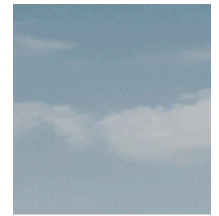




mejora
r la
em
plea
bili
dad
de
los
estu
dia
ntes

la
cuen
ta
(sin
lla
mar
al
cam
arar
o)
28
septie
,



ander
primeros.

NOSOTROS

PUBLICACIONES

NEWSLETTER

CONTACTO



28 septiembre 2022



innova10spain
AÑOS
PERIÓDICO LÍDER DE LA INNOVACIÓN

INNOVACIÓN AL DÍA

EDUCACIÓN

#2030

MUJERES STEAM

#ALIMENTAFUTURO

FRONTERA

FOCO AMÉRICA

OPINIÓN

ESPECIALES

> #AlimentaFuturo



Sidra Somarroza del autoconsumo al regreso triunfal de la sidra cántabra

Hablamos con Cecilia Gómez, responsable de I+D de la firma, sobre los productos diferentes con los que atiende a su clientela cada año



septiembre,
de 2022
los
estu
dia
ntes
28
septie
mbre,
2022

ver
dad
arar
ult
fra
septie
mbre,
vers
al"

27
septie
mbre,
2022

Rog
er
Cha
star
tup
sal

Extr
ema
dur
met
ano
ngu

últimas
noticias

den
Esp
mat
en

est
dos
hoy
pelo
de
mai

pás
leg
quet
man
sfor
haz
de
pulg
anti
MW

la colaboración de

ander

el
rar
le la

umula 10
ica

Juan F. Calero

29/08/2022



Pasaban las décadas sin que tuviéramos noticias de la **sidra cántabra**. En Galicia, Navarra, Asturias o el País Vasco, al igual que en Cantabria, los manzanos crecen silvestres, libres de la intervención humana. “La diferencia es que aquí se apostó por las vacas lecheras. Los manzanos -que no pueden ‘convivir’ con las vacas en la misma parcela- se abandonaron y la sidra quedó relegada al autoconsumo”, explica a Innovaspain **Cecilia Gómez, enóloga encargada de las elaboraciones y el I+D en Sidra Somarroza**, la empresa que ha cambiado el paso de la sidra cántabra al devolverle el protagonismo perdido en el mercado.

Pero antes de que el lagar de Sidras Somarroza (ubicado en Renedo de Piélagos) adoptara la actual relevancia, **Jesús Gómez**, padre de Cecilia y de Lucía (encargada del diseño de marca y el apartado financiero), pasó unos cuantos años perfeccionando su propia sidra a muy pequeña escala.

“Él trabajaba en un laboratorio de leche, así que aprovechó sus conocimientos para hacer una sidra cada vez mejor”, añade Cecilia Gómez. A finales de los 90 y primeros 2000, crecía el número de personas en la región que valoraban su propuesta. “Apreciaban su sabor, y que estuviera lejos de las sidras más ‘antiguas’, al ser más fresca, más fácil de beber”.

Tomar posiciones

mej
one
fom
blaz
plea
Bali
dad
de
los
estu
dia
ntes
28
septe
mbre,
2022

6ne
Hasi
Kala
Ha
mar
ver
dan
arar
oilt
fra
uni
vers
al"
27
septe
mbre,
2022

Extr
ema
dur
met
ano
ngu
Ultimas
noticias
den
Esp
mat
isa
sob
dis
hoy
plo
de
hrai

Rog
er
Cha
stir
tup
sa
päs
leg
quet
han
sfor
hac
glo
plg
hti
MW



Poco a poco, el hobby se convirtió en la actividad principal de Jesús Gómez. Dejó su trabajo en el laboratorio y, en 2010, nace Sidras Somarroza como marca comercial. “Varios lo habían intentado antes sin éxito. Fuimos pioneros. Hoy somos seis firmas de sidra cántabra. La competencia es positiva ya que empujamos juntas en el mercado”.



No fue fácil. “Nadie nos conocía cuando salimos ahí fuera. Hubo que machacar mucho, invertir en publicidad, darla a probar gratis en infinidad de lugares... Pero ahora podemos decir que la sidra ha vuelto a Cantabria”. Cecilia Gómez detalla que, actualmente en torno al 50 % de sus ventas va a parar a la hostelería, “sobre todo en verano”. **La marca también ofrece estos productos en su propia tienda online.**

La joven enóloga admite que al buen momento actual ha ayudado la vuelta del turismo y la iniciativa de una red de las catalogadas como sidrerías cántabras que llaman la atención de los visitantes, en especial en áreas de alta concentración turística, como Comillas o Santillana del Mar, en el que ha sido el primer verano verdaderamente normal desde 2019.

mej
one
fom
blaz
plea
Bali
dad
de
los
estu
dia
ntes
28
septie
mbre,
2022

6ne
Has
Kde
da
mar
ver
dan
arar
ult
fra
uni
vers
al"
27
septie
mbre,
2022

Extr
ema
dur
met
ano
ngu
noticias
den
Esp
mat
sa
sob
dis
hoy
plo
de
mai

Rog
er
Cha
stir
tup
sa
päs
leg
quet
han
sfor
haz
glor
plg
hti
MW

"Trabajo en más de 50 posibles nuevos productos"

Uno de los secretos de la firma es la innovación, una constante que les ha reportado premios dentro y fuera de España. "En las fincas tenemos más de 40 variedades de manzanas de sidra: amargas, dulces, ácidas... y todas idóneas para la fermentación. No nos hemos querido estancar en la sidra natural, porque a mucha gente no le gusta".

En su afán por llegar a más consumidores, han terminado por acumular una decena de productos -de la sidra de limón o con hierbas al biter- que no para de crecer. "Nuestra filosofía es desarrollar novedades sin elaborar grandes cantidades, sino primando en todo momento la máxima calidad. No queremos ser una multinacional. Mimamos el producto", asegura.

mej
one
fom
blaz
plea
Bali
dad
de
los
estu
dia
ntes
28
septie
mbre,
2022

6ne
Has
Kda
da
mar
ver
dan
arar
ult
fra
uni
vers
al"
27
septie
mbre,
2022

Extr
ema
dur
met
ano
ngu
Ultimas
noticias
den
Esp
mat
sa
sob
dis
hoy
plo
de
mai

Rog
er
Cha
stir
tup
sal
päs
leg
quet
han
sfor
har
glor
plg
hti
MW



En este momento, Cecilia Gómez trabaja en más de 50 posibles nuevos productos. De la mayoría no puede dar apenas detalles por razones de peso. “Cuando lanzamos la sidra con limón, la competencia hizo lo mismo en sólo cuatro meses”. La enóloga sí avanza que tiene el empeño de lograr una buena sidra con arándanos, abundantes en la zona. “Aún no he conseguido encajar los sabores como quiero, es demasiado herbácea, pero lo terminaré logrando”.

El problema de los *ciders* y triunfar en Japón

El trabajo de Sidras Somarroza ha sido reconocido en Alemania o en Estados Unidos. “La sidra es una tradición en multitud de países. En Inglaterra o Gales es una sidra más cervecera; Alemania tiene el único vino de manzana porque pese a ser sidra es elaborada exactamente igual que el vino...” Gómez añade que, en Estados Unidos, la sidra es una moda que se ha extendido hasta aquí

con otra piel. Los llamados *ciders* son asunto espinoso para la verdadera sidra.

“El empuje comercial de los *ciders* -marcas como Ladrón de Manzanas- es brutal. No pueden llamarse sidra oficialmente porque no lo son. Se trata de refrescos de zumo fermentado con alcohol. Utilizan el anglicismo porque la regulación se lo permite, pero en el etiquetado aclaran que es una bebida refrescante. A nosotros nos obligan a indicar que somos sidra”.

Los productos de Sidra Somarroza triunfan en países como Japón. “La clave es que han percibido mejor las propiedades beneficiosas de la sidra: light, con poca graduación alcohólica, poco azúcar, vitaminas, levadura sana del propio proceso de fermentación. Las bondades de la manzana se reflejan bien en la sidra. Teneos un médico como cliente que nos ha confesado que recomienda sidra a algunos pacientes, ya que regular el ácido úrico y beneficiosa a nivel cardiovascular”.

Cecilia Gómez espera que, “poco a poco”, el consumidor español también acoja con mayor entusiasmo estos elementos positivos. “El consumo de sidra crece en España, pero hay que reconocer que somos un país donde la palma se la llevan la cerveza y el vino”.

Entre los más sostenibles del país según los hermanos Roca

mej
one
fom
blaz
plea
Bali
dad
de
los
estu
dia
ntes
28
septie
mbre,
2022

6ne
Has
Kda
da
mar
ver
dan
arar
oilt
fra
uni
vers
al"
27
septie
mbre,
2022

Extr
ema
dur
met
ano
hgu
Ultimas
noticias
den
Esp
mat
isa
sob
dis
hoy
plo
de
hrai

Rog
er
Cha
stir
tup
sa
päs
leg
quet
han
sfor
huc
glor
plg
hti
MW

Sidra Somarroza acaba de ser reconocida por BBVA y los Hermanos Roca (El Celler de Can Roca) con el galardón entregado a los diez **'Mejores Productores Sostenibles'** del país. "Nosotros tenemos presente la defensa del medio ambiente desde que nacemos. En este entorno, de su cuidado depende que nos podamos ganar la vida", afirma rotunda. Tanto es así, que Jesús Gómez ya tenía obtuvo la certificación de agricultura ecológica cuando solo producía sidra para el autoconsumo.

En las fincas de la empresa, las ovejas y los pavos no dejan crecer la hierba más de cuenta y neutralizan el exceso de humedad en los árboles. El terreno está bien aireado, libre de plagas y de malas hierbas. "Gracias a ellos no tenemos que utilizar ninguna maquinaria agrícola. Contribuyen también al residuo cero. En invierno, la magaya, la parte de la manzana que no utilizamos para la elaboración del mosto, es el alimento de estos animales".

En el apartado de producción, se esfuerzan por minimizar el impacto ambiental optimizando el funcionamiento de la maquinaria o mediante la instalación de placas solares. Un sistema de lavado y esterilizado permite que los hosteleros les devuelvan las botellas de vidrio que pueden volver a la cadena.

Sidra Somarroza promueve el desarrollo del rural cántabro, sobre todo en áreas muy ganaderas, donde la vaca ya no reporta el beneficio de antaño debido a la bajada de precios de la leche. "Muchos se mueven a la ganadería de ovejas y, de paso, plantan unos manzanos cuyos frutos les compramos. Se trata de adaptarse para seguir viviendo del campo".

mej
one
fom
blaz
plea
Bali
dad
de
los
estu
dia
ntes
28
septie
mbre,
2022

6ne
Has
Kda
da
mar
ver
dan
arar
oilt
fra
uni
vers
al"
27
septie
mbre,
2022

Extr
ema
dur
met
ano
hgu
noticias
den
Esp
mat
sa
sob
dis
hoy
plo
de
mai

Rog
er
Cha
star
tup
sa
päs
leg
quet
han
sfor
huc
glo
püg
hti
MW



Deja un comentario

Nombre *

Correo electrónico *

Web

Publicar comentario

protección de reCAPTCHA

[Privacidad](#) - [Términos](#)

mej
one
fom
blaz
plea
Bali
dad
de
los
estu
dia
ntes
28
septie
mbre,
2022

6ne
Has
Kda
da
mar
ver
dan
arar
oilt
fra
uni
vers
al"
27
septie
mbre,
2022

Extr
ema
dur
met
ano
ngu
Ultimas
noticias
den
Esp
mat
isa
sob
dis
hoy
plo
de
mai

Rog
er
Cha
star
tup
sal
päs
leg
quet
han
sfor
har
de
püg
bati
MW

Recomendadas

El Cantero de Letur: lácteos ecológicos y compromiso social en la Sierra del Segura para hacer realidad el sueño de Paco Cuervo

Petritegi: de caserío centenario a templo de la sidra y la innovación rural

Residuos orgánicos que ayudan a combatir plagas en los cultivos ecológicos

SOBRE NOSOTROS

Medio de referencia para seguir la actualidad innovadora española; desde las grandes corporaciones al ecosistema emprendedor o la labor de las administraciones

Tweets de @Innovas

↻ Innovaspain retweeted

DyCare
@DyCareSolutions

"Con [#ReHub](#) ayudamos a q de cualquier manera" comen Juan Calero.

Lee la entrevista completa ac

API access disrupted.
Go to the App
Dashboard and
complete Data Use
Checkup.

públicas. Una mirada transversal del I+D+i que de forma más reciente presta una atención adicional al papel de la mujer en el ámbito STEAM y a la innovación en América Latina.



© 2021 - Novus innovación digital. Todos los derechos reservados. Aviso legal - Política de privacidad - Política de cookies