

## **Sidra Brut de Asturias ha batido récords en las fiestas navideñas**



**Hasta el 6 de enero, durante casi un mes, se ha tomado Sidra Brut en los 236 restaurantes del Principado de Asturias (España), con un precio muy competitivo si lo comparamos con el precio de otras bebidas espumosas que no superan en calidad la de este producto. Asturias Sidra Brut es una acción promocional de las espumosas con Denominación de Origen Protegida (DOP) que pretende aumentar el consumo, máxime durante el periodo navideño con sus tradicionales celebraciones familiares, entre amigos y compañeros de trabajo.**

El evento está promovido por las marcas POMARINA (El Gaitero), EM (El Gobernador) y POMA AUREA (Sidra Trabanco), con el patrocinio del Consejo Regulador DOP Sidra de Asturias y la colaboración de Otea (Asociación de Hostelería y Turismo de Asturias).

El objetivo de la actuación es que los asturianos y visitantes de otras CC.AA. y de fuera de España consuman Sidra Brut, un producto de gran calidad que gracias al esfuerzo de todos juntos en torno al Consejo Regulador: productores y elaboradores las acciones del Consejo Regulador cada vez es más reconocido y demandado.

Como en ediciones anteriores, el producto se ha ofrecido a precios muy económicos y permitirá disfrutar esta bebida y brindas por buenos deseos para el año próximo.

El hotel Abba acogió la presentación oficial con una excelente acogida por parte de numerosos hosteleros, medios, bloggers y aficionados a la gastronomía que pudieron degustar todas las sidras participantes.

El acto contó con la asistencia del presidente de Otea, José Almeida, y Ricardo Álvarez representando a la hostelería de Gijón, localidad escogida este año como sede de la presentación oficial, así como la gerente del Consejo Regulador, Reyes Ceñal, quien durante su intervención destacó que “este producto es puramente Asturias -de los pies a la cabeza- con la gran calidad que le confiere esta Denominación de Origen Protegida y que ya está comenzando a ser valorado como se merece”.

Por su parte, el sumiller Iñaqui Busto y el periodista David Fernández-Prada, se mostraron muy satisfechos ante “lo que hemos logrado entre todos, porque da gusto ver como un restaurante con estrella Michelin incluye sidra brut en sus armonías con el menú degustación y se nos pone la piel de gallina cuando nos enteramos que el mejor restaurante del mundo, Can Roca, ha incluido sidra brut también en su maridaje, lo cual nos tiene que hacer pensar que el camino es acertado y que este producto tiene mucho recorrido”.

La Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias cuenta con 23 lagares, 274 cosecheros y 563 hectáreas registradas y auditadas, con unas plantaciones de manzano con 22 variedades autorizadas en el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida.

Este Consejo Regulador es un órgano adscrito a la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales del Principado de Asturias, y es el Organismo encargado de certificar que una sidra se califique como “Sidra de Asturias” Denominación de Origen Protegida.

**Fuente: Consejo Regulador DOP Sidra de Asturias**