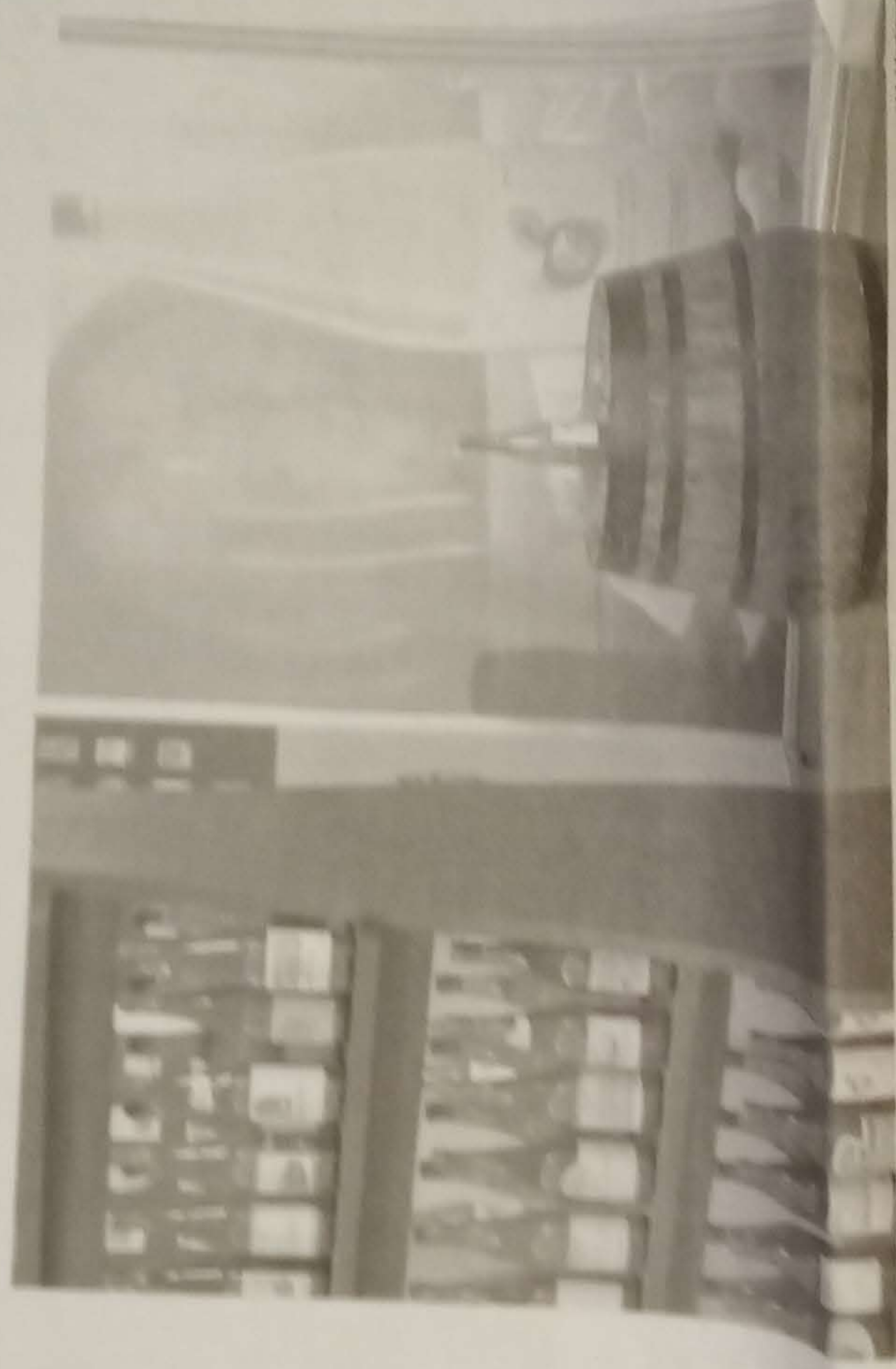


La sidra vasca, gran desconocida fuera de su área de influencia

La Asociación de la Sidra Natural de Gipuzkoa acudió a Alimentaria, en Barcelona

La sidra natural de Gipuzkoa ha estado presente en la recientemente celebrada Feria Alimentaria de Barcelona, de la mano de la Asociación de la Sidra Guipuzcoana. El balance ha sido muy positivo porque ha servido para dar a conocer nuestro producto, un gran desconocido fuera de nuestro ámbito, y se ha obtenido una buena acogida. Es un paso más en el intento de abrir nuevos



mentada.

La promoción de la sidra natural de Gipuzkoa en la Feria Alimentaria de Barcelona ha servido mucho mejor para difundir un producto que pasa a su enorme implantación entre nosotros fuera de casa: prácticamente fuera del país.

Al igual que hace un año en la Feria Gourmets de Madrid, esta nueva experiencia ha sido valerosa de forma muy positiva por la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa. «Hasta que todavía no se puede hablar de sidra natural, ya que nuestra sidra práctica-

mente es una desconocida fuera de nuestro ámbito, se trata de una muestra directa de difundir el producto. Los que se han acercado a nuestro stand a degustar la sidra han mostrado su agrado por nuestro caldo y aunque es inevitable la comparación con la sidra asturiana, la nuestra ha salido muy bien parada. La gente detecta la diferencia, pero ha sido muy elogiada y los gustados muchos, destacando por la naturalidad del producto y su aroma tan afrutado».

La sidra vasca también estuvo presente en Gourmets 2006

Además de la atención que ha merecido la presencia de la sidra vasca en esta importante feria de la alimentación en emisoras de radio de ámbito vasco, con conexiones en directo y reportajes, la televisión pública catalana también dedicó un amplio espacio en su programación. El interés también se extendió a profesionales de hostelería interesados en disponer de nuestra sidra natural en sus establecimientos e incluso no faltaron empresas europeas y

asiáticas solicitando información directa.

Alimentaria ha sido un buen escaparate para conseguir mejorar la imagen de un producto desconocido para muchos fuera de Euzkai Herria y dar a conocer, asimismo, la Asociación de la Sidra Natural de Gipuzkoa. De esta forma se abre el abanico de posibilidades a diferentes productores del país. Esta labor de difusión ya contaba con el esfuerzo individual de algunos de los sidreros guipuzcoanos que distribuyen una parte de su producción por establecimientos de hostelería de Catalunya, Zaragoza, Madrid y por algunas localidades del litoral mediterráneo.

Desde la Asociación de la Sidra Natural de Gipuzkoa se ha hecho una apuesta fuerte por la difusión del producto, por lo que además de las dos experiencias citadas, Gourmets 2005 y Alimentaria 2006, han vuelto a concurrir hace pocos días a la edición de este año de Gourmets, del 8 al 11 de mayo, del que todavía no se ha realizado un balance. Entre las previsiones se estudia participar en las ferias de promoción turística de Araba, Bizkaia y Gipuzkoa organizadas por el Gobierno de Gasteiz, la primera de ellas recientemente celebrada en Valencia y próximamente, del 5 al 8 de octubre, en Madrid.

Este esfuerzo de difusión de la sidra natural que llevan a cabo los productores guipuzcoanos es un primer paso para posibilitar, posteriormente, la apertura de nuevos mercados.

LIZABAGA

Astigarraga



Eska ezazu Sagardoa!
Eta etiketan LIZEAGA
jarriko balu, askoz hobea.

EDAN ETA EMAN EDATERA