

ACTUALIDAD

5

Sidrería de Ancud participa con éxito en la “Cidercon 2025” de EE.UU.

Sidra Chilwe, cooperativa usuaria de INDAP con tradición de agricultura familiar campesina e indígena, integró la delegación chilena que protagonizó la más importante cumbre del rubro realizada en Chicago.

Con gran éxito, la Sidra Chilwe de la comuna de Ancud, fue parte de la delegación de sidrerías que participaron en la Cidercon 2025 en Chicago Estados Unidos, el evento más importante del rubro a nivel mundial y que este año tuvo como tema central “El Futuro Sostenible de la Sidra: Planeta, Personas, Beneficios”.

La Cooperativa Agroecológica Chilwe, formada por 17 socios cooperados usuarios y usuarias de INDAP; tienen a la sidra y el vinagre de manzana como los primeros productos que elaboran en este proyecto común.

Con estas botellas y el relato vivencial del alto valor alimentario de Chiloé estuvieron representados por su presidenta Gicella Saldivia, quien señaló que **“Chiloé por las manzanas y otros productos, y por sus condiciones de producción más agroecológica, siempre es un muy atractivo. Pesa en eso también la nominación Sipam. Para mí es muy desafiante ser la única representante de la isla. Es un desafío, pero un desafío bonito.”**

Saldivia agregó que **“cuando empezamos el 2016 marcamos un hito para nuestra cooperativa, porque empezamos a tener un**

rubro y un producto en común, y que además era complejo de desarrollar -más allá de que haya alguna experiencia y conocimiento local- había que pensar en un producto comercial y eso es otra cosa, implicaba un desafío mayor que aún estamos aprendiendo.”

El director regional de INDAP, Francisco Parada, celebró el salto que dio la Cooperativa Chilwe de la mano de la sidra y reafirma que el trabajo institucional apunta a que sostengan su vocación e identidad productiva, pongan en valor sus productos y mejoren sus ingresos.

“Felicitamos a la Cooperativa Chilwe por su exitoso paso en la Cidercon realizada en Chicago, su participación es fruto de un sostenido esfuerzo por poner en valor productos de la agricultura familiar campesina y demuestra como la asociatividad que realizan las pequeñas cooperativas agrícolas es una excelente forma de potenciar su comercialización. Destacar también que Chilwe cuenta con sello SIPAM, certificación que reconoce el resguardo del patrimonio agroalimentario y cultural del archipiélago de Chiloé.”

¿Por qué gusta la sidra del sur de Chile? Los ingredientes claves están en esos huertos que conservan manzanas, algunos por hace más de 400 años, con especiales



características principalmente entre La Araucanía y Los Lagos. Camués, reineta, fierro, limona, puchacay, candelaria y cabeza de niño, son algunas de las variedades que marcan esas condiciones para un resultado único. El clima y la tradición histórica de preparación de chicha, sidra y otros productos, son las otras variables para este momento estelar.

DELEGACION CHILENA

Sidra Chilwe y Sidrería TenCai (Padre Las Casas), dos apuestas productivas con tradición de agricultura familiar

campesina e indígena, fueron parte de la delegación junto a Quebrada de Chucao (Loncoche), Magritte (Villarrica), Della Chá (Valdivia), Punta de Fierro (Valdivia) y Ergo (Bodega Ergo, Santiago). Eso, además de los expertos José Antonio Alcalde (profesor UC, juez y productor) y Fabián Lara (juez, asesor y productor).

Ellos estuvieron en Chicago para dar charlas, conferencias y degustaciones, ante productores, distribuidores, investigadores, restaurantes y pommeliers (sommeliers de la sidra), de EEUU y otros 15 países.