

## DESCRIPCIÓN DE LA CULTURA SIDRERA ASTURIANA

1. **DENOMINACIÓN DE LA MANIFESTACIÓN:** Cultura sidrera asturiana

2. **DATOS DE LOCALIZACIÓN:** Principado de Asturias

3. **TIPOLOGÍA DE LA MANIFESTACIÓN:**

Cultura asociada a prácticas sociales, rituales y eventos festivos; a tradiciones orales y cultura oral, a conocimientos, prácticas y paisajes culturales; y a oficios tradicionales. Existe, además, una rica cultura material en torno suyo.

4. **DESCRIPCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE LA MANIFESTACIÓN**

### 4.1 La espicha

La sidra asturiana ha desarrollado en torno suyo una compleja ritualización y unos espacios y ocasiones de sociabilidad propios (el lagar, la espicha o la sidrería, por ejemplo), convirtiéndose en un elemento indispensable en algunas otras ocasiones y lugares, y estimulando su consumo grados de sociabilidad superiores a los generados en torno a otras bebidas debido, en gran medida, a un fuerte carácter comunitario estimulado por peculiares formas de consumo.

La *espicha*, que en su sentido originario no era más que la apertura de un tonel de sidra con motivo de una celebración o el pago de una ayuda comunitaria, constituye en este sentido un espacio y una ocasión de consumo típicamente regional. Desde mediados del siglo XIX, además, con la paulatina mercantilización del marco socioeconómico y de las costumbres agrarias, se transformó en un hábil negocio de creciente éxito, extendiéndose su práctica a los ámbitos urbanos y constituyendo un magnífico ejemplo de redefinición de un protocolo con origen arraigadamente tradicional, prolongado en sus formas pero radicalmente transformado en su sustancia como efecto de su inserción plena en los circuitos del capitalismo.

En realidad, chigreros y lagareros estaban sabiendo sacar partido de unas señas de identidad y unas formas culturales muy apegadas aún a una población urbana que, debido al acelerado proceso de migración campo-ciudad, retenía todavía parte de la lógica de las costumbres campesinas, encontrando a la vez en ellas un refugio de seguridad y reafirmación frente a un universo urbano que podía llegar a resultar en algunos de sus aspectos extraño y hostil.

Si existe una ocasión de consumo íntimamente vinculada a la ingesta de sidra esta es, en efecto, la *espicha*. La transformación de esta costumbre de tradicional comunitarismo agrario mediante su mercantilización, contribuyó de todos modos a potenciar todavía más los efectos multiplicadores de la sociabilidad y comensalidad tabernaria en el contexto de las transformaciones de índole social y económica registradas desde los inicios del siglo XX. Los testimonios periodísticos, literarios o pictóricos de todo ello son abundantes, y dan muestra de todas las actividades que se desarrollan con este motivo, de qué grupos sociales frecuentaban su práctica o de las diferencias entre los ámbitos rural y urbano; la documentación, en fin, sugiere sobre todo interesantes cambios en la ritualización del consumo de sidra alterando y potenciando su vocabulario, por ejemplo, o transformando las manifestaciones de su cultura material. La espicha se hace así escenario de juegos y música, de degustación de alimentos de los que se resalta su valor de *típicos* o identitarios, o de

comportamientos asociados a la virilidad, entre otras muchas dimensiones del fenómeno que incrementan sus atractivos y estimulan sus valores mercantiles.

La plasmación de esta costumbre en el ámbito rural, que condensaba en su protocolo acusados rasgos de solidaridad y de redistribución de recursos comunitarios, suponía, por ejemplo, en una de sus múltiples formas, que el propietario del lagar, antes de corchar la sidra que después destinaría a la venta o al autoconsumo según el empaque de su negocio, invitase a los vecinos que le habían ayudado en su elaboración. De este modo, ofrecía a sus más allegados las primicias de un tonel y “lo que daba la casa”: huevos, tortillas, chorizos...; o si se trataba de zonas costeras las sardinas, que constituían la merienda principal en ese caso. Con el tiempo —con un ritmo desigual y según las zonas— irán apareciendo las empanadas, el queso, el jamón y, finalmente, los mariscos, según se fueron incrementando los niveles de consumo populares.

La espicha se convirtió en un negocio muy saneado, entretanto, en los ámbitos urbanos; y la apertura de un tonel en un local público concitaba la asistencia de numerosa y variada clientela. La presencia de grupos de burguesía y de clases medias en la ciudad lleva a que se encuentren, en ocasiones, pautas culturales muy diferenciadas respecto a las de las clases populares en lo que se refiere, por ejemplo, a música y alimentación; y especialmente en unas zonas marineras donde, frecuentemente, se data la presencia de unos mariscos cuyo precio forzosamente tenía que relegarlos a un consumo generalmente restringido a capas medias o altas. La densificación de las clases medias urbanas —aunque en una medida difícil de precisar por sus límites fluctuantes—, la consolidación de la burguesía y el crecimiento de la clase obrera regional, impondrá así una base social muy distinta con respecto a la estructuración de las áreas rurales, mucho más sumaria.

Se asistirá en este momento a un proceso mediante el cual la espicha urbana va modificando parte de sus rasgos originales: su condición esencialmente masculina, la presencia aplastante del cante regional..., para transformarse, cada vez más, en algo ya muy parecido a una industria del ocio en su sentido moderno, y asemejarse de manera significativa a un baile. Se irá modificando, además, parte de su ritualización, ya que se irá abandonando el consumo a píe firme y el “comer a mano” y se comienzan a ofrecer alimentos que sólo se pueden ingerir sentados y con cierto grado de comodidad. En todo caso, ante la emergencia de nuevas formas de ocio que coexisten con las formas tradicionales, pero que acaban por llevarlas generalmente a su desaparición, la espicha supo adaptarse y convertirse incluso en una de ellas.

En lo que atañe al desarrollo de la celebración, una cuestión de significada importancia la constituía el momento en que debía *espicharse* el tonel, esperando al instante óptimo de maduración del producto. En ocasiones eran los taberneros quienes determinaban la fecha en que daban comienzo la temporada de espichas. Es en el tránsito del siglo XIX al XX cuando comienzan a percibirse los cambios en el acto de la degustación y en su ritualización, como el tránsito de la jarra al vaso o el del espiche directo de la pipa a su traslado a la botella; o como se pone en evidencia también en las variaciones en la espacialidad del local.

La espicha conlleva, como se ha dicho, necesariamente la ingesta de alimentos, que no era raro que fuesen salados y picantes a fin de potenciar la sensación de sed. De este modo era común encontrarse con chorizos, huevos cocidos (que se condimentaban con sal y pimentón picante), lacón, sardinas salonas y tortillas de bacalao.

Por otra parte, la música —omnipresente en estas ocasiones lúdicas— experimenta cambios en los ámbitos urbanos y se observan las modificaciones operadas en los gustos populares, como por ejemplo el creciente éxito del cuplé en las primeras décadas del siglo XX. Pero podía incluso acoger las manifestaciones

melódicas más cultas; aunque, eso sí, sin excluir nunca las composiciones típicamente regionales.

Todo apunta a que la sidra de las espichas celebradas en los ambientes rurales presentaba mayor calidad que la servida en los centros urbanos. La apertura del tonel suponía para estos lagareros un ingreso indispensable en su economía campesina y hasta una forma de promoción social si la acumulación de beneficios era propicia. Al igual que en las urbanas, la música es un elemento indispensable en las espichas rurales, acudiendo incluso verdaderos profesionales de la comarca o región.

No era infrecuente por otra parte que se celebrasen espichas privadas, como por ejemplo cuando un lagarero pretendía vender su producción a un tabernero de la villa e invitaba a éste, y a alguno de sus más asiduos clientes, a una degustación gratuita con fines netamente mercantiles. Por último, en ocasiones eran los ayuntamientos quienes organizaban espichas para festejar cuestiones municipales u oficiales. Y no hay que olvidar que la *espicha* se podía seguir celebrando en el ámbito familiar y de vecindad más allá de su creciente vertiente mercantil.

Mediado el pasado siglo, de todos modos, y aunque no supusiera ninguna novedad, lo que había constituido un fenómeno de escasa entidad hasta el momento cobrará desde aquellas décadas una inusitada pujanza, y será a partir de estos años cuando se observe la generalización de la institucionalización de la espicha y del recurso a ésta por motivos de la más variada índole, sobre todo desde comienzos de la década de los sesenta. Ello se haría evidente por ejemplo con la aparición del Festival de la Manzana y la espicha multitudinaria que cierra los actos del programa; y comienzan a ser habituales las grandes espichas institucionales en los municipios de Gijón, Oviedo, Siero, Nava o Villaviciosa. Ya en la transición será habitual que cualquier tipo de evento político o cultural o que un congreso, exposición, certamen, asamblea o incluso ritos de paso como bodas, bautizos, primeras comuniones o despedidas de soltero, amén de todo tipo de reuniones, se celebre con la típica ocasión de consumo sidrero asturiana. A principios de la década de los ochenta era frecuente que algunos lagares ofreciesen espichas según un protocolo de sobra conocido: taquinos de jamón, empanada, queso cabrales, gaita, canciones... Las primeras bodas celebradas en lagares, de este modo, se remontan a los años sesenta, llegando a hasta hoy como una opción más a tener en cuenta. Cada vez son más los lagares que disponen de las infraestructuras adecuadas para poder acometer la ejecución de estos grandes fastos junto a comuniones, bautizos y todo tipo de banquetes y reuniones multitudinarias. En la actualidad la modalidad ha triunfado como un destacado servicio de hostelería. La ocasión se puede contratar por grupos con un precio que varía principalmente en razón de los condumios que se deseen degustar. Cuando la celebración adquiere una mayor entidad se puede contratar la presencia de música, siendo el propio consumidor quien promueve la espicha.

La expansión del consumo y los niveles de vida desde principios de siglo XX —y sobre todo desde los años veinte— no sólo se tradujo en la adopción precipitada de costumbres, protocolos sociales y formas de civilización cosmopolitas. También se produjo a menudo una revitalización de antiguas modalidades de cultura y economía popular —transformadas desde luego en sus formas y funcionalidad— que muestran una sorprendente vitalidad en el contexto de nuevos y más dilatados marcos de consumo; y que poco tienen que ver con simples *pervivencias* del pasado o muestras residuales de una sociedad tradicional incapaz de transformarse adaptándose a las novedades del momento. Es precisamente esa vitalidad y frescura la que las aleja también de experimentos arqueologistas y acartonados promovidos desde ámbitos ideológicos tan diferentes como pudieran ser la nostalgia nacionalista o el empeño reaccionario en dar vida a una pureza folclórica definitivamente periclitada.

## 6.2. Otras manifestaciones vinculadas a la cultura sidrera

La sidra ha jugado también desde siempre un destacado papel en la búsqueda de autoafirmación grupal que se produce durante la celebración de fiestas y otros actos lúdicos de la vida comunitaria que tienen lugar en el seno del grupo familiar o a través de los circuitos vecinales de reciprocidad, que se potencia a través de la comensalidad o de los rituales festivos. Este fuerte sentido comunitario contribuye a explicar la pujanza de un universo ideológico campesino durante mucho tiempo persistentemente cerrado a las influencias exteriores y renuente a perder sus elementos más tradicionales. De este modo, el mundo agrario constituye una importante reserva de patrones de la cultura popular y de la compleja sociabilidad del tiempo libre campesino.

La fiesta favorece la práctica de la hospitalidad, sobre todo a través de la comensalidad en el banquete familiar, y llega a convertirse en un verdadero potenciador de contactos amistosos o de estimulación de redes, de matrimonios intercomunitarios o de enfrentamientos que acaban configurando dos grupos: los locales y los forasteros. La fiesta conlleva también excesos en la comida, en la bebida y en el vestido; es el derroche lo que hace más grande la fiesta, ya que se llevan a cabo actos opuestos a la contención cotidiana. Son momentos de despilfarro porque se oponen a una vida diaria dedicada al ahorro cuidadoso, y afirman su voluntad de *inversión* ritualizada de las pautas sociales normativas.

Sea como fuere, el tiempo libre tradicional comienza a modificarse a finales del siglo XIX para dar paso a uno de ocio en su sentido contemporáneo. Significativo es, por ejemplo, que aunque las romerías mantuviesen una ritualización y una apariencia tradicional se organizarasen cada vez más en función de un nuevo público e industrial con nuevos gustos, dándose paso a un tipismo artificial —con respecto a los viejos patrones— y desarrollado con manifiestos fines mercantiles. Pese a ello, la fiesta tradicional aún subsiste a principios del siglo XX con todos sus ingredientes característicos, gracias a unas pervivencias campesinas que le proporcionan coherencia y sentido. En todas estas manifestaciones culturales la sidra cumple la función facilitadora de la sociabilidad y de cohesión grupal a través de una intensa protocolarización de su ingesta.

La romería tradicional seguirá siendo, pues, una pieza clave de la sociedad asturiana, y parece que el proceso industrializador la estaba incluso revitalizando, aunque los cambios se hacían cada vez más patentes al compás de la disolución de los marcos sociales tradicionales. Así, el baile y el cante popular, portadores de mensajes y valores del mundo tradicional, van siendo sustituidos por nuevas manifestaciones musicales y el folklore se convierte en una atracción turística a través de los concursos. Sea como fuese, tanto en las romerías de antaño como en las de nuevo cuño la sidra constituyó un elemento indispensable y un potenciador de la euforia y la desinhibición colectivas.

Desde el siglo XVI se encuentra documentada la presencia de puestos de sidra en las romerías. El caldo llegaba en pipas transportadas en carros de bueyes y se servía, por lo general, en jarras de madera, que más adelante pasarán a ser de barro. Con el tiempo irán instalándose en el campo de la fiesta barracas con mesas y bancos anexas al carro, y también hará acto de presencia la sidra embotellada, no sin que este hecho despertase las críticas de los sidreros más puristas. Parece ser que la sidra champanizada tendrá también aquí su nicho de mercado, instalando los fabricantes puestos para su degustación. Los taberneros también instalaban puestos durante estos días, trasladando su negocio al lugar de la celebración y abonando por ello ciertas tasas.

Por otra parte, se daban casos en los que la animación de la romería dependía en gran medida de los lagares que estuviesen instalados en la zona, pudiendo ser que alguna fiesta parroquial se celebrase en uno de estos espacios aprovechando su disponibilidad de lugares adecuados para organizar el indispensable baile.

Aunque el descenso poblacional del agro regional, especialmente desde los años setenta, y sobre todo la emigración de los jóvenes hacia las aglomeraciones urbanas, asestarían un duro golpe a la celebración de fiestas en los pueblos, nuevas realidades como las prejubilaciones y jubilaciones anticipadas a finales del siglo XX proporcionaron un nuevo contingente de gente joven y con ganas de revitalizar sus núcleos de origen, lo que es palpable en comarcas como las cuencas mineras, donde los fastos han recobrado su esplendor constatándose, además, una mayor presencia de las mujeres en las labores organizativas.

En este orden de cosas, irían surgiendo a lo largo y ancho de la geografía regional toda una serie de festejos cuyo fundamento se halla al margen de las celebraciones de carácter religioso y que atienden más, por regla general, a cuestiones de exaltación local. En buena medida, este tipo de celebraciones germinarían a consecuencia del desarrollo del sector turístico provincial, siendo las pioneras y las de mayor entidad el Festival de la Manzana de Villaviciosa y el Festival de la Sidra de Nava.

Inspirándose en experiencias como el Apple Blossom Festival estadounidense, nacería en 1960 el Festival de la Manzana de Villaviciosa que, de modo muy hábil, se hacía coincidir con las populares fiestas patronales de la Virgen del Portal de la capital maliaya, momento en el que se cosecha la primera manzana de la temporada. De esta pionera iniciativa acabarían derivando los cuantiosos posteriores festivales nacidos en la región y dedicados a la sidra, la huerta, la avellana, etc. El festival nacía con una serie de finalidades tales como la de dar a conocer la manzana asturiana en los diferentes mercados nacionales, mejorar los sistemas de cultivo y fomentar las plantaciones; o impulsar el turismo —de manera especial en la zona de Villaviciosa—. En la villa maliaya se celebra también desde 1998 la Fiesta de la Sidra, declarada de Interés Turístico Regional.

El Festival de la Sidra de Nava, por su parte, fue una iniciativa canalizada e impulsada por el alcalde y lagarero J. M<sup>a</sup>. Caso Mayor, y parece nacer a raíz de una espicha de amigos en el lagar Peñamayor. De este modo, coincidiendo con las fiestas de San Juan, el 22 de junio de 1969 se celebró el primer festival, concebido también como un elemento promocional de primer orden para un sector que no estaba atravesando por su mejor momento. Inicialmente se planteó que fuese un evento bienal y, desde los años ochenta, pasaría el fasto a tener una conmemoración anual. El primer Concurso Nacional de Escanciadores se organizaba en la edición de 1970 —tal había sido el éxito del primero que el carácter bienal hubo de posponerse en esa ocasión—. Avanzando el tiempo, y manteniendo la celebración todo su esplendor, en 1988 pasa a celebrarse anualmente, y en 1989 se suprimía la elección de la reina por entenderse que era un acto discriminatorio hacia la mujer. En esta última fecha era declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional, por resolución de la Secretaría General de Turismo de cinco de Julio de 1989. En 1992 tendría lugar la primera Semana Cultural en la que se programaban variadas actividades.

Retomando el hilo referente a las tradiciones populares, la comunidad tradicional asturiana funcionaba como tal, en gran medida, cuando volvía a vincularse a unos circuitos vecinales de ayuda mutua. Tal circunstancia se plasma claramente en la realización de una serie de trabajos en grupo, de corte excepcional, denominados *andechas*. La ventaja del establecimiento de estas relaciones de reciprocidad respecto al trabajo era que, de este modo, podían llevarse a cabo labores que de otra forma



desbordarían la capacidad de la familia campesina, que quedaba así dotada de una razonable seguridad a la hora de planificar sus actividades.

Alrededor de la *andecha* giraba un abundante conjunto de elementos folklóricos, siendo trabajos asociados a ciertas manifestaciones lúdicas y festivas. Por ejemplo, la casa que recibía la ayuda ofrecía ese día una cena que también recibía el nombre de *andecha*, soliendo acabar la jornada en una reunión en la que la sidra, el cante y el baile estaban presentes. Esta última circunstancia, junto con el desarrollo de la economía ganadera del campesinado regional y la tecnificación del campo —y el consiguiente incremento en los niveles de consumo de las economías familiares campesinas—, estaría en el origen de la decadencia de esta institución tradicional; que acabaría por degenerar en una especie de competición entre familias a la hora de organizar el banquete de mayor prestancia, con lo que se perdió su carácter de reciprocidad y su primitiva rentabilidad social y económica.

La *esfoyaza*, a su vez, que consiste inicialmente en la operación de deshojar y enristrar las mazorcas de maíz —con una participación de toda la comunidad, e incluso con la presencia de comunidades vecinas—, constituía una ocasión propicia para conjugar el trabajo a techo y el ocio campesino, siendo uno de sus principales núcleos funcionales el cortejo. Con el tiempo, las funciones festivas fueron primando sobre las de reunión y ayuda vecinal, y no sólo tenían lugar en invierno. Durante la reunión se contaban relatos de la tradición oral, se cantaba, se jugaba y, como no podía ser menos, se llevaban a cabo comidas y libaciones comunitarias. Igualmente se producían en los *filandones* —donde como su propio nombre indica se hacían los hilos de fibras vegetales o animales—. En realidad, la denominación, con lo que ello tenía de referencia a antiguas actividades, suponía el único elemento tradicional que subsistía de su antigua ritualización; toda vez que también en este caso habían acabado por convertirse en simples bailes semanales.

Otras reuniones de carácter festivo, y básicamente ligadas al cortejo, eran los *fornaos* y *amagüestos* de castañas; en las que el consumo de sidra —que en estos actos lúdicos invernales podía ser dulce o poco fermentada— estaba muy presente. Tal tipo de celebración acabó extendiéndose más allá de las actividades de relación entre mozos y mozas, variando, pues, sus núcleos funcionales; y sobrepasó además el ámbito estricto de los antiguos marcos campesinos entrando en un proceso de acelerada mercantilización.

Esta variada gama de tradiciones lúdicas, que ya en el periodo previo a la Guerra Civil se encontraban en proceso de descomposición, acabarán por ser una mera celebración anecdótica, o incluso por ser celebradas por aquellos sectores sociales totalmente ajenos a su origen y que sólo se harían eco de la vertiente lúdica, tal y como ocurría con las celebraciones asociadas a la *andecha*. En su vertiente mercantil se continuarían registrando, por ejemplo, la oferta de *amagüestos*. Estas ocasiones, en todo caso, si que han conocido una exitosa pervivencia institucional en el ámbito escolar, dándose así a conocer a los estudiantes tradiciones en las que la sidra desempeñaba bien un papel vertebrador o jugaba un destacado papel como facilitador de los procesos de socialización.

La sidra también haría significado acto de presencia en las tradiciones que marcaban el ingreso en la mocedad. De hecho, la inclusión en el grupo de mozos se realizaba a través de un rito iniciático consistente en el pago de bebida por parte del recién ingresado. Era también un elemento presente en los ritos de paso vitales, bodas, bautizos y, en su momento, entierros. Incluso era un ingrediente indispensable en algunas tradiciones como la *frarada* que se celebraba en el concejo de Tineo en la víspera de una boda y que consistía en que el novio velase a la novia la noche previa al enlace —en presencia de la madrina del evento, eso sí— aligerando la espera con un jarro de sidra.

## 5. EVOLUCIÓN HISTÓRICA/MODIFICACIONES

La sidra aparece citada en la diplomática medieval desde el siglo VIII (lo que da entender que tanto el cultivo del manzano como la técnica de elaboración de la bebida ya eran conocidas con anterioridad), constituyendo ya en los siglos XII y XIII la mayor riqueza frutal de la provincia; sobre todo gracias a la extensión de los contratos de mampostería, práctica que parece intensificarse en los siglos XIII y XIV. En estos tiempos, los lagares aparecen mencionados como la industria de mayor enjundia de la provincia junto a los molinos harineros. Desde finales del siglo XVI se suceden testimonios que hablan de la abundancia de sidra y de la existencia de productores de cierta enjundia, aunque será en la siguiente centuria cuando la bebida comience a ser elaborada a mayor escala, expandiéndose los cultivos desde el siglo XVIII a consecuencia de los cambios económicos y demográficos. En la segunda mitad de esta centuria, a la iniciativa particular se sumará la de instituciones como la de la Sociedad Económica del País de Asturias, que fomentó, por ejemplo, la creación de viveros. Será en este momento cuando los precios de la sidra se disparen y cuando comience a hacer aparición una literatura técnica sobre la materia.

Dos son los procesos que impulsan y desarrollan de modo sustancial la producción de sidra en la segunda mitad del siglo XIX. El primero la emigración a ultramar, lo que proporciona la demanda inicial y las conexiones necesarias para la expansión al vasto mercado americano, que será crucial en la conformación de la industria de la sidra champanizada; el segundo el proceso de industrialización y la consiguiente urbanización regional, que conllevó un notable aumento de la población, el incremento del consumo y, en general, el despegue otros tipos de pautas culturales en el consumo de bebidas alcohólicas; el mercado regional interno, de este modo, se ampliaba considerablemente convirtiéndose en un notable estimulador de la producción.

Es así como el crecimiento de las pomaradas se hará bien visible en el paisaje agrario provincial, animados los campesinos por la subida de los precios de la sidra y el aumento de la demanda. Todo ello se plasmará en una creciente racionalización de la producción de sidra y en el desarrollo de una literatura científica divulgativa a este respecto, a la vez que los principales diarios regionales comenzarán a contar con una sección agrícola entre sus páginas donde menudean las referencias al sector manzanero.

Un salto cualitativo en el proceso productivo tendría lugar ya entrado el siglo XX, cuando se empieza a extender el uso de nuevas materias desarrolladas por la industria química, y cuando se inicie una tímida tecnificación y maquinización del sector sidrero. En todo caso, seguirá siendo un ramo que presente numerosas características artesanales, aunque se irá constatando un tímido proceso de concentración empresarial.

Las consecuencias derivadas de la guerra civil, al igual que para el resto de los sectores productivos, supuso un duro golpe al desarrollo de una industria que, como la de la sidra, estaba conociendo un periodo de verdadero esplendor desde el último cuarto del siglo XIX. De todos modos, y contra lo que pudiese parecer, durante los primeros años de la posguerra, y al rebufo de la expansión de las décadas anteriores, el ramo sidrero mantendrá buena parte de sus constantes, aunque hubiese algunas novedades. El fenómeno se puede explicar por una serie de factores tales como la fuerte implantación del producto en la región o el hecho de que muchas plantaciones fuesen de nuevo cuño y estuviesen alcanzando su nivel óptimo de producción en aquellos momentos. No dejará de revestir importancia nuevamente la contingencia de

que además fuese la única bebida alcohólica a la que los asturianos, en una época de tanta penuria, tuviesen cierta capacidad de acceso.

Paradójicamente, la mejora de la situación económica desde finales de los años cincuenta no conllevaría la del sector, y la fabricación de sidra en distintos grados y momentos, padecerá coyunturas adversas, desaceleraciones y momentos puntuales de cierta crisis. En lo que atañe a la sidra natural, el cambio de los ámbitos de ocio — con la apertura de nuevos tipos de establecimientos de expansión y la competencia de bebidas hasta entonces exóticas— y las transformaciones que experimenta la actividad agraria a favor de la ganadería marcará su fase más crítica a finales de los años sesenta y principios de los setenta.

Se registraría en este momento una mengua de la demanda, evidenciándose la necesidad de que el proceso de fabricación de la sidra se modernizase para ser rentable. Así pues, los llagares que deseasen mantener abiertas sus puertas necesitarían actualizar sus procedimientos e instalaciones, y el ramo en general debía reorganizarse y adaptarse a los nuevos tiempos. Se inicia de este modo un rápido proceso de reestructuración sectorial que se manifiesta en una significativa concentración empresarial y en la profunda renovación tecnológica de las instalaciones que continuarían funcionando. Con todo, la nueva coyuntura política marcada por el final de la dictadura —con sus repercusiones sociales— vendría a echar una mano a esta labor, jugando un nada menguado papel el resurgir del sentimiento regionalista en sus diversos grados y opciones. Es importante, en cualquier caso, destacar la labor de fomento pomológico y sidrero de instituciones como la Estación Pomológica y de eventos como el Festival de la Manzana de Villaviciosa o el Festival de la Sidra de Nava.

Esta recuperación del consumo permite la consolidación de un sector con gran peso en la industria alimentaria de la región, que ahora apuesta por la adopción de medidas y la elaboración de unos productos de calidad que impulsan su crecimiento en un proceso que va desde la recuperación de las pomaradas y variedades autóctonas de manzana, o la fabricación de sidras que puedan satisfacer la demanda de otro tipo de establecimientos de restauración, abriendo nuevos mercados. De todas formas, y si se estima la evolución del periodo en el marco de un contexto más amplio, no parecería exagerado incluso hablar, aunque se deba matizar la denominación en su justa medida, del “milagro de la sidra”. El hecho se explica de forma sencilla si se tienen en cuenta la tremenda cantidad de productos de carácter artesanal que se han ido perdiendo de modo irremediable a lo largo de las últimas décadas.

Y es que, partiendo de una situación en la que se advertía un evidente retraso palpable aún den la década de los setenta, España acabaría por incorporarse con inusitado brío a los comportamientos de la sociedad occidental y abrazaría decididamente los valores de ésta. En unos pocos años borraría, en ocasiones de modo brusco o ciertamente inconsciente, costumbres y tradiciones que había permanecido arraigadas en sus comunidades durante siglos. Estas intensas transformaciones no dejarían de afectar de modo ostensible a las matrices de la vida cotidiana y a las diferentes manifestaciones sociales y culturales. Cambios en los que jugaría un destacado papel el desarrollo de los medios de comunicación de masas y una nuevas y aquilatadas técnicas publicitarias. El despegue de las cafeterías años cincuenta y sesenta en las ciudades se iría extendiendo a las pequeñas villas y ámbitos rurales paulatinamente, y las nuevas modas en el beber imponían productos mucho más rentables y menos costosos de trabajar que la sidra.

Por consiguiente, el sidrero fue un sector que, al margen de cualquier otra consideración, se vio empujado a adaptarse a las directrices de la moderna sociedad de consumo; sin perder eso sí su señas de identidad esenciales. De este modo, si desde la Restauración a la Guerra Civil se había asistido muchas veces a un proceso



de tipificación con fines mercantiles, en esta nueva etapa se podría hablar de un impulso hacia el tipismo institucional. Ello se constataría, por citar algunos casos, a través de eventos como los concursos de escanciadores o los festivales a los que se ha hecho mención. Esta nueva realidad alcanzaría también a la ocasión de consumo sidrero más señera, comenzando a registrarse en todas partes, como se ha indicado, espichas institucionales.

De todos modos, la verdadera recuperación del sector se debería a factores de diverso tipo, desde las políticas agrarias emprendidas por las distintas administraciones, el resurgir del sentimiento nacionalista antes aludido y la preocupación por preservar la cultura autóctona y, sin duda alguna, la recuperación para el consumo de los jóvenes y la incorporación decidida de la mujer a las prácticas sidreras. No se debe perder nunca de vista, por otra parte, el atractivo cultural, de ocio y de sociabilidad asociados a la degustación de sidra y a sus espacios. Todo ello empujará al entramado sidrero a otra nueva edad dorada.

En un panorama administrativo con afán regulador, por su parte, se irían implantando nuevas denominaciones, mientras multitud de organismos, mesas, consejos y asociaciones, promoverían todo tipo de jornadas, concursos, festivales y certámenes, como se sabe.

En cuanto a las dimensiones productivas, por consiguiente, tanto en el ámbito doméstico como en el industrial, la manzana y la sidra continúan jugando un destacado papel en la economía de la casería como unidad de producción y en la familia campesina como unidad de consumo; convirtiéndose, junto con la ganadería, en la principal producción del campesinado de las comarcas sidreras. En torno a la defensa de los intereses sidreros se aglutinaría todo el campesinado regional a través de las asociaciones agrarias, y en este campo se batallaron algunas de las movilizaciones campesinas de mayor calado en la historia. En efecto, en una economía con tantas persistencias arcaicas, el manzano y sus derivados, junto a otros pocos productos, supusieron la inserción definitiva del mundo agrario asturiano en la economía de mercado. Pese a su imagen de tipismo y de vestigio de un mundo tradicional, la sidra acabó siendo una de las señales más ciertas y seguras de la inexorable modernización social y económica del sector agrario asturiano. En cualquier caso, la sidrera continua hoy en día siendo una industria altamente artesanal, con un alto grado de descentralización y una estructura netamente familiar, perviviendo a su alrededor oficios tradicionales y marcando profundamente al sector hostelero regional.

## 6. INTERPRETACIÓN Y SIMBOLISMOS

La importancia creciente de la producción sidrera y manzanera explica, desde luego, su presencia en el nivel simbólico, y su directa plasmación en un universo de representaciones que comparte una amplia gama de tópicos con las imágenes más habituales del campo y del campesinado del norte de España. En Asturias la idealización del universo campesino aparece profusamente reflejada en la literatura y la pintura, así como en la producción folklórica, como reacción a la industrialización y urbanización que atravesaba la región. La información aportada por toda esta creación hay que tratarla con suma precaución, sin embargo, también se ha de tener en cuenta que son representaciones de un ambiente en parte verosímil.

Por ser un producto de gran arraigo regional, en fin, alrededor de la sidra se ha generado un rico y complejo ámbito cultural que ha quedado profusamente reflejado en el campo de las representaciones colectivas. La sidra es un alimento y una bebida muy presente en la vida cotidiana de los asturianos y en sus formas de sociabilidad, y de su producción y consumo se ha derivado una abundante cultura material autóctona.

Por consiguiente, una dimensión de tanto calado no puede dejar de rastrearse en los campos creativos, tanto cultos como populares, y de conseguir una honda impregnación en el imaginario colectivo de una sociedad.

La sidra, así, es un elemento vertebrador en algunos contextos sociales que le son propios y, en mayor o menor medida, está presente en muchos otros; y el análisis de las pautas culturales asociadas a éstos, y de las actividades y la cultura material presente en la elaboración y consumo de esta bebida puede realizarse, en gran medida, utilizando estas representaciones colectivas.

La taberna asturiana —el *chigre*—, el *llagar* abierto al público y las sidrerías han venido siendo lugares indispensables de sociabilidad en la sociedad asturiana, forman una de sus imágenes típicas y están intensamente vinculados tanto al ocio popular como a los entretenimientos no mercantilizados propios de la sociedad tradicional. Generalmente las formas de sociabilidad asociadas al consumo de sidra se ha dicho que se caracterizan por su mayor intensidad respecto a las generadas en torno a otras bebidas, debido en parte a la particular forma de servicio, el escanciado, y más aún a la forma de degustar la bebida compartiendo el vaso —finísimo y de alto coste en un primer momento lo que no dejaría de animar este tipo de práctica—; lo que acarrea automáticamente un alto grado de interconexión entre el grupo de bebedores. La sidra, efectivamente, rara vez se bebe de modo individual, siendo el consumo en grupo la forma más natural en la que se manifiestan las formas de sociabilidad que la rodean. La baja graduación alcohólica del caldo permite, por otra parte, una prolongada ingesta, además de una dilatada experiencia de degustación en común.

Aunque otras bebidas se acostumbren también a tomar en grupo, el caso de la sidra asturiana destaca por la absoluta generalización de esta fórmula en la que además se comparte el recipiente. Los primitivos enseres para el consumo de sidra venían manufacturados generalmente en madera de castaño, nogal o abedul, solían tener una capacidad de medio litro y recibían tradicionalmente el nombre de *zapicas*. Las primeras jarras de barro se comenzaron a fabricar en el siglo XVIII en alfares de zonas como Faro (Oviedo), Cangas de Onís, Vega de Poja (en el concejo de Siero, donde se producía la afamada cerámica del *rayu*), Piloña, Nava, el barrio avilesino de Miranda (en el que se habían instalado apreciados maestros gallegos de la especialidad) o posteriormente, en Somió (Gijón). En todo caso, es casi seguro que en todos los alfares situados cerca de las zonas sidreras se fabricasen piezas de barro destinadas a su degustación. Estas jarras y las escudillas de madera, que eran los recipientes tradicionales en los que se consumía la sidra, irían desapareciendo entre 1910 y 1925 —extinguiéndose prácticamente en la década de 1940— a consecuencia de la expansión de las fábricas de loza y vidrio. Estas últimas conocieron un espectacular desarrollo inicial a consecuencia de la demanda de botellas, cuya adopción, en cualquier caso, supondría una enorme variación en los hábitos de consumo sidrero.

La botella de vidrio verde, la característica de la sidra, denominada en la industria asturiana del vidrio como de «molde de hierro» fue la más demandada. El tipo lo había fijado La Industria hacia 1880, fecha en que se fueron sustituyendo los antiguos moldes de madera por otros metálicos, presentados como novedad en la Exposición Nacional de la Minería de 1883, y que fueron contruidos por la propia fábrica.

Los primeros vasos de sidra salieron de la fábrica La Industria de Gijón aproximadamente a partir de la década de los setenta del siglo XIX, y eran un recipiente grueso, varillado, con una capacidad de medio litro y un peso cercano al medio kilo; fueron llamados «vasos franceses». De este modelo se evolucionaría hacia uno liso, pero de similares características que se iría afinando progresivamente a la vez que se iría ensanchando el diámetro de la boca y que es el que ha llegado hasta la

actualidad. Este menaje era caro y delicado, y esta circunstancia pudo haber influido en la forma de degustación del caldo —de igual modo que influyó en el escanciado— ya que, dada su escasez, no quedaría otro modo que compartir los vasos si se pretendía libar de ellos. Que en diversos testimonios de las primeras décadas de la pasada centuria se considere que la forma descrita de escanciado sea “a la noble usanza asturiana” nos habla de una adopción lo suficientemente temprana como para que se considerase el escanciado desde la botella, y la forma de servicio en vaso como algo *tradicional* y plenamente generalizado.

Otro aspecto crucial en la ritualización y la simbología de la cultura sidrera será, pues, el del escanciado; práctica aquilatada a lo largo de los siglos —el hecho de que la oxigenación del caldo desplegaba sus cualidades era conocido desde antiguo— que, como se ha dicho, cuajó definitivamente en el siglo XX alcanzando una dimensión inusitada hasta el momento. Ya en fecha tan temprana como 1954 la prensa se hacía eco de que el tema de los escanciadores estaba de moda, y que un *culete* bien echado suponía un requisito indispensable para cualquier bebedor avezado. En este sentido cabe señalar el camarero de sidrería constituye un profesional de muy alta estima en el marco del entramado hostelero de la región, y sus funciones suponen un atractivo difícilmente igualable no sólo a la hora de revelar las virtudes del caldo, sino también llegado el momento de promocionar el producto y su cultura a través de un ritual de consumo perfeccionado y evolucionado a lo largo de los siglos.

De ahí la relevancia otorgada a las competiciones de escanciadores, concursos que terminarían por erigirse en uno de los símbolos más distintivos de la cultura sidrera y que contribuyen de modo decidido a reivindicar y mantener el valor del ritual del escanciado. Su origen cabe situarlo a principios de los años cincuenta del pasado siglo. La evolución de este tipo de eventos, por otra parte, no tardaría en adquirir una vertiente más lúdica y no institucionalizada. De este modo, se comienzan a registrar *retos* entre los más afamados echadores de la región.

Durante muchos años los concursos de escanciadores eran privativos de cada lugar. A quien ganaba en Oviedo se le consideraba campeón de Asturias y a quien hacía lo propio en Nava, campeón de España. Desde hace unas dos décadas, sin embargo, se suman las pruebas para el campeonato de Asturias que, aunque en número variable, suele constar de más de una veintena de concursos al año celebrados entre la primavera y el otoño. Supone uno de los mejores escaparates de la cultura sidrera, tanto para la consolidación en el interior como para su proyección exterior.

Pese a sus múltiples e importantes transformaciones, con todo, el ceremonial del acto de *espichar* un tonel, las discusiones sobre el momento óptimo de consumo y el específico lenguaje que se había ido creando en torno a la sidra siguen constituyendo un fondo que reproduce y plasma al mismo tiempo la solidez y capacidad de perpetuarse en el tiempo de tal conjunto de prácticas, sobre el que es preciso reflexionar. Lo que en otras culturas alimentarias hace que se precipite en torno al vino una ritualización densa, unos procedimientos técnicos precisos, un vocabulario específico y unas gradaciones sensoriales o gustativas afinadas en sus matices, era lo que animaba en el caso de la sidra, y en Asturias, parecidos resultados. Quizás con el importante añadido de que la considerable apertura, variación y precisión léxica del vocabulario de la sidra constituya un patrimonio eminentemente popular, y no una escogida habilidad propia de gastrónomos o de relajados miembros de las clases altas, como a menudo suele presentarse la más refinada cultura enológica.

El “entendido” en sidra, de este modo, acostumbra a ser, por encima de la variedad de prácticas de degustación existentes, una figura muy valorada, y sus opiniones son tenidas bien en cuenta; lo que no deja de testificar la importancia

simbólica, una vez más, del consumo comunitario de la bebida, a la vez que la capacidad de generar sistemas de peritaje popular con toda una jerarquía de expertos.

En otro orden de cosas, la oferta musical es igualmente variada, acogiendo incluso las modalidades más cultas. Si se toma buena nota de tal variedad en el repertorio, en todo caso, es inevitable acabar reparando en una composición social de la clientela netamente interclasista. El resultado será una compleja oferta en la que las formaciones corales o, muy especialmente, los popularísimos cuartetos u ochotes, que proyectarán sobre los chigres y lagares un peculiar repertorio; aires como los de las habaneras —de considerable impacto en una región migratoria como Asturias— se combinaban así con romanzas de zarzuelas y hasta con arias de ópera. En todo caso, las manifestaciones melódicas tradicionales de la región no están excluidas, desde luego, ni mucho menos arrinconadas por las novedades recientes en las industrias del ocio, siendo sin duda las que más podían satisfacer e integrar en su momento a la heterogénea clientela que se reunía en el local a degustar el caldo, al erigirse en un denominador común y compartido por muy diversos públicos. De hecho, se cantaban coplas populares y tonadas asturianas y era frecuente la presencia de gaiteros, e incluso se realizaban elevados dispendios para procurarse a los más acreditados

## **7. IMPLICACIÓN DE LA POBLACIÓN Y GRADO DE APERTURA A LOS PÚBLICOS**

En la transmisión de la cultura sidrera se hallan implicados desde los poderes públicos a través de determinadas políticas y del sostenimiento de varios organismos, pasando por la Asociación de Sidra de Asturias, los hosteleros, la Denominación de Origen Protegida "Sidra de Asturias", o los cosecheros de manzana agrupados en la cooperativa Campoastur. En cualquier caso, se trata esencialmente de una difusión cultural netamente popular en la que se encuentran implicados todos los sectores de la población, siendo actualmente las sidrerías y lagares abiertos al público, en este sentido, espacios perfectamente acondicionados para el ocio familiar más allá de las modalidades de consumo; cuyas pautas, como se ha señalado a lo largo de los presentes párrafos, fomenta de modo muy significado la práctica de la hospitalidad y la integración en las formas de socialización informal de aquellos que participan en estas manifestaciones culturales.

## **8. RELACIÓN DE LOS BIENES MUEBLES E INMUEBLES VINCULADOS CON LA MANIFESTACIÓN OBJETO DE DECLARACIÓN**

El manzano, que ya aparece citado como cultivo relevante en la diplomática altomedieval, experimenta una expansión constante desde aquel momento en sus plantaciones, que se venían propagando especialmente desde finales del siglo XVIII, adquiriendo a partir del siglo XIX verdadera importancia; lo que hace que los plantíos de manzano vayan extendiéndose incluso a costa de otras especies bien asentadas. La subida de precios del caldo en este tiempo, con motivo también de una incipiente exportación, animó a los campesinos a plantar manzanos en los márgenes de sus heredades y, posteriormente, a plantar pomaradas en toda regla. No era entonces las plantaciones de manzanos una cuestión menor, ya que con lo que obtenían de la venta de manzana y sidra algunos agricultores podían, al parecer, llegar a reunir el capital suficiente para pagar las rentas de la casería. Los plantíos de frutales —no sólo los de manzanos—, sometidos al cuidado y la vigilancia de los aldeanos, permitieron con los años mejorar las variedades y aumentar su número. A finales del siglo XIX, en

cualquier caso, las pomaradas se estaban extendiendo a zonas que tradicionalmente no habían sido significadas productoras.

En Asturias, como consecuencia de la antigua multiplicación por semilla, existían múltiples variedades de manzana aptas para la conversión en sidra, aunque éstas se fueron reduciendo con la selección de tipos y la introducción del injerto. Por otra parte, la pomarada y la fabricación de la sidra exigían una serie de cuidados y tareas a las que están asociadas toda una serie de prácticas de cultivo, recolección y aprovechamiento como podían ser la poda, la limpieza y la sustitución de manzanos; o el *pañar* (recogida del fruto en el suelo) y *mayar* (triturar la manzana para su posterior prensado) generalmente por *andecha*, y corchar la sidra; operaciones todas ellas de relativo cuidado y detalle.

Los actos de *pañar* y de *mayar*, ha tenido, por su parte, un profuso reflejo en el mundo de las representaciones. Los documentos nos informan de las pautas culturales —con cuantiosos elementos lúdicos— que llevaba asociada esta labor comunitaria, así como de la división sexual del trabajo; encontrándose aún presentes muchos elementos de estas prácticas en la elaboración de sidra casera.

Las pomaradas tradicionales que han llegado hasta esta fecha suponen un cultivo extensivo con aprovechamiento mixto de manzana y hierba, menudeando como tipo medio las explotaciones de cien a ciento cincuenta árboles por hectárea. En éstas son frecuentes los árboles de gran porte, escasa preparación del terreno antes de plantar, que alcancen su plena producción entre los doce y los catorce años y que su vida media productiva oscile entre los treinta y cinco y los cuarenta y cinco. Se les dispensan escasas operaciones fitosanitarias —que en no pocos casos son inexistentes—, pudiéndose calcular unas veinte toneladas de producción media por hectárea a este tipo de plantación. Existen también plantaciones que han incorporado avances técnicos tales como el patrón clonal —que adelanta ocho años la producción—, el eje vertical, las nuevas técnicas de fertilización, la protección fitosanitaria, los intentos de control de la vecería y la posibilidad de recogida mecanizada.

En 2005 se estimaba que todo el conjunto nacional sumaba unas 7.780 hectáreas dedicadas al cultivo de manzana de sidra. De ellas, unas 6.200, el ochenta por ciento aproximadamente, se ubicaban en el Principado. En Asturias se calcula actualmente la existencia de unas 5.832 hectáreas de cultivo destinadas a la producción de manzana, estando casi todas ellas dedicadas a las variedades aptas para la elaboración de sidra. El ochenta y seis por ciento de esta superficie se corresponden con plantaciones tradicionales y sólo el catorce por ciento restante son cultivos realizados conforme a las modernas técnicas de eje vertical. La pomarada, pues, continúa constituyendo un paisaje cultural especialmente ligado a las comarcas más netamente sidreras, y que en el momento actual se está extendiendo ante la creciente demanda de fruto autóctono.

En el marco de todas estas realidades, cabe hacer mención a la trayectoria de la Estación Pomológica de Villaviciosa (1956-1982), germen del actual Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario de Asturias (SERIDA); institución, que duda cabe, que supuso una inestimable ayuda para el sector manzanero y sidrero. Su actividad permitió, entre otras cosas, estudiar el comportamiento de las variedades de manzana y su adecuación para la producción de sidra, las nuevas técnicas de cultivo más idóneas para Asturias, procediendo a la selección de portainjertos y especies que permitiesen la extensión de pomaradas homogéneas y equilibradas.

En lo referente a la prensa tradicional, se puede comenzar señalando que, después de efectuar un intenso mayado en las noches de otoño, la manzana triturada se pasaba al lagar (artilugio). Éste se encontraba, en la mayor parte de los casos, fabricado íntegramente en madera (principalmente de castaño o de roble) y constaba



de una caja rectangular o cuadrada —la masera— un poco elevada del piso, y a la que adosaba un cajón llamado *el duernu*. La masera se hallaba inserta en unas estructuras compuestas por dos postes verticales —las verinas— que en su parte superior se conectaban a una viga horizontal móvil que subía o bajaba mediante la acción de una o dos piezas roscadas de madera o hierro llamadas *fusos*. Antes de ser utilizado el lagar, y después de ser cuidadosamente limpiado, eran empapados con agua la masera y el *duernu*, a fin de colmar la absorción de la madera.

Dadas estas condiciones, la manzana triturada era depositada con palas en la masera donde la pulpa se iba distribuyendo y pisando para que llevase la mayor cantidad posible, lo que se hacía normalmente con unas madreñas que sólo se destinaban a este uso, y cubierta con tablones, sobre los cuales actuaba —indirectamente puesto que en medio han de colocarse unos tacos llamados *burros*— la presión de la viga horizontal al ser trasladada por los usos. Bajo esa presión, la manzana permanecía tres o cuatro días hasta que el zumo pasaba de la masera al *duernu*, obteniéndose un mosto de coloración intensa. Éste líquido se pasaba entonces a las pipas y toneles sirviéndose para llevar a cabo tal operación de una jarra y un embudo de madera. El caldo permanecía en las barrica un mínimo de tres meses —según el tipo de sidra que se quisiese obtener—, a fin de lograr una perfecta fermentación. Posteriormente se embotellaba, conservándose en este estado no más de tres años. La *magaya* o bagazo sobrante a lo largo del proceso se utilizaba para abonar la tierra o alimentar el ganado. Aunque las buenas caserías disponían de lagar, el resto de los vecinos recurrían a los ajenos pagando habitualmente el alquiler en sidra, conociéndose también casos de lagares comunitarios. Tres eran los principales tipos de lagar: el de cepa, el de pesa (porque se colgaba al cabo de la viga una piedra pesada) y el de tijera. De todos ellos se conservan sobrados ejemplos, constituyendo una importante muestra de patrimonio etnográfico asturiano cuyas piezas se encuentran repartidas por toda la geografía regional, ya expuestas en instituciones públicas o privadas, ya formando parte aún de algunos patrimonios familiares.

Al compás del crecimiento del sector sidrero se registrará también el desenvolvimiento de relevantes industrias auxiliares que propiciarán la aparición de importantes colecciones de enseres. Ya se ha hecho referencia a la presencia de numerosos alfares y al desarrollo de una pujante industria vidriera en este sentido. Una de las industrias de mayor peso en el campo sidrero, con todo, lo constituirá la tonelería. Desde principios del siglo XX los toneles no sólo van a ser fabricados por artesanos, sino que también comienzan a aparecer talleres de cierta consideración especializados en la fabricación de este tipo de envase, existiendo aún en la actualidad profesionales especializados en su manufactura. Su presencia en las bodegas fue mayoritaria hasta los años noventa del pasado siglo, y comparten todavía espacio en los lagares industriales junto a los de fibra y acero, manteniendo una destacada presencia todavía hoy en el ámbito de la producción doméstica.

A principios del siglo XX, por su parte, aparecieron las primeras máquinas manuales de marcar corchos al fuego. Cada lagarero estampaba su apellido, su nombre, el de su pueblo, o simplemente su apodo. Así comenzaron a hacerse oficiales las diferentes marcas de sidra, siendo uno de los productos pioneros en la región en este tipo de práctica. Aunque actualmente se etiquetan las botellas de sidra, la personalización del corcho continúa siendo uso común para todos los lagareros.

De entre todas las industrias privativas de Asturias a finales del siglo XIX, en todo caso, la fabricación de sidra suponía seguramente la más característica; debido las condiciones de la provincia, o a lo abundante y escogido de la producción de la manzana, podía sostenerse además que su producción tenía en la región todavía campo abonado para su desarrollo y perfeccionamiento, y espacio mercantil suficiente para su expansión. Una de las mayores ventajas comerciales que poseía la sidra

champanizada era, sin duda, la de poder ser presentada publicitariamente como un sustituto económico del verdadero champán y del cava nacional. El mercado americano se convertiría de este modo en un poderoso acicate para su desarrollo, exportándose en cada vez mayores cantidades. El objetivo de esta particular industria sería también el extenderse rápidamente a algunas provincias españolas en las que era desconocida todavía. En este contexto iban a desarrollarse muy pronto un gran número de empresas de considerable enjundia, perviviendo alguna de ellas hasta la actualidad —a la vez que fueron apareciendo otras nuevas— y configurando una de las muestras más representativas del patrimonio industrial asturiano. En el caso de El Gaitero, por citar el ejemplo más señero, se ha convertido en una de las marcas más conocidas de España y de buena parte de Latinoamérica, y el estímulo de su actividad económica ha incidido sobre bastantes otras industrias. La propia comarca de Villaviciosa vio transfiguradas sus estructuras económicas y su vida cotidiana en un concejo que vendía buena parte de su producción manzanera a la planta.

Como se ha indicado, en el caso de la sidra natural tradicional se ha asistido a un proceso de concentración empresarial cuya finalidad última sería dotar de viabilidad a esta peculiar industria. Si a finales de los años cincuenta de la pasada centuria se elevaban a 709 las fábricas de sidra natural en Asturias, en 1972 se calculaba que existían unos cuatrocientos lagares de tipo industrial y alrededor de mil quinientos de tipo familiar —además de once fábricas de sidra champanizada—. En 2005 había noventa y seis lagares censados en el Registro de Industrias Agroalimentarias de la Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias, continuaban siendo en su mayor parte industrias familiares en manos de la tercera generación (hay algunos de ellos que ya son quinta e incluso sexta) y que habían evolucionado de una actividad complementaria a las actividades agrarias u hosteleras y de pequeño comercio a constituirse en modernas PYMES agroalimentarias. Las cifras se mantienen parecidas en la actualidad, constituyendo todavía una industria altamente descentralizada y situándose muchas de las bodegas en una horquilla de producción que va del medio millón al millón de litros. Los lagares, con algunos edificios que se remontan al menos al siglo XVIII, conforman una arquitectura particular, muy visible y singularizada en las comarcas sidreras; contándose con un cuantioso contingente de construcciones tanto en uso como en desuso.

## 9. JUSTIFICACIÓN DE LA DECLARACIÓN

De la sidra asturiana se han derivado unas prácticas culturales con numerosos rasgos de originalidad. En ninguna otra región productora se ha mantenido tan arraigada esta bebida, ni presenta un tipismo regional tan definido, ni su consumo ha estado tan difundido ni es tan popular, ni ha sido capaz de generar una ritualización tan compleja, una cultura material tan rica y una serie de manifestaciones que puedan rastrearse con tanta nitidez en el folklore, en la literatura y en las artes plásticas. Constituye, por consiguiente, uno de los elementos identitarios de mayor calado en su comunidad de origen.

En su momento más crítico, incluso, se puso de manifiesto por parte de los elaboradores su intención de mantener la sidra natural como producto puro de la manzana —sin ningún tipo de adición tal y como se les recomendaba desde alguna que otra instancia— según la elaboración tradicional de la bebida

La manzana y la sidra, sea como fuere, continúan jugando un destacado papel en la economía de la casería como unidad de producción y en la familia campesina como unidad de consumo; convirtiéndose, junto con la ganadería, en la principal producción del campesinado de las comarcas sidreras. En torno a la defensa de los intereses sidreros se aglutinaría con premura la totalidad del agro regional. En una

economía con tantas persistencias arcaicas, es necesario insistir, el manzano y sus derivados, junto a otros pocos productos, supusieron la inserción definitiva del mundo rural asturiano en la economía de mercado. Pese a su imagen de tipismo y de vestigio de un mundo *tradicional*, la sidra acabó siendo una de las señales más ciertas y seguras de la inexorable modernización social y económica del sector agrario.

Por consiguiente, el sidrero fue un sector que, al margen de cualquier otra consideración, se vio empujado a adaptarse a las directrices de la moderna sociedad de consumo; sin perder eso sí su señas de identidad esenciales. La sidra, en fin, representa el resultado de un saber y una tecnología compleja que, como producto cultural, se mueve entre la tradición y la innovación. Se ha asistido a un proceso de *dignificación* a un “enriquecimiento del producto pobre” que pasa de este modo a participar en un sistema gastronómico y simbólico diferente.

Constituir una tradición milenaria, haber evolucionado y sabido adaptarse a las más diversas coyunturas y, esencialmente, haber conseguido un arraigo popular capaz de competir con productos de difusión y promoción mundial —desde sus estructuras descentralizadas y de carácter todavía netamente familiar— mantiene la cultura sidrera regional como una de las principales señas de identidad de Asturias.

## 10. DOCUMENTACIÓN BIBLIOGRÁFICA, FOTOGRÁFICA, AUDIVISUAL, ETC.

-Sergio ÁLVAREZ REQUEJO, Estebán DIAZ CAMPILLO, Miguel María PALACIOS VALDERRAMA, "La manzana y la sidra en Asturias", Gijón, Bankunió, 1982.

-Francisco CABRIFOSSE CUESTA, "Valle, Ballina y Fernández S. A. Historia de una empresa", Villaviciosa, Fundación José Cardín, 2000.

-Francisco FEITO ÁLVAREZ, "La sidra en el barro", BIDEA, nº 138, 1991.

-Manuel FERNÁNDEZ AVELLO, "Vocabulario de lagar de sidra", BIDEA, nº 52, 1964.

-José Antonio FIDALGO, "Sidra y manzana de Asturias", Oviedo, Prensa Ibérica, 1994

-Luis Benito GARCÍA ÁLVAREZ, "Sidra y manzana en Asturias. Sociabilidad, producción y consumo (1875-1936)", Oviedo, Tesis Doctoral, 2008.

-Luis Benito GARCÍA ÁLVAREZ, "Sidra y manzana en Asturias", Oviedo, KRK, 2013.

-Luis Benito GARCÍA ÁLVAREZ, "Sidra y manzana en Asturias. Sociabilidad, producción y consumo (de la Guerra Civil a nuestros días)", Nava, Fundación de la Sidra, 2011.

-Luis Benito GARCÍA ÁLVAREZ, "Las representaciones de la sidra. El contexto social de la sidra a través de la literatura y la pintura asturianas (1850-1939)", Gijón. Red de Museos Etnográficos de Asturias, 2008. (Premio GOURMAND; 2008)

-Luis Benito GARCÍA ÁLVAREZ, "Comensalidad, sociabilidad y rituales de consumo. La espicha en Asturias en el primer tercio del siglo XX", Historia Social, nº 71 de 2011.

-Luis Benito GARCÍA ÁLVAREZ, "Beber y saber. Una historia cultural de las bebidas", Madrid, Alianza Editorial, 2005 y 2008. (Premio GOURMAND, 2005)

-Luis Benito GARCÍA ÁLVAREZ, "Intemperancia, degeneración y crimen. El discurso antialcohólico como estrategia de control social en la Asturias de la Restauración", Historia Contemporánea, nº 36, 2008 (I).

-José María LEGAZPI, "El llagar y la sidra", Gijón, Biblioteca Popular Asturiana, 1982.

-VVAA, "El libro de la sidra", Oviedo, Pentalfa, 1991.

-VVAA; "Una mirada sobre la sidra", Oviedo, Ayuntamiento de Oviedo, 2005.

La presente descripción de la Cultura sidrera asturiana ha sido realizada por Luis Benito García Álvarez, Profesor de la Universidad de Oviedo

## ANEXO II

### DATOS ADMINISTRATIVOS

1. EXPEDIENTE CPCA 373/13
2. INCOACION DEL EXPEDIENTE
  - a) **Fecha de incoación:**  
26 de junio de 2013
  - b) **Fecha de notificación de la incoación:**  
28 de junio de 2013
  - c) **Fecha de publicación:**  
BOPA: 11 de julio de 2013  
BOE: 29 de agosto de 2013
  - d) **Fecha de comunicación al Registro General de Bienes de Interés Cultural:**  
28 de junio de 2013
3. INSTRUCCION
  - a) **Instituciones que han emitido informe favorable:**  
Real Instituto de Estudios Asturianos  
Real Academia de la Historia
  - b) **Período de información pública y duración del mismo:** Abierto mediante Resolución de 22 de enero de 2014. Duración de 20 días hábiles.
  - c) **Acuerdo favorable a la declaración del Pleno del Consejo de Patrimonio Cultural de Asturias,** en su reunión del 13 de mayo de 2014.