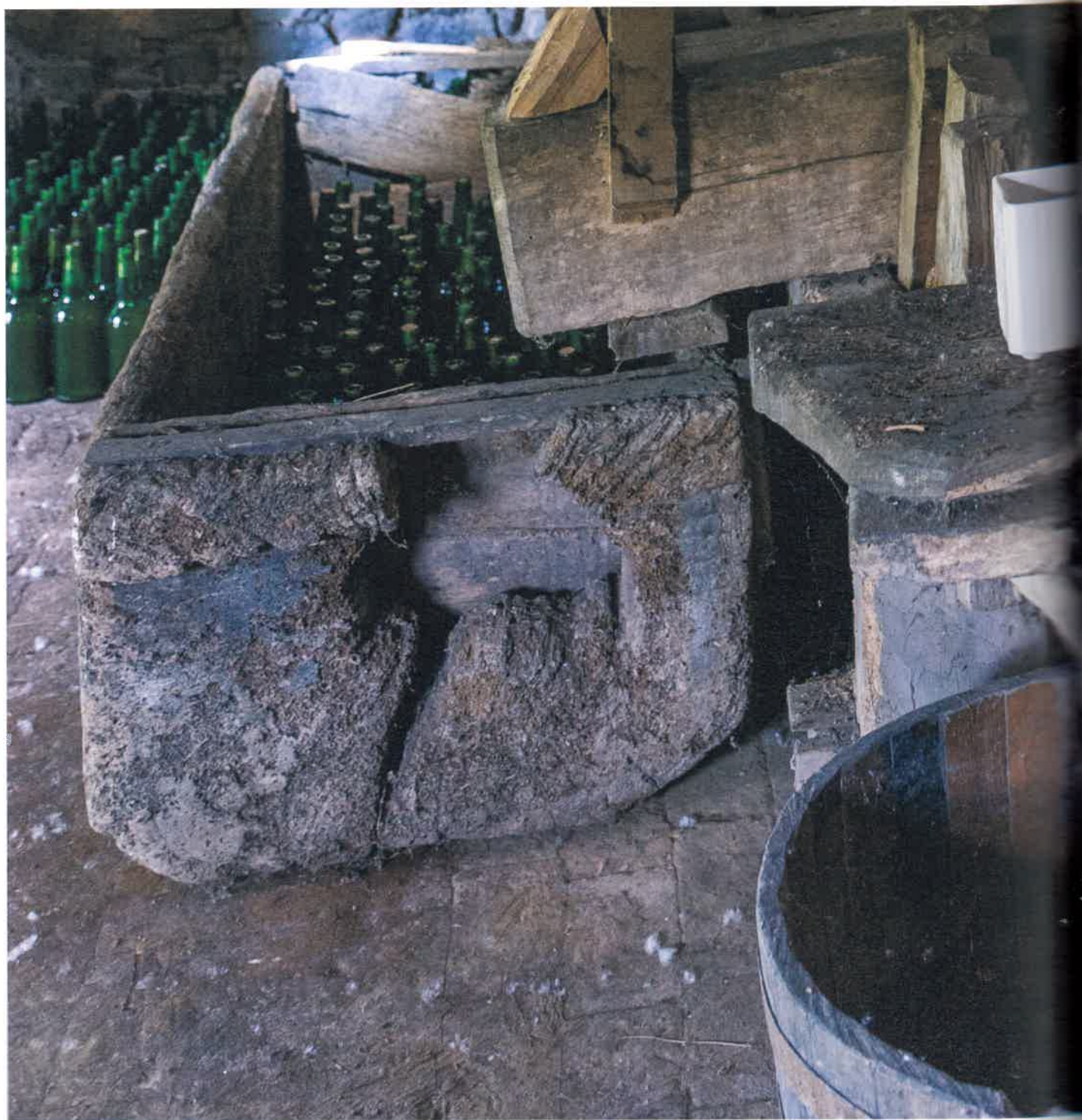


EL LLAGAR DEL PALACIU LLINARES

Una ayalga del padremuñu asturianu

El llagar más antiguu de Ribeseya data del sieglu XVI. Ye un llagar d'apertón de dos fusos y lleva en funcionamientu más de 400 años, lo que fai d'elli un importante elementu del padremuñu cultural asturianu



El Palaciu Llinares, situáu nel Conceyu Ribeseya, ye un testimoni del estilu arquitectónicu conocíu como "indianu" que truxeron los asturianos qu'emigraron a América, cuando s'aventuraben a cruciar l'océanu a la gueta riqueza.

El palaciu agospia un impresionante llagar, que ta datáu nel sieglu XVI. Poro, ye probatible que se trate del más antiguu'l conceyu. Esti llagar d'apertón de dos fusos inda ta en funcionamientu. Magar que caltién toles sos carauterístiques orixinales, cuando pasó de la so ubicación orixinal a la que tien anguañu hebo de recortalu un poco. Arriendes d'ello, los fusos, inicialmente de maera, tamién tuvieron de camudase.

Esti tipu de llagar ye mui eficiente y permite obtener más cantidá de sidre y con más rapidez qu'otros llagares, como los de sobigañu o de pesa, porque la presión exércese de manera direuta y constante sobre

la magaya. Sicasí, el procesu de prensáu de la mazaña sigue implicando un tremendu trabayu, porque los sucesivos apertones requieren l'aplicación d'un gran esfuerciu y dacuando hai de llevar la prensa pa poder cortar la magaya, continuando entós el procesu de prensáu y repitiendo esti llabor al menos dos o tres vegaes.

Asina, el procesu d'elaboración ye un llabor abegosu, que inclúi montar, apertar, desmontar, cortar y forrar la magaya. En cuantes que fina'l procesu de prensáu, el siguiente pasu consiste en llimpiar el llagar a fondu, pa dexalo en condiciones escelentes y evitar la contaminación de la sidre cuando vuelva a utilizase, garantizando d'esta miente la elaboración d'una bebida sana y segura. Ello implica un trabayu continuu, en toles dómines del añu.

Nun podemos dexar d'agradecer a Pablo Casanueva





De drecha a manzorga: Jaime y Álvaro Galmes, propietarios del llagar; Álvaro, Alba y Esteban Martínez, llagareros actuales.

que mos permitirã utilizar les sos semeyes, que fueron perimportantes pa completar esti artículu. Arriendes d'ello, tuvimos la gran suerte de cuntar cola compañía d'Iván Prieto demientres la nuesa visita al llagar, apurriendo interesantes conocimientos y comentarios.

Y, por supuestu, con Esteban Martínez, el responsable'l caltenimientu les instalaciones y tamién quien garantiza'l caltenimientu d'esti hestóricu llagar. La vinculación d'Esteban col palaciu Llinares remóntase a la so infancia, porque la so ma trabayaba nel palaciu y elli crióse col dueñu actual, con quien lu xune una fonda amistanza. Poro, agora ocúpase de caltener les dependencies del palaciu en bon estáu, incluyendo'l llagar.

Como diciemos, ye probatible qu'esti llagar seya'l más antigu de Ribeseya y antiguamente producía la sidre de tola redolada, dende Torre fasta Llinares y Alea. Entrugámos-y pola capacidá y dizmos que cuando ta enllenu dafechu, almite fasta 63 sacos de mazana. Sicasí, la producción amenorgó a un nivel caseru n'actualidá.

El llagar de Llinares caltién la so cadarma orixinal práuticamente al 100%. Lo únicu que cambiaron son los fusos, que anguañu nun son de maera.

Anguañu'l llagar continúa siendo funcional, pero la so puesta en marcha ye un problema pa Esteban, l'únicu encargáu de xestionar tola xera de caltenelu en bones condiciones, ponelu en funcionamientu y facer la sidre. Esti ye un trabayu intensivu, que requier munches

Los psicólogos cambien vides

Meyorar ye posible con ayuda

Ana Fernández Marqués - Sicóloga y Sicoanalista - 684 64 00 81



La conservación del llagar en tan bones condiciones ye tou un exemplu de compromisu col padremuñu material asturianu

hores de llabor abegosu per tol añu. Enantes cuntaba cola ayuda'l so pa y anguañu depende en gran midía del sofitu de collacios como Iván, que siempre ta dispuesto a char un gabitu.

Col pasu'l tiempu, el caltenimientu d'esti llagar convirtióse nuna cuestión de ciñu y interés por la nuesa cultura, y depende de la dedicación y compromisu d'Esteban, que asegura que, pa caltenelu en perfeutu estáu, ye importante implicase dafechu y reconocer el valir etnográfico que posee, pero tamién ye precisu disponer de dalgún tipu de sofitu.

Esteban confíesase un fondu namoráu de la cultura la sidre y ta perarguyosu de disponer d'esta ayalga etnográfica. Ye consciente del valir de lo que tien nes sos manes y gústa-y formar parte del ricu padremuñu cultural que representa. Entiende que la so producción, arriendes del caltenimientu de los llagares tradicionales, son aspectos vitales del nuesu paisaxe etnográfico. La producción de sidre tien una llarga hestoria, que piérdese pente los siglos pasaos y tresmítense de xeneración en xeneración, evolucionando col tiempu fasta llegar a los llagares más mecanizaos que tenemos anguañu.

Per otra parte, el caltenimientu y conservación d'estos llagares implica bien de tiempu y trabayu. La producción de sidre ye un llabor esixente en toles sos estayes y requiere un altu nivel de dedicación, habilidá y perseverancia. Dende la collecha la mazana, seleicionándola con procuru, pasando pel procesu de prensáu, extracción y formientación nos toneles, fasta'l corcháu y la distribución, toles estayes del procesu son

perimportantes pa garantir la obtención d'un produktu d'alta calidá.

Fuera de la temporada de producción, los llagares tienen de llimpiase y caltenese nun estáu afayaízu, pa garantizar el so bon funcionamientu y la hixene nel procesu. Nun ye una estaya cenciella, menos cón un llagar como'l de Llinares, de gran tamañu, fabricáu con pesaes vigues de maera de castañal. Ye, ensin dulda, un llabor físicamente esixente, que requier una importante inversión de tiempu y enerxía.

Poru, Esteban aboga pol sofitu y reconocencia pa quienes participen nesta importante xera y tradición cultural. Esto podría facese en forma d'ayudes económiques, como subvenciones, pero tamién abriendo la posibilidá de rentabilizar el productu obteníu a nivel caseru, dotándolu d'etiquetes que fueren garantía de la so calidá y permitiendo establecer un preciu especial, al tratase d'un productu artesanu. Esteban y Iván tan convencíos de que hai un mercáu afayaízu, paralelu al de la sidre de gran producción.

El caltenimientu d'estos llagares tradicionales y caseros nun ye importante namás que pa protexer el nuesu patrimoniu cultural, sinón tamién p'afayar l'espoxigue y desendolcu de la propia industria sidrera. Al garantizar la conservación de los llagares tradicionales y de los métodos de producción qu'impliquen, podríamos tresmitir esti oficiu a les xeneraciones futures, permitiendo que la industria la sidre siga evolucionando y adaptándose a les demandes de los consumidores d'anguaño, al mesmu tiempu que caltenemos la conexión col nuesu raigañu hestóricu.