

La «mejor sidre l'añu», la elaborada por Riestra



Una de las echadores sirve la sidra a los seis expertos que conformaron el jurado. / PALOMA UCHA

Cabueñes y Cabañón se llevaron el segundo y tercer premio en un concurso en el que participaron 45 llagares

P.SUÁREZ GIJÓN.

Domingo, 18 marzo 2018, 01:01



«Estoy muy contento. Con la competencia que hay hoy en día en el mundo de la sidra, se trata de un reconocimiento importante». Estas eran las primeras palabras de Raul Riestra, el elaborador de la sidra ganadora en el certamen que busca la mejor primera sidra del año, que este año cumplía su quinto aniversario. «La bebida en esta época es muy joven, por lo que también es muy afrutada y hace un buen vaso», apuntó Riestra.

El concurso, organizado por la revista La Sidra y la Fundación Asturias XXI, contó con la participación de 45 llagares, de los cuales nueve

fueron propuestos como finalistas por un jurado presidido por Manuel G. Busto.

A las 17 horas dio comienzo la cata final, en la que Sidra Riestra se alzó con 78 puntos por los 76 de Sidra Cabueñes y los 72 de Cabañón. De esta manera, Riestra se convertía en la sidra oficial de la novena edición de la Primer Sidre L'Añu, la espicha más grande de Asturias y que marca el comienzo de la temporada sidrera. Dicho evento se celebrará del 29 de marzo al 1 de abril en el Museo del Pueblo de Asturias.

El premio a la mejor primera sidra del año es el único concurso que tiene como protagonista la sidra sin trasegar y que cuenta con retribución económica (1.000 euros) para el campeón. Por este motivo, se ha posicionado como uno de los concursos de referencia de la bebida tradicional asturiana, siendo el segundo en cantidad de llagares inscritos. Desde hace ya nueve años, la revista La Sidra y la Fundación Asturias XXI comenzaron a trabajar por la recuperación de la sidra sin trasegar, que prácticamente había desaparecido del mercado por la industrialización de los llagares y la aplicación generalizada de los trasiegos.

Gracias a esta iniciativa, cada vez son más los llagares que retoman la comercialización de este tipo de sidra y que deciden participar en este certamen.

TEMAS Gijón, Sidra



Recibe nuestras newsletters en tu email

Apúntate

Lo + leído

El Comercio

Gastronomía

Top

50

- 1** Aquí sirven los mejores potes asturianos
- 2** Los secretos de las mejores tortillas de Gijón
- 3** La mejor fabada amateur de Asturias ya tiene nombres propios
- 4** Tiempo de callos
- 5** «Basta con dedicar tres horas a la semana a cocinar»