

Suscríbete y lee sin límites todas las noticias

Suscríbete

Patrocinado por

GANADERÍA

AGRICULTURA

FORESTAL

SOSTENIBILIDAD

AYUDAS

La sidra, una alternativa para ganar más dinero con las manzanas



XOSÉ MARÍA PALACIOS

VILALBA / LA VOZ





Los manzanos están muy presentes en distintas comarcas de Galicia **PEPA LOSADA**

Galicia produce abundante materia prima, que se manda a otras comunidades

20 oct 2021 . Actualizado a las 21:58 h.



Comentar · 0

La **elaboración de sidra en Galicia resurge** en los últimos años, pero lejos aún de los niveles que alcanza en otras comunidades autónomas o en otros países de Europa. Sin embargo, en varias comarcas empiezan a aparecer nuevos proyectos, que parecen apostar por un modelo de negocio con volumen reducido y con producto diferenciado. La abundancia de manzanos en bastantes zonas de Galicia facilita una materia prima que a menudo se vende para la elaboración en otras zonas. **Gabriel López**, agricultor de Roupas (Xermade) que tiene manzanos, explica algunas de las claves para dar valor añadido a las manzanas.

Escaso beneficio

Bajo precio de la manzana de sidra.

PUBLICIDAD

Thanks for watching!



Las manzanas que recogen los distribuidores en fincas de otros agricultores se pagan aproximadamente a **cinco céntimos el kilo**. Si el dueño la recoge y la entrega al distribuidor, el precio puede ser de 15 céntimos el kilo. La primera cantidad no cubre ni los costes de la cosecha, explica López. La segunda, teniendo en cuenta que los gastos del dueño de la finca serán mayores por la mano de obra, apenas deja beneficio.

Perspectivas

Un año irregular.

La producción del 2021, aún sin recoger del todo, ofrece impresiones variadas. Las tormentas del mes de junio —fueron intensas algunas de la Ribeira Sacra— **dañaron la cosecha de algunas zonas**, aunque, matiza López, con contrastes muy fuertes entre fincas situadas a pocos kilómetros de distancia.

Materia prima

Distintas variedades y pleno rendimiento en ocho o diez años.

La variedad **raxao**, de tono rojizo, es la manzana que más suele usarse para sidra. También se utilizan otras dos, de tonos entre verde y amarillo —la **solarina**, algo mayor, y la **durona**, algo más pequeña—.

De una hectárea de superficie pueden recogerse, en producción convencional, **algo más de 20 toneladas de manzana**. Los primeros frutos llegan dos o tres años después de la plantación, y el pleno rendimiento, al cabo de ocho o diez años. Según detalla López, un kilo de manzanas alcanza para elaborar una botella (**de 0,70 litros**). En otras comunidades, hay marcas que colocan en el mercado botellas con precios que van de cinco euros en adelante, precisa López.

El paso de sectores como el del vino, con bodegas de producciones pequeñas pero con claro sello diferenciador, puede ser un ejemplo, dice este agricultor.

Inscribirse en un registro y pasar controles son pasos necesarios

La persona que desea elaborar sidra y comercializar la producción debe inscribirse en un **registro de embotelladores**. Las instalaciones que va a usar son inspeccionadas antes por Sanidade. López, que ha iniciado los pasos para elaborar sidra pero que aún no comercializa el producto, explica que un lagar de segunda mano puede conseguirse por 500 o 600 euros. Si se compra material nuevo, el coste puede rondar los 2.000 euros. Este viernes, en Roupar (Xermade), comienza un curso de fruticultura en el que se explicarán cuestiones de cultivo y de poda. También habrá excursiones didácticas. López será uno de los profesores.

Archivado en: Agricultura Xermade



Comentar · 0

También en La Voz

La Xunta extiende cribados, refuerza la vacunación y ampliará el uso del pasaporte covid

DOMINGOS SAMPEDRO / TAMARA MONTERO



¿Sirve de algo hacerse test de antígenos antes de las cenas navideñas? *más*



Muere un joven de Ortigueira en un accidente de tráfico en As Pontes



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](#)[Newsletters](#)

EDICIONES

[A Coruña](#)[A Mariña](#)[Arousa](#)[Barbanza](#)[Carballo](#)[Deza](#)[Ferrol](#)[Lemos](#)

[Regístrate](#)**CONTACTO**[Cartas al director](#)[Contacta con nosotros](#)[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](#)[El tiempo](#)**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](#)[Fugas](#)

Torre de Marathon

Grada de Río

CD Lugo

Andar Miudiño

Forza Breo

Fútbol gallego

Motor gallego

Yes

La Voz de la Escuela

On

Red

NEWSLETTERS



Hoy en La Voz

La información más 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 días 7 historias *más*

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.

[Aviso legal](#) [Política de privacidad](#) [Política de cookies](#) [Condiciones generales](#)