

XIII SALÓN INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA

**Del 28 de septiembre
al 1 de octubre**



Una de las innumerables copas servidas nel SISGA 2022.

El Salón Internacional de les Sidres de Gala -XIII SISGA- va a más año tras año y no solo en participación internacional, que este año será espectacular. Esta edición trae importantes novedades, empezando por la amplia programación pre y post SISGA y destacando por su importancia la firma del protocolo de adhesión a la Red Europea de Ciudades de la Sidra.



El SISGA ofrece la oportunidad de conocer, no solo sidres, sinón llagareros de tol mundiu.

Superándose año tras año, el XIII SISGA atrae sidra y profesionales de la hostelería de cuatro continentes

La décimo tercer edición del Salón Internacional de les Sidres de Gala -SISGA- viene con importantes novedades pensadas para dar a conocer más en profundidad la sidra y la cultura asturiana a los visitantes de otros países y para reforzar la unión entre sidreros del mundo, así como presentar al público asturiano la variedad de sidras de copa que actualmente se producen.

Así, se contará con una programación pre y post congreso, ofreciendo a los participantes del SISGA un servicio de orientación con propuestas concretas para que conozcan mejor la sidra, la cultura y la gastronomía asturiana, como la Ruta'l Quesu y la Sidre, o la visita a llagares, sidrerías y pumaradas, entre otras en función de los intereses de nuestros visitantes.

Otra de las novedades de esta edición será una es-picha en Nava y la experiencia gastronómica 'Sabor-gu a llagar', en la que, a través de distintos platos y armonizaciones con sidra, se pretende transportar al comensar a los lugares en los que se crea la esencia

de la sidra, los llagares.

Pero sin duda el plato fuerte de esta edición será la constitución de la **Rede Europea de Ciudaes de la Sidre**, a través de la firma, en el Ayuntamiento de Xixón, del protocolo de adhesión a la misma, convirtiendo a Xixón en la sede de este organismo en el que participarán representantes de ciudades asturianas, españolas, portuguesas, francesas, italianas, checas y otras aún por confirmar.

Recomendamos consultar el programa para estar al tanto de todas las novedades del evento.

PROGRAMA

Jueves 28 de septiembre

Inauguración

La inauguración del XIII Salón Internacional de les Sidres de Gala -SISGA-, tendrá lugar a las doce del mediodía en los salones del Hotel Zentral Rey Pelayo y correrá a cargo del reputado técnico agrícola y enó-



Una de les sidres presentaes na anterior edición del SISGA.

'Saborgu a Llagar', una innovadora experiencia gastronómico-sidreru, es otra de las grandes novedades de esta treceava edición del Salón Internacional de les Sidres de Gala

logo italiano del Val d'Aosta, Gianluca Telloli, fundador del llagar Maley, quien impartirá además una cata de sus sidras, exponiendo la filosofía y las espectativas de futuro de su llagar y de la sidra mediterránea desde una perspectiva de sostenibilidad paisajística y medioambiental.

Gianluca Telloli viene participando y cosechando premios en el Salón Internacional de les Sidres de Gala con la sidra de su llagar -Maley- casi desde su inicio, con un notable éxito, a la altura de la calidad de su producto.

La tarde del mismo jueves tendrán lugar las Catas Principales: en la primera el lagarero Tino Vázquez presentará la sidra de su llagar 'Panizales', y en la segunda, Regina Pereira, del Gobierno de Madeira presentará la sidra de madeira, que acaba de obtener su IGP.

El interés específico de estas catas guiadas radica en que no solo se pueden probar productos de alto in-

terés y calidad, sino que además dan la posibilidad de escuchar y preguntar dudas a sus productores profundizando en todos sus matices y procesos de elaboración.

Esa misma noche, cerrando el primer día del Salón tendrá lugar en el Club Isidra la innovadora experiencia sidrero-gastronómica que adelantábamos 'Saborgu a Llagar', una experiencia sensorial entre la tradi-



La sidre evalúase en tastia ciega.



Copa de sidre de xelu, una de las categorías que se presenten nel SISGA.

con y la vanguardia que pretende acercar a la mesa las sensaciones vividas en los llagares, a través de los platos de Silverio Álvarez, cocinero que auna creatividad, conocimientos culinarios y sabiduría sidrera.

El maridaje de los platos con cada una de las sidras elegidas especialmente para él es de suma importancia para lograr el objetivo deseado, buscando el equilibrio único ente acidez, amargor y dulzor.

Viernes 29 septiembre

Jurado Internacional

Esta jornada auna tres de los eventos más esperados de esta edición, la valoración de los productos que concursan en los Premios SISGA, la firma del Protocolo de Adhesión a la **Red Europea de Ciudades de la Sidra** y la cata guiada de sidra japonesa.

A las nueve de la mañana del viernes 29, en las instalaciones del Restaurante El Duque, se procederá a constituir el Jurado Internacional, formado por un miembro de cada uno de los llagares participantes y los representantes de la Fundación Asturias XXI, entidad organizadora y presidido por Manuel G. Busto.

Esta composición del Jurado Internacional, con representación de los llagares participantes, constituye en sí misma una garantía de independencia, rigor y pluralidad, dado que los gustos en materia de sidra



Siempre pensando en tu salud

Interrupción voluntaria embarazo

Ginecología y Obstetricia

Planificación Familiar

Ecografía

Urología

Otorrinolaringología

Salud mental

Medicina estética

Nutrición y Dietética



Belladona

ESPACIO DE SALUD

C25330894 C2436104 C2412163

GIJÓN

Acebal y Rato, 6

Tel. 985 35 15 76

33205 Gijón - Asturias

correo@clinicabelladona.com

AVILÉS

Carreño Miranda, 11 - 2º

Tel. 985 52 03 48

33401 Avilés - Asturias

aviles@clinicabelladona.com



www.clinicabelladona.com



Les tasties guiaes son una ocasi6n 6nica pa conocer les cualidaes organol6ptiques de les sidres, de la man del propiu productor

El Protocolo de Adhesi6n a la Rede Europea de Ciudaes de la Sidre reafirma la importancia de Xix6n en el escenario internacional

varían mucho de uno a otro país, pero los criterios de calidad son comunes, estableciéndose parámetros comunes de evaluaci6n aplicables a productos muy heterogéneos.

Según la puntuaci6n otorgada por dicho jurado la sidra presentada podrá alcanzar las siguientes distinciones:

- Premium. Para la sidra mejor calificada en cada una de las categorías.
- Medalla de Oro. Para las sidras que hayan obtenido puntuaciones entre los 85 y los 100 puntos.
- Medalla de Plata. Para las sidras que hayan obtenido puntuaciones de 70 a 84.
- Medalla de Bronce.- Para las sidras que hayan conseguido una puntuaci6n de 60 a 69.

Como novedad en esta edici6n, se ofrecerá a los participantes del SISGA que no estén directamente implicados en la evaluaci6n de los premios una activi-

dad alternativa que les permita acercarse a la cultura y sidra asturianas, con una visita al Muséu del Pueblu d'Asturies y un posterior recorrido por los chigres de El Campu La Guía.

En la tarde de esta segunda jornada tendrá lugar la esperada firma del Protocolu d'Adhesi6n a la **Rede Europea de Ciudaes de la Sidre**, en la que participarán varios representantes de municipios europeos, en el que se fija que Xix6n será la sede principal y permanente de dicha RECS, un proyecto en el que lleva trabajando la Fundaci6n Asturias XXI -organizadora del SISGA- desde hace años y que en el anterior mandato de Carmen Moriy6n estuvo a punto de concretarse, pero que se vio retrasado hasta este momento.

La creaci6n de esta RECS, su constituci6n en Xix6n y el hecho de que esta ciudad se establezca como sede principal y permanente de la misma supondrá un buen soporte al reconocimiento por la Unesco de la Cultura Asturiana de la Sidra como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Ya en la tarde, y después de la pertinente comida de trabajo, tendrá lugar en el Museo de la sidra de Asturias la presentaci6n de la sidra que probablemente cree más expectaci6n entre los asturianos, la de Jap6n, con una charla/de gustaci6n de la mano de los llagares nipones participantes, a la que seguirá una visita guiada por el mencionado museo.

Para rematar esta jornada tan intensa, y aprovechando



Los testres guías del año anterior.



El momento de la preba abierta al público del 2022.

Como novedad, este año será posible adquirir en directo los productos sidrícolas de los expositores de la cata abierta al público

do que ya estarán en Nava, se celebrará una espicha en uno de los llagares de esta localidad.

El sábado es quizás la jornada más cercana al público general y la más esperada por los sidreros y sidreras de Asturias, ya que a lo largo del día tendrán la oportunidad de probar todas las sidras, asturianas y extranjeras, presentes en el SISGA.

El recinto de la Feria Internacional de Muestras será el escenario donde se desarrollen las actividades de esta jornada, que comenzará con la inauguración y apertura al público de la exposición de la Rede Europea de Ciudades de la Sidra.

Sábado 30 septiembre Cata abierta al Público

Tras este primer acto, a las 12 de la mañana se inaugurará la Cata Abierta al Público, una excelente ocasión para conocer las muchas variedades en las que se consumen las bebidas derivadas de la manzana en distintas partes y culturas del mundo, constituyendo sin duda el momento más esperado por los amantes de la sidra, que podrán conocer de primera mano la sidra que se elabora en otros países, pudiendo interactuar con sus propios productores.

De esta manera, quienes no se conformen con probar las abundantes opciones sidreras disponibles en la muestra y estén interesados en conocer con más detalle cómo se elaboran, qué cualidades organolépticas poseen o cuáles son sus posibilidades de armonización, podrán obtener esta información de los propios llagareros, hablando directamente con ellos sin más barreras que las que los distintos idiomas puedan imponer.

La asistencia a la Cata Abierta al Público tendrá un precio reducido de 10 euros, y se desarrollará en horario de mañana y tarde, de 12 a 15 horas y de 17 a 20 horas. Además se realizarán en este horario varias catas guiadas de por los propios llagareros, de 30 a 40 minutos de duración.

Como novedad, este año, por primera vez dentro de la jornada abierta al público, podrán realizarse compras de productos de los expositores.

Habrán sidras de Japón, Madeira, Estados Unidos, Chile, Perú, Francia, Italia, Alemania, Irlanda, Holanda, Noruega, Chequia, Eslovenia... y dentro del Estado español participarán llagareros de Euskadi, Canarias, León, Cataluña, Navarra y Galicia.

Esta cata abierta al público, en la que, recordemos, se podrán probar más de 140 productos distintos, entre



Participantes en la XII edición del SISGA, en el Llagar El Duque.

los asturianos y los provenientes de llagares internacionales es una oportunidad excelente para conocer las variedades de sidra no escanciada, perfectas para el ocio nocturno, cafeterías, pubs o restaurantes cuyo espacio no permita el escanciado, por lo que se espera la asistencia de representantes de la hostelería interesados en la misma.

La experiencia nos dice que para el público asturiano en muchas ocasiones resultan tan sorprendentes algunas de las propuestas de nuestros propios llagares como las traídas de otras partes del mundo, ya que hay un fuerte desconocimiento de la gran variedad de productos que actualmente se está elaborando en los llagares asturianos, fruto de su apuesta por la innovación y por la apertura a otros ambientes y a otros mercados en los que la sidra tradicional de escanciar tiene más difícil entrada.

La jornada finalizará en un llagar xixonés con la celebración de la ya tradicional 'Espicha de Xerman-día' en la que los participantes de distintos países interpretarán canciones sidreras de sus respectivos lugares de origen, compartiendo nuestras culturas y creando importantes lazos entre llagareros de distintas nacionalidades.

Es importante resaltar que la presencia internacional

-tanto de llagares como de importadores y periodistas de prensa especializada- en el SISGA garantiza la visibilidad de la sidra asturiana y le abre caminos e mercados exteriores, al tiempo que ofrece a los asturianos una visión global del entorno sidrero, mucho más amplia que a la que estamos acostumbrados, haciéndolos conscientes del buen lugar que ocupa nuestros productos dentro de un universo tan rico como es el de la sidra.

Domingo 1 de octubre Brunch de Gala y Premios SISGA

La jornada final de esta XIII edición del Salón Internacional de les Sidres de Gala tendrá lugar en los salones del llagar- restaurante xixonés Finca El Duque, premio nacional de gastronomía, donde el chef Pedro Baldó propondrá, como ya hizo en la anterior edición, una selección de platos gourmet especialmente pensados para su armonización con las sidras presenta-



Trofeos del XII SISGA

das con ellos, de manera que resalten las propiedades de cada tipo de sidra presente.

Con esta presentación de alta gastronomía se quiere poner de relieve la amplitud de posibilidades que ofrece la sidra, en todas sus variedades, como maridaje para todo tipo de platos.

A lo largo del Brunch se irá haciendo entrega de los galardones y trofeos de los Premios SISGA 2.023, uno de los momentos de más tensión y emoción para los llagareros participantes, debido al prestigio que este reconocimiento implica para sus productos a nivel internacional.

La entrega de los premios será realizada por autoridades municipales, miembros del Jurado Internacional y representantes de la Fundación Asturias XXI, como entidad organizadora del evento.

Con este acto se dará por finalizado oficialmente el XII Salón Internacional de les Sidres de Gala, aunque serán muchos los llagareros e importadores que aún permanecerán varios días más por Asturias, aprovechando su presencia aquí para conocer más a fondo la cultura sidrera asturiana y para hacer contactos comerciales.

Desde la Revista LA SIDRA y la Fundación Asturias XXI se les ofrecerán opciones y recomendaciones para facilitarles esa labor, ya que la creación de vínculos comerciales y la difusión de la cultura sidrera asturiana son precisamente dos de los principales objetivos con los que se concibió este Salón desde un principio.



Uno de los platos servidos nel brunch del XII SISGA