

Premiu a la meyor Primer Sidre l'Añu



En esta quinta edición del Certamen Primer Sidre l'Añu, LA SIDRA convoca por primera vez en la historia de nuestro país un concurso de sidra del año, sin trasegar. La sidra ganadora de este premio será declarada sidra oficial del evento.

Aunque es cierto que muchos llagares están saturados por lo que consideran un exceso de concursos locales, lo cierto es que hasta la fecha nadie se ha planteado premiar a la "primer sidre l'añu", es decir, a la sidra recién hecha y sin trasegar.

Una sidra que hasta hace poco era lo normal, sobre todo en los meses de marzo y abril, pero que a medida que fueron industrializándose los llagares y popularizándose la técnica del trasiegu, fue poco a poco desapareciendo de las barras de los chigres, de tal manera que se conservó básicamente en los llagares caseros y que, si bien se potencia desde LA SIDRA con la celebración del Certamen Primer Sidre l'Añu, lo cierto es que hasta la fecha solamente un llagar -Trabanco- se anima a comercializar esta sidra, lo que es un mérito importante dada la inestabilidad de la sidra de estas características.

El concurso tendrá llugar el sábadu 12 d'abril na sidrería xixonesa El Canigú

Pues bien, desde LA SIDRA hemos decidido dar un paso más para animar al resto de los llagares a sacar esta primera sidra directamente al mercado, y es por ello por lo que hemos convocado este premio a la Meyor Primer Sidre l'Añu, a la que declararemos sidra oficial del certamen que se celebrará la próxima Semana Santa en el Muséu del Pueblu d'Asturies, y de la que adquiriremos al llagar un mínimo de 100 cajas de sidra.

Así mismo, el desarrollo del concurso será un poco diferente al que suele ser habitual, puesto que inten-



PRIMER SIDRE L'AÑU

Xixón, del 17 al 20 d'abril

La sidre premioo sedrá la oficial demientres les cuatro xornaes nes que se celebra la Primer Sidre l'Añu, y tará a dimposición de tolos asistentes.

taremos contar con un jurado de reconocido prestigio pero compuesto por personas que habitualmente no suelen participar en estos eventos. Además el concurso contará con una fase de preselección en la que se seleccionaran las cinco mejores, que en la jornada definitiva serán probadas en cata ciega por el jurado, pero que será abierta al público pudiendo así seguir en directo las valoraciones del jurado y conocer la puntuación obtenida en cada momento por las sidras participantes.

Para que la decisión final sea má justa, en cada tanda se eliminará la mayor y menor puntuación, evitando así cualquier posible presión sobre el jurado.

Por otra parte, el público asistente al concurso, que tendrá lugar en la Sidrería El Canigú a partir de las 5 de la tarde, tendrá la oportunidad de probar las sidras presentadas al concurso, algo totalmente inusual en los concursos que vemos en Asturias.



<p>EL MALLU del INFANZÓN SIDRERÍA - MERENDERO</p> <p>ABIERTO TODOS LOS DÍAS</p> <p>MENÚ DIARIO PARRILLA DE LEÑA</p> <p>CORDERO Y GOCHU A LA ESTACA LOS DOMINGOS</p> <p>Ctra. Peón, As 331, 276 Alto del Infanzón - Gijón (desvío a Peón, cementerio Deva)</p> <p>Amplia terraza</p> <p>☎ 985 13 50 30</p>	<p>de Tapas por</p> <p>EL MALLU SIDRERÍA</p> <p>de domingo a jueves Tapeamos, excepto víspera de festivos</p> <p>MENÚ DIARIO</p> <p>ABIERTO TODOS LOS DÍAS</p> <p>• COMIDAS PARA GRUPOS</p> <p>C/. Pola Siero, 12- Gijón</p> <p>☎ 985 31 94 10 ☎ 984 19 28 65</p>	<p>EL OTRU MALLU SIDRERÍA</p> <p>Amplios salones</p> <p>• ESPICHAS • GRUPOS • TODO TIPO DE CELEBRACIONES</p> <p>MENÚ DIARIO</p> <p>ABIERTO TODOS LOS DÍAS</p> <p>C/. Sanz Crespo, 15 Gijón</p> <p>☎ 985 35 99 81</p>
---	--	---