

ASTURIAS YA TIENE SU MUSEO

EL CENTRO ACOGE ANUALMENTE UNA MEDIA DE 45.000 VISITANTES

Asturias cuenta con un museo de la sidra que remarca la vinculación histórica entre este territorio y la bebida natural. Ocupa un edificio de nueva construcción con doscientos metros cuadrados de superficie en la villa de Nava. En la actualidad, es la Fundación de la Sidra, una institución en la que participan el Gobierno regional, ayuntamientos de municipios sidreros y el sector de la manzana y la sidra, la que gestiona su funcionamiento.

Jose Mari MARTINEZ



El Museo de la Sidra se encuentra en Nava.

El Museo de la Sidra de Asturias, que tiene como objetivo fundamental dar a conocer y promocionar la bebida característica asturiana, se encuentra en Nava, a 30 km de Oviedo, y en el corazón de la zona más sidrícola del Principado. Nava cuenta con una decena de sidrerías-lagar. Fue inaugurado en 1996 y desde entonces acoge una media de 45.000 visitantes por año.

Este museo surgió inicialmente por iniciativa del Ayuntamiento de Nava, pero su gestión fue cedida a la Fundación de la Sidra, una institución que se constituyó como una fundación cultural privada con el objetivo de contribuir a la promoción y desarrollo de la cultura, de la ciencia y de la tecnología. En esta Fundación están representadas las consejerías de Agricultura y Cultura del Gobierno autonómico, los lagareros (sidreros), cosecheros de manzana y ayuntamientos de la zona.

Entre los objetivos de la Fundación están la promoción, investigación y difusión de todas las técnicas y conocimientos re-

lacionados con la elaboración, conservación, mejora y promoción de la sidra en todas sus variedades; y de todas aquellas otras actividades que, partiendo de la manzana y la sidra, puedan redundar en beneficio de las personas relacionadas con el cultivo de manzanas y su manipulación para la elaboración de sidras y otros derivados. Así mismo, mediante la gestión del Museo de la Sidra de Asturias contribuye a la recuperación y promoción de los aspectos culturales y etnográficos relacionados con la manzana, la sidra y otros derivados.

El proyecto del museo de la Sidra se aleja de la idea museística tradicional en la que un museo se concibe como la exhibición de piezas ordenadas según criterios temáticos o tipológicos. El Museo asume como reto fundamental el de la participación del visitante, se trata por tanto de una instalación interactiva en gran medida que intenta transmitir toda la información posible con respecto a la producción, consumo e historia de la sidra.

El recorrido del museo se ini-

cia en una especie de plaza, cuyo centro está ocupado por una tinaja sobre la que la gente puede intentar el escanciado de la sidra. Las pruebas, naturalmente, se hacen con agua. En este lugar está la tienda de recuerdos y se cogen los tickets de entrada (tres euros por persona adulta, que dan derecho a un trago de sidra). Las visitas se hacen por grupos, acompañados por un monitor.

La visita está organizada siguiendo el ciclo de la sidra, desde la polinización de las manzanas hasta el embotellado del producto. Se sigue el proceso de fabricación de la sidra a través de vídeos y un simulador.

Hay piezas de museo, como un lagar (tolare) renacentista y otro barroco. También hay lagares napoleónicos antiguos y máquinas para encorchar y para rellenar botellas.

A la parte de la producción, le sigue la del consumo, tradicionalmente ligado en Asturias a las ferias y romerías. La exposición incluye la reproducción de un chigre (bar tradicional). Los juegos tradicionales y el folclore están íntimamente relacionados con el consumo de sidra en Asturias. Por ello, el museo cuenta con una bolera virtual en la que se puede jugar una partida de bolos en la modalidad de cuatriada o tratar de hacer música con una gaita asturiana electrónica.

Un último apartado de la exposición corresponde a la situación de la sidra (incluida la sidra achampanada, que se exporta a medio mundo y que fuera de Asturias es mucho más conocida y consumida que la natural), otras sidras del mundo, entre ellas la vasca, anécdotas históricas, chistes, carteles, fotos antiguas... Una colección de botellas de sidra de todo el mundo sirve de nexo de unión entre las dos plantas del edificio.

La visita al centro termina en el mismo punto de arranque, donde se puede degustar, cómo no, un cufín de sidra.

Jose Mari MARTINEZ

BASERRIKO SAGARDOA

GOIKO LASTOLA
SAGARDOTEGIA

Sagardogintza mantendu duten baserritarren omenak.

Tel: 943 55 72 96
Fax: 943 55 72 97

OIALUME ZAR SAGARDOTEGIA

Mikel Arozamena bidea 16
Astigarraga
943 55 29 38

Artola sagardotegia
sagardotegia nekazelturismoa

SIDRERIA - AGROTURISMO
ARTOLA BASERRIA • ASTIGARRAGA
Santiago Mendi • Tf.: 943 55 72 96

R. ZABALA Sagardotegia

- Aste guztian zabalik (gauez)
- Larunbat eta igande egoardietan irekita (enkarguz)
- Erabat Gipuzkoako sagarrekin egindakoa.

ADUNA (GIPUZKOA)
Tfno.: 943 69 07 74

URBITARTE SAGARDOTEGIA

ERGOIENA AUZOA
Tfnoa.: 943 18 01 19
ATAUN