

Domingo, 29 de noviembre de 2015

12345678910111213141516

**SigloXXI**  
La Nueva España



Joaquín Basurto, sirviendo sidra en su bar de Astigarraga (Guipúzcoa). | MIKI LÓPEZ

◆ José A. ORDÓÑEZ

"Hay un lugar en el mundo como ningún otro; un lugar especial, un lugar único. Es el territorio de la sidra, donde todo está vinculado a la sidra: historia, cultura, economía, costumbres, formas de vida, ritos...". Pero este lugar en el mundo del que aquí se habla no es Asturias. Este lugar en el mundo es el País Vasco, que publicita así una marca turística específica denominada "El territorio de la sidra" para disfrutar del "fantástico patrimonio" de su sagardoa (sidra en euskera). También llama a combinarlo con "fiestas, playas, ciudades, museos y gastronomía". O a descubrir los secretos de las sidrerías, "aprendiendo las palabras mágicas de nuestra lengua milenaria". Mientras el Principado, principal potencia sidrera de España y única con denominación de origen, se muestra incapaz de garantizar la supervivencia del museo dedicado a su bebida más emblemática, tiene paralizada desde hace dos años la candidatura para que la cultura sidrera asturiana sea declarada patrimonio de la humanidad por la Unesco, y no acaba de sacar adelante una marca de calidad para las sidrerías, Euskadi ha conseguido unir a todos los actores del sector sidrero y lanzar ya un paquete turístico en torno a la sagardoa, en el que suman esfuerzos la iniciativa pública y la privada. Más que comernos la tostada, los vascos nos beben la sidra.

El País Vasco adelanta a Asturias en la promoción de lo que ha dado en denominarse "sidroturismo" o "sicerturismo", un sector que no acaba de espalmar en la región, pese al enorme potencial que tiene para ello y a los avances que están logrando, cada cual por su lado, pioneros como Irabanko, Cortina o Castañón. La fórmula aplicada en Euskadi es la que los expertos consultados por LA NUEVA ESPAÑA han recetado para el Principado. Explica Leire Alkorta, su responsable de comunicación, que "El territorio de la sidra" vasco es un "proyecto turístico integral" sobre la sagardoa, impulsado por un consorcio público-privado denominado Sagardun del que forman parte los ayuntamientos sidreros -Astigarraga, Hernani y Usurbil- catorce lagares y siete grupos culturales. Además, cuenta con el respaldo de la Diputación de Guipúzcoa y del Gobierno Vasco.

La iniciativa se puso en marcha hace una década, para impulsar la apertura del Museo de la Sidra (Sagardoetxea) de Astigarraga, y desde entonces, con esa instalación como eje, ha generado una amplia oferta turística que marida la sagardoa con otros alicientes culturales, gastronómicos o paisajísticos de San Sebastián y su entorno. Sagardun también dispone de una página web que unifica toda la información que necesita el visitante y cuenta con un buscador de sidrerías y lagares en internet que incluye la oferta gastronómica y de ocio de cada uno de ellos y la posibilidad de hacer reservas on-line.

El consorcio, además, ha creado una "wikipedia" sobre la sidra y vende a todo el mundo en una tienda virtual desde joyas inspiradas en la manzana hasta botellas de sidra, vasos, carteles, material didáctico o menaje para el hogar. Por si fuera poco, ofrece a sus asociados un manual de buenas prácticas, formación continua y viajes para conocer qué se cuece en este tipo de turismo de expe-

# Los vascos se beben la sidra

Euskadi, con menos producción y sin denominación de origen, adelanta a Asturias y dispone ya de una marca específica para el impulso del turismo sidrero ● La promoción está auspiciada por una sociedad mixta en la que colaboran elaboradores, asociaciones culturales y administraciones



## Un museo más dinámico

◆ José A. ORDÓÑEZ

El Museo de la Sidra de Astigarraga, abierto hace una década, es bastante más modesto que el de Nava, enfascado en una profunda crisis económica que incluso amenaza su pervivencia 19 años después de que fuera inaugurado por el entonces Príncipe Felipe. Sin embargo, la instalación vasca tiene mayor dinamismo que la asturiana y lidera el creciente movimiento turístico en torno a la sagardoa (sidra en euskera) en localidades guipuzcoanas como la propia Astigarraga,

Hernani o Usurbil. Además de presentar una notable colección de piezas históricas, el centro organiza numerosos talleres a lo largo del año, acompañados con los distintos ciclos de trabajo en el lagar. También ofrece un programa educativo para escolares y grupos de tiempo libre, en los que combina la cultura de la manzana y la sidra con juegos pedagógicos. La pomarada incluida en el recinto permite llevar a cabo actividades tales como la recogida las manzanas con el "kizki" (herramienta tradicional), el mayado o la degustación de frutos y de mosto recién exprimido.

Varias personas, participando en un taller de elaboración de sidra en el Museo de Astigarraga. | MIKI LÓPEZ

# La sidra y la sagardoa

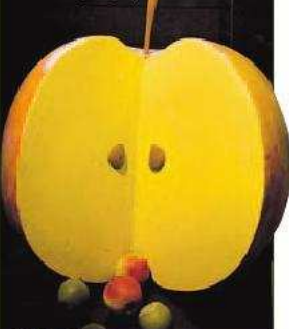
# 10

Diez millones de litros es la producción anual de la sidra vasca. Esta cifra está muy por debajo de la que tiene el sector en Asturias. En el Principado se elaboran todos los años en torno a 45 millones de litros de la variedad natural.

# DOP

La sidra asturiana dispone de una denominación de origen protegida (DOP) para las variedades natural, de mesa y espumosa. La sagardoa elaborada con fruto autóctono sale al mercado con un "label" (etiqueta de calidad) autonómico.

Reproducción de una manzana en el Museo de Astigarraga. | VIVI LÓPEZ



# Txotx

Nueve de cada diez botellas de sidra asturiana se consumen en bares y sidrerías, mientras que la sagardoa se bebe mayoritariamente en las comidas. Muchos lagares de Euskadi tienen oferta gastronómica y sirven sidra al "txotx" (espichada).

# 2,50

En Asturias, el precio de la botella de sidra oscila entre los 2,50 y los 3 euros, en función de que esté acogida o no a la denominación o si es de selección. En Euskadi, por lo general, es un poco más cara. Anda por los 3,80 euros.

# 22

La sidra asturiana acogida a la denominación de origen se elabora con 22 variedades de manzana autóctona, mientras que para hacer la que tiene el "label" de calidad que emite el Gobierno vasco se suelen utilizar 16 tipos de fruto.

riencia en otros lugares, como pueden ser La Rioja, con el vino, o Cataluña, con el cava.

Lo cierto es que Euskadi hace más con menos. Su producción de sidra natural anda por los 10 millones de litros anuales, lo que supone una cuarta parte de la asturiana, y el Museo de Astigarraga concita cada año a 12.000 personas, muy por debajo de la afluencia al de Nava, que, pese a su crisis, supera las 25.000 visitas anuales. Sin embargo, los propios llagareros de la región reconocen que los vascos "se están vendiendo muy bien", aprovechando todos los recursos a su alcance, incluido el prestigio internacional y mediático de sus cocineros. En materia de sidroturismo han sido capaces de crear esa oferta conjunta y atractiva que los expertos echan en falta en el Principado. Y lo han hecho sin necesidad de realizar grandes inversiones. Creatividad y unidad son las claves guipuzcoanas para mantener un programa anual de actividades turísticas relacionadas con la sidra sin que cada cual tenga que hacer la guerra por su cuenta. "Los elaboradores se han volcado con esta iniciativa y con la marca, que en el fondo es suya", apunta Alkorta.

"El territorio de la sidra" del País Vasco tiene una programación estable y otra más específica para cada estación o ciclo de trabajo en el lagar. Para todo el año es, por ejemplo, "La sidra y el mar", una actividad inspirada en aquellas expediciones de los marineros del siglo XVI a Terranova en busca de ballenas, en las que nunca faltaba la sidra, entre otras cosas por ser un buen antídoto frente al escorbuto. Este paquete incluye la entrada al Acuario de San Sebastián, un paseo en barco por la bahía de La Concha, una visita guiada al Museo de Astigarraga y una comida o cena en una sidrería tradicional. Cuesta 45 euros por persona adulta.

También está disponible durante todo el año una ruta temática que lleva por los centenarios caseríos de Santiagomendi y Astigarraga. El paseo, que es gratuito si no se contrata el servicio de guía, ocupa unas dos horas e incluye paradas en ocho estaciones en las que, a través de diferentes dispositivos didácticos, se explica la historia, la cultura y las tradiciones ligadas a la sagardoa. No faltan en la programación las visitas guiadas a las sidrerías, para conocer todo el proceso de elaboración y consumo de la tradicional bebida, con especial atención a la degustación al "txotx" —escanciada directamente del tonel como en la clásica espicha asturiana— y a la catas guiadas de diferentes marcas. Otra de las actividades disponibles de forma permanente es "La sidra y el queso". Comienza con una visita guiada al centro de interpretación del queso Idiazabal, continúa por el Museo de Astigarraga y concluye con una comida o cena en una sidrería de la localidad. La oferta vasca de sidroturismo también incluye la posibilidad de dar un paseo por el casco histórico medieval de Hernani, declarado conjunto monumental, con una degustación de sagardoa en una sidrería y un itinerario con guía por la localidad a bordo de un pequeño "tren verde".

Dentro de las actividades de temporada, el Museo de la Sagardoa organizó el mes pasado una dedicada especialmente a las familias. En "Sidre por un día" los niños tuvieron ocasión de elaborar y degustar mosto de manzana y de participar en un concurso de toka, juego de bolos de gran tradición en Guipúzcoa. De cara al puente de la Constitución está programada "La luz de la fruta prohibida", recuperación de la antigua tradición de decorar un pino de Navidad con manzanas (símbolo de la tentación) y velas (símbolo de la luz), mientras se degusta la primera sidra de la temporada directamente de la barrica, acompañada de castañas y sardinas.

La sidra asturiana, su milenaria cultura y sus ritos únicos en el mundo, como el del escanciado o la espicha comunal, tiene más potencial que la sagardoa para atraer visitantes. Sin embargo, aunque hay lagares que ya trabajan este sector por su cuenta, la región no ha sido capaz de poner en el mercado un producto único y específico como el que ya tiene Euskadi o como los que funcionan con notable éxito en las principales zonas vinícolas de España. El denominado enoturismo mueve un negocio de 42 millones cada año y reúne a más de dos millones de personas interesadas en un turismo de experiencia que está creciendo a un ritmo anual del 25%. Asturias tiene aún mucha manzana por mayar.

## Música

LISTA DE REPRODUCCIÓN: ROCK Y SENSIBILIDAD

# "Foo Fighters"

## París y Battiato

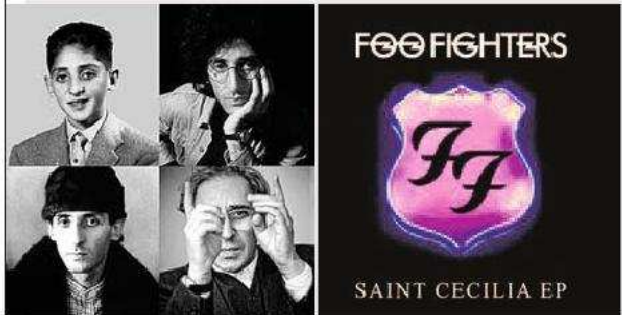
♦♦ Javier BLANCO

Hay cosas que se prolongan en el tiempo. "Nirvana" "aparcó" antes de lo previsto tras la muerte de Cobain. "Foo Fighters" fue el "intento" del que fuera batería del grupo un tiempo, Dave Grohl, intento que cuajó. Y el proyecto se salió de la cosa alternativa para convertirse ya en un clásico con garra rockera, sin perder un ápice de su estilo pero manteniendo ciertos cánones que requiere la cosa actual. Aquí están con un E. P. de rock, sensibilidad y solidaridad por lo que tiene de mirada a lo sucedido en París. La primera canción ya engancha. Se llama "Saint Cecilia" y es muy recomendable para una lista de reproducción, incluso se puede incluir "Sean". Se suman a este E. P. on-line "Savior Breath", "Iron Rooster" y "The Neverending Sigh".

Grohl escribió una carta desde un hotel en Berlín. Dice que se sentía obligado tras la tragedia de París. Explica que el E. P. se ideó en octubre como "celebración de la vida y la música". Tras París, añade, hay que cambiarlo, por esperanza y por volver a celebrar la vida y el amor algún día.

### "Le nostre anime"

Y otro que vuelve (volvió ya días atrás) es Franco Battiato. Lo hace con una antología bajo el nombre "Le nostre anime". Y, claro, una antología de Battiato da mucho de sí. No hay que olvidar que tiene una producción exagerada y decenas de colaboraciones y éxitos. Da Battiato para una buena lista de reproducción mezclada con "Foo Fighters", es decir, para alternar la sensibilidad del italiano y la fuerza rock de la banda. Battiato, recordemos, ya hablaba de las miserias del mundo en los ochenta, cuando sus canciones parecían la lectura de un periódico con sus noticias dramáticas. Así pues, en la lista saldrán glorias de Battiato como "El centro de gravedad" con otras menos reconocidas pero de gran altura. Es decir, Battiato en pop, rock, a dúos y melódico y cuasi electrónico, como en su última gira, que pasó por Oviedo. Ojo, con el reproductor y los despiestes, que Battiato cayó dos días después de actuar en el auditorio ovetense y se rompió el fémur.



Las portadas de los discos de Battiato y de "Foo Fighters".

## El regreso de "Immaculate Fools"

♦♦ Aurelio ARGEL

Quizá para poner al mundo cabeza abajo como indica el título, regresa "Immaculate Fools", tras 18 años de silencio, icónica banda ochentera, que cosechó mayor número de éxitos en España que en la escena británica. Se mantiene Kevin Weatherill y ya quedan para la memoria las aportaciones de su hermano Paul y de los originales Ross (Andy y Peter), así como Devlin, Skidmore y Wickens. Tras varios años con proyecto personal (Dirty Ray) en marcha y alguna que otra grabación, Kevin Weatherill desea con este ocasional regreso (de momentos en larga gira de presentación) hacer sonar los temas del grupo (originales



DISCO: "TURN THE WHOLE WORLD DOWN" INTERPRETE: "IMMACULATE FOOLS" SELLO: MALDITO RECORDS

y regrabados algunos de ellos) como debieron sonar entonces a su entender. Ahora están a su gusto y sin ceder ante el peso de la nostalgia. Aquella línea de oscuro pop poético y desencantado con rasgueos folk, que aún mantienen grupos paralelos como "Levellers", "Waterboys" u "Oyster Band", vuelve a sonar en "Immaculate Fools" con nuevos componentes y el lógico transcurrir del tiempo. Temas largos, evocadores, rotundos y bien armados, donde ya merece la pena la nueva audición del título que dio mítica al grupo. Aquellos jóvenes de entonces, aquella generación de los ochenta, mayormente vencida por el tiempo y sus tentaciones. Poesía de derrota como siempre supieron cantar los locos immaculados.