

Villaviciosa

La sidra de este año promete

Los productores confían en que la calidad de la manzana asturiana ofrezca una cosecha mejor que la del año pasado, cuando la bebida no acabó de madurar

Villaviciosa,

Mariola MENÉNDEZ

Los lagareros confían en la calidad que tendrá la sidra de la próxima campaña. Aseguran que «apunta buenas maneras», aunque aún es pronto para ser demasiado optimistas porque la maduración y el comportamiento de esta bebida son caprichosos. Sostienen que, al haber sido un año de gran cosecha de manzana —por la vejería o alternancia de la producción de los pumares—, la mayor parte de la fruta que han mayado las bodegas es asturiana. El único problema es que la maduración de la manzana este año ha sido más tardía y es importante que esté en su punto óptimo. Los productores también destacan que el tiempo ayudó: fue poco caluroso cuando mayaron y ha venido frío durante el proceso de fermentación.

Muchos lagares aprovecharán el menguante de la luna de este mes, que entra a partir del viernes, para comenzar con los primeros trasiegos, una tarea clave para lograr una buena sidra, ya que consiste en la combinación de las bebidas de varios toneles para lograr la mezcla más idónea y equilibrada, corrigiendo excesos y carencias. También se persigue eliminar las borras (levaduras muertas o posos que quedan en el tonel como resultado de la fermentación). Los trasiegos han de realizarse en luna menguante porque es cuando las presiones atmosféricas son más altas y hacen que la materia orgánica más sólida, que está en suspensión, vaya hacia el fondo del depósito. Además, hay que tener en cuenta que haya concluido la primera fermentación, la maloláctica.

Maximino Villarrica, probador y experto en sidra, indica que los mostos van «un poco atrasados, pero van evolucionando lentamente, bien». Achaeca este retraso a que la maduración de la manzana también fue más tardía y destaca que «el tiempo acompañó porque no vino exceso de frío ni mucho calor». Asegura que los «buenos olores, que no haya grandes defectos...» hacen presagiar que la sidra será buena. Aunque apostilla que hay que tener en cuenta que es una bebida «muy variable». Villarrica asegura que esperan que ésta sea mejor campaña que la pasada, en la que la sidra no acabó de madurar, y prevén que tenga menos graduación alcohólica, aunque «hay que esperar» para confirmarlo.

Para Manolo Peruyera, de Sidra Coro, esta será una «buena campaña» porque la manzana estaba sana, aunque era pequeña, tenía mucho jugo y no vino calor a la hora de fabricar. «El trasiego es el ser o no ser del futuro de una campaña en un lugar», explica Eloy Cortina, que empezará con esta labor aprovechando este menguante. También María Vigón cree que esta sidra será mejor que la pasada principalmente porque el 90% de las manzanas serán asturianas y, al madurar más tarde, también retrasan el mayado y trasegarán en febrero.

Más información en la página 29



Manolo Peruyera, de Sidra Coro, con un cuete del caldo de la nueva campaña.

«Sidra del Principado», mejor libro español de bebidas espirituosas

La obra de Rafael Escapa está dirigida a los turistas

Villaviciosa,

Mariola MENÉNDEZ

«Sidra del Principado. Naturaleza líquida», de Rafael Escapa y Carlos Delgado, ha sido reconocido internacionalmente con el premio «Gourmand» como el mejor libro español de bebidas espirituosas. Se consideran como tales aquellas con contenido alcohólico procedentes de la destilación de materias primas agrícolas.

Escapa explica que se trata de un «libro cultural con parte de reclamo turístico y cultural», que principalmente persigue descubrir la sidra al resto del mundo, más allá de las fronteras asturianas. Indica que en la primera parte aborda la historia de la bebida regional por antonomasia desde su primera época, anterior a la romana, hasta la actualidad. Un segundo apartado está dedicado a los lagares. Las veinte bodegas que participaron hablan de su trayectoria, su futuro y sus productos. La tercera parte del libro la protagonizan dos restaurantes con estrellas Michelin, el Corral del Indio de Arriendas (Parres) y el Real Balneario de Salinas (Castrillón), que aportan tres recetas cada uno con propuestas de platos elaborados con sidra o para degustar con ella.

«Trata de informar al resto del mundo de lo que es la sidra en Asturias. No es un libro para expertos, es para iniciados y básicamente pa-



Rafael Escapa, ayer, en Gijón, con su libro.

ra el turismo», explica el autor. La idea de esta obra surgió porque la bibliografía disponible era bastante antigua, afirma Rafael Escapa, además de carecer de fotos de calidad e incluir demasiados datos técnicos y especializados.

El escritor indica que en Asturias se consume el 90 por ciento de la

producción de sidra, de ahí que persiga captar nuevos mercados. La intención es que el lector emplee una tarde en su lectura y que esta despierte su interés por viajar al Principado para descubrir in situ la «pasión que aquí hay por la sidra».

La obra cuesta 15 euros y está publicada por la editorial Everest.

Urbanismo abre un expediente sancionador a una edificación ilegal en la ría

Villaviciosa,

Mariola MENÉNDEZ

La Coordinadora Ecoloxista de Asturias denunció el martes en la Demarcación de Costas de Asturias la construcción ilegal de una vivienda en El Picu, junto al porreo de Villaverde de Abajo, en Selorio (Villaviciosa), dentro de la servidumbre de protección. Costas trasladó la denuncia a la Dirección General de Ordenación del Territorio y Urbanismo, que ha abierto un expediente sancionador para determinar si estas obras pueden autorizarse o deben paralizarse.

La Consejería de Fomento y Medio Ambiente asegura que fue a raíz de la comunicación de Costas cuando conoció la situación. Los ecologistas la acusan de ser «cómplice» con estos trabajos porque aseguran que sabían que Costas ya expedió anteriormente a los propietarios por un movimiento de tierras.

La polémica construcción obtuvo una licencia de obras en 1977; luego estuvo años parada. La Ley de Costas de 1988 sólo permite obras de mantenimiento y mejora, no de cambio de uso de almacén a vivienda. La Coordinadora Ecoloxista asegura que solicitaron cambiar una puerta y ventanas, pero han realizado unos trabajos de mayor envergadura que incluyen la colocación de una cubierta.

Música tradicional, este sábado, en Poreñu

Las II Jornadas Culturales de Poreñu (Villaviciosa) continúan el sábado con música en vivo. Ofrecerá un concierto la agrupación «La Sonatina Gijonesa», de canción tradicional. Será a las cinco de la tarde, en el centro social de la asociación «La Capilla», promotora de estas actividades. La clausura de las jornadas será el siguiente sábado, 1 de febrero, coincidiendo con la festividad de La Candelaria. Habrá merienda, informa M. M.

Curso de tonada impartido por Anabel Santiago en Bimenes

La asociación folclórica y cultural «Los Yerbatos» de Bimenes, a través de su Escuela de Música Tradicional, pone en marcha un curso de canción asturiana que impartirá Anabel Santiago. Comienza hoy y proseguirá hasta el 10 de abril. Se desarrolla los jueves, de 16:30 a 18:30 horas, y se dirige sólo a residentes en Bimenes. Los interesados pueden inscribirse en el número de teléfono 366123848, informa M. MENÉNDEZ.