

SABOR DE ASTURIAS

«Trabajamos para conseguir la profesionalización del sector»

José Luis Rubiera es el presidente de la Asociación de Cosecheros de Manzana de Sidra (Acomasi) desde su fundación, una cooperativa que apuesta por la manzana autóctona y seleccionada para la D. O.

A.L.

— ¿Qué es exactamente Acomasi?
— Acomasi es una cooperativa que nació a partir de una asociación en el año 1994, aunque empezó a funcionar hace dos años, para trabajar con los profesionales de la manzana. Así, nuestro primer objetivo es comercializar la manzana, y en este sentido es mejor estar agrupado, para dar más fuerza a nuestras reivindicaciones.

— ¿De cuántos socios podemos hablar?
— Somos 240 socios cooperativistas, a los que desde Acomasi ofertamos todos los servicios que necesiten, tales como técnicos, ingenieros agrícolas o maquinaria. Además, a la hora de gestionar las subvenciones, tienen una ventaja de un 10%.

— Parece que la Denominación de Origen está cerca, ¿cómo afectará a los cosecheros de manzana?

— Es algo necesario. El consumo de sidra ha aumentado mucho, ya casi se puede decir que 'ha tocado techo'. El principal problema es que para hacer sidra aparecen manzanas de todos los sitios. Ahora con la Denominación de Origen se ofertará una sidra sidra con un tipo manzana especial, asturiana, y esto al mismo tiempo propiciará que nuestro producto se abra a nuevos mercados. En este sentido, apostamos por la manzana autóctona y recomendada para la Denominación de Origen. La última cosecha fue más escasa de lo esperado, por lo que nos vimos obligados a llegar a un acuerdo sólo con cuatro socios, los productores de la Sidra Natural de Manzana Seleccionada, porque para todos no había. Pero a partir del próximo habrá más manzana para la producción de sidra con Denominación de Origen.

— ¿Cuál es el principal problema del sector?
— Sin duda alguna la falta de profesionalización. Hasta mediados del siglo XX la gente era



José Luis Rubiera, presidente de Acomasi.



Rubiera ha sido el único presidente de la cooperativa.

más profesional, cuidaba más los árboles..., pero con la caída de los precios esto se fue perdiendo. Desde Acomasi estamos trabajando para solucionar este tema, y otro muy vinculado como es el de la alternancia. Una buena cosecha de manzana se da los años impares. Nuestro gran reto es vencer esto, para tener unos árboles que den buenas cosechas de variedades seleccionadas todos los años, y esto se consigue a través de la profesionalización del sector. Por otro lado, las nuevas plantaciones, de las cuales muchas son socias de Acomasi, son menos alternantes que las antiguas, por lo que creo que vamos por buen camino.

— Una recomendación a los cosecheros asturianos...

— Tenemos que trabajar juntos para sacar este sector arriba, para hacerlo más fuerte y convertirlo en una alternativa importante dentro de la economía asturiana. La sidra gusta mucho en todas partes, y si sabemos aprovecharlo podemos ayudar mucho a la economía de la región. ■



SIDRA ALONSO C.B.
ASTURVISA
SIDRA GUTIERREZ
SIDRA ORIZON S.L.
SIDRA ESTRADA SL
SIDRA MESTAS NANDO
SIDRA ZAPATERO
SIDRA J.RODRIGUEZ
SIDRA ACEBAL S.L.
INDU.DERIVADAS DE LA MANZANA
SIDRA ROZA
SIDRA CHORO
SIDRA ARSENIO
SIDRA CANAL S.L.
SIDRA PEON
SIDRA ANGELON S.L.

SIDRA MENENDEZ
LLAGAR LA MORENA
SIDRA JUANIN
SIDRA CARBAYU
SIDRA PANIZALES
LLAGAR DE LOS BAYONES
COMERCIAL EMBOTELLADORA DIEZ
SIDRA MAYADOR S.A.
SIDRA EL GOBERNADOR
LAGAR SOLLEIRO
SIDRA HUERCES
SIDRA BUZNAGO C.B.
MONTEQUIN LAIZ S.A.
SIDRA ESCANCIADOR S.A.
LLAGAR CASTAÑON S.L.
LLAGAR DE PACHU S.C.

SIDRA VDA.DE PALACIO
LAGAR HERMINIO S.L.
SIDRA FONCUEVA
SIDRA CABUENES S.L.
SIDRA FRUTOS
SIDRA VALLINA
SIDRA CABAÑON
SIDRA "EL MARIÑAN"
SIDRA BASILIO
SIDRA GELO
SIDRA FRAN
SIDRA TOMAS
TRABANCO S.A.
SIDRA FANJUL S.L.
SIDRA TORRE
SIDRA QUELO S.L.

LAGAR DE SIDRA "EL GUELU"
SIDRA PIÑERA
SIDRA VILLANUEVA
SIDRA PEÑON S.L.
CASA GERMAN
SIDRA MUÑIZ
SIDRA PILOÑU
SIDRA BRECEÑA
SIDRA VDA.DE CORSINO
SIDRA M. VIGON S.L.
IGNACIO ARBESU CIMD.Y
OTROS 4 C.B.
LAGAR HORNISAL S.L.(SIDRA BERNUECES)
SIDRA CORTINA CORO S.L.