

Home / Despensa

DESPENSA

Ni Asturias ni Euskadi: este pueblo de Girona elabora la primera sidra natural y 100% catalana

Un pequeño municipio de Girona acoge este negocio familiar que utiliza manzanas de la zona para elaborar sidra y también zumos naturales

Joan Colás

2 de septiembre de 2024

 Guardar



Proceso de escanciado de sidra asturiana / Foto: Canva

Asturias es sinónimo de **fabada**, de **pote**, de **cachopo** —en los últimos años— y, claro está, de **sidra**. Esta bebida fermentada de manzanas, que se **escancia** con

Inmaterial de la Unesco en diciembre de 2024.

Publicidad

Aunque la sidra tiene una larga historia y no es una invención exclusiva de de los asturianos, esta región ha sabido hacerse con el trono. Sin embargo, la competencia comienza a surgir, y una de las más destacadas proviene de **Cataluña**.



Relacionado

La bebida que arrasa en Barcelona es de Taiwán y abre un nuevo local en el centro

La sidra catalana: dónde se fabrica



Cultivos de manzana en Girona / Foto: Instagram I.G.P. Poma de Girona

En **Girona**, donde los **manzanos** llevan décadas tiñendo de verde los paisajes del **Baix Empordà**, ha surgido una nueva apuesta que está revolucionando el mercado de las bebidas. Su nombre es **Mooma** y se anuncian como la primera sidra catalana.

Publicidad

Detrás de este nombre tan particular se encuentra la **familia Frigola**. Dedicada al cultivo de la manzana desde los años 60, sus integrantes han sabido transformar un reto en una **oportunidad**, creando una innovadora sidra con un alto valor añadido que ya ha obtenido reconocimientos internacionales.



Relacionado

4 llagares de Asturias donde redescubrir la sidra

Cuál es el origen de Mooma



La sidra catalana Mooma / Foto: Instagram

La historia empieza en la finca **Mas Saulot** (Palau-sator, Girona), donde los Frigola habían habido cultivado la tierra y criado ganado durante generaciones. En 2012, enfrentaron un desafío común en el sector frutícola: muchas de sus manzanas, aunque perfectas por dentro, no cumplían con los exigentes **estándares estéticos** de los supermercados.

En lugar de resignarse a desechar toneladas de fruta, **Pau Frigola**, representante de la última generación de la familia, decidió emprender un proyecto innovador y arriesgado: la producción de sidra. Con esta visión, en **2015** lanzaron al mercado la **primera sidra Mooma**, una iniciativa sencilla pero novedosa en una región sin tradición sidrera.

Hasta esa fecha la producción de sidra en **Cataluña** era más bien escasa, un terreno inexplorado. De allí que con su idea de **aprovechamiento** de la abundancia de manzanas de Girona y su deseo de dar valor a un producto local, los Frigola apostaran por esta bebida y los **zumos monovarietales**, elaborados exclusivamente con sus propias frutas.

En 2016 comenzaron a comercializar sus sidras y zumos, enfrentándose al reto de introducir una **bebida** poco conocida en la región. Para poder conectar con los consumidores, la familia no se quedó sólo en la producción y venta de estas bebidas, sino que abrió las puertas de su Mas Saulot al público, permitiendo que los visitantes conocieran el proceso de **elaboración de la sidra y degustaran las diferentes variedades**.

Esta iniciativa se complementó con la apertura de un restaurante sidrería en la finca y la expansión de Mooma a la **Cerdanya**, con un pequeño restaurante en el Aeródromo de la Cerdanya, donde siguen acercando aún más el mundo de la sidra a la ciudadanía.



Relacionado

539 Plats Forts y Martín Comamala: el cocinero francotirador (muy) obsesionado con el producto

Cómo se elabora esta sidra de Girona



Mas Saulot, donde se elabora la sidra Mooma / Foto: web

Tal y como cuentan su sidra “**se elabora siguiendo un proceso cuidadoso de selección de manzanas**, mezcla según sus características, maceración, prensado y fermentación”. En la bodega se sigue un minucioso proceso de control, trasvase, clarificación, filtrado, gasificación y, finalmente, embotellado. A eso, se le suma que cada una de estas bebidas tiene un proceso específico que **dura de 6 a 12 meses** y varía cada año.

La familia indica que esta variación temporal se debe, sobre todo, al momento de recolección de las manzanas. “Las condiciones meteorológicas de primavera y verano, la insolación que afecta a los azúcares, el terreno que puede modificar la producción y el vigor o la edad y **variedad de los manzanos**” son factores determinantes a tener en cuenta en la elaboración de sidra, subrayan.

sector, marcando tendencia y demostrando que la sidra también tiene un lugar en Cataluña.

Es gracias a todo esto que, a pesar de su corta **trayectoria**, Mooma ha conseguido destacar en el panorama internacional. Entre otros, ha recibido **premios** en eventos como el Salón Internacional de las Sidras de Gala y los Nordic International Cider Awards, donde su sidra de pera obtuvo la máxima distinción.

Es cierto que arrebatarle el puesto a Asturias está difícil, pero la familia Frigola ha conseguido abrirse un hueco en el **mercado** y se ha ganado el cariño de muchos catalanes. Sus visitas, en pleno **parque natural del Montgrí**, además, ayudan a que se haya ganado el cariño de los catalanes.

Visitas y planes enoturísticos

La estrategia de Mooma funcionó, porque gracias también a la **venta de zumos** se acercaron también al público infantil. Para ellos, además, también organizan visitas educativas y **actividades lúdicas**, lo que convierten el espacio en una escapada familiar perfecta.

No es marketing, son hechos. La finca, situada en Mas Saulot, se ha convertido en un destino de **enoturismo**, donde se puede ver de primera mano cómo la sidra pasa del campo a la mesa. Controlar todo el proceso, desde el cultivo hasta la elaboración, es uno de los pilares de la **filosofía de Mooma**, lo que les permite ofrecer un producto de calidad y con identidad propia.

Archivado en:

[Girona](#)[Cataluña](#)[Bebidas](#)

Relacionados



El pueblo medieval de La Garrotxa (Girona) que esconde una de las mejores pizzerías de Europa



Dónde comer en Girona: los mejores restaurantes en el casco antiguo y más allá



y...eréctil



Max por 53,90€/mes

Esta fibra vuela,
esta oferta también

300 Mb
19,90€
Disponible Online. Sin permanencia



Ahora con Movistar

Vuela con la fibra 300 Mb ahora por solo 19,90 €/mes



Permítete descansar

En IKEA tenemos todo para tu descanso por muy poco



Millones con IA

Millonaria de Madrid: ¡La IA multiplica 100 euros 20 veces al día!



2x1 en Neumáticos

La seguridad no espera, ¡pide tu cita ya y llévate tu 2x1!



Nuevo OMODA 5

Con 7 años de garantía. Descúbrelo.



Millones con IA

Millonaria de Madrid: ¡La IA multiplica 100 euros 20 veces al día!

Lo más leído

1. **Dónde comer en Barcelona durante La Mercè 2024: los mejores planes para degustar platillos y tapas**
2. **5 vinos blancos de godello: frescos, asequibles y que defienden la territorialidad de esta uva**
3. **Así será FLORA, el primer festival de fermentados de Cantabria: mercado, talleres y catas**
4. **Dónde comer bocadillos en Barcelona: 11 bocatas imprescindibles, succulentos y con saborazo**
5. **El chef Artur Martínez (AÜRT) es premiado como 'Cocinero Responsable' por el movimiento Slow Food**



50 restaurantes de Cataluña participan en el Gastrorecup: menús de aprovechamiento por 15 euros



DESPENSA

5 vinos blancos de godello: frescos, asequibles y que defienden la territorialidad de esta uva



ACTUALIDAD

El chef Artur Martínez (AÜRT) es premiado como 'Cocinero Responsable' por el movimiento Slow Food



TRUCOS

Trucos para cocinar una paella de marisco perfecta: los consejos y secretos de Familia Nuri

[RECETAS](#)

[DESPENSA](#)

[BARRAS Y ESTRELLAS](#)

[TRADICIÓN](#)

[MENÚ DEL DÍA](#)

[A CUCHILLO](#)

[AVISO LEGAL](#)

[POLÍTICA DE PRIVACIDAD](#)

[POLÍTICA DE COOKIES](#)

[CONTACTO](#)

[QUIÉNES SOMOS](#)

CRÓNICA

AQH atlanticohoy.com

METROPOLI BCN

CRÓNICA
VASCA

CULÉ
MANA

crónica
Directo

 **consumidor**
global

Letra Global

