



► 30 Agosto, 2018

División en el sector ante el nuevo sello de calidad del escanciado

“Puede crear confusión y chocar con la marca Sidrerías de Asturias”, aseguran algunos llagareros

Oviedo,

Raquel L. MURIAS

División en el sector llagare-ro asturiano ante la propuesta del Principado de lanzar un sello de calidad para identificar a aquellas sidrerías que sirvan la sidra mediante escanciado manual. La duda se genera porque hace dos años se presentó en Fitur una marca de calidad para las sidrerías que además de optar por el escanciado tradicional sirviesen sidra con Denominación de Origen (DOP) y cocina con productos autóctonos.

Esta marca de calidad, Sidrerías de Asturias, sólo la tienen veintitún sidrerías en la región, con lo que no se han conseguido los resultados esperados. Ahora, el Principado quiere lanzar un nuevo sello para poner en valor el escanciado tradicional y al propio escanciador, que “no es un camarero más”, explica Jesús Casas, director general de Desarrollo Rural.

Tino Cortina, presidente de la DOP Sidra de Asturias, explica que “ya tenemos un sello de calidad que funciona desde hace dos años, pero quizás sería necesario potenciarlo más, ya que no ha tenido la repercusión que todos esperábamos”. Sin embargo, Manuel Riestra, con lagar en Siero, asegura que “si la sidra asturiana se diferencia de algo respecto a otras es, además de la calidad, por el escanciado, así que cualquier iniciativa que se lleve a cabo al respeto me parece positiva”. Riestra considera que hoy por hoy en Asturias la figura del escanciador está “desprotegida”, y es que aunque el sector sidrero ha solicitado una categoría profesional para el echa-

Los datos



Marca de calidad Sidrerías de Asturias.

- **Hace dos años.** Se presentó en Fitur, en Madrid, la marca de calidad Sidrerías de Asturias, a la que se podrán adherir todas aquellas sidrerías que sirvan sidra con Denominación de Origen, con escanciado tradicional y que cocinen con productos autóctonos.
- **Un sello nuevo.** Para impulsar la figura del echador de sidra y dar un empujón a la candidatura que se presentará la próxima primavera ante la Unesco para intentar que catalogue la sidra asturiana como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, el Principado propone crear un sello nuevo para colocar en todas las sidrerías que opten por el escanciado a mano y para favorecer que el público las identifique fácilmente.

dor con una clasificación especial, de momento aún no está vigente. Ésta es una demanda histórica de la Asociación de Escanciadores de Sidra, que buscan ser considerados con un rango similar al que tiene un sumiller con el vino. “El escanciador ofrece un servicio de calidad, controla la cadencia de la sidra, las necesidades del consumidor, está pendiente de cuándo quiere beber, controla la temperatura, y yo soy un gran defensor de dotarlos de una figura profesional, porque es una profesión que está vinculada a la sidra y creo que poner un sello de calidad para diferenciar aquellas sidrerías que cuentan con escanciado profesional sería muy interesante”,

matiza Casas. Pero algunos llagareros dudan de los beneficios de poner en marcha dos marcas de calidad vinculadas al mismo producto porque creen que pueden “confundir” al consumidor.

“Es importante todo aquello que sirva para poner en valor al escanciador, pero a veces contar con dos sellos o marcas de calidad puede equivocar al consumidor o confundirlo”, concreta Francisco Ordóñez, llagarero de Viuda de Angelón.

Se pretende poner en marcha el sello para dar un empuje a la candidatura que se presentará en primavera para que la Unesco considere la sidra de Asturias Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.