

El Confidencial

ES LA TERCERA PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA DE ASTURIAS

La sidra, en campaña para ser patrimonio cultural de la humanidad

Vicente Bernaldo de Quirós (Gijón)  [19/05/2013](#) (06:00)



Sidra escanciada. (EFE)

Es la bebida típica y tradicional de **Asturias**. Su forma de servir, desde arriba para que el chorro de líquido tropiece en el borde del vaso y le dé un sabor específico, le confiere unas características especiales. Y, sobre todo, es la **tercera producción agroalimentaria** de la comunidad autónoma y su pujante industria produce nada menos que 26 millones de litros al año. Estas son algunas de las propiedades de la **sidra asturiana** (jugo de la manzana fermentado) que se incluyen en la campaña promovida por el Gobierno asturiano para que la Unesco la reconozca como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

El proceso que puede culminar con esta declaración por parte de la Unesco es largo, pero el Ejecutivo asturiano quiere que su desarrollo este tutelado por el conjunto de los habitantes de la región. La Consejería de Agroganadería ha puesto en marcha una campaña de movilización ciudadana para que los responsables del organismo encargado en la ONU de la educación, la cultura y la ciencia tengan todos los datos necesarios a fin de que la anhelada declaración no tenga mácula alguna ni se le pueda poner ningún pero.

La consejera de Agroganadería del Gobierno asturiano, **María Jesús Álvarez**, está convencida de que la **sidra asturiana** cumple todos los requisitos para que la Unesco le otorgue esa condición, dado que "forma parte de una cultura milenaria que se adapta a los tiempos".

Durante el tiempo que medie entre la elaboración de la candidatura y su examen final, los responsables de que la **sidra** alcance su objetivo tratarán de llevar a cabo un trabajo intenso: "buscamos una presentación rigurosa, atractiva y que implique a los ciudadanos". Las **redes sociales y la búsqueda de firmas singulares** y prestigiosas para avalar la candidatura serán algunas de las tareas más inmediatas que abordará el equipo de la Consejería.



AMPLIAR 

La campaña incluye, además, un proyecto de investigación coordinado por la **Universidad de Oviedo** en el que se abordarán desde los ámbitos más diversos las virtudes y propiedades de la sidra que la hacen merecedora de una distinción tan universal. Se incluirá en este dossier una tesis doctoral del profesor **Luis Benito García**, titulada *Sidra y manzana en Asturias: sociabilidad, producción y consumo (1875-1936)*. Además de esta obra, el Gobierno asturiano aportará varios libros y artículos de documentación científica sobre las representaciones de la bebida tradicional y su contextualización en disciplinas literarias, pictóricas y culturales.

Pero a todos estos factores, el Principado añade la importancia industrial que tiene la sidra en la economía de la región. Según los datos que esgrime, **en Asturias existen 93 lagares, que producen 26 millones de litros de sidra natural al año**, 16,5 millones de espumosa y 180.000 de mosto. Entre estos lagares se incluyen los 25 que pertenecen a la Denominación de Origen Protegido (DOP) [Sidra de Asturias](#) que el pasado año recogieron más de dos millones de kilos de manzana, lo que genera unos **dos millones de botellas de sidra**.

En la actualidad, **Asturias** cuenta con **4.000 hectáreas de superficie dedicadas al cultivo de manzana**, de las que, aproximadamente unas 600 figuran en el control de la DOP, entidad que exigen una alta profesionalidad y registra la mayor tasa de productividad de zumo de esta fruta de la comunidad autónoma.

[quieren impedir a los propietarios alquilar sus casas en vacaciones](#)

[los 6 peores tipos de inversiones inmobiliarias](#)