

La sidra ya no es asturiana

Alemanes, americanos y británicos atribuyen a los vascos la invención de la bebida - Ningún lagar del Principado figura en la lista de los 10 mejores de España del diario «The Guardian»

07:53 ★★★★★

Me gusta

2



Oviedo, M. J. IGLESIAS

La sidra asturiana, la única de la Unión Europea que cuenta con denominación de origen, con siglos de tradición a sus espaldas y la producción más alta de España, estimada en 40 millones de litros anuales, no tiene para los «gurús» ingleses, alemanes y estadounidenses del periodismo gastronómico y del sector agrario suficiente entidad como para ocupar los primeros lugares en la extensa lista de sidras del viejo continente.

Entidades tan dispares y alejadas geográficamente como la página web de la Asociación de Lagareros del estado de Hesse, en Alemania, el diario británico «The Guardian» y el «Michigan Apple Committee», organismo que vela por la manzana en Michigan (EE UU), atribuyen rotundamente a los vascos la invención de la sidra en la península Ibérica.

Andrew Hickman, prestigioso crítico gastronómico del periódico «The Guardian», no incluye ningún lagar asturiano en la selecta lista de los diez más importantes de España, publicada por el diario. Todos los que figuran son vascos. Hickman no sólo alaba la bebida de los vascos. También dedica abundantes elogios a las viandas que se sirven para acompañarla, como el bacalao con pimientos y el queso de Idiazábal. Ni rastro de los fritos de pixín ni del cabrales o el gamonedo.

Los expertos manzaneros de Michigan, estado sidrero por excelencia en Estados Unidos, aseguran en un libro que la sidra tiene origen «en la tecnología de elaboración del vino del País Vasco en el norte de España». Los americanos explican que la tecnología fue extendida a través de la costa norte de Europa por los celtas llegando desde España a Inglaterra e Irlanda. Rematan la jugada indicando que los colonos llevaron las manzanas y la tecnología de la sidra con ellos e introdujeron lo que en Estados Unidos se conoce como «hard cider», en el nuevo mundo.

Los lagareros de Hesse (Alemania) también se apuntan a la teoría del origen vasco de la sidra. Aseguran que en el siglo XI, los vascos en el norte de España, desarrollaron la prensa de aceite, «que fue el primer lagar». Agregan que los pescadores llevaban la bebida en los barcos como medicina contra el escorbuto. Ése fue el modo en que, según los elaboradores alemanes, llegó a Inglaterra y de allí pasó a Francia y Alemania.

Xuan Xosé Sánchez Vicente, presidente del Partiu Asturianista y autor de un blog en el que critica la imagen de la sidra asturiana en el exterior, lamenta que algunos gobernantes no hayan dado a la bebida asturiana la importancia que se merece. «Les da vergüenza promocionarla, como si no tuviera importancia». Añade que los asturianos «no servimos ni para defender lo nuestro». Resalta lo que considera «incapacidad para proyectarnos en nada». Le duele de manera especial que los lagares asturianos no cuenten en la escena internacional. «Incluso los vascos ganan campeonatos de sidra en Inglaterra y se promocionan a lo grande». Una de las peculiaridades de la cultura sidrera asturiana es el escanciado. Hace años, una campaña de promoción de la sidra vasca incluía escenas de escanciado. Sánchez Vicente no duda. «O espabilamos o detrás irán la faba y los hórreos».



Pablo Álvarez escancia en el concurso celebrado en Gijón el pasado verano. p. tuñón