



Viernes 01 de enero de 2010 Contacte con laprovincia.es | RSS



NOTICIAS

Gran Canaria

HEMEROTECA »

EN ESTA V

PORTADA

OPINIONES

MULTIMEDIA

DEPORTES

ECONOMÍA

SOCIEDAD Y

Titulares Las Palmas capital **Gran Canaria** Lanzarote Fuerteventura Canarias España Mundo Sucesos Lo último**CHAT****Charla con Kike Boned, campeón del mundo de fútbol sala con la selecci**

laprovincia.es » Gran Canaria



HE

Gran Canaria escancia sidra

Técnicos del Cabildo visitan Asturias con el objeto de conocer de cerca todo el proceso de elaboración de la tradicional bebida



La sidra asturiana traspasa fronteras y prueba de ello es que incluso se atreve a cruzar parte del Atlántico para llegar hasta las Islas Canarias a conocer a una hermana pequeña. El Cabildo de Gran Canaria quiere promocionar el cultivo de manzano, ya que la tierra se ha ido abandonando porque el turismo se perfiló como un sector de mayor rendimiento económico.



Arriba, Armando Rodríguez, a la derecha, durante el proceso de elaboración de la sidra canaria. Sobre estas líneas, la expedición canaria posa con elaboradores asturianos en el Ilagar Foncueva, en Sariego. MARIOLA MENÉNDEZ

MARIOLA MENÉNDEZ La crisis ha pasado factura y ahora hay quien echa la mirada atrás para regresar al campo. La fruticultura es compatible con otros trabajos y ya hay muchos agricultores interesados en el cultivo de manzanos, afirma Armando Rodríguez, técnico del Servicio de Extensión Agraria del Cabildo de Gran Canaria.

Los isleños no sólo se han interesado por la plantación de estos frutales, también miran con entusiasmo la producción de sidra con el objetivo de lograr un mayor rendimiento del fruto. Así que tras varios contactos y viajes a la Comarca de la Sidra, que incluyeron visitas al Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (Serida), en Villaviciosa, el año pasado se obtuvo la primera sidra elaborada por una institución de las islas. Surgió tras el éxito de las jornadas organizadas en 2008 por el Servicio de Extensión Agraria sobre el cultivo de manzana en el municipio de Valleseco, donde se ubica el mayor número de plantaciones.

En total, se produjeron 220 litros de sidra natural. Armando Rodríguez señala que su sabor es distinto al de la bebida asturiana, ya que el caldo canario está elaborado con manzanas que han recibido mayor número de horas de sol y se emplean otras variedades, como la reineta del Canadá. Los expertos consideran que se trata de una sidra "más joven". Su nivel alcohólico oscila entre los 8,5 y 9 grados, "quizá porque la manzana está más madura al recogerla en el mes de noviembre", considera Rodríguez. En Asturias, la recogida del fruto es en octubre y los primeros zumos se obtienen pasada la festividad del día 12. El técnico grancanario indica que "al ser una manzana más tardía, el rendimiento fue del 50 por ciento".

La experiencia del año pasado animó al Servicio de Extensión Agraria a seguir mejorando su producción para esta campaña, en la que se han elaborado 330 litros de sidra. Armando Rodríguez manifiesta que "ha sido un año malo de manzana porque ha estado lloviendo siete meses", una situación meteorológica poco frecuente en la isla, donde se contabilizan unos 24.000 árboles en pequeñas plantaciones. La sidra canaria se elabora en bodegas de vino, incluyendo una trituradora de manzana siguiendo el proceso asturiano.

Los canarios, incluso, se han atrevido a obtener sidra gasificada, pero Armando Rodríguez confiesa que les falló el método. En su experimentación han producido sidra con más cuerpo, sin filtrarla, y otra, filtrada, con menos. Como aún falta cierto arte de echar un culete, los isleños se conforman con el escanciado eléctrico. Todo se andará.

Con el objetivo de promocionar, impulsar y mejorar la fruticultura continúan realizando estudios y experimentando con distintas variedades. Para ello disponen del apoyo del propio Serida. Armando Rodríguez señala que "la idea no es hacer únicamente sidra, sino revalorizar el cultivo del manzano y obtener de él vinagres, mermelada, licor, aguardiente y sidra, entre otros productos". Agrega: "Queremos producir con calidad, que sea una producción ecológica y que tenga un valor añadido". De momento, sólo piensan en una producción interior. "Seguiremos en contacto con los asturianos, de los que aprendimos mucho, y aplicando nuevas técnicas", asegura Rodríguez.

Anuncios Google

Gran Canaria a Dublin

Vete a Irlanda con Aer Lingus. Es más barato que quedarse en casa. www.AerLingus.com

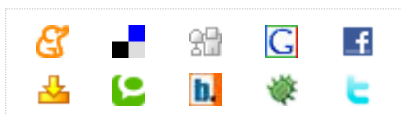
Gran Canaria Madrid

Oferta en eDreams hasta el 28 Feb 2010. ¡Plazas limitadas! www.edreams.es

webmaster

Paginas web economicas Calidad en servicios y buen gusto www.webjulio.com

COMPARTIR



¿qué es esto?

ENVIAR PÁGINA »

IMPRIMIR PÁGINA »

AUMENTAR TEXTO »

REDUCIR TEXTO »

| Ver Más Ofertas Aquí |



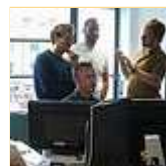
Cesta Petit Menuda. ¡Compra on-line o consúltanos!

90,00 €



Guitar Hero World Tour. Con toda la garantía de Divineo.

83,90 €



ADSL 10mb + línea telefónica para pymes y autónomos. Todos los servicios en una sola factura.

15,00 €

Enlaces recomendados: Hoteles en Lanzarote | Juegos | Proteja ahora su casa por sólo 99 €

PROMOCIONES CONÓZCANOS: CONTACTO | LA PROVINCIA | LOCALIZACIÓN



laprovincia.es es un producto 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-provincia.com. Así mismo, queda prohibida toda reproducción a los efectos del artículo 32.1, párrafo segundo, Ley 23/2006 de la Propiedad intelectual.

Dit



Otros medios del grupo [Editorial Prensa Ibérica](#)

[Diari de Girona](#) | [Diario de Ibiza](#) | [Diario de Mallorca](#) | [Empordà](#) | [Faro de Vigo](#) | [Información](#) | [La Opinión de Granada](#) | [La Opinión de Málaga](#) | [La Opinión de Murcia](#) | [La Opinión de Tenerife](#) | [La Opinión de Nueva España](#) | [Levante-EMV](#) | [Mallorca Zeitung](#) | [Regió 7](#) | [Superdeporte](#) | [The Adelaide Review](#) | [Mis-Recetas](#) | [Euroresidentes](#) | [Lotería de Navidad 2009](#)