



OFERTA EXCLUSIVA WEB Y SI NO TIENES LÍNEA, AHORA EL ALTA ES GRATIS

ADSL 10MB LLAMADAS WIFI GRATIS 9'95€ AL MES 6 PRIMEROS MESES GRATIS

Identificate / Regístrate Miércoles 01 de septiembre de 2010 Contacta con Ine.es | RSS

iberanuncio.es pisos ibercoches.es



NOTICIAS Gijón

HEMEROTECA » EL TIEMPO »



INICIO

NOTICIAS

DEPORTES

ECONOMÍA

OPINIÓN/BLOGS

GENTE

OCIO

VÍDEO

SERVICIOS

Oviedo **Gijón** Avilés Cuencas Oriente Occidente Centro Asturias España Internacional Sociedad TV y Espectáculos Sucesos Galería Última

Ine.es » Gijón

## «Asturias pierde pumaradas vieyas y variedad de manzanas a paso de gigante»

«Los mayores consumidores de sidra están ahora entre la chavalería porque se hace un producto más comercial»

08:05 ☆☆☆☆☆

Me gusta



**JUAN JOSÉ TOMÁS PIDAL** Gerente de Sidra J. R. Alto Infanzón, premio del público en el Festival de la Sidra

A. RUBIERA

Juan José Tomás Pidal, natural de Peón (Villaviciosa) y vecino de Cabueñes, tiene 35 años y lleva veinte manejándose en un llagar. En realidad, la sidra corre por sus venas: «soy nieto y sobrino de llagarero». Por eso a nadie debió extrañarle que con 15 años empezara a trabajar en Sidra J. R., un llagar ubicado en el Alto del Infanzón, con Amador Rodríguez como jefe y mentor. En el 2004, con el fallecimiento de éste, Juan José Tomás decidió dar el paso al frente y hacerse cargo de Sidra J. R. Alto Infanzón. Desde el 2006 es el gerente de la firma y lo hace, sostiene, siguiendo «la estela de lo que Amador hacía, de cómo trabajaba él la sidra, aunque me gusta innovar y hacer alguna cosa nueva, sobre todo por darle un poco de juventud al llagar». Entre esas novedades incluye el haber suscrito la Denominación de Origen con su Sidra Natural L'Ynfanzón, o haber introducido una prensa neumática en la bodega. La fórmula no debe de irle mal porque el domingo logró el premio del público en la Fiesta de la Sidra Natural de Gijón. El primero que alzaba Tomás en la fiesta. Le supo a gloria.



Juan José Tomás Pidal, delante de un camión de su empresa. pablo solares

-Primer premio del público en la fiesta de la sidra. ¿Cómo sienta?

-La verdad que muy bien porque el reconocimiento de la gente de la calle es algo muy bueno. Las 25 personas que estaban en el jurado popular no tienen vinculación con ninguna sidrerías ni llagares, sólo les motiva que les gusta la sidra. Puede que no tengan unos conocimientos muy amplios, pero se fían de lo que les gusta y lo que no. Y eso, para mí, es una sensación muy buena, una felicidad enorme.

-¿Qué producción tienen y dónde se encuentra su sidra?

-En el llagar estamos tres personas empleadas todo el año y elaboramos medio millón de litros de sidra, unas 600.000 botellas, más o menos. Nuestro mayor campo de distribución es Gijón y la cuenca del Nalón, aunque se encuentra nuestra etiqueta en otros puntos de Asturias.

-Prensa neumática, D. O..., ¿diría que están Sidra J. R. está en fase de crecimiento o consolidación?

-Como negocio estamos intentando innovar, pero a pequeña escala. También estoy intentando aumentar un poco de nave para lograr más capacidad, pero por temas burocráticos vamos un poco lentos.

-¿Sigue siendo difícil la convivencia, al menos en el plano administrativo, entre zona rural y actividad sidrera?

-Sí, para nosotros es un tema complicado. Los llagares antiguos están en la zona rural y lo normal es que busquemos siempre zona de aldea donde asentarnos, pero nos ponen muchas trabas. Más bien no nos dan facilidades como yo creo que se deberían de dar, porque la nuestra es una industria agroalimentaria, como pueda serlo una ganadería. Tampoco molesta excesivamente y su entorno lógico es el rural. Pero chocamos con que se nos considera actividad industrial y como tal el papeleo siempre es mucho y lento.

-¿Cómo se está portando la crisis con la sidra y el sector?

-Este año, con la crisis, la sidra se consume más. Por algo estamos ante un producto popular, de pandilla, que resulta muy barato cuando se consume entre mucha gente.

### HEMEROTECA

Volver a la Edición Actual

HACE 25 Y 50 AÑOS

## La Nueva España

### Portadas de La Nueva España

Las portadas de hoy de La Nueva España hace 25 y 50 años  
Hace 25 años Hace 50 años

Prueba con *La Nueva España* 25 sidras con Denominación de Origen Protegida

Dales la vuelta.  
Busca la etiqueta Sidra D.O.P.

Todos los martes y jueves con *La Nueva España*

### ANUNCIOS GOOGLE

#### Escanciador Eléctrico

Escancia tu sidra de forma fácil y mucho más sabrosa  
[Escanciador.eolo.com](http://Escanciador.eolo.com)

#### Boda de ensueño en Oviedo

Celebra tu boda perfecta en un monumento nacional del siglo XVIII  
[www.hoteldelareconquista.com](http://www.hoteldelareconquista.com)

#### Sidra de Asturias

Consejo Regulador Denominación Origen Protegida Sidra de Asturias  
[www.sidradeasturias.es](http://www.sidradeasturias.es)

-Y dicen que el calor del verano también ayudó.

-Por supuesto. En este negocio dependemos muchísimo del tiempo con lo cual este verano la sidra ha salido muy bien en la costa, en los merenderos, en las terrazas. La venta en las sidrerías casi es igual entre invierno o verano, o si acaso baja algo, pero en julio y agosto se abren otros muchos puntos de venta que nos favorecen.

-Treintañero y lagarero. ¿Está de acuerdo con que la sidra sigue teniendo un filón entre la gente joven?

-Yo diría que los mayores consumidores de sidra están, ahora mismo, entre la chavalería.

-¿Qué influyó para llegar a eso?

-El hacer una sidra más acorde con la chavalería: una sidra suave, que se bebe bien, que no deja malos gustos, ni malos olores, y a la que se le da un poco de sabor pero sin caer en lo de antes, cuando se buscaba una sidra más fuerte, más amarga... Algo que a la chavalería no le gusta. Los jóvenes quieren un poquitín de sabor, suavidad y poco más.

-Lleva 20 años haciendo sidra. ¿Hace un producto distinto ahora que cuando empezó?

-Se da el caso de que cuando yo empecé con Amador, a él le gustaba hacer una sidra muy suave, quizás algo más suave que la que a mí me gustaba. Cuando nos juntábamos los dos y probábamos para corchar, yo siempre tiraba por la sidra un poco más hecha, más fuerte. Y me sigue gustando, pero intento pensar en mis clientes y hacer lo que mayoritariamente le gusta a la gente: una sidra más comercial.

-¿Cómo ha influido todo eso en la manzana?

-Ahí sí que han cambiado mucho las cosas. Se están perdiendo pumaradas tradicionales, «vieyas», a paso de gigante. Y se están plantando nuevas, algo que está muy bien, pero con una limitación grande de las variedades de manzana. Cuando empezamos con la Denominación de Origen se empezó con 22 variedades pero, de esas, los viveros no te las injertan todas porque no todas «tiran» bien, así que estamos reduciendo el cupo a casi 10-14 variedades. Casi todas las plantaciones nuevas son de esas variedades y eso supone que estamos haciendo una masificación de unas pocas clases y perdiendo muchas.

-¿Qué se pierde?

-En Asturias había más de mil variedades de manzana, que se van perdiendo a medida que se extinguen pumarada «vieyas». Antes a los llagares llegaba mucha más mezcla de manzana que ahora.

-O sea, que la sidra pierde matices y va a perder muchos más.

-Digamos que cambia un poco. Ahora estamos demandando al Serida y a la Denominación de Origen que busquen una manzana más amarga, como la que había antes. Yo me acuerdo de guaje que íbamos a la pumarada y había manzanas amargas que íbas a echarles el diente y casi no podías, parecía que se te secaba la boca. Ahora esas no las hay, son manzanas más ácidas y dulces.

-¿Es de los que le gusta la pumarada?

-Sí, de hecho estoy haciendo plantaciones porque me gusta tener manzana propia. Y aunque planté varias fincas para Denominación, ahora ya estoy mirando con variedades nuevas. Estoy trabajando con especialistas para injertar algunos tipos amargos de manzana, de pumares que encuentras por ahí perdidos entre escayos. A ver si así podemos recuperar algo de la manzana que se está perdiendo.

-Lo suyo es más que negocio.

-Mi familia es de campo de toda la vida, de los que vivimos de las vacas y las pumaradas. La ganadería la abandoné porque, aunque me gustaba, no lo podía atender. Así que todo lo que tenía para ganadería ahora lo tengo dedicado a pumarada.

-¿Qué aportación ha hecho la Denominación de Origen al sector?

-Es un aliciente indudable para el consumidor, que siempre puede escoger entre una sidra normal y una de denominación. Aunque una y otra sigan siendo sidra. La D. O. te garantiza que es 100% asturiana, y supone una apuesta por lo tuyo. Es un poco más de dinero que dejas para la región, para que se planten pumaradas y todo vaya a más. Para los llagareros es un aliciente de mejora.

-¿Y se vende?

-Cada vez más.

-Año de vecería. ¿Cómo ve la producción?

-Calculo que habrá un 40-50% de la cosecha. Aunque hubo una florída grande, no sé por qué se perdió. Esperemos que ahora llegue la lluvia porque atravesamos una seca muy grande, que no es nada bueno para la manzana. Llovió mucho en junio, secó en verano y, encima, con Nordeste, que seca muchísimo.

«Con la crisis la sidra se consume más; estamos ante un producto popular, de pandilla y barato»

«Necesitamos que el Serida busque una manzana más amarga, como las de antes»

[Anuncios Google](#)

[Escanciador Eléctrico](#)

Escancia tu sidra de forma fácil y mucho más sabrosa [Escanciador.eolo.com](http://Escanciador.eolo.com)

### Boda de ensueño en Oviedo

Celebra tu boda perfecta en un monumento nacional del siglo XVIII [www.hoteldelareconquista.com](http://www.hoteldelareconquista.com)

### Sidra de Asturias

Consejo Regulador Denominación Origen Protegida Sidra de Asturias [www.sidradeasturias.es](http://www.sidradeasturias.es)

#### COMPARTIR



ENVIAR PÁGINA »

IMPRIMIR PÁGINA »

AUMENTAR TEXTO »

REDUCIR TEXTO »

¿qué es esto?

Enlaces recomendados: Juegos | Cta NARANJA de ING 3,5% TAE 4 meses Sin comisiones | DEPOSITOS Open 4%

CONÓZCANOS: [CONTACTO](#) | [LA NUEVA ESPAÑA](#) | [CLUB PRENSA ASTURIANA](#) | [PUNTOS DE VENTA](#) | [PROMOCIONES](#)

PUBLICIDAD: [TARIFAS](#) | [AGENCIAS](#) | [CONTRATAR](#)



lne.es y La Nueva España son productos de Editorial Prensa Ibérica

Queda terminantemente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos ofrecidos a través de este medio, salvo autorización expresa de La Nueva España. Así mismo, queda prohibida toda reproducción a los efectos del artículo 32.1, párrafo segundo, Ley 23/2006 de la Propiedad intelectual.



Difusión auditada por OJD



© Prensa Asturiana Media



Otros medios del grupo Editorial Prensa Ibérica

Diari de Girona | Diario de Ibiza | Diario de Mallorca | Empordà | Faro de Vigo | Información | La Opinión A Coruña | La Opinión de Granada | La Opinión de Málaga | La Opinión de Murcia | La Opinión de Tenerife | La Opinión de Zamora | La Provincia | Levante-EMV | Mallorca Zeitung | Regió 7 | Superdeporte | The Adelaide Review | 97.7 La Radio | Blog Mis-Recetas | Euroresidentes | Lotería de Navidad



Aviso legal