

El guerrillero de la sidra

El asturiano Edu Vázquez se ha convertido en una autoridad pomológica internacional



Edu Vázquez (de azul), degustando sidra en el 'llagar' de Buznego, regentado por Rafael Fernández. / C. G. CANO



 CARLOS G. CANO | Gijón 17/07/2018 - 17:21 h. CES

Cuando vivía en Alemania, el asturiano Edu Vázquez, a poco, se ha ido convirtiendo en toda una a



¿Quieres recibir notificaciones con las noticias más importantes?

Sí

No

Más tarde

Pero aunque su activismo sea intenso y cada vez haya más gente interesada en el mundo de las manzanas fermentadas, su ámbito de acción es reducido y no le queda más remedio que planear pequeñas acciones con las que obtener grandes resultados, como las guerrillas. Una filosofía con la que, además, se siente cómodo.

P Dices que la sidra se produce como un vino pero se consume como una cerveza..

R *Sí, en muchos sentidos, sí. Pero la mayoría de la producción mundial se embotella en formatos de 33 cl o medio litro y se consume en pubs, lo cual no quita que se pueda asociar a cavas o espumoso.*



Edu Vázquez (izquierda), examinando un manzando junto al 'llagar' de Buznego. / C. G. CANO



R *¡Hay muchas razones para hacerlo! El Gaitero siempre ha estado ahí, en España y otros países. Si lo borráramos de los últimos 70 años, parte de la cultura de la sidra desaparecería. Ha aguantado en la brecha y solo por eso ya es muy importante.*

P **En lo que sidra asturiana se refiere, ¿de dónde venimos y a dónde vamos?**

R *Venimos de una tradición de sidra natural de la que apenas quedan un par de empresas que exportaban sidra espumosa. Se ha intentado lanzar productos que no han funcionado y, mientras tanto, estamos viendo cómo otros países están dando pasos agigantados en el mundo de la sidra. En Asturias estamos viendo por dónde tirar porque no van a poder vender mucha más sidra natural, pero si tienen materia prima e infraestructura, solo que queda desarrollar nuevos productos.*

P **¿Por qué se escancia la sidra natural?**

R *Porque, si no la escancias, el sabor es totalmente diferente. La sidra tiene un poco de carbónico y al escanciarla se potencia su presencia en el vaso durante unos pocos segundos, realzando los fenoles y los componentes volátiles del aroma. Pero eso sucede durante un periodo corto de 20 o 25 segundos. Lo justo para bebérsela poco a poco, saboreándola y oliéndola. ¡Que la gente haga la prueba! ¡No tiene nada que ver!*



La tienda Sr. Lúpulo, situada en el centro de Gijón, cuenta con una de las colecciones de sidras de importación más variadas de España. / C. G. CANO

P ¿Qué supone para el sector de la sidra un lanzamiento tan sonado como el de Ladrón de Manzanas?

R *En los últimos 10 años todas las grandes cerveceras se han posicionado de una manera u otra en el mundo de la sidra, ya sea creando su propia marca o comprando alguna ya existente:*



pero si funciona, malo sería que el sector de la sidra en Asturias o Euskadi no sacara formatos similares para hacerse con su cachito del mercado.

P Pero hay opiniones favorables y otras que no tanto, ¿no?

R *Sí, hay dos puntos de vista. Unos valoran que se esté hablando de sidra y creen que abre una puerta. Pero otros temen que el consumidor se habitúe a un refresquillo económico, dulzón y elaborado con concentrados porque explicar que tu producto es otra cosa va a llevar mucho trabajo. Que el primer contacto de mucha gente con la sidra sea este, afectará de una manera u otra.*

P Ahora mismo, ¿cuál es tu sidra preferida?

R *Se llama **Cydonia** y la hace un pequeño productor de la región de Frankfurt. La elaboración es similar a la de una sidra tradicional, casi como si fuera un vino, con fermentación en frío y sin que haga la maloláctica. ¡Es una sidra muy fresca! Pero es que paralelamente cogen membrillo, lo dejan macerar un par de días, lo prensan y lo ponen a fermentar todo junto. El resultado es una sidra muy afrutada, semidulce, rica, con volumen en boca y una acidez que le da frescor...*

P ¿Notas un aumento del turismo relacionado con la sidra, en Asturias?

R *Sí, los lagares llevan años abriendo sus puertas y ya empiezan a ofrecerse rutas turísticas de sidroturismo o pomoturismo, no sé cómo llamarlo. El problema es que muchos 'llagares' no han invertido ni evolucionado para consolidar esas visitas. El sector tiene mucho potencial, sobre todo con los lagares más pequeños, que tienen su encanto. Pero todo necesita estructuración y planificación, por supuesto.*

Sidra

Enoturismo

+

Comentarios



**Los cocineros vascos rinden tributo al "cascarrabias"
Juan Mari Arzak**



15 chollos de la sección de vinos del supermercado



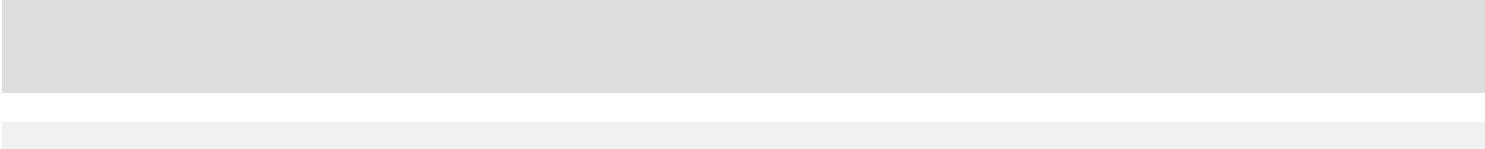
Qué es el kimchi y cómo prepararlo en casa



Conserva de verduras de invierno en escabeche suave



Hummus cítrico





[Pics] Nicole Disappeared On Her...

Nocartridge



[Pics] Hilarious Tattoo Fails - Try Hard Not To...

SportPreacher



Cinco alimentos que siempre debes tener...

Hola Doctor



A los 13 años, será mamá por segunda vez

IMJ Redirects



'Cuéntame' sube, pero 'GH VIP' ni se inmuta

Cadena SER



259 muertos por hacerse selfis: así es el...

Cadena SER



No cuelea, TVE: es injustificable que 'OT...

Cadena SER



Lineker, sobre Messi: "Si juntas todas sus...

Cadena SER



El gesto más feo de Suso con los

Huffington Post



Juanra Bonet revela en 'Liarla Pardo' cuál es la

Huffington Post





El Jeep Renegade será híbrido enchufable en

El País

Los cocineros vascos rinden tributo al "cascarrabias" Juan Mari Arzak

San Sebastián Gastronomika arranca con ponencias de Martín Berasategui, Diego Guerrero y Carme Ruscalleda, entre otros



Juan Mari Arzak (2d), acompañado por Karlos Arguiñano (i), Martín Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Eneko Atxa, Josean Allia, Pedro Subijana e Hilario Arbelaitz (d), durante un homenaje celebrado en San Sebastián



PILAR SALAS | San Sebastián 08/10/2018 - 18:42 h. CEST

La vigésima edición del congreso San Sebastian Gastronomika ha arrancado con intensidad: desde el emotivo homenaje que **ha dejado sin habla a Juan Mari Arzak**, al "psicogusto" del francés Paul Pairet o a las propuestas contra el desperdicio alimentario del vitoriano Diego Guerrero.

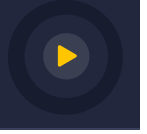
20 años de un congreso que dio voz a los protagonistas de la revolución gastronómica española merecían un homenaje como el ofrecido a uno de sus artífices, **el incombustible y "cascarrabias"** - como él mismo ha reconocido- Juan Mari Arzak, a quienes compañeros del País Vasco, del resto de España y de buena parte del mundo han agradecido su generosidad y su compromiso con la innovación.

Le sucedió en el escenario el francés Paul Pairet, con tres estrellas Michelin en el experimental Ultraviolet de Shangai, para desarrollar su teoría del psicogusto, basada en cómo **estímulos sensoriales como música, imágenes y olores** "no son una distracción sino que aumentan la sensación" que quiere generar en el comensal.

Cuando el menú, de 22 platos, está cerrado, Pairet y su equipo de 30 trabajadores escogen las imágenes, música y olores con los que intentarán "sugestionar" a los tan sólo diez clientes que ocupan su única mesa compartida.

"Muchas veces se sirven platos en un contexto que no tiene nada que ver con él, nosotros no", dice quien cocina bacalao en el interior de una gran vela de cera al modo "papillote" y lo sirve **entre imágenes de un relajante lago arbolado** o una brocheta de pollo y foie ahumados en un tarro ante la pantalla de un pollo asándose y chisporroteando.

También se ha subido al escenario de San Sebastian Gastronomika Carme Ruscalleda, la cocinera con más estrellas Muchelin del mundo, aunque con el cierre el 27 de octubre de su Sant Pau (Sant Pol de Mar, Barcelona), se irán tres de ellas.



que recetario y ha reivindicado el papel de la mujer en la gastronomía: "No queremos ser competencia de los hombres, queremos estar ahí porque hay mucho talento femenino trabajando".

Diego Guerrero, del biestrellado DSTAgE (Madrid), ha presentado su trabajo con fosfolípidos que le permiten cocinar con un solo ingrediente, como el calamar frito en el que elimina el rebozado y es apto para alérgicos al huevo y al gluten, y su **apuesta por la cocina de aprovechamiento** en un momento de mayor concienciación contra el desperdicio alimentario.

Así rescata las vísceras y espinas de los boquerones para hacer la milenaria salsa garum o la piel de las almendras para elaborar un almendrado a cambio entre lo dulce y lo salado.

También los fermentados se han introducido en su taller creativo de forma que "el tiempo funciona como un ingrediente más" y el hongo koji con que las produce se usa "tanto como el aceite de oliva", como con el pichón, donde sirve tanto para madurar la carne como para hacer un garum de sus vísceras.

Dani García, con dos estrellas Michelin en el restaurante que lleva su nombre en Marbella (Málaga), ha presentado su cocina "de sabor", de raíces y de producto fresco **frente a las tendencias de maduraciones de carnes y pescados**, y ha abogado por poner en valor el trabajo de sala recuperándola como escenario en el que se ultiman muchos platos ante el comensal.

Martín Berasategui, el cocinero hispano con más estrellas Michelin, ha aprovechado para anunciar sus próximas aperturas: el restaurante 50 segundos coronando la Torre Vasco de Gama de Lisboa, los dos que en breve abrirá en un hotel de Bilbao y el "concepto gastronómico de lujo" con el que desembarcará en Madrid para "llevar los sabores del norte".

También ha destacado el trabajo de las cocineras y ha pedido a los jóvenes que quieran dedicarse a la hostelería **que "se olviden de alfombras rojas"** porque es un sector que requiere mucho trabajo, aunque les ha animado a aprovechar su mejor formación y medios técnicos para "conquistar el mundo, porque lo mejor está por llegar".

Ramón Freixa, con dos brillos en el restaurante que lleva su nombre en Madrid, ha reivindicado que la vanguardia debe hacerse "sin olvidar el pasado, porque quien lo hace pierde su identidad" y los



San Sebastián Gastronomika

Juan Mari Arzak



Comentarios

LO MÁS VISTO



Los cocineros vascos rinden tributo al "cascarrabias"
Juan Mari Arzak



15 chollos de la sección de vinos del supermercado



Qué es el kimchi y cómo prepararlo en casa



Conserva de verduras de invierno en escabeche suave

