



# **El culete más informado: será posible saber el origen de las manzanas de cada botella de sidra**

**La tecnología "blockchain" lleva la trazabilidad de la  
bebida al máximo nivel**

Saber qué variedad de manzana y en qué porcentaje se usa en cada botella de sidra, de dónde provienen esos frutos, qué día se recogieron y cuándo se mayaron. Esta es parte de la información a la que **los consumidores podrán acceder únicamente merced al número de tirilla de cada botella de sidra, gracias a la tecnología "blockchain" desarrollada por el Centro Tecnológico**

de la Información y la Comunicación (CTIC) de Gijón y el consejo regulador de la Denominación de Origen Protegida "Sidra de Asturias".

"Es una mezcla entre la tradición de la elaboración de la sidra y la tecnología disruptiva del 'blockchain'", valora Pablo Priesca, director de CTIC, que explica que **"los consumidores cada vez están más interesados en la característica y procedencia de los alimentos que consume, y la sidra no es menos"**, alabando también la "transparencia" que supone, al conocer todo lo que hay detrás de cada botella de sidra, gracias también al trabajo de los técnicos y auditores de la DOP.



Por la izquierda, Gerardo Menéndez, Julián Castañón, Pablo Priesca, Tino Cortina, Daniel Ruiz y Luis Meijueiro, con las botellas de sidra. ÁNGEL GONZÁLEZ

**"Las etiquetas solo llevan los rasgos genéricos de la sidra, ahora vamos un paso más allá"**, celebró el presidente de la DOP, Tino Cortina, que remarca que "ya estábamos obligados a llevar al día la trazabilidad de la sidra, desde su procedencia a la salida del llagar, pero ahora estos datos están al alcance de cualquiera para que la gente sepa qué consume", explicitando que **"la sidra avanza"**.

Por el momento **son dos los llagares que se ofrecieron a colaborar en este proyecto piloto**, cuyas primeras botellas marcadas saldrán al mercado en enero del próximo año: Menéndez y Castañón.