



Sidre en Letonia

La delegación internacional de la Fundación Asturias XXI desplazóse esta vegada a Letonia per una parte pa esfrutar de la xorrecente cultura sidrera báltica y per otra pa promocionar el prósimu Salón Internacional de les Sidres de Gala SISGA'23.

Por mor del aumentu en calidá y popularidá de les sidres axamapanaes de Letonia, los representantes asturianos pudieren deprender más sobro'l consumu de sidre nesti país, los pilancos a los que s'enfrenten y la so filosofía a la hora de crear un productu valoratible nuna sociedad que ta más avezada a otros bébores. Mentantu, tamién pudiemos promover tanto la nuesa cultura sidrera al traviés de participación en visites guíaes al llagar Mr. Plume (Jumprava, Letonia), demostraciones d'echar sidre y despliques sobre la milenaria cultura sidrera asturiana.

Dellos de los llagares visitaos yá son vieyos collacios gracias a la so participación en pasaes ediciones del SISGA, y tamos arguyosos de poder anunciar qu'esti setiembre el públicu asturianu podrá esfrutar d'una bultable participación de sidres báltiques y letones en

particular.

Tamos ciertos que pa los qu'entá nun les conozan va ser tou un descubrimientu y contribuirá al espardimientu de la conocencia sobre la sidre y al espoxigue d'actividá d'esportación ya importación.

El llagar Mr. Plume entamó en 2010 con dellos esperimentos alrodiu la sidre y consolidóse en 2013 comu profesional, siendo dende entós una referencia pa la sidre en Letonia, tantu pol pricuru que ponen nos sos productos comu pola calidá qu'amuesen, de lo cual ye preba la bayura de premios internacionales algamaos tantu nel SISGA comu otros certámenes (Noruega, Alemaña, etc).

Esti llagar ye orixinal porque fasta anguañu son los únicos que faen sidre de mesa nel país, anque tamién faen



manao, perea (tantu brut comu más ácida), sidre
 en formatu botellín y siguen innovando con
 nuevas propuestas con destremaes races de mazana.

Estes sidres presentaránles, xuntu con otros productos
 nel eventu sidreru de la selmana que vien nel Nordic
 International Cider Awards, que ca añu va camudando
 llocalidá anfitriona, siendo esta vegada Riga l'escenariu
 principal. Habrá tantu participantes llocales comu dellos
 internacionales d'Europa y sedrá una perbona oportu-
 nidad pa divulgar y poner en valor la sidre de calidá.



**Restaurante
Parrilla · Sidrería
RINCÓN DE
TONI**

CALLE INFUESTO, 21
33207 GIJÓN, ASTURIAS
TEL. 985 34 37 18

**Restaurante
Parrilla
CASA TONI**

CALLE CARLOS MARX, 16
33207 GIJÓN, ASTURIAS
TEL. 985 34 32 83

**Disponemos de
menú del día y
carta para recoger
en el local.**