

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

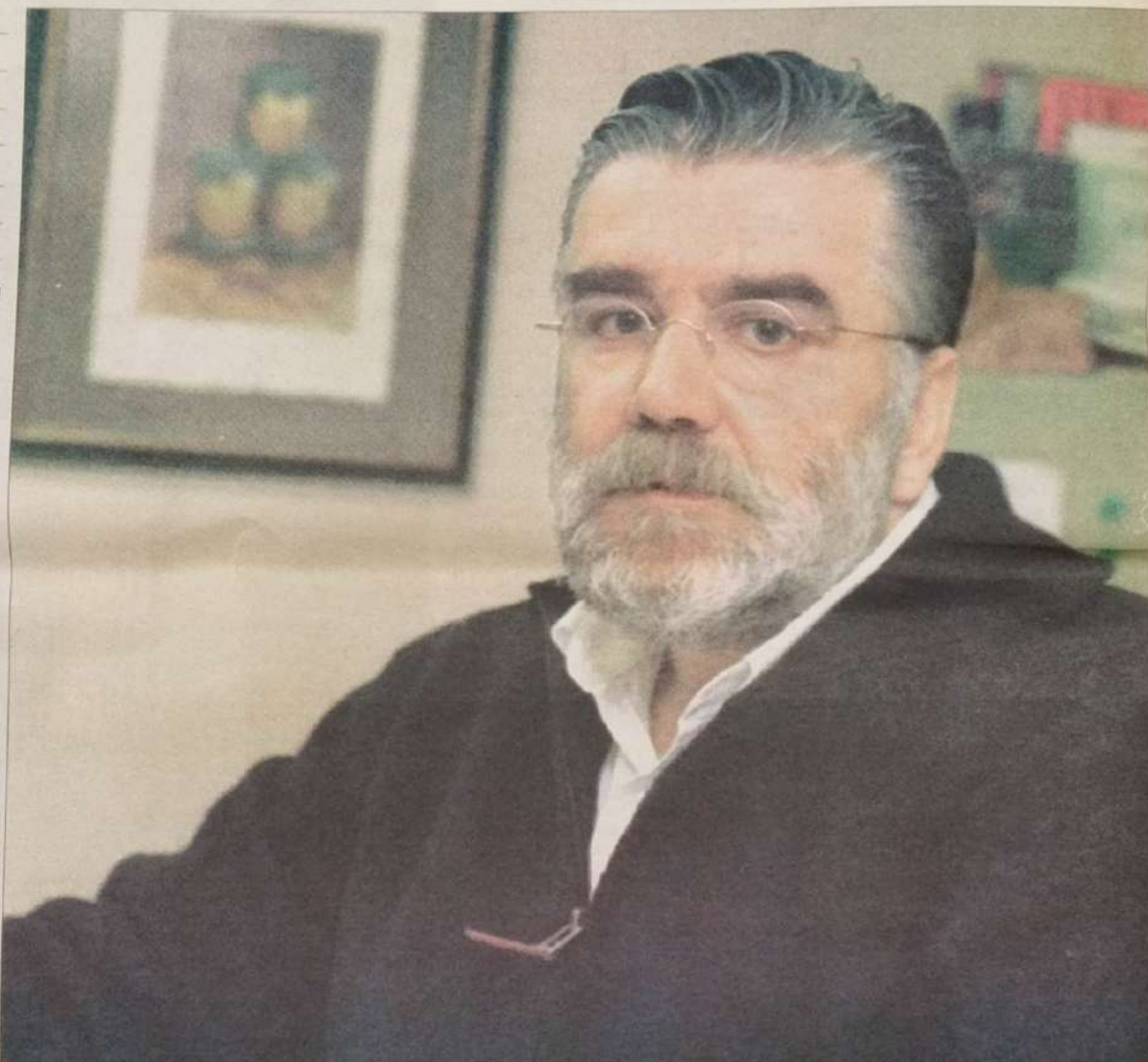
de la región. También acuden muchos extranjeros. Los más habituales son los franceses, seguidos de los bretones, ingleses, alemanes...

– ¿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