

Patrocinado por

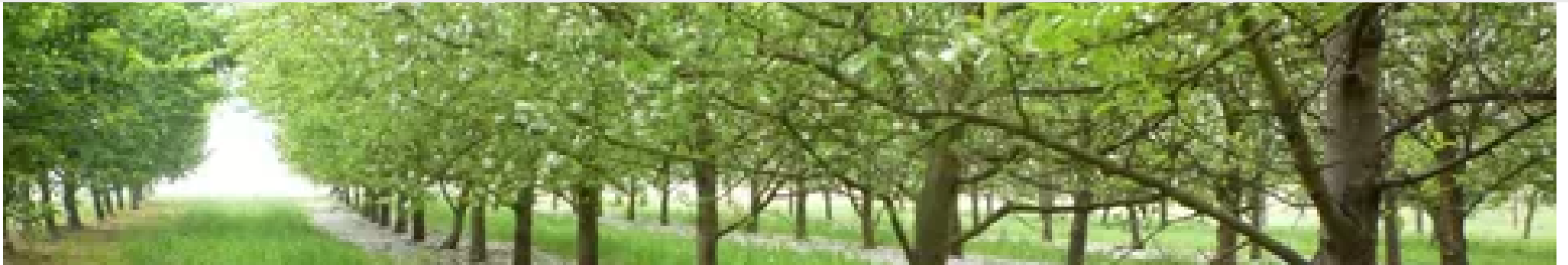
GANADERÍA AGRICULTURA FORESTAL SOSTENIBILIDAD AYUDAS

# La sidra gallega se reivindica

**CARLOS CRESPO**  
REDACCIÓN / LA VOZ

Suscríbete y lee sin límites todas las noticias

Suscríbete





xxx

Galicia es la principal abastecedora de manzanas sidreras de España. Una parte, cada vez mayor, de esa producción ya se elabora y comercializa aquí. La sidra gallega se revaloriza y busca posicionarse en un mercado que, de natural, le pertenece

27 jun 2021 . Actualizado a las 11:34 h.



Comentar · 0

**E**staba la sidra gallega en el buen camino. Las plantaciones de manzana iban a más, había relevo generacional, afloraban las sidrerías artesanales, se consolidaba la gran apuesta de Hijos de Rivera por este producto, e incluso comenzaba a convertirse en un reclamo turístico. Pero la llegada de la pandemia truncó buena parte de las expectativas. «Como en todos los sectores, e máis no noso que aínda estaba collendo velocidade, houbo que meterse en *boxes*», explica de modo bien gráfico Miguel Soto, técnico de la cooperativa Ullama. La parada en seco ha llevado incluso a una de las empresas de referencia del sector, Ribela, a anunciar un cierre temporal. «El parón en la hostelería nos ha matado», explica Jesús Armenteros, propietario de la firma, de carácter familiar. Si bien añade que «la marca y la empresa siguen. Está todo intacto.

«Simplemente hemos parado la fabricación durante este año para ver la evolución. Pero esperemos que pronto podamos volver a ver la sidra Ribela en los lineales».

Aunque la sidra se asocia principalmente con otras comunidades cantábricas, Galicia no solo es la principal abastecedora de manzanas del estado, sino que la producción de sidra ya aparece documentada en el monasterio de Sobrado dos Monxes en el año 950.

En la actualidad, la producción de sidra gallega se polariza en dos focos: sidras Maeloc, perteneciente a la corporación Estrella Galicia y una pléyade de sidrerías artesanales, concentradas principalmente en las comarcas de A Estrada y Chantada.

Con una producción anual de dos millones de litros, las sidras Maeloc se producen 100% con manzanas gallegas de más de mil cultivadores autóctonos, lo que ha contribuido decisivamente al incremento de la producción de manzana en las zonas rurales, al tiempo que ha dado soporte al desarrollo del cultivo ecológico. A día de hoy las sidras Maeloc se comercializan en todo el territorio nacional y llegan a 11 países.

No en vano Maeloc es el principal comprador para la mayoría de los cultivadores de manzanas de Galicia. Si bien, sigue habiendo una parte que se reserva para la producción artesanal en pequeños lagares. La comarca de A Estrada, en la que en la actualidad existen cuatro sidrerías, es el epicentro de esta actividad. Y es allí donde se celebra la principal fiesta de la sidra de Galicia.

También tiene la suya Bembrive, donde históricamente había sido común la elaboración de este producto, si bien hoy apenas existen un puñado de lagares para consumo doméstico.

## **CONDICIONES IDÓNEAS**

Todos los indicadores apuntan que se ha comenzado a visualizar una clara apuesta por revitalizar la tradición sidrera de la comunidad y posicionarse en el conjunto del mercado español con una oferta diferencial. Pero ¿cuáles son, en ese sentido, las bazas de la sidra gallega? «Tenemos una tierra y un clima extraordinario para la manzana. Y una forma de trabajar muy sostenible. Esto nos permite tener un producto de gran calidad y abundante y una gran cercanía a los lugares de elaboración, con lo cual esa materia prima recogida fresca entra en muy poquito tiempo en los lagares sin ningún golpe ni deformación. Así

que tenemos lo más importante, la calidad de la materia prima», apunta Jesús Armenteros. «Tenemos además diversidad. Cerca de 300 variedades: amargas, ácidas, dulces... Ese *coupage* es la clave de una buena sidra», añade.

En términos parecidos se manifiesta Víctor Peroja, quien desde hace una década está al frente de la sidrería Peroja, en A Estrada. «Aquí temos unhas condicións que se dan en moi poucos sitios. Temperaturas altas polo día, que fan que a mazá colla moita fructosa, e noites frescas, que lle permiten manter a acidez. Esa mestura de doce e aceda fai que a nosa sidra sexa distinta a todas. Galicia podería ser unha potencia en sidra».

Entonces, ¿por que no lo es? «Tenemos la materia prima, pero tenemos que generar industria. Hay que incrementar el número de sidrerías y combinarlo con la proyección turística», señala Miguel Soto. En esa última dirección, el primer paso está dado. Cientos de personas se han acercado hace poco a disfrutar del espectáculo de los manzanos en flor. También está ya diseñada una ruta de la sidra pendiente solo de su coñalización

**Archivado en:** Estrella Galicia A Estrada Chantada Sobrado dos Monxes Pontevedra ciudad



Comentar · 0

#### También en La Voz

### La sorprendente carta con 5 euros dentro que recibió un bar de O Pino

PATRICIA CALVEIRO



### Villa Güimil se reactiva con apartamentos desde 92.000 euros a un paso de la playa de Vilagarcía más

SERXIO GONZÁLEZ



## Casi 300.000 gallegos viven hoy en soledad

CARLOS PUNZÓN / CRISTINA VIU / M. GUNTÍN / MARÍA HERMIDA



### Comentarios

Para comentar es necesario estar registrado en lavozdeg Galicia.es

[Regístrate gratis](#)

[Iniciar sesión](#)

### Lista de comentarios

**BUSCAR**

Cambiar idioma: **Galego**

### SUSCRIPTORES

[Mi suscripción](#)

[Réplica en PDF](#)

[Hemeroteca](#)

**Suscríbete**

### REGISTRADOS

[Mi perfil](#)

### EDICIONES

[A Coruña](#)

[A Mariña](#)

[Arousa](#)

[Barbanza](#)

[Carballo](#)

[Deza](#)

[Ferrol](#)

Newsletters

[Regístrate](#)

---

## CONTACTO

Cartas al director

Contacta con nosotros

Lemos

Lugo

Ourense

Pontevedra

Santiago

Vigo

Galicia en 313 concellos

---

## SECCIONES

Portada

Galicia

Economía

España

Internacional

Opinión

Deportes

Sociedad

Cultura

Somos Agro

Somos Mar

Obituarios

La Galicia Económica

---

## VERTICALES

Sabe Bien

Global Galicia

Estudiar en Galicia

La Cocina de Frabisa

Plata o plomo

Ven A Galicia

Vive el Camino

Chapuzas Gallegas

La Mochila Roja

Biodiversa Galicia

Galicia Innova

Mi Negocio

## SUPLEMENTOS

Mercados

El tiempo

Torre de Marathon

Grada de Río

CD Lugo

Andar Miudi o

Forza Breo

Fútbol gallego

Motor gallego

Fugas

Yes

La Voz de la Escuela

On

Red

## NEWSLETTERS



La información m s destacada del día, de lunes a viernes a primera hora de la mañana



### Al final del día

Un resumen de las noticias que debes saber antes de acostarte



### 7 d as 7 historias *m s*

Una selección de los mejores contenidos de la semana, exclusiva para suscriptores



### Educación

Recibe cada lunes novedades e información útil sobre el mundo de la Educación



### Somos Agro

Recibe cada miércoles la información más relevante del sector primario



### 5 océanos

Boletín diario para marineros en formato comprimido (conexiones de baja velocidad)

**Global Galicia**

Cada viernes, un resumen de la semana en Galicia y sobre los gallegos en el exterior

**A Coruña**

Recibe de lunes a viernes toda la actualidad y la información más destacada de A Coruña

**Ferrol**

Recibe toda la actualidad y la información más destacada de Ferrol

**Santiago**

Recibe toda la actualidad y la información más destacada de Santiago

**Vigo**

Recibe toda la actualidad y la información más destacada de Vigo

**Ourense**

Recibe toda la actualidad y la información más destacada de Ourense

**APLICACIONES MÓVILES****La Voz de Galicia**

Toda la información en tu móvil. Recibe notificaciones y no te pierdas la actualidad más relevante

**Periódico en PDF** *más*

La experiencia de lectura del diario impreso, ahora, en formato digital

**REDES SOCIALES**

---

TELÉFONO GRATUITO DE ATENCIÓN AL SUSCRIPTOR

**900 154 218**

Dudas o consultas  
**suscripciones@lavo.es**

---

---

© Copyright LA VOZ DE GALICIA S.A.

Polígono de Sabón, Arteixo, A CORUÑA (ESPAÑA) Inscrita en el Registro Mercantil de A Coruña en el Tomo 2438 del Archivo, Sección General, a los folios 91 y siguientes, hoja C-2141. CIF: A-15000649.

---

---