

Se llevará a cabo en Valdivia, entre el 17 y el 19 de abril

Cumbre de la sidra incluye la disputa de una Copa Internacional

Los participantes tendrán evaluación especializada de un jurado sobre las características de su producto.

CIRO COLOMBARA



Habrán más de 100 stands de productores locales y agricultura familiar campesina.



Se espera la participación de 25 marcas.

En abril del año 2024 se realizó en Valdivia la primera Fiesta de la Manzana y la Sidra. Los talleres de cata y también de elaboración de esta bebida, además de muestras gastronómicas y espectáculos musicales atrajeron a más de 15.000 personas, literalmente sedientas de conocer más sobre este tradicional producto.

La actividad era un proyecto ampliamente deseado por la Asociación Gremial de Manzaneros de Los Ríos AG, tal como dice María Teresa Rencoret, productora del evento. "La idea comenzó a gestarse en 2019, antes de la pandemia, porque veíamos con tristeza que nuestros huertos patrimoniales se extinguían, que el consumo de sidra y su visualización eran cada vez menor y quedábamos unos pocos productores. Fue así como pensamos en hacer algo que reposicionara nuestra sidra, nuestra chicha, nuestros huertos y las manzanas tan ligadas a nuestro territorio".

La gran respuesta del público llevó a este gremio a organizar una segunda versión -en mayo del 2025- que contó con la presencia del chef y comunicador gastronómico Mikel Zulueta, junto con la destacada sommelier y periodista especializada en bebidas nacionales, Mariana Martínez. "Su presencia reafirmó nuestro compromiso con la calidad, el aprendizaje y el disfrute compartido. Nuevamente fue un éxito, lo que nos demostró que existe una masa crítica de productores y demanda. Y ahora estamos en la cuenta regresiva para la tercera versión de la feria, que se llevará a cabo entre el 17 y el 19 de abril", detalla Marcelo Pino, presidente del gremio.

"Respecto a la versión anterior, hay un 65% de aumento en la cantidad de expositores, más de 100 stands de productores locales y agricultura familiar campesina. A modo de balance, puedo decir que hemos logrado posicionar a la manzana como patrimonio regional y a sus productos derivados como elementos importantes para la economía local", agrega.

María Teresa Rencoret dice que una de las grandes novedades del evento de este año es la organización de una Copa Internacional, cuyo objetivo es reconocer y evaluar las mejores sidras producidas en Chile y el extranjero. "Si bien aún no tenemos el número definitivo de inscritos, creemos que llegarán unas 25 marcas, que serán degustadas a ciegas por un panel de expertos nacionales e internacionales. Ahora, más que una competencia, esta copa busca profesionalizar el conocimiento en

torno a la sidra, entregando a cada productor una evaluación especializada sobre las características de su producto".

El programa de actividades considera también un Cider Speed Meeting. ¿De qué se trata? Marcelo Pino explica que consiste en reuniones breves y rotativas, donde cada productor podrá presentar su sidra, intercambiar contactos y abrir oportunidades comerciales de forma directa. Participar en estos meetings, como también en la rueda de negocios que habrá, permite fomentar el encuentro entre productores de sidra y actores del mercado como compradores, distribuidores, representantes de ProChile y el canal Horeca".

Buen maridaje

En Chile, la sidra representa una pequeña fracción del mercado de las bebidas alcohólicas. En los últimos años, eso sí, ha mostrado un crecimiento que se estima entre el 5% y 10% anual. Según Valeria López, sommelier chilena y directora técnica de la Copa de la Sidra de Valdivia, "esto se debe principalmente al interés de personas jóvenes por productos más frescos, ligeros, con menor graduación alcohólica y con identidad local. Tradicionalmente se consumía en fechas puntuales como Fiestas Patrias, Navidad o Año Nuevo, pero hoy se está bebiendo durante todo el año".

¿Y cuáles son sus principales ocasiones de consumo?

"Acompaña los encuentros con amigos o celebraciones informales o formales, tardes de verano o momentos más relajados, como aperitivo, antes de una comida. También va muy bien con comidas, especialmente platos frescos o del mar, y funciona de buena manera para servir con postres a base de frutas".

Para el sommelier español Pascual Ibáñez, presidente del jurado de la Copa de la Sidra y autor de la primera guía de este producto en Chile, esta bebida es un comodín en la gastronomía. "Es, por ejemplo, ideal a la hora del aperitivo acompañando determinados pescados y mariscos. Logra además atractivos maridajes por contraste con guisos contundentes de carnes y legumbres, embutidos, quesos grasos y maduros. También armonías convincentes con postres entre las sidras dulces"