



Rivar

REVISTA IBEROAMERICANA DE
VITICULTURA, AGROINDUSTRIA
Y RURALIDAD

Editada por el Instituto
de Estudios Avanzados de la
Universidad de Santiago de Chile

CULTURA SIDRERA Y PROYECCIÓN INTERNACIONAL DE ASTURIAS*



Cider Culture and International Projection of Asturias

Cultura sidreira e proxección internacional de Asturias

Vol. 11, Nº 32, 112-127, mayo 2024

ISSN 0719-4994

Artículo de investigación

<https://doi.org/10.35588/rivar.v11i32.6065>

Luis Benito García-Álvarez

Universidad de Oviedo

Oviedo, España

ORCID 0000-0001-8648-3098
garcibenito@uniovi.es

Recibido

13 de abril de 2023

Aceptado

12 de enero de 2023

Publicado

Mayo de 2024

Artículo científico

El presente artículo es parte de "Cátedra de la Sidra de Asturias desde 2019 (C-007-2019), DOP Sidra de Asturias", a cargo del profesor doctor Luis Benito García Álvarez. Departamento de Historia, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Oviedo.

Cómo citar

García-Álvarez, L.B. (2024). Cultura sidrera y proyección internacional de Asturias. *RIVAR*, 11(32), 112-127, <https://doi.org/10.35588/rivar.v11i32.6065>

ABSTRACT

The Asturian Cider Culture was designated as the Spanish candidate before UNESCO declared an Intangible Heritage of Humanity. Cider represents the most identifying product of the region. However, beyond its own expression of heritage, its merit also lies in the wealth of knowledge and techniques transmitted from generation to generation. The social and economic value of this transmission, although, tends to be convenient for all social groups contained in the community. In the case of the cider culture, it is an integrating richness whose evolution represents a response to a changing environment and which contributes effectively when it comes to instilling a feeling of identity and continuity, also creating a link between the past and the present that can be decisive when it comes to guaranteeing a future. Therefore, its future depends on the behavior of those groups that know the rites, techniques, and customs transmitted to the social group.

KEYWORDS

Asturias cider, diplomacy through wine, commodification, institutionalization, heritage.

RESUMEN

La Cultura Sidrera Asturiana ha sido designada candidata española ante la UNESCO para ser declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. La sidra representa, sin duda, el producto más identitario de la región, aunque más allá de la propia expresión patrimonial su mérito estriba también en el acervo de conocimientos y técnicas transmitidos generacionalmente. El valor social y económico de esta transmisión, en efecto, acostumbra a ser conveniente para todos los grupos sociales contenidos en la comunidad. Se trata, en el caso de la cultura sidrera, de una riqueza integradora cuya evolución supone una respuesta a un entorno cambiante y que contribuye eficazmente a la hora de infundir un sentimiento de identidad y continuidad, creando además un vínculo entre el pasado y el presente que puede resultar decisivo en el momento de garantizarle un futuro. Por lo tanto, su devenir depende del comportamiento de aquellos grupos conocedores de los ritos, las técnicas y las costumbres que se transmiten al conjunto social.

PALABRAS CLAVE

Sidra Asturias, enodiplomacia, mercantilización, institucionalización, patrimonio.

RESUMO

A Cultura Sidreira Asturiana tem sido designada candidata espanhola ante a UNESCO para ser declarada Patrimônio Imaterial da Humanidade. A sidra representa, sem dúvida, o produto mais identitário da região, embora além da própria expressão patrimonial, seu mérito estriba também no acervo de conhecimentos e técnicas transmitidos geracionalmente. O valor social e econômico desta transmissão, de fato, acostuma a ser conveniente para todos os grupos sociais na comunidade. Trata-se, no caso da cultura sidreira, de uma riqueza integradora cuja evolução supõe uma resposta a um entorno cambiante e que contribui eficazmente na hora de infundir um sentimento de identidade e continuidade, criando também um vínculo entre o passado e o presente que pode resultar decisivo no momento de garantir-lhe um futuro. Por tanto, seu devenir depende do comportamento de aqueles grupos conhecedores dos ritos, as técnicas e as costumes que são transmitidas ao conjunto social.

PALAVRAS-CHAVE

Sidra Asturias, enodiplomacia, mercantilización, institucionalización, patrimonio.

Introducción

Con la recuperación de alimentos tradicionales se rescata también la dimensión lúdica, estética y creativa de la comida, a la par que los nexos con el territorio y la cultura de la que son portadores. En consecuencia, se han ido generando alrededor de la sidra políticas comerciales, turísticas e institucionales, en tanto esta se ha ido consolidando como la principal tarjeta de presentación de Asturias en materia alimentaria. Tal rol de representación, en muchos sentidos “diplomático”, ha experimentado una significativa evolución a lo largo de los años, pasando de verificarse en las estrategias comerciales e imágenes de marca de la peculiar industria de la sidra espumosa, lo que otorgaría un carácter internacional a estas primigenias “embajadas”, a transformarse en uno de los ejes del discurso propagandístico del régimen franquista mediante un proceso de institucionalización de la cultura sidrera. Por último, tales menesteres se desarrollarán en el ámbito de la patrimonialización, sin obviar las conexiones que este tipo de políticas mantienen con realidades como el fomento del turismo y la gastronomía.

La representación a través de las estrategias comerciales en la industria de la sidra champanizada

La fabricación de sidra supondría, desde la Edad Media, la industria más característica de Asturias, debido tanto a las condiciones geoclimáticas como a lo abundante de la producción de la manzana. A punto de culminar el siglo XIX, se sostenía que su producción tenía todavía espacio suficiente para su expansión. En este sentido, una de las mayores ventajas comerciales que presentaba la sidra champanizada era el poder ser presentada publicitariamente como un sustituto del champán. El mercado americano se convertiría rápidamente en un poderoso acicate para su desarrollo, exportándose cada en vez mayores cantidades.

Una de las estrategias comerciales frecuentes consistió en que las empresas concurren a numerosos certámenes, exposiciones y concursos cuyos premios, ostentados en las etiquetas de las botellas y en la publicidad, actuaban como reclamo propagandístico. La afluencia de muchas de ellas a este tipo de eventos daba muestras de la potencialidad que había adquirido el sector a la altura del cambio de siglo. Y, en lo que a los intereses del presente trabajo se refiere, la diplomacia se ejercería en este caso por medio de las trabajadas instalaciones con que las firmas promocionaban su producto: esculturas en el caso El Gaitero¹ para la Exposición Regional de 1899; trabajadas arquitecturas como la de Cima;² esferas terrestres (Vereterra y Cangas);³ o botellas gigantes visitables (Hermanos Blanco).⁴ Igualmente celebrado sería el hórreo construido con botellas de los Hijos de Pablo Pérez (García Álvarez, 2013; Fuertes Arias, 1902).

De otro lado, las firmas comenzarían a potenciar significativamente sus estrategias promocionales y, además de la publicidad inserta en la prensa, en estaciones de ferrocarril o en estadios de fútbol, dispondrían de una larga lista de obsequios que se irán diversificando a

1 *El Avance*, 12-XI-1899.

2 *El Noroeste*, 31-VII-1899. *El Avance*, 28-VIII-1899.

3 *El Noroeste*, 25-VII-1899.

4 *El Noroeste*, 3-VIII-1900.

lo largo del tiempo: carteles, cromos, tarjetas, billeteras, agendas, calendarios, abrebotellas, tarjetas postales y un largo etcétera. En los años veinte comenzarían también las campañas radiofónicas y cinematográficas. El caso de El Gaitero resulta emblemático (Cabriffosse Cuesta, 2000).

Otras de las representaciones reseñables son las que se encontraban en las etiquetas con las que se identificaban las botellas. De este modo, dibujantes y grabadores litográficos plasmarán todo un imaginario regionalista centrado en la exaltación de los valores locales en sus creaciones con motivos de honda significación para la comunidad asturiana de Iberoamérica y en clave netamente costumbrista (Díaz González, 2004). Ciertamente, más allá de aquellos motivos relacionados con la sidra y la manzana, o de aquellas ocasiones relacionadas con el consumo, como son las romerías y otros festejos de carácter lúdico, harán acto de aparición referentes como el rey Pelayo. Aunque, a medida que el producto se fue expandiendo, se incluirían otros elementos relacionados ya con referentes nacionales o directamente cosmopolitas.

Pero el papel representativo de la sidra en referencia a la comunidad americana podía discurrir por otros derroteros y actuar, por ejemplo, como mecanismo de consenso. De este modo, en el día de Covadonga en los festejos que organizaban los centros asturianos, particularmente el de La Habana, reproduciendo de manera tipificada una romería, se encontraba presente invariablemente la sidra como uno de los elementos más destacados. Esta clase de instituciones irían abriéndose además progresivamente a su sociedad de acogida, lo que constituiría un eficiente modo de difundir el consumo de la bebida en el resto de la población (Naranjo, 1994; García Álvarez, 2013).⁵ Hay que tener en cuenta que gran parte de los emigrantes tenían un sentimiento localista muy acusado que, tras emigrar e integrarse en una cultura extranjera, les conducía a reforzar la valorización de la cultura propia, y la celebración de multitud fiestas entre el colectivo es fácilmente comprensible puesto que facilitaba las relaciones entre los recién llegados y los establecidos y suponían un necesario desahogo; además de constituir un acto de identificación con un origen y una cultura comunes en un contexto social extraño y, no pocas veces, hostil. El consumo de sidra espumosa, de este modo, resultaba indispensable en estas ocasiones, y llegaría a convertirse en una seña de identidad de los emigrantes asturianos en América (López Álvarez, 1994). Por otra parte, supondría igualmente una carta de presentación de los emigrantes asturianos ante su comunidad de acogida.

A pesar de la coyuntura adversa que representaría la autarquía franquista, la sidra continuaría siendo un producto de exportación, formando parte de los tratados bilaterales suscritos con Cuba en la década de 1950.⁶ En Argentina, por mencionar otro caso, la Fundación Eva Perón distribuía durante la campaña de navidad de 1951 dos millones de botellas de sidra asturiana entre los estratos sociales desfavorecidos.⁷ Pero la Revolución cubana asentaría un duro golpe, tanto que en 1962 desde el Consejo Económico Sindical se llegó a recomendar a las fábricas que se dedicasen a otros usos ante las desalentadoras perspectivas que se cernían sobre el sector (García Álvarez, 2009-2011). De cualquier modo, los mercados

5 Entrevista a Cirilo González Fernández (Francos Lauredo, 1997: 179-180).

6 *Voluntad*, 18-VI-1950, 18-VIII-1953 y 13-V-1955.

7 *Voluntad*, 27-XII-1951.

iberoamericanos se retomaría con prontitud y, ya en 1964.⁸ La demanda americana de los años sesenta se asentaría en unas clases medias y populares que la degustaban como bebida esencialmente festiva y vinculada a celebraciones íntimas y familiares (Cabriffosse, 2000; Álvarez Requejo et al., 1982; García Álvarez, 2020).

En todo caso, a medida que avanzaron los años se verificaría una variación significativa en lo que al consumo festivo se refiere, puesto que, dados los avances en los sistemas de conservación y transporte, los eventos pudieron comenzar a lubricarse con sidra natural⁹. De hecho, entre los motivos recurrentes del sentir de la nostalgia de los emigrantes asturianos a América se incluía invariablemente, junto con las romerías, la sidra. El periodista del diario gijonés *El Noroeste* (1897-1937) J.G., exiliado en Argentina, afirmaba que, entre la colonia asturiana en América, ya fuesen estos “morenos o algo roxucos” (en alusión evidente a las diferencias ideológicas entre los partidarios de uno y otro bando durante la Guerra Civil) en lo que coincidían siempre era en la devoción a la Santina, la afición a la sidra y el amor al terruño.¹⁰

Más allá de que la diplomacia asociada a la sidra se apoyase en las representaciones plasmadas en los recipientes y en el aparato publicitario de la sidra espumosa, o derivase del recurso al caldo tradicional en las celebraciones de las comunidades asturianas diseminadas por Iberoamérica, se constatarían también iniciativas en las que el fomento de las relaciones con aquellas comunidades se vería reforzado por el consumo de sidra en territorio pedáneo. Tal sería el caso del I Congreso Mundial de Sociedades Asturianas, organizado por la Oficina de Relaciones con los Residentes en América en 1958, cuya finalidad era entrar en contacto con todas las entidades asturianas repartidas por el mundo con el objetivo de estrechar lazos de amistad y proyectar mejoras para la comunidad asturamericana. En el programa de actividades destacaba la celebración de una misa solemne en Covadonga, que contaba con la presencia de las principales autoridades provinciales, y una espicha en un lugar del municipio de Siero.¹¹

En efecto, no eran los asturianos que habían “cruzado el charco”, los únicos que acometían prácticas de recreación identitaria, dado que los oriundos del territorio que se encontraban diseminados por el resto de la geografía nacional reproducían también sus costumbres tradicionales. Tal era el caso de la colonia de asturianos en Cádiz, que celebraba los ocho de septiembre con una romería y sidra que de Nava. Se festejaba asimismo la romería del Bollu en Madrid, donde un buen número de escanciadores repartía sidra entre los participantes que disfrutaban al son de la gaita y la tonada. En todos estos actos se contemplaba misa, procesión con música, cohetes, puya *del ramu* (subasta de panes bendecidos cuya recaudación se destina a los gastos comunitarios), grupos de danza, así como concursos de tonada, bolos y escanciadores.¹²

8 *Voluntad*, 24-V-1959, 6-V-1964, 4-X-1964 y 19-XI-1964.

9 *El Eco de Luarca*, 21-VIII-1960, 5-II-1961 y 19-VIII-1962.

10 *Voluntad*, 26-VIII-1954.

11 *Voluntad*, 19-IX-1958.

12 *El Eco de Luarca*, 9-VII-1961, 12-IV-1964, 10-VII-1966; *Voluntad*, 5-IX-1949.

La institucionalización de la sidra

Sería durante el franquismo cuando la representación de Asturias a través de la sidra y su cultura se comenzase a vincular con una nueva realidad y, si en lo que atañía al consumo de la bebida durante la Restauración se había registrado un proceso de tipificación con fines mercantiles, en esta nueva fase se podría hablar del impulso hacia un tipismo con objetivos institucionales. Este proceso se acometerá, por ejemplo, a través de eventos como los concursos de escanciadores, o de otros de la relevancia del Festival de la Manzana de Villaviciosa o del de la Sidra de Nava, ocasiones en las que se conjugaba el ocio con el negocio y en los que se presentaban puntualmente los avances de interés para el sector, pero dónde, además, el régimen proyectaría su concepción instrumentalizada del regionalismo con la cultura sidrera actuando como un eficaz escaparate. Este proceso de institucionalización alcanzaría también a la ocasión de consumo sidrero de mayor entidad, comenzando celebrarse numerosas espichas institucionales o empresariales (García Álvarez, 2009-2011, 2013, 2018 y 2021).

Los antecedentes inmediatos de esta nueva realidad se comenzarían a registrar ya desde los momentos liminales de la posguerra, y ya en 1940 la Diputación provincial convocaría en Oviedo la Primera Exposición de la Manzana, celebrando en 1945 la Semana Pomológica, que conocería aún dos ediciones posteriores hasta que se estableciese el Festival de la Manzana de Villaviciosa, que asumiría este tipo de cometidos.

De este modo, dentro de esta acción institucional destacan 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 y a la proyección identitaria de la región. Su origen cabe situarlo a principios de los años cincuenta, y la primera referencia que se tiene de un torneo de cierta entidad data de 1953 con la celebración de un Gran Concurso Provincial de Echadores de Sidra organizado por la comisión de festejos de San Agustín de la Ciudad Naranco de Oviedo. En la edición de 1954 se inscribirían, más de sesenta y contaba con importantes premios. Tan solo un mes después, durante la celebración del día de América de las fiestas de San Mateo de 1953, se celebraba un concurso de echadores de sidra patrocinado por el diario *Región*. De este encuentro se harían eco distintos medios regionales y el vencedor alcanzaba la consideración de campeón de Asturias.¹³ 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 tres décadas, sin embargo, se suman las pruebas para el campeonato de Asturias. Este tipo de competición estuvo organizada en sus inicios por la Asociación de Lagareros de Asturias y, actualmente por la Asociación de Escanciadores de Sidra de Asturias. Supone uno de los mejores escaparates de la cultura sidrera, tanto para la consolidación en el interior como para su proyección exterior (García Álvarez, 2009-2011).¹⁴

13 *Región*, 20-IX-1953; *Voluntad*, 20-IX-1953, 20, 22 y 26-VIII-1954. A mediados de los años sesenta las competiciones ya se habían pasado a celebrar a cinco culetes, *Voluntad*, 21-VIII-1964.

14 *La Nueva España*, 12-III-1955. Entrevista a José María Osoro Fernández, 2011 (AFOHSA).

En otro orden de cosas, en 1957, recién creada la Estación Pomológica de Villaviciosa, la Diputación Provincial enviaría a sus técnicos a un viaje de formación con estancias en los Inglaterra, Francia, Suiza y Estados Unidos. Aquí asistirían a la celebración del Apple Blossom Festival de Washington e, inspirándose en él, 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 esta pionera iniciativa acabarían derivando cuantiosos festivales dedicados a la sidra, la huerta, la avellana, etcétera.

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. Esta concepción se hallaba encaminada, pues, a erigirse en un referente de la promoción y renovación de Asturias. Muchos de estos objetivos se correspondían, en cualquier caso, con los propios programas desarrollados por la Estación Pomológica. El slogan “Capital manzanera de España” pronto calaría y sería inscrito en el registro de la Propiedad Industrial. (García Álvarez, 2021; Álvarez Requejo, 2002; González Cobas, 1994).

La idea de organizar el festival surgió esencialmente como la fórmula publicitaria más económica para abrir mercados a la manzana de Asturias y sus derivados. Con una propaganda sistemática y organizada en prensa escrita, radio y televisión se pretendía hacer frente a la poderosa red comercial de almacenistas establecida en otras zonas, que en Asturias era inexistente, de ahí la importancia que se otorgaba a la utilización de los medios de comunicación de masas.¹⁵

El Festival de la Manzana se integró con la IV Exposición Pomológica y pasó a otorgar los consabidos premios de Manzana de Oro del Caudillo, Manzana de Plata del Ministerio de Agricultura, Manzana de Cobre de la Diputación y del Ayuntamiento de Gijón y otros galardones. Además, se programó un muestrario de productos y maquinaria agrícola y otra serie de actos culturales encaminados a divulgar las modernas técnicas de cultivo, con actividades como la proyección de documentales sobre fruticultura, conferencias o demostraciones de maquinaria. Su programa, además, se integraba con la fiesta parroquial, por lo que se procedía en este marco a la bendición del primer mosto de la sidra y su ofrenda a la Virgen del Portal; celebrándose una cabalgata de carrozas alusivas a la manzana y a la sidra, la actuación de varias bandas de música y de grupos folklóricos. La firma El Gaitero había donado para la ocasión un lagar que se había colocado en medio de la plaza mayor (García Álvarez, 2021).¹⁶

15 AHA. Fondo de la Diputación Provincial. SIG 1796. Exp. “Informe sobre el Festival de la Manzana celebrado en Villaviciosa durante los días 11 al 14 de septiembre de 1960”.

16 “El primer Festival de la Manzana y la IV Exposición de esta fruta en Villaviciosa”, *Boletín Informativo de Servicios Agropecuarios de la Excma. Diputación Provincial de Asturias*, 27, octubre 1960; AHA. Fondos de la Diputación. SIG. 1796. Exp. “Informe...”. Voluntad, 4 y 15-IX-1960. El caso de la superposición de esta clase de eventos con el calendario festivo tradicional, en el que obviamente se perseguían otros fines, podría incluso considerarse como un ejemplo de lo que se ha dado en denominar hibridismo cultural (Burke, 2010).

Entre los logros alcanzados en esta primera experiencia se destacó de modo especial la promoción que había conocido el evento, del que se había hecho eco reiteradamente la Radio Nacional, la prensa Madrid y de otras provincias y, particularmente, los medios regionales. Asimismo, había tenido lugar una filmación por parte de noticiero oficial del régimen, el NO-DO, y había acudido un equipo Televisión Española.

La Exposición Pomológica había sido igualmente notable, pese a tratarse de un año de escasa cosecha, y la Feria de Maquinaria Agrícola y Productos del Campo, a la vista de las ventas verificadas, podía ser calificada de exitosa; puesto que todas las firmas habían reservado su pabellón para el año siguiente. A la exhibición de maquinaria, en fin, habían acudido más de dos mil agricultores y se calculaba una asistencia total de entre cuarenta y sesenta mil personas.

En principio se había pensado celebrar el festival los años de buena cosecha, y así se llevaría a cabo en el futuro, pero en 1961 hubo de organizarse el encuentro debido al compromiso adquirido con las casas comerciales que ya habían satisfecho el importe de los pabellones, contándose entre estas marcas de la relevancia de Bayer, Merc o Zeltia, y otras que no habían encontrado hasta el momento medio adecuado de promoción en Asturias.

El programa del segundo festival, aunque similar al anterior, presentaba algunas novedades como el pregón o la elección de la reina (Álvarez Requejo et al., 1982).¹⁷ En 1963 el esquema no dejaría de ser muy similar, lo que tendría continuidad en el futuro, siendo la novedad más importante la I Feria del Campo Astur.¹⁸ En el V Festival de 1967 se convocaban los Premios Nacionales de Periodismo y el de Carteles sobre el tema "Sidra de Asturias". A la convocatoria de 1969 se habían presentado más de doscientos artículos¹⁹ y, en ese mismo año, se convocaba el premio agrícola Aedo. La edición de 1971 sería especialmente significativa por el Primer Concurso Provincial de Sidra Natural y la creación del Gran Consejo de la Hermandad de Caballeros Defensores de la Manzana y la Sidra. La espicha de clausura era considerada ya en este momento la mayor que se celebraba en Asturias.²⁰ Este potente influjo de "diplomacia sidrera" quedaría claramente puesto de manifiesto durante el transcurso del IX Festival en 1975, cuando en la celebración de la monumental espicha se nombrase entre los nuevos Caballeros Defensores de la Manzana y la Sidra, a M. Le Carpentier, gran maestro de la Comenderie de Cidre de Francia.²¹

Otras novedades que se han ido produciendo a lo largo de los años serían la celebración de unas jornadas de Transferencia Técnica o una Feria-Exposición Tecnológica sobre el manzano. Durante este periodo se han ido implicando en mayor o menor grado las consejerías agrícolas, los ayuntamientos, organismos ya extintos como la Mesa Interprofesional de la

17 AHA. Fondos de la Diputación. SIG. 1796. Exp. "Justificación..."; *La Nueva España*, 14 y 15-IX-1961; *Voluntad*, 10, 14 y 16-IX-1961. La composición de García Nieto se tituló "Memoria y ofrenda a la Virgen del Portal" y se constituiría en pregón anunciador del Festival.

18 *Voluntad*, 14-IX-1963 y 19-IX-1963.

19 Los carteles de ese año serían publicados por los diarios madrileños *Arriba*, *Ya* y *ABC* y habían sido emitidos por TVE.

20 *Campo Astur*, 384, octubre 1971: 14-17.

21 *Campo Astur*, 420, octubre 1975.

Manzana y la Sidra u otros más recientes como la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias. En la villa se celebra también, desde 1998, la Fiesta de la Sidra, declarada de Interés Turístico Regional (Dapena de la Fuente, 1998; García Álvarez, 2009-2011).

El Festival de la Sidra de Nava, por su parte, sería una iniciativa impulsada por el alcalde y lagarero local J.M^a. Caso. De este modo, coincidiendo con las fiestas de San Juan de 1969, se celebró el primer festival, concebido también como un elemento promocional 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 a tener una periodicidad anual. El primer Concurso Nacional de Escanciadores se organizaba en la edición de 1970 y se celebraban asimismo concursos de carteles y periodístico. Se habían vendido además unas rifas en las que se sorteaba un automóvil Seat 600. Todo ello da cuenta de que se trataba de un evento bien financiado y promocionado.²² Desde primeras horas de la tarde desfilaban grupos folklóricos, gaiteros y tamborileros. Seguidamente, los treinta lagares de la localidad abrirían sus puertas con el fin de celebrar la típica espicha. En las siguientes ediciones se planificarían nuevas actividades, como el Concurso de Pintura alusiva a la Sidra, o el programa de competiciones deportivas; poniendo el broche final la gran espicha para la que se abría una gran pipa en la plaza del Ayuntamiento (García Álvarez, 2021).²³ En 1988 pasaría 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 y en 1992 tendría lugar la primera Semana Cultural (González Cobas, 1994).

El Festival ha contado a lo largo de su historia con destacados pregoneros y se registra una gran afluencia con muchos visitantes extranjeros. Una de las atracciones que más aceptación concita es la “ruta de la sidra”, consistente en varias pipas que se reparten por toda la villa. En este sentido, es destacable el que se obsequie a los visitantes con miles de litros. Un aspecto que con frecuencia se destaca en la organización es la desinteresada colaboración de vecinos, lagareros, hosteleros y comerciantes del concejo (García Álvarez, 2021).²⁴

Más allá de estas grandes citas sidreras, se iniciarían también a lo largo de este periodo la celebración de una serie de fiestas que se irían superponiendo al calendario tradicional y que serán auspiciadas desde los poderes públicos. De este modo, a la romería tradicional se le añadirían celebraciones de nuevo cuño en las que se completaba una cada vez mayor oferta de ocio sin tener en cuenta los ciclos anuales —aunque si solían estar asociadas a referentes religiosos dada la moral imperante en la época— y que, en no pocas ocasiones, se vincularían a otro tipo de eventos de contrastada raigambre, como eran las ferias de ganado. En otros casos simplemente se trataría de ocasiones festivas desarrolladas al compás de una cada vez más aquilatada oferta turística. Tal sería el caso de la romería de Granda, organizada por la Hermandad de la Ciudad y el Campo de la Sección Femenina de F.E.T. y de las J.O.N.S. y la Hermandad de Labradores con el patrocinio del ayuntamiento de Gijón. Para la edición de

22 XXVII Festival de la Sidra de Nava, 2004. *La Nueva España*, 21-VI-1969 y 18-VII-2010. Entrevista a Corsino García, Sicera, diciembre de 2005. L. Redondo Espina, “Recuerdo del primer Festival de la Sidra”, XXV Festival de la Sidra 2002; 30 Festival de la Sidra 2007. Desde 1986 se celebra también en el concejo el evento de las Jornadas de Platos a la Sidra, unas de las primeras organizadas en Asturias.

23 *Región*, 25-VI-1972.

24 *Sicera*, 20, 2009.

1954, por ejemplo, se había estimado una concurrencia por encima de las 50.000 personas procedentes de toda la provincia (García Álvarez, 2009-2011).²⁵

Se daban casos en los que el ritual se reproducía poniéndose en relación con actividades turísticas o deportivas, o incluso abarcando ambas dimensiones a la vez. Se puede referir al efecto el caso del Descenso Internacional del Sella, la popular fiesta de *les piragües*, al que acudían participantes de toda Europa y al que acompañaba una cada vez más nutrida concurrencia y un creciente aparato lúdico. La celebración se comenzaría a iniciar frecuentemente con una espicha que iría adquiriendo una cada vez mayor dimensión y proyección en el entramado del evento. A este variado programa se le sumaría, en 1960, la Feria del Folklore, contando además con otros atractivos lúdicos como el tren fluvial o las contribuciones festivas con que participaban distintos ayuntamientos. Efectivamente, estos actos se utilizarían igualmente como plataformas para la proyección de las entidades municipales.²⁶ En Gijón, a su vez, se comenzaría a celebrar la Semana Asturiana, una iniciativa de marcado carácter turístico con un variado programa. Como cabría esperar, se celebraba también una gran espicha, un concurso de escanciadores y una romería (Llanos y Piñera, 2001).²⁷

Parece ser que este tipo de iniciativas gozarían de una satisfactoria acogida, dado que llegarían a celebrarse incluso durante los meses de mayor inestabilidad climática. Los mineros de la Camocha (Gijón), por mencionar un caso significativo dada la centralidad del sector extractivo en la provincia, organizarían una fiesta en honor de su patrona Santa Bárbara a principios de diciembre. La fiesta de los mineros en Asturias cobraría gran relevancia con los años, especialmente después de los sucesos huelguísticos de los años 60, que habían significado un desafío sin precedentes al régimen y los primeros grandes éxitos reivindicativos de los obreros en toda la dictadura, por los que las autoridades se mostrarían más permisivas con el jolgorio a fin de evitar caldear los ánimos. La prensa regional destacaba por aquellas fechas cómo en ese día corría la “sidra a raudales”.²⁸

De la presencia ineludible de la sidra en el marco de las estrategias de promoción institucional dan cuenta a su vez hechos como que, durante el transcurso de la Feria Internacional del Campo de Madrid de 1958, el pabellón de Asturias estuviese siempre abarrotado sirviendo grandes cantidades. En el Día de Asturias, que este evento había contemplado ya en 1953, se había celebrado una multitudinaria espicha amenizada por gaiteros y cantantes de tonada, habiendo también espectáculos de danza y teatro y concluyendo el festejo con una danza prima que, como ya se ha mencionado respecto a estos casos, respondía a una lógica totalmente diferente a su significado original.²⁹

25 *Voluntad*, 8-VI-1954 y 11-VI-1961.

26 El Descenso del Sella había comenzado en 1929 de forma anecdótica y ya se había consolidado a principios de los años treinta. A causa de la Guerra Civil se suspendería reanudándose la competición en 1944. En 1951 se inscribían extranjeros por primera vez y, en 1955, participantes de otro continente (el equipo cubano) (véase www.descensodelsella.com). *Voluntad*, 5-VIII-1959 y 7-VIII-1960.

27 *Voluntad*, 20-VII-1965.

28 *Voluntad*, 30-XI-1949 y 4-XII-1962.

29 *El Eco de Luarca*, 17-VIII-1958 y 14-VIII-1953.

Andando el tiempo, desde la Transición irían surgiendo por toda la geografía regional una serie de festejos cuyo fundamento se halla al margen de las celebraciones de carácter religioso o propagandístico y que atienden más, por regla general, a cuestiones de exaltación local. En buena medida, este tipo de eventos iría germinando al hilo del desarrollo del sector turístico, y constituyen un buen ejemplo de ellas las de carácter profesional, las "identitarias", ganaderas, gastronómicas, deportivas o de estrechamiento de amistad entre comunidades. (Gómez Pellón y Coma González, 1985; García Álvarez, 2009-2011).

El proceso de patrimonialización de la cultura sidrera

En lo que a la sidra se refiere en materia patrimonial, resulta interesante señalar su condición de particularismo alimentario, al tratarse de un producto que tiene en la dispersión geográfica una de sus características esenciales. Desde hace unas décadas, a la que se elabora en Asturias se le han ido atribuyendo valores patrimoniales y culturales remarcables que, en el plano institucional, habrían sido ya sancionados con la concesión por parte la Unión Europea de la DOP Sidra de Asturias.

Es posible que el momento liminal en el proceso de patrimonialización de la sidra se remonte a la creación del Museo de la Sidra de Asturias de Nava. Este centro debiera haberse erigido en el fulcro sobre el que se apoyase la actividad que se desarrollase en torno a la cultura sidrera, aunque esta aspiración no se ha llegado a verificar.

En el año 1988 el Ayuntamiento y el Principado firmaban un protocolo para la creación de un museo dedicado al caldo regional, centro a cuya creación optaría también el consistorio de Villaviciosa. La institución nacía con la intención de conservar y difundir el patrimonio sidrero, tanto para incorporarlo a las colecciones de la entidad como para fomentar una conciencia de defensa de dicho patrimonio. En el proceso revistió gran relevancia el papel desempeñado por lagareros y coleccionistas que poseían piezas de indudable calidad. La institución fue inaugurada en octubre de 1996 por el entonces Príncipe de Asturias Felipe VI.

El edificio fue un proyecto del arquitecto Fernández-Tresguerres en el que se juega con las formas cilíndricas evocando vasos, botellas y toneles; y los materiales utilizados son los tradicionales en la construcción de los lagares: piedra, madera y ladrillo rojo; todo ello amalgamado con hormigón. La instalación ocupa una extensión de unos 1.500 metros cuadrados distribuidos entre la exposición, dependencias administrativas, salón de actos, biblioteca, taller, almacén y otras estancias. En todo caso, el hecho de haberse fraguado el proyecto arquitectónico antes de diseñar el museográfico no facilitaría la consecución de un espacio expositivo racional y eficiente. Se proyecta desde su apertura la rehabilitación de un lagar real para ver en vivo el proceso de elaboración de la sidra natural, iniciativa que, por el momento, tampoco se ha podido consumir.

El museo está regido por Fundación de la Sidra, órgano en el que se encuentran representados la mayor parte de los concejos sidreros; el gobierno del Principado de Asturias, a través de las consejerías de Medio Rural y Cultura; los hosteleros, por medio de la Asociación de Hostelería; y los empresarios sidreros, aunque no por la extinta Asociación de Lagareros o la DOP Sidra de Asturias, sino solamente por la Asociación de Sidra de Asturias (esencialmente elaboradores de sidra champanizada). Se entregaron durante algunos años unos premios anuales, aunque fueron suspendido a consecuencia de la crisis económica de 2008.

Desde la fundación, con todo, se ha apostado en algunos momentos por la investigación y la divulgación de la cultura sidrera. De este modo, en el año 2001 se impulsaría la tesis doctoral de Luis Benito García Álvarez *Sidra y manzana en Asturias. Sociabilidad, producción y consumo (1875-1936)* (que fue Premio Extraordinario de Doctorado y cuyos resultados no llegaría a publicar el museo, ocupándose de este menester una editorial independiente dado el interés que, a criterio de sus informantes, revestía la obra) y de 2009 a 2011 acogió, aunque fuese de modo instrumental, el estudio previo a la candidatura de la sidra a patrimonio de la humanidad para ser presentada a la UNESCO³⁰ (García Álvarez, 2009-2011). El museo constituye el principal atractivo de Nava, aunque enfrentándose desde sus orígenes a serios problemas presupuestarios (Fernández Montes, 2004).³¹ Desde hace una década experimenta un profundo declive.

De todos modos, los inicios del camino hacia la UNESCO se sitúan en la formación del grupo de investigación interdisciplinar de la Universidad de Oviedo MIRAR (Miradas al Patrimonio) dirigido por Roser Calaf. Fue en el seno de los trabajos que allí se desplegaron cómo surgió la oportunidad de presentar una ponencia al forum de la UNESCO de 2005 titulado Cultural Landscapes in the 21st Century organizado en aquella ocasión por el Internacional Centre for Cultural and Heritage Studies de la Universidad de Newcastle. Fruto de aquella contribución iría madurando la idea de obtener para la cultura sidrera asturiana el reconocimiento por parte de este organismo.

Aun así, antes de hacerse pública la idea, se esperaría a que tuviera lugar la defensa de la tesis doctoral referida, con la finalidad de que la propuesta dispusiera de una pátina científica que permitiese presentarla con un respaldo académico de cierta solvencia. Una vez logrado tal objetivo, se recurriría a la ya extinta Asociación de Lagareros de Asturias (ALA) a fin de que sirviese de plataforma sobre la que impulsar la iniciativa, y sería por esta vía como se presentó la propuesta a la Consejería de Medio Rural del Principado de Asturias, organismo que recogió el guante y decidió comenzar a trabajar en el reconocimiento financiando, como primera fase, una investigación postdoctoral que elevase la cronología de los estudios hasta el periodo actual, puesto el periodo acotado en la investigación primigenia concluía en la Guerra Civil.

Este trabajo se acometería entre 2009 y 2011, experimentando a continuación la actividad un primer parón (a consecuencia de las vicisitudes políticas regionales) que se prolongaría hasta que la Consejería de Medio Rural la volviese a retomar en 2013, esta vez en forma de convenio con la Universidad de Oviedo y prologándose las tareas hasta 2014. Durante este periodo se consiguió la declaración de Bien de Interés Cultural (BIC), requisito indispensable en España para poder optar al reconocimiento por parte de la UNESCO, y se desarrollaron iniciativas como la declaración de la sidra como bebida institucional por parte de numerosos ayuntamientos; a la par que se empezó a acometer la preparación del expediente y se fueron recabando diversos apoyos.

30 Entrevista a Elías Carrocera, *Sicera*, 5, octubre de 2006. También publicaría el libro *Las representaciones de la sidra. El contexto social de la sidra en la literatura y la puntura asturianas contemporáneas (1850-1936)*, galardonado con un premio GOURMAND World Cookbook Awards en 2008.

31 *La Voz de Asturias*, 8-II-1998. XXIV Festival de la Sidra 2001; XX Festival de la Sidra 1997; 31 Festival de la Sidra 2008; 32 Festival de la Sidra 2009. Entrevista a Elías Carrocera Fernández, coordinador de la Fundación de la Sidra, 2011 (AFOHSA).

Culminada esta etapa llegaría el parón más largo en el que se llegaría a temer seriamente por la viabilidad de la propuesta y que la candidatura pudiese llegar a buen puerto. Sería, finalmente, cuando en 2017 a través de la DOP Sidra de Asturias, a cuyo frente se habían puesto responsables con bríos renovados, se retomasen las acciones por parte de la Dirección General de Agroalimentación. Se creaba un Comité Científico que realizaría un expediente que, quince años después de aquella idea primigenia, llegaría a buen puerto y conduciría a que la cultura sidrera asturiana se encuentre en disposición de ser evaluada por la UNESCO.³²

Retomando la senda de una argumentación teórica más convencional, se podría sostener que el patrimonio alimentario dentro del que se encuentra la sidra se debe incluir en aquellas tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes como los usos orales, las artes escénicas, los rituales, los usos sociales, las fiestas, los conocimientos y prácticas relativas a la naturaleza y el universo y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional; es decir aquél que va más allá de los vestigios materiales o monumentales. La comida y la bebida son también patrimonio natural, conllevan la pertenencia a una sociedad y a una cultura, crean recetas, platos, hábitos... Comer y beber supone, más allá de lo meramente nutritivo, realizar un acto patrimonial. La sidra se encuentra vinculada a las actividades agrarias y al universo rural. En consecuencia, beberla forma parte de prácticas identitarias y constituye un fuerte marcador étnico. Todo ello sin olvidar la riquísima cultura material asociada a su producción y consumo.

Pese a su fragilidad, se debe poner de manifiesto que este patrimonio inmaterial constituye un relevante factor de mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización, en la que el desarrollo de una tecnología privativa del sector ha diluido el ritmo estacional de los alimentos. Así pues, uno de los principios característicos de una cultura alimentaria, que prácticamente se ha extinguido en la actualidad, es la que atribuía un significado preponderante al calendario; algo que en el caso de la sidra asturiana se ha logrado mantener manufacturándose materias de alta calidad mediante técnicas tradicionales.

Más que en la propia expresión patrimonial, su mérito puede estribar asimismo en el acervo de conocimientos y técnicas transmitidos generacionalmente. De otro lado, el valor social y económico de esta transmisión de conocimientos acostumbra a ser conveniente para todos los grupos sociales contenidos en la comunidad. Se trata, en efecto, de una riqueza integradora cuya transmisión y evolución supone una respuesta a un entorno más o menos cambiante y contribuye eficazmente a la hora de infundir un sentimiento de identidad y continuidad, creando además un vínculo entre el pasado y el presente que puede resultar decisivo en el momento de garantizarle un futuro. Por lo tanto, su devenir depende del comportamiento de aquellos grupos concedores de los ritos, las técnicas y las costumbres que se transmiten al conjunto social.

Con la recuperación de alimentos tradicionales se recupera también la dimensión lúdica, estética y creativa de la comida a la par que los nexos con el territorio y la cultura de la que son portadores. Más allá de los intereses y de la manipulación que despliegan las políticas comerciales, turísticas o institucionales que rodean al proceso de patrimonialización, es necesario poner en valor que la capacidad de adaptación supone una de las características

32 *La Nueva España*, 21-XI-2023.

esenciales de una cultura viva y renuente a fosilizarse o a convertirse en una tipificada reliquia folclórica. A través del patrimonio alimentario se continúan expresando identidades personales y comunitarias, se enuncian e interiorizan sentimientos de pertenencia y conexión con la tradición (García Álvarez, 2021).

duda de que el reconocimiento por parte de la UNESCO significará un vigoroso revulsivo para el sector, tanto para lagareros como para cosecheros y hosteleros, ello sin perder de vista lo que puede significar para el sector turístico. Se debe considerar que, en general, será beneficioso para la región, puesto que Asturias quedará bien ubicada en el mapa gastronómico mundial. Por otro lado, la necesidad de desarrollar unos planes de salvaguarda implicará que la historia y la cultura sidrera puedan continuar siendo estudiados, e incluso que los recursos dedicados al conocimiento del elemento reconocido se intensifiquen. Todo ello, sin duda, redundará en que la sidra y el entramado cultural en torno a ella desarrollada se consolide como una de las principales tarjetas de presentación de Asturias y en un vehículo de relación sumamente relevante.

Conclusión

Las estrategias de promoción territorial asociadas a la sidra gravitan desde hace mucho tiempo sobre la consciencia de que resulta pertinente asociarlas a los patrones de una cultura milenaria, viva y coherente que, gracias a la identificación de la comunidad con el producto, ha logrado superar las más adversas coyunturas sin la necesidad de recurrir a ningún mecanismo de “autenticación cultural”.

En un primer momento, se asistiría a la creación de una imagen de marca adscrita al repertorio folklórico de la asturianía como táctica publicitaria de las firmas de sidra champanizada. Estas prácticas insertaban el producto en unos códigos, signos y rituales sumamente arraigados, especialmente en el imaginario de la emigración, lo que supuso uno de los éxitos más duraderos de las empresas del ramo. Se asistiría posteriormente, sobre todo desde la dictadura franquista, a un proceso de institucionalización en el que los concursos de escanciadores y los festivales, amén de otro tipo de eventos propagandísticos, constituirían los principales escaparates de las funciones promocionales por medio de la sidra. De ahí la centralidad que adquirirían estas iniciativas en lo relativo a una actividad “diplomática” en torno al sector sidrero y la cultura a este vinculado.

A lo largo del franquismo, en definitiva, la tipificación de los festejos no dejaría de ser similar a la ya conocida en el periodo inmediatamente anterior, aunque dejando paso ahora a una bien aquilatada propaganda institucional de la que el régimen haría gala. Continuarían, en cualquier caso, siendo ocasiones en las que la sidra constituiría invariablemente un emblema de asturianía que se encontraría siempre presente (García Álvarez, 2020, 2021; Antuña, 2019).

Por otro lado, desde el punto de vista patrimonial, la vinculación de un alimento y su territorio permite mostrar la simbolización de las identidades colectivas, la materialización de la concepción del “nosotros” que a continuación se pudo proyectar hacia afuera por diversos mecanismos y respondiendo a variados objetivos. En este sentido, los usos con fines “diplomáticos” de la sidra también han ido variando al compás de los tiempos y se ha ido adaptando a las evoluciones propias del sector o a las políticas que en torno a la sidra se han desarrollado.

*El presente artículo es parte de "Cátedra de la Sidra de Asturias desde 2019 (C-007-2019), DOP Sidra de Asturias", a cargo del profesor doctor Luis Benito García Álvarez. Departamento de Historia, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Oviedo.

Bibliografía

- Álvarez Requejo, S. (2002). El Festival de la Manzana. En VV.AA. *El libro del siglo XX*. Villaviciosa. La Oliva-Cubera.
- Álvarez Requejo, S., Díaz Campillo, E. y Palacios Valderrama, M. (1982). *La manzana y la sidra en Asturias*. Consejería de Agricultura y Pesca-Estación Pomológica de Villaviciosa.
- Antuña Gancedo, E. (2019). *La fiesta como fenómeno sociocultural. Asturias, 1937-1996*. [Tesis de doctorado]. Universidad de Oviedo.
- Burke, P. (2010). *Hibridismo cultural*. Akal.
- Crabiffosse Cuesta, F. (2000). *Valle, Ballina y Fernández, S.A. Historia de una empresa*. Fundación José Cardín.
- Dapena Fuente, E. (1998). Innovaciones técnicas en el XXI Festival de la Manzana. *CIATA, Boletín Informativo*, 9.
- Díaz González, M. (2004). *Asturias litografiada*. Trea.
- Fernández Montes, X. (2004). Nava y la sidra. *Cultures*, 3.
- Franco Lauredo, A. (1997). *La memoria compartida. Asturianos en Cuba*. Azuzel.
- Fuertes Arias, R. (1902). *Asturias industrial. Estudio descriptivo del estado actual de la industria asturiana en todas sus manifestaciones*. Imprenta de la Cruz.
- García Álvarez, L.B. (2009-2011). *Sidra y manzana en Asturias. Sociabilidad, producción y consumo (de la Guerra Civil a nuestros días)*. Estudio realizado para el Principado de Asturias como base documental de la candidatura de la cultura sidrera a Patrimonio de la Humanidad.
- _____. (2011). Comensalidad, sociabilidad y rituales de consumo. La espicha en Asturias en el primer tercio del siglo XX. *Historia Social*, 71, 21-40.
- _____. (2013). *Sidra y manzana en Asturias. Sociabilidad, producción y consumo (1875-1936)*. KRK.
- _____. (2018). La sociabilidad sidrera durante el franquismo. *Historia Social*, 92.

- _____. (2020). *Introducción a la historia de la sidra en Asturias*. Cátedra Universitaria de la Sidra de Asturias. Universidad de Oviedo.
- _____. (2021). Los grandes festivales sidreros durante el franquismo. *RIVAR*, 23(8), 90-106. <https://doi.org/10.35588/rivar.v8i23.4947>
- Gómez Pellón, E. y Coma González, G. (1985). *Fiestas de Asturias*. Cajastur.
- González Cobas, M. (1994). Sidra y turismo. En J.A. Fidalgo (Dir.), *Sidra y manzana de Asturias*. Prensa Ibérica.
- Llanos, R. y Piñera, I. (2001). *Gijón. Vida cotidiana. De posguerra a fin de siglo*. GEA.
- López Álvarez, J. (1994). Emigración y localismo: El club Allandés de la Habana. En P. Gómez (Coord.), *De Asturias a América. Cuba (1850-1930)*. Ayuntamiento de Allande y Archivo de Indianos.
- Naranjo, J. (1994). Presencia asturiana en Cuba. Siglo XX. En P. Gómez (Coord.), *De Asturias a América. Cuba (1850-1930)*. Ayuntamiento de Allande y Archivo de Indianos.