




---

CONSEJO  
REGULADOR SIDRA  
DE ASTURIAS

---

EL MUNDO DE LA  
MANZANA

---

LA SIDRA Y LOS  
LAGARES

---

GUÍAS PRÁCTICAS

---

DERECHOS  
REGISTRADOS

---

PRENSA

---

POLÍTICA DE  
PRIVACIDAD

---

NOTICIAS

---

## FERIA INTERNACIONAL DE LA SIDRA

El próximo mes de mayo se celebrará en Gijón la primera muestra internacional de la sidra de calidad, que ha recibido apoyo y financiación de varias entidades, entre las cuales no figura la Administración estatal, que tiene competencias para fomentar acontecimientos, como éste, de alcance internacional y que además sirve para relanzar y abrir vías a un producto autóctono y tradicional, apoyando indirectamente a las zonas y sectores de cultivo y producción. El protagonista indudable de la feria es la sidra de calidad diferenciada, pero dadas las peticiones que ha realizado una parte del sector, también podría apoyarse la celebración de un recinto paralelo y alternativo para otros tipos de sidra asturiana de carácter menos convencional, contando igualmente con algún apoyo financiero de la Administración. La Feria internacional Sicer contará con representación de la mayor parte de los productores nacionales y extranjeros y con varios organismos y entidades vinculados al mundo de la sidra; el proyecto incluye una zona, abierta al público, para degustar los diferentes tipos de sidra y especialidades gastronómicas, pero también se celebrarán charlas y debates para tratar sobre aspectos de cultivo y elaboración y examinar la necesidad de ampliar y mejorar las condiciones de distribución de este producto, tanto en nuestro país como en otros países europeos. Además, se organizarán diversos tipos de catas para poner de relieve el amplio espectro gustativo que ofrece el conjunto de sidras de diversa variedad y elaboración. Uno de los objetivos que debe examinarse de cara a la conclusiones sobre esta primera celebración es que la región asturiana, que ha llegado a hacer de la sidra una seña muy destacada de su propia identidad, tiene por derecho propio un lugar preferente en el ámbito nacional entre otras regiones productoras de nuevo cuño, que como recordó hace un tiempo en LA NUEVA ESPAÑA un ilustre ingeniero perteneciente a este sector, han sido expertos asturianos quienes han puesto en marcha muchos aspectos de la producción sidrera actual de otras zonas y regiones del norte peninsular. Pero además de mérito y abolengo, la sidra asturiana tiene cierta obligación de ostentar presencia y rango de calidad en las grandes ciudades 1as, donde las recientes y modernas sidrerías vascas se han apropiado del concepto de sidrería-restaurante de calidad, en perjuicio de las castizas y tradicionales asturianas que, en su gran mayoría, en sitios como Madrid, no han logrado salir de establecimientos de segunda o tercera división; en eso, y en otras cuestiones, el sector de consumo y distribución de la sidra asturiana debe plantearse un giro sustancial, sobre todo ahora que parece que pueden tomar mayor arraigo en el consumidor las bebidas con muy pocos grados de alcohol. Hay que apostar por una sidra de sencillo escanciado, ya sea con un aparato o porque el producto lo permita. De este modo, la sidra asturiana podrá compaginar su tradicional papel en la fiesta campestre o en el llagar, ocupando el lugar que se merece en el mundo de la nueva restauración. Por otra parte, las villas y ciudades asturianas podrían hacer mucho contando con la colaboración del sector productivo, la Administración, ayuntamientos y otras entidades, para crear algo parecido a lo que tienen algunas ciudades germanas, que se denomina «Appelwoirouten», rutas urbanas de mesones, sidrerías y otros locales típicos por las calles principales de la ciudad, claramente identificados con motivos tradicionales pero de aspecto moderno y con la pulcritud que clientes y turistas piden en la actualidad. Este modelo podía servir, en el futuro, como emblema para identificar como establecimiento de calidad a la nueva sidrería asturiana (sidra y otros productos asturianos de calidad) para ir implantando

asturiana en el ámbito nacional, pero para eso deben colaborar tanto los sectores interesados como todos los organismos competentes de la Administración.

COMPARTIR



San Juan de Capistrano  
C/ Asturias s/n, Planta 1ª  
33300 Villaviciosa - Asturias  
Tlf.: 985 893 208  
administracion@sidradeasturias.es  
Atención al público: de 9 a 14 horas

#### CONSEJO REGULADOR SIDRA DE ASTURIAS

Advertencia legal  
Organigrama y estructura  
DOP Sidra de Asturias  
Zona geográfica  
Control de calidad  
Normativa de la DOP Sidra de Asturias  
Preguntas frecuentes  
Memoria anual de actividades  
Campañas de Información y difusión  
Presentación nueva cosecha y salón  
DOP

#### Campeonato oficial de escanciadores de Asturias

Alimentos de Calidad Diferenciada  
EL MUNDO DE LA MANZANA  
Variedades de manzana  
Zonas de producción  
Historia de la manzana  
LA SIDRA Y LOS LAGARES  
Elaboración de la sidra  
El trasiago de la sidra  
Tipos de sidra  
Directorio de lagares  
Historia de la sidra  
GUÍAS PRÁCTICAS

Cata de sidra  
El escanciado  
Gastronomía y sidra  
Talleres sensoriales  
Mantenimiento y servicio de la sidra  
Caminando por Asturias  
DERECHOS REGISTRADOS  
Títulos registrados  
Defensas realizadas  
Prensa  
Encuentro con la prensa 2014  
Boletín de noticias  
POLÍTICA DE PRIVACIDAD