

## ÚLTIMA HORA

En directo: última hora de la evolución de la pandemia en Asturias

## «La sidra puede ser como la pizza napolitana o el whisky escocés»

Viuda de Angelón lanza esta temporada tres nuevos productos al mercado



Francisco Ordóñez, en el llagar. / PABLO NOSTI



**ANA SEGURA**  
Gijón

Jueves, 4 febrero 2021, 09:24



Siempre hay que estar en movimiento. La máxima de Francisco Ordoñez carece de excepciones y su aplicación resiste incluso a tiempos de **covid 19**. Viuda de Angelón lanza esta temporada tres nuevos productos al mercado, en un ejercicio de ímpetu y dinamismo más que de esperanza. Porque si 2020 fue duro, 2021 apunta incluso peores maneras.

### **-Se acabó un año maldito pero seguimos con idéntico guion.**

-Todo el mundo decía ¡adiós 2020! Este parece que será peor. La gente piensa que el verano va a ser muy bueno y se va a vender una parte importante, pero aunque venga un verano bueno -que no será como el del año pasado-, desde octubre, que comenzamos a mayar, las ventas ya han bajado una barbaridad. Solo en enero han caído un 80% respecto al año pasado. Tenemos demasiada sidra, la del año pasado más la de éste.

### **-¿Tanto se ha notado el parón de la hostelería?**

-Más del 90% de la sidra se consume en los bares. La clausura de las barras ya hizo mucho daño. Las continuas restricciones y el cierre, más todavía. Estamos prácticamente paralizados.

### **-¿Qué pasará con la manzana?**

-Va a sobrar, y bastante. Igual que sobraré la sidra.

### **-¿También la autóctona?**

-La de afuera ya ni miramos para ella... Le hablo de la manzana de aquí.

### **-¿En qué confía con este panorama que dibuja?**

-Tengo fe en que al final del verano más del 70% de la población estará vacunada y volveremos, poco a poco, a la normalidad.

### **-Mientras tanto, no abandona los nuevos proyectos.**

-En diciembre sacamos una sidra espumosa ecológica, certificada por el Copae; también una espumosa sin alcohol y una nueva sidra de hielo.

### **-Hablemos de ellas.**

-La sidra ecológica es algo que tenía en mente desde hace mucho tiempo. Responde a mi filosofía y creo, además, que puede ser el valor que nos lleve a diferenciarnos en Asturias. No podemos competir con las grandes cerveceras, que ahora se han lanzado a comercializar 'cider', pero sí podemos dar ese punto más de calidad.

### **-¿Es un proyecto puntual?**

-Tenemos diez hectáreas de pomaradas propias y espero poder certificarlas en junio. La idea es conseguir, poco a poco, que toda la sidra que fabricamos dentro de la denominación de origen sea ecológica.



### **-¿El mercado demanda sostenibilidad?**

-No hay un boom, pero es fundamental diferenciarnos. La DOP da garantía de origen, pero podemos incorporarle ese punto de calidad y valor añadido. En marketing no podemos competir.

### **- Cuéntenos más de la nueva sidra 'sin'.**

-Es un mosto de manzana gasificado, que obtenemos con el prensado de una mezcla de manzanas ácidas, amargas y dulces. Podría ser un excelente sustituto de la sidra achampanada.

### **-Su sidra de hielo es casi un emblema de marca.**

-Ha sido muy premiada. Ahora la elaboramos por criofermentación con verdialona, una variedad dulce de manzana, y tiene nuevos matices.

### **-¿Cuál es el camino para que a la sidra de Asturias se le saque más partido?**

-Tenemos que hacer más llamada a la gente joven, me preocupa que tras esto cambien sus hábitos de consumo. Es importante, además, intentar sacar adelante el proyecto de 'la cultura sidrera' y promocionarla. Contamos con un activo increíble que cualquier producto querría para sí, la autenticidad y una historia que contar. Eso es impagable. La sidra puede ser como la cerveza en Bélgica, el whisky escocés o la pizza napolitana.

Con una veintena de productos en el mercado, Francisco Ordoñez es uno de los llagareros más inquietos del Principado. Nunca tiene una única apuesta sobre la mesa, pero la más actual es la certificación ecológica de su producto para potenciar la diferenciación con la competencia

TEMAS Asturias, Sidra

## LO + LEÍDO

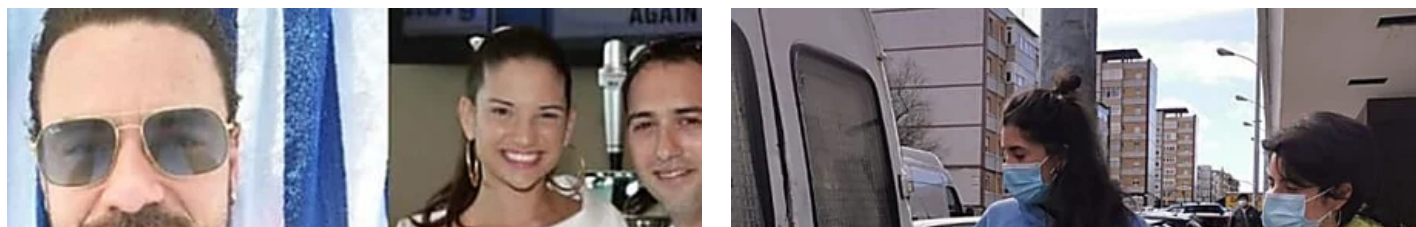
El Comercio Gastronomía

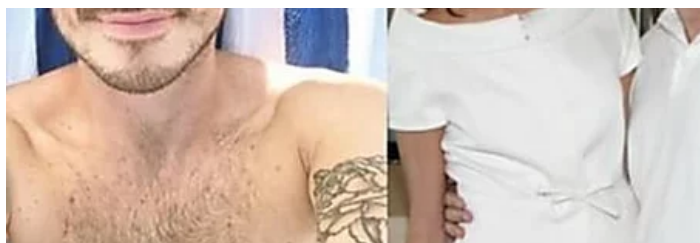
Top 50

- 1 La pita de «las cuatro aptitudes» de calidad
- 2 «Toda cerveza necesita una patria y esta es la nuestra »
- 3 Conservas Laurel: la cocina de la abuela al abrigo de una lata
- 4 Cocina con corazón
- 5 ¿Qué croqueta se come en cada comunidad?

## 1 Comentarios

### MÁS NOTICIAS DE EL COMERCIO





### El triángulo amoroso que rompió el matrimonio de la cantante Natalia Jiménez



### «Nos destrozaron la furgoneta por si teníamos un cadáver»

PATROCINADA



#### TE PUEDE INTERESAR



#### Reduce la grasa de tu abdomen por la noche con un método simple

Los secretos de mujeres | patrocinado



#### Invertir 250€ en Amazon u otras acciones podría generarle ingresos extra...

La revista de la riqueza | patrocinado



#### Irún: Liquidación de coches 2020 no vendidos. Los precios...

Autos eléctricos | Búsqueda de anuncios |...

MÁS NOTICIAS



**El 'youtuber' que se mofó de Asturias borra su cuenta: «El karma y los asturianos han conseguido cerrarme el canal»**

EL COMERCIO



**La hija pequeña del presunto agresor sexual de Oviedo alertó a Servicios Sociales de que veía «cosas raras»**

EL COMERCIO



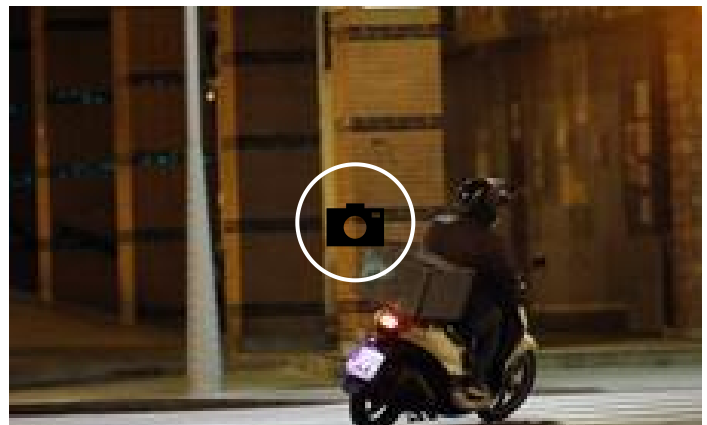
**Fallece la magistrada ovetense Isabel González Fernández a los 55 años**

EL COMERCIO

recomendado por



**Fotos**

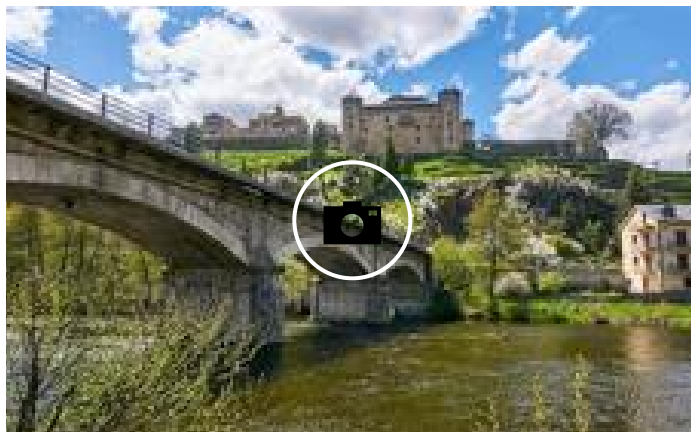


### Fotos históricas de Asturias



El capitán del Ejército del Aire que lleva en su casco al Sporting, Asturias y a Don Pelayo

### La noche vuelve a ser de los repartidores



Los pueblos más populares de España

## Vídeos



## Pastelerías gijonesas trabajan por endulzar el Día de la Madre



©ELCOMERCIO.ES

Calle Diario El Comercio, número 1 C.P. 33207, Gijón, Asturias, España



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