

Ideas vascas para el Museo de la Sidra

El Sagardoetxea de Astigarraga, más pequeño que la instalación de Nava, se asegura 12.000 visitantes anuales con una intensa promoción y variadas actividades

Astigarraga (Guipúzcoa) / Nava, M.MENÉNDEZ
El Museo de la Sidra de Asturias, en Nava, está inmerso en una severa crisis, económica y de gestión, de la que el patronato de la fundación que está al frente trata de sacarlo. Un referente cercano y de éxito es el Sagardoetxea o el Museo de la Sidra Vasca de Astigarraga, que visitan al año unas 12.000 personas. Es una cifra nada desdeñable, pero menor que las 18.000 que pasaron por el de Nava el año pasado. No obstante, hay que tener en cuenta que aunque Asturias es una comunidad uniprovincial bastante menor que el País Vasco, la tradición sidrera es mayor y está más extendida y generalizada. Donde ha perdurado y sigue más viva en Euskadi es en Guipúzcoa, concretamente en la zona de Astigarraga —la cuna— y Hernani.

¿Dónde está su éxito? En la promoción que hacen de su museo, y eso que tiene otra desventaja con respecto a su hermano naveto: que es más pequeño. Pero allí venden mejor las excelencias de su sagardoa y su cultura. Han sabido completar la visita al centro con otras actividades, que es en lo que, en opinión del sector sidrero asturiano, ha fallado el de Nava. Por ejemplo, ofrecen un paquete turístico para conocer la relación de la sidra con el mar que incluye, además de ver el Sagardoetxea, pasarse por el Aquarium y a la Factoría Marítima Vasca de Alboala en San Sebastián, así como un paseo en barco. La propuesta se completa con una comida o cena en una sidrería. Todo por 55 euros. Otra oferta es realizar un paseo temático a pie sobre la cultura sidrera desde 25 euros o un combinado sidrerías y queserías a partir de 30 euros. Son sólo algunos ejemplos de cómo los vascos promocionan su sidra.

Aparte, son capaces de sacarle gran provecho a un museo de la sidra más modesto que el naveto. La primera parada en el Sagardoetxea es visitar el manzanal —para los asturianos pumarada—. Es un espacio didáctico en el que muestran los sistemas de cultivo, variedades de manzana o injertos. Ya dentro de las instalaciones, el

Los dos museos



Mayando al modo tradicional en Astigarraga. | SAGARDOETXEA



Visitantes en el Museo de la Sidra de Asturias. | M.MENÉNDEZ

► **Visitantes.** El Museo de la Sidra Vasca o Sagardoetxea recibe al año unos 12.000 visitantes al año. Es una cifra muy relevante teniendo en cuenta que la tradición sidrera en el País Vasco se centra en la zona de Astigarraga, en Guipúzcoa.

► **Promoción.** Aunque las instalaciones del Sagardoetxea son más modestas que las navetas, saben promocionarlas y explotárselas. Una de las claves son las ofertas turísticas y actividades complementarias que ofrecen.

► **Visitantes.** El Museo de la Sidra de Asturias, en Nava, recibió el año pasado 18.000 visitantes. La tradición sidrera se extiende por toda la región, aunque las zonas con mayor arraigo son fundamentalmente las de la comarca de la Sidra, Gijón, Siero y Oviedo.

► **Promoción.** El Museo necesita más promoción porque ni siquiera tiene folletos informativos y la web requiere una renovación. Es igualmente fundamental realizar actividades complementarias.



El "txotx" o espicha en una de las sidrerías de Astigarraga. | MARIOLA MENÉNDEZ

visitante conoce a través de paneles, maquetas, vídeos y algún utensilio tradicional la tradición y elaboración de la sidra, que las guías se esmeran en explicar.

El ritual del "txotx"—aquí espichar—es clave para entender su cultura sidrera. Ofrecen una cata de sidra de varios toneles, licores y mostos de manzana. En el puente de diciembre dieron, por ejemplo, a los visitantes sardinas viejas y castañas, lo que allí llaman el "barrikote" y aquí magüestu.

Aunque las instalaciones del Museo de la Sidra de Asturias ne-

cesitan modernizarse, tienen enorme potencial para acoger actividades. Entrar cuesta 4 euros y la visita, que incluye un culete, es muy completa. Empieza en la polinización de las abejas, que están en un panel, y con la manzana que recibe el visitante comprobará el proceso de elaboración. Les explican el moderno y el tradicional, además de la cultura sidrera que va desde las romerías, al chigre, la bolera, la gaita, otras sidras y otros lugares y un desván con piezas antiguas. Ofrecen ensayar el escanciado con agua.

El tirón turístico del "txotx" que aprovechan las bodegas

Astigarraga (Guipúzcoa), Mariola MENÉNDEZ

Las sidrerías vascas distan bastante de las asturianas. Allí son las bodegas las que habilitan un local con mesas alargadas y aprovechan la temporada de sidra, a partir de enero y febrero, para ofrecer la nueva sagardoa directamente del tonel: lo que llaman el "txotx" y en Asturias, espichar. Así sacan el carbónico sin escanciar. Estas sidrerías ofrecen un menú de tortilla de bacalao, bacalao con pimientos y chuletón. Cuesta unos 30 euros y se bebe la sidra que se desee. La gran diferencia con las espichas asturianas es que éstas se organizan para un grupo. Es un gran reclamo turístico, poco explotado aún aquí, aunque Asturias aventura en el consumo de bebida embotellada a lo largo de todo el año.

El Cogollu

Nava reparte suerte

Fernando Canellada



Eso de "en Nava nada es una frase repetida por algunos de donde el caballo de Pelayo "pie halla". En Nava hay mucha tela que cortar. Llámese fortuna, destino o buena estrella, además de por su sidra ya se ha acreditado como una villa con suerte en la lotería. Jamás se nos olvidará el premio en el Café de Zapatero, que gracias a una participación de veinte duros la familia celebró aquella Navidad con una extra de 500.000 pesetas de las de entonces. Cuando Hacienda no se quedaba con nada. No era tanto el dinero, que nunca sobra, como la alegría compartida por cientos de familias, amigos y vecinos. Ha habido más reparto de millones. Es obligado recordar con letras de oro a Carmina y a Guillermo Mañana, los padres de Tino el Roxu, que regaron los pueblos navetos con el "gordo", de la Peña Jiménez; o los millones de La Avenida y de La Parrilla y, por supuesto, aún están frescas las imágenes de las mujeres de la Asociación de Llanes celebrando los cientos de millones de euros del 6.381 en las navidades de 2007. Son unos pocos recuerdos. Hay más.

Abelardo Mori, el padre de María José Mori Canteli, era un gran creyente en la suerte. Como Thomas Jefferson que decía que "cuanto más trabajo más suerte tengo". Mori trabajó la fortuna con insistencia y tenacidad hasta que logró la concesión de la primera administración de loterías y apuestas del Estado en Nava. Se aferró al único mecanismo que de verdad trae suerte y en cantidad: la voluntad humana.

La cercanía de la Navidad provoca la añoranza de otros tiempos y, sobre todo, el recuerdo de personas que ya nos han dejado. La muerte es solo la suerte con un cambio de letra, dijeron otros antes. Abelardo Mori y María Canteli, que levantaron "El Templo de la Suerte" hoy un popular y floreciente negocio, emergen estos días en la evocación de un tiempo feliz en Nava, en el que los veranos eran eternos y apasionantes los inviernos, cuando se ponía en marcha la organización de la Cabalgata de Reyes y los festivales navideños. La felicidad estaba en la calle. Vivíamos aventuras a diario. Ahora son nuevas generaciones las que viven la calle. Y los que pueden, siguen jugando a la lotería mientras Nava, confiada en su suerte, mantiene la misma ilusión, la esperanza de siempre.

Cabranes aprueba unas cuentas de un millón de euros

La corporación de Cabranes aprobó por unanimidad unos presupuestos que rondan el millón de euros. Destaca un ahorro del 30% en gasto corriente y alumbrado. La inversión en obra pública será de unos 100.000 euros y suben las bonificaciones del IBI. "Son los presupuestos de la recuperación", apuntó el alcalde, Gerardo Fabián, informa M.M.

El plan de empleo maliayés abre las inscripciones hasta el martes

Las solicitudes para optar al plan de empleo del Ayuntamiento de Villaviciosa podrán presentarse hasta el martes. Se seleccionará a varios desempleados para ofrecerles un contrato temporal. Buscan a un técnico en turismo y a un dinamizador socioeconómico para un año. Además, se requiere a un conductor de desbrozadora para ocho meses y a un técnico superior en desarrollo de proyectos urbanísticos y operaciones topográficas para cuatro. Las plazas de un oficial de obras, un pintor y dos operarios de servicios múltiples, con un contrato de un año, están reservadas a mayores de 45 años. Los requisitos son ser parados de larga duración, no ser perceptor de prestación por desempleo de nivel contributivo y estar inscritos como demandantes de empleo en el Servicio Público del Principado de Asturias, informa M.M.

Protección Civil de Cabranes lleva hechos 42 servicios

La mayoría de los 42 servicios —casi uno por semana— que los 11 voluntarios de Protección Civil de Cabranes hicieron este año fueron preventivos. También actuaron en el temporal invernal de febrero echando sal en las carreteras, auxiliando a vehículos o colaborando en el reparto de la comida a domicilio en la Comarca. Inviertieron 1.273 horas, informa M. M.