

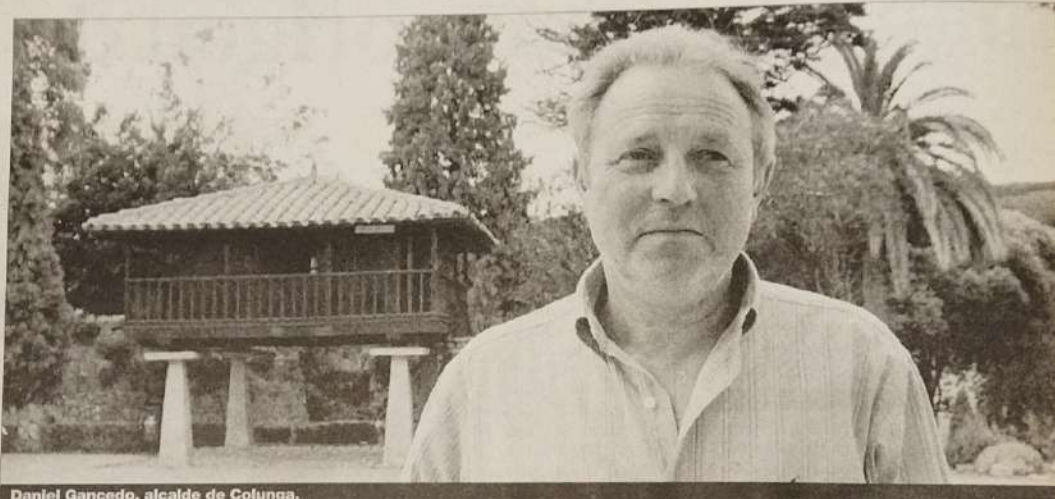
SABOR DE ASTURIAS

# Colunga, amplia tradición sidrera

Enmarcado dentro de la Macomunidad de la Sidra se encuentra el concejo de Colunga, municipio del oriente asturiano donde la sidra ha sido un elemento fundamental de su historia desde sus orígenes

A.L.

«El de Colunga es uno de los concejos con más antigua tradición sidrera de Asturias, de hecho, dos de los lagares de museo de la sidra son de aquí». Así se expresa el orgulloso alcalde del municipio, Daniel Gancedo, acerca de la sidra de la comarca. Según explica el primer edil, «había lagares en todas las parroquias hasta principios del siglo XX, pero con la guerra civil fueron desapareciendo. Estos lagares», aclara Gancedo, «estaban enfocados a una producción propia, a una manera tradicional de tomar sidra, pero esta era tan importante que hoy día se puede considerar industrial». Y no le falta razón, ya que existen documentos como el Testamento de Fakilo, pergamino del año 793 que se encuentra en el Archivo Catedralicio Ovetense, según el cual en



Daniel Gancedo, alcalde de Colunga.

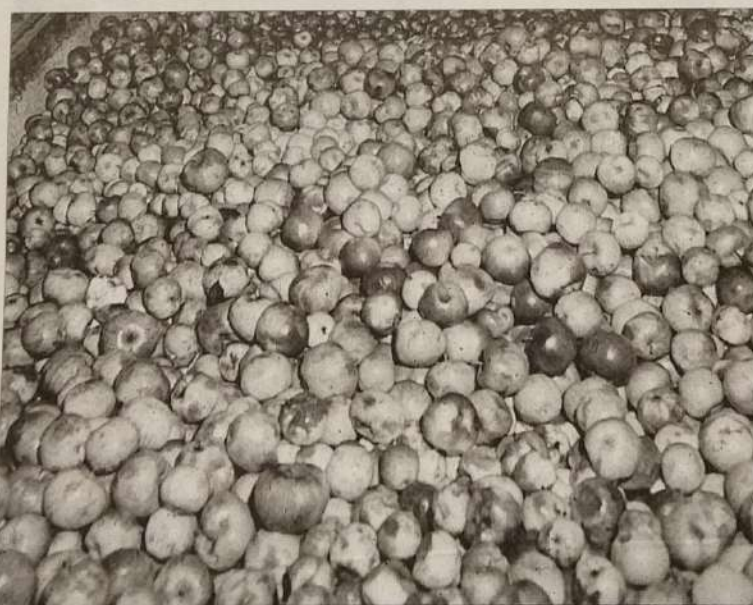
el territorio de Colunga ya abundaban extensas pomaradas.

No obstante, y a pesar de la falta de productores de sidra, el concejo sigue siendo uno de los mayores productores de manzana de la región, ya que, según el alcalde, «no debe haber agricultor o ganadero que no tenga su pe-

queña parcela de manzana». Además, «en las pomaradas antiguas hay incluso variedades aptas para la elaboración de sidra con Denominación de Origen», afirma Daniel Gancedo. En este sentido, para el alcalde «la Denominación de Origen es un gran campo, pero la sidra natural tradicional, la que está hecha con

muchos tipos de manzanas, también es buena».

«De todo esto queda hoy la historia, los esqueletos de lo antiguo, con los lagares de contrapeso, y el buen saber hacer de la sidra, que aún se sigue haciendo en los caseríos», concluye el primer edil. ■



El concejo es uno de los mayores productores de manzanas de la región.

## Municipio con abundante producción de manzana

A.L.

De tradición agrícola y pesquera, el concejo de Colunga, uno de los municipios más sidreros de Asturias, experimentó un cambio a principios del siglo pasado a un sistema donde la minería era lo imperante. Estas transformaciones en las formas de vida influyeron a su vez en la sidra, haciendo que la gran cantidad de lagares que había en el concejo fuesen desapareciendo paulatinamente, algo con lo que también tuvo que ver el nuevo sistema de corchado de las botellas. Otra de las razones, según el alcalde del concejo, «es la situación geográfica del concejo. Yo achaco la desaparición de los lagares a la difícil comunicación que tenemos con las tres ciudades más importantes de Asturias, no como, por ejemplo, Villaviciosa, que está mejor comunicada», aclara Daniel Gancedo.

Sin embargo, pese a la mala situación de

los años de postguerra «se siguió produciendo sidra natural en localidades como Loja o Lastres hasta los años setenta», al tiempo que empezó a un funcionar un lagar más moderno, «El hórreo», que contaba ya con prensas hidráulicas, y que permaneció abierto hasta la década de los sesenta. Actualmente se encuentra en el concejo uno de los lagares más importantes del Principado, Sidra Crespo.

No obstante, el concejo de Colunga destaca más en este sector por su gran producción de manzana, algo que lamenta su primer edil, pues «siendo este un municipio de importante tradición sidrera en estos momentos sólo hay un lagar funcionando a nivel industrial, y es una pena que la iniciativa privada no se atreva, porque en cuanto a clima y geografía ofrece buenas condiciones». ■

## Colunga, entre el Mar y la Montaña



Ayuntamiento  
de Colunga

COMARCA  
DE LA SIDRA

