

■ Chef&Hotel | opinión

El año de la sidra chilena



Pamela Villagra

Periodista gastronómica y consultora en turismo gastronómico
 Cambiando paradigmas desde Gastronomujeres
 Viajamos en Ruta de Los Abastos
 Miembro de Mujeres en Turismo

El 2025 parte como un año decisivo para la sidra chilena. Una bebida fundamental en la cultura del sur de nuestro país que, aunque vive su mejor momento, trabaja para reconectar con el público local para volver a habitar las mesas públicas y privadas de los chilenos.

La sidra es al sur, lo que la chicha de uva al centro. No es algo sabido, pero las manzanas del sur se consideran como parte fundamental del rico patrimonio agrícola nacional. La chicha, que es otra forma de fermentación de la manzana, se sigue elaborando en abundancia en el campo sureños, aunque ha perdido su relevancia económica. Es bajo este escenario que la sidra fina, de calidad, florece como una agregación de valor a ese patrimonio del manzanar del sur de chileno, relevando el acervo cultural y artesanal del producto, para llegar a nuevos mercados y generar un modelo de negocio que le otorgue sustentabilidad económica y protección al hermoso paisaje cultural de quintas de manzanas del sur.

Los huertos de manzana, o quintas, son componentes característicos e identitarios del sur de Chile. Desde Araucanía hasta Chiloé, la Patagonia expresa uno de sus atractivos y singularidades en la inmensa diversidad de sus ecotipos de manzanas, algunas de ellas muy antiguas, y cuyo conocimiento y catastro está en mano de sidreros, cultivadores y campesinos que también hacen parte de ese paisaje cultural a promover y a preservar.

Por dar un ejemplo, la sidra Punta de Fierro usa unas dieciocho variedades de manzanas patrimoniales para su elaboración, manzanas que se entremezclan con plantas, hierbas y polinizadores beneficiosos en un huerto de árboles de 130 años,

deliberadamente gestionado, pero también silvestre. Molida y prensada en equipos fabricados con madera de laurel chileno, fermentada lentamente durante el frío invierno valdiviano y envejecida durante doce meses, este proceso proporciona un sabor único en el mundo. Es una tipicidad tan auténtica, única y singular dentro del cuadrante "sidras de nuevo mundo", que Chile emerge como un paraíso para la producción de la sidra fina.

No consumimos lo que no conocemos, está claro, pero es algo que usted, lector, está invitado a cambiar. Punta de Fierro, o Tencaí, Magritte, Ergo, Chucao, Chilwe, Della Chà, por ejemplo, dan cuenta del extraordinario momento que vive nuestra sidra y que toca conocer, probar, entender y defender.

Disponemos de una oferta creciente de sidras gastronómicas en las que prima la calidad y personalidad. Sidras con cuerpo, cremosas, equilibradas, de gustos frutales, bien dotadas de acidez, excelentes compañeras de pescados y mariscos, que, además, juegan con la ventaja de su moderada graduación alcohólica, y sus saludables efectos depurativos y diuréticos, además de sus innegables nutrientes esenciales, y enzimas digestivas.

La condición de Chile como país invitado de honor a la CIDERCON® 2025, el evento de la sidra más importante del mundo, constituyen un hito trascendental para volver la mirada sobre una bebida que nunca

debió desaparecer de nuestro consumo. Lamentablemente, seguimos sufriendo el flagelo de nuestra ignorancia ante las bondades de nuestras despensas -líquidas o sólidas- y necesitamos del mercado americano (el mayor consumidor del mundo) y de los comentarios de los expertos mundiales para que interesarnos y convencernos de las bondades y virtudes de nuestras sidras.

Muda me dejaron las palabras de la directora ejecutiva de la Asociación Estadounidense de Sidra (ACA, por sus siglas en inglés), Michelle McGrath, organizadora del evento, cuando explicó las razones de por qué Chile, entre el cuatro y siete de febrero, será el rey de la sidra mundial. "Chile tiene una larga y rica historia en la producción de sidra como una parte importante de la cultura y la economía local del país. Cada año, se producen millones de galones de sidra a partir de los bosques de manzanas tradicionales de sidra que crecen en Chile. La mayoría de esta sidra se vende bajo el nombre de "chicha", pero hay un creciente movimiento de nuevos productores y empresas consolidadas que buscan llevar la sidra al primer plano de la industria de bebidas chilena. La delegación chilena contará con productores de sidra, cultivadores de huertos, educadores, investigadores y funcionarios del gobierno que trabajan para llevar la sidra a los mercados locales, nacionales e internacionales".