidad de las pomaradas asturianas. «Una familia puede vivir tranquilamente de la manzana de sidra». La afirmación es de José María Osoro, cabeza visible de los llagareros, quien aboga porque el Principado presente un estudio para conocer con detalle los umbrales de rentabilidad de una pomarada. Además, el sector cosechero reclama que las entidades bancarias ofrezcan créditos blandos a los agricultores que se animen a realizar nuevas plantaciones. De esa forma, se harían más llevaderos los seis o siete años que se necesitan para que las pomaradas en cuestión alcancen el pleno rendimiento.

I Contar con una marca de calidad para las sidrerías. Se trataría de crear una categoría similar a la de casonas asturianas, pero adaptada a la sidrería. Además, al igual que los hoteles cuentan con estrellas por cuestiones de calidad, los llagareros plantean que las sidrerías sumen «culetes» en función de los servicios que ofrezcan al público. Así, un establecimiento de la máxima calidad, con una amplia oferta de sidras de todas las variedades y con un escanciado a cargo de profesionales de prestigio, sería de cinco culetes y contaría con un distintivo acreditador en la fachada.

I Ofrecer cartas de sidras en los restaurantes. Uno de los objetivos que se marca el sector para los próximos años es que las sidrerías dispongan de una amplia carta de sidras, con productos de todas las variedades y de un buen número de elaboradores para que el cliente elija el que prefiera. Para ello, los profesionales asturianos de la hostelería deberían reforzar sus conocimientos sobre sidra, con el objetivo de asesorar correctamente sobre el producto que mejor casa con los gustos o con el menú que haya solicitado el cliente.

I Fomentar las catas guiadas. Una forma de captar mercado y de hacer de la sidra un elemento de atracción turística es potenciar las catas guiadas, dirigidas por los más prestigiosos elaboradores asturianos. Las experiencias que ya se han desarrollado en la región en los últimos años se han saldado con un más que notable éxito y, ahora, se antojan necesarias, sobre todo, para dar a conocer las variedades de nueva expresión o de mesa. Se trata de una iniciativa que, por ejemplo, cuenta con el respaldo del presidente de la Asociación Hostelería de Asturias, José Almeida, y del sumiller Ceferino Cimadevilla.

I Diversificar y aprovechar magayas y borras para producir energía. El incremento de la gama de productos derivados de la manzana es otro de los ámbitos de actuación prioritarios para el futuro inmediato del sector, tanto en materia de sidras, como para vinagres, aguardientes y otros licores. Una línea que, según los expertos, cobrará especial protagonismo será el aprovechamiento de subproductos como la magaya y los residuos (borras) para lograr una producción energética a base de biogás o para nuevos materiales y productos. Elías Carrocera, director del Museo de la Sidra de Asturias, con sede en Nava, aboga por ir hacia la «máxima calidad» como mejor garantía de futuro para la sidra, pero también defiende la necesidad de desarrollar el subsector de los derivados, que, a su juicio, «puede dar mucho más de sí, sobre todo en el ámbito de la exportación». Según fuentes del sector, las principales opciones de diversificación que tienen por delante los llagares del Principado pasan por desarrollar nuevas sidras de mesa o de nueva expresión, con el objetivo de lograr una mayor presencia en el restaurante, sidras espumosas por métodos tradicionales, licores, aguardientes y vinagres. Osoro opina que la diversificación de la sidra y de los productos derivados de la manzana «deberá ir respaldada de un mayor apoyo de las administraciones públicas en la difusión y promoción de los productos». A su juicio, estas políticas «deberían de suponer esfuerzos similares a los efectuados en otras regiones y zonas comparables en cuanto al respaldo a sus productos». Y es que, para el presidente de los llagareros asturianos «sólo así, disponiendo de similares medidas de apoyo, se podrá competir en condiciones equiparables con otros territorios sidreros».

I Crear una escuela de escanciadores. Los profesionales del sector consideran que el tradicional escanciado debe de desempeñar un papel clave en el futuro de la sidra. Echarla desde lo alto tiene que ser un importante

reclamo, un servicio especializado y personalizado, perfectamente identificado con el producto y con la región, que no sólo aporte imagen y tipicidad, sino, también, diferenciación y valor añadido. En este sentido, y después de algunas iniciativas que no salieron adelante por diversos factores, el sector reclama la creación de una escuela de escanciadores de sidra, bien independiente o bien al calor de los centros educativos de hostelería que hay en la región. José Almeida, máximo responsable de Hostelería de Asturias, considera que la escuela que va abrir sus puertas en la localidad ovetense de Olloniego tiene que tener en cuenta el escanciado.

I Potenciar el canal de alimentación. El peso de la comercialización de la sidra a través del canal de alimentación va al alza y todo hace indicar que seguirá creciendo. Por ello, uno de los campos de actuación pasa por mejorar la presencia en tiendas, supermercados, hipermercados y grandes superficies. Además, este esfuerzo debe de englobar a la sidra natural, a la espumosa y a la de nueva expresión. Los datos que maneja el sector confirman que en Asturias se ha producido en los últimos años un imparable crecimiento del consumo de sidra en el hogar, aunque todavía sea discreto en términos absolutos,

I Dignificar las fiestas en torno a la sidra. Los certámenes en torno a la bebida asturiana deben de ser escaparates de un producto de la máxima calidad y no una simple romería o un botellón al uso. En este sentido, y como máximos interesados en dar la mejor imagen posible, los llagareros reclaman un papel destacado en la organización y puesta en marcha de este tipo de eventos. «No puede ser que sólo se nos tenga en cuenta para que regalemos un montón de litros de sidra y que luego se venda de cualquier manera», señala un destacado representante del sector.

I Impulsar la investigación tecnológica. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen considera que las necesidades prioritarias en materia de innovación e investigación pasan por incorporar a los procesos de elaboración nuevas variedades de manzanas dulces y amargas, incrementar la protección contra la enfermedad del fuego bacteriano en las pomaradas, regularizar las cosechas y realizar estudios sobre microbiología de la sidra, aportes aromáticos de ciertas variedades de manzanas y, también, sobre los sistemas de filtración y sus efectos en la estabilización de las sidras acogidas a denominación de origen. Además, la asociación de llagareros apunta que optimizar y mejorar el uso del agua en los lagares, sobre todo en el transporte y lavado de la manzana, la influencia en la calidad del producto y la prevención de contaminaciones o alteraciones posteriores en los procesos fermentativos, serán áreas de interés en los próximos años.

I Colaborar con otras zonas sidreras. El Principado de Asturias y el Gobierno vasco acordaron hace unos meses la puesta en marcha de un proyecto para la promoción conjunta de las rutas de la sidra de ambas comunidades autónomas. Se trata de una iniciativa con la que se pretende captar turismo nacional e internacional.

I Profundizar en el conocimiento del mercado nacional e internacional. Para salir al exterior hay que saber lo mejor posible qué demanda y por donde van los gustos del mercado, así como detectar posibles nichos de negocio. Por ello, Consuelo Busto, presidenta de la asociación que agrupa a los siete elaboradores de sidra espumosa que trabajan en Asturias, plantea la posibilidad de encargar un gran estudio de mercado para saber dónde y cómo actuar.

I Dejar paso al emprendedor. El mundo de la sidra espera que en los próximos años vayan cuajando proyectos empresariales externos al propio sector y tan interesantes como los tratamientos de sidroterapia que ofrece un establecimiento hostelero de Cabranes.

I Más presencia en las cocinas. Otro objetivo claro para los próximos años es que la sidra tenga una presencia cada vez más destacada en la gastronomía regional, con la incorporación de especialidades a la ya de por sí extensa gama de platos a la sidra.

Anuncios Google

Escanciador Eléctrico

Escancia tu sidra de forma fácil y mucho más sabrosa Escanciador.eolo.com

Escanciador de sidra

Escanciador de acero inoxidable Sin motor eléctrico, sin batería www.escanciadorecologico.es/

Sidra de Asturias

Consejo Regulador Denominación Origen Protegida Sidra de Asturias www.sidradeasturias.es

COMPARTIR



¿qué es esto?

ENVIAR PÁGINA »

IMPRIMIR PÁGINA »

AUMENTAR TEXTO »

REDUCIR TEXTO »

3 comentarios

#3 - teresu el día 12-12-2010 a las 10:38:19

con fabes y sidrina nun fae falta gasolina!

2

(2 Votos)
[A favor](#)
[En contra](#)

#2 - No dimite nadie el día 12-12-2010 a las 10:10:28

Y si esto aconsejase agora, entos que tuvieron ficiendo los últimos años cola pila perres que recibieron??? tanto museu, tantu cartelon por les carreteres, tanta tontería...y acuerdense agora que alguien denunció que los vascos tuvieron ganando posiciones y empezaron a acojonase porque muncha xente ta hablando de que ficeron tos estos años... Y nadie pide cuentas???

1

(3 Votos)
[A favor](#)
[En contra](#)

con 4 consejinos más que conocíos ya ta arreglao??? Menudo país.....

#1 - vaya xente... el día 12-12-2010 a las 09:42:17

Es impresionante que se siga sin mencionar a ensame sidreru y la gente de La Sidra, llevan un año haciendo catas, de sidra de otros países en asturias y de sidra asturiana en otros países, visitas a lagares, participando en artículos y libros de otros países, son quienes han sacado las miserias de la sidra a la luz, la presencia de la sidra vasca en mucha prensa internacional.....y desde hace 1 mes que empezo la polemica, no se dice ni mu.....y se da bombo al Osoro este y demás gente que son precisamente los culpables de estar el sector como esta y ahora que se ponen nerviosones, día si y día tambien en la prensa, siempre pa los mismos hablando y hablando...y no haciendo absolutamente nada...repiten hoy lo mismo que repetían fae 4 años....y ale, tira pallantre!!

3

(7 Votos)



A favor



En contra

Enlaces recomendados: Juegos | Cta NARANJA de ING 3,5% TAE 4 meses Sin comisiones | DEPOSITOS Open 4%

CONÓZCANOS: [CONTACTO](#) | [LA NUEVA ESPAÑA](#) | [CLUB PRENSA ASTURIANA](#) | [PUNTOS DE VENTA](#) | [PROMOCIONES](#)

PUBLICIDAD: [TARIFAS](#) | [AGENCIAS](#) | [CONTRATAR](#)



Lne.es y La Nueva España son productos de Editorial Prensa Ibérica

Queda terminantemente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos ofrecidos a través de este medio, salvo autorización expresa de La Nueva España. Así mismo, queda prohibida toda reproducción a los efectos del artículo 32.1, párrafo segundo, Ley 23/2006 de la Propiedad intelectual.



Difusión auditada por OJD



© Prensa Asturiana Media



Otros medios del grupo Editorial Prensa Ibérica

Diari de Girona | Diario de Ibiza | Diario de Mallorca | Empordà | Faro de Vigo | Información | La Opinión A Coruña | La Opinión de Granada | La Opinión de Málaga | La Opinión de Murcia | La Opinión de Tenerife | La Opinión de Zamora | La Provincia | Levante-EMV | Mallorca Zeitung | Regió 7 | Superdeporte | The Adelaide Review | 97.7 La Radio | Blog Mis-Recetas | Euroresidentes | Lotería de Navidad



Aviso legal