

## La sidra, el oro líquido que florece en A Estrada



La antigua industria de la sidra tradicional ha resurgido con fuerza en A Estrada, donde su producción se remonta a la Edad del Hierro. Ya bien entrada la primavera florecen los manzanos, y en la comarca de Tabeirós-Terra de Montes es posible encontrar hasta medio centenar de variedades autóctonas de esta sabrosa fruta. Rabiosa, raída, marafouza, freixerana... bellos nombres autóctonos para la materia prima del oro líquido de esta tierra. Unas variedades que evocan el aroma de una tradición milenaria.

Ya son más de cien las hectáreas destinadas a plantación de manzanos para sidra tras una intensa labor de los productores locales para revitalizar esta actividad tradicional entre los verdes valles y sedosas riberas de los ríos Ulla, Umia y Liñares. Cada temporada se recogen más de mil toneladas en A Estrada y la mayor parte es vendida a sidrerías foráneas. Sin embargo, una parte, en torno a 50.000 kilos, se destina a la elaboración de sidra en la localidad.

La floración llega entre abril y mayo, y también por estas fechas sale al mercado la última cosecha. Los espléndidos campos se extienden ante la vista y avivan los sentidos. En Galicia hay catalogadas más de 200 variedades de manzana, de las que una cuarta parte se cultiva y emplea en A Estrada para elaborar sidra. Tras la recogida y elaboración, el delicioso producto final combina variedades dulces, ácidas y amargas. Su sabor, según explican las personas expertas, es ligero, aromático y suave en acidez, con cuerpo. Un lujo para el paladar que puede acompañarse de una tapa de productos típicos en los bares y restaurantes de la villa.

### Industria local emergente

Un grupo de productores de manzana y elaboradores fundó en 2011 la Asociación Maceira e Sidra para dar el empujón definitivo a la producción de sidra tradicional. Pese a que la fabricación entró en declive hace más de cien años, en muchas casas se conservan antiguos lagares, y ya a finales del siglo pasado se emprendió un proceso de recuperación de plantaciones. La cooperativa Maceiras do Ulla-Ullama, fundada en 2002, agrupa a la mayoría de productores de la zona. La manzana de A Estrada es mayoritariamente de producción ecológica, y conserva la esencia del pasado, su nobleza y autenticidad.

### **La Feira da Sidra, en la que además de la bebida local se sirve producto de otros cuatro países, es ya una cita obligada en el calendario festivo**

El trabajo dio sus frutos y la industria sidrera local vive un verdadero renacimiento. La Feira da Sidra nació en 2012 y en ella se sirve producto elaborado en A Estrada además de en otras zonas de las Rías Baixas con tradición sidrera (como Bembrive, en Vigo) y otras partes del Estado, Portugal, Francia, Inglaterra y Alemania.

Además, Maceira e Sidra celebra jornadas de turismo sidrero con la Universidad de Vigo, enmarcadas en el máster de Turismo de Interior. Restaurantes de A Estrada han incorporado también menús sidreros, un reflejo de la revitalización de esta industria. Y es que el producto de la manzana tiene también un gran potencial gastronómico.

### **Otros atractivos de A Estrada**

La floración de la manzana invita ya de por sí a una visita a A Estrada en primavera, pero, además, el municipio cuenta con otros grandes atractivos. Imprescindible es una visita al pazo de Oca y sus jardines, trazados en el siglo XVIII y a los que se denomina el "Versalles gallego". El recinto está integrado en la Ruta de la Camelia de As Rías Baixas.

La naturaleza regala bellos paisajes en la localidad de Tabeirós-Terra de Montes. Las cascadas del río Curantes, las Brañas de Xestoso y la Lagoa Sacra de Olives son algunos parajes que debemos incluir en la agenda a la hora de planificar la visita. Una de las mejores panorámicas la encontramos en el mirador de San Miguel de Castro, desde donde las vistas se extienden hasta el mítico Pico Sacro y el río Ulla.

Para sumergirse en las tradiciones de A Estrada, nada mejor que presenciar la Rapa das Bestas, Fiesta de Interés Turístico Internacional, que se celebra en verano y atrae a fotógrafas y fotógrafos de medio mundo para captar la épica pugna entre *aloitadores* y caballos. Y, para coronar la visita, la villa ofrece una amplia oferta hostelera en la que no falta la sidra local.