



Gijón, Nava y Villaviciosa acaparan la producción la bebida astur

El triángulo mágico de la sidra natural

ANA G. VITIENES



La tradicional ruta de la sidra discurre por el triángulo que forman las localidades de Gijón, Villaviciosa y Nava. Desde la capital del Principado de Asturias hay que hacer 28 kilómetros por autovía para llegar a Gijón, ya en la costa,

desde donde sale la N-632, que a través de serpenteantes paisajes de acantilados, bosques y mar llega hasta Villaviciosa, a 26 kilómetros. Desde allí, atravesando campos de cultivo de kiwis y manzanos se llega hasta Nava, a 21 kilómetros, por la C-638, una vía en peor estado que el resto del trayecto. La N-634 conduce de nuevo a Oviedo, a 32 kilómetros.

Cantaba una ñerbata (tordo)/desde un manzanu:/el que nun bebe sidra/ nun ye asturianu". Muchos capítulos del saber popular ilustran la pasión asturiana por la sidra, que nace de la manzana y demanda una producción de 35 millones de litros anuales que fermentan en los *llagares* (lagares) concentrados en la zona central de la Comunidad. También en los concejos de Nava, Oviedo, Villaviciosa y Gijón se establece el principal canal de consumo, aunque los *chigres* o bares de sidra estén repartidos por todo el Principado y cumplan escrupulosamente con el ceremonial de escanciar la bebida, que necesita ser agitada, como el jerez, para expandir sus alcoholes.

Sana, diurética y ecológica —es la única que no se ha rendido al embotellamiento en plástico y recicla su botella de vidrio—, la sidra natural, es decir, la que confía la fermentación al equilibrio entre acidez, amargor y dulzor de las manzanas empleadas, es una bebida con futuro, que ha pasado del consumo autóctono a la sobredemanda en pocas décadas. Sin embargo, carece de denominación de origen precisamente por-

que la producción de manzanas no es suficiente para cubrir las exigencias de *chigres* y Centros Asturianos, por lo que la importación del fruto de Galicia o Bretaña frena, por ahora, su concesión. Aumentar la plantación de manzanos, vigilar la calidad de elaboración, su color, claridad y sabor, y dar a conocer fuera de España esta bebida y su peculiar forma de degustación, que nada tiene que ver con las sidras alemanas, inglesas o francesas, concentra los esfuerzos de la Asociación de Lagareros de Asturias (ALA), que agrupa a 60 productores preocupados por incorporar técnicas modernas de higiene y manipulación sin alterar la esencia tradicional del proceso.

Además de la adopción de cámaras de control de temperatura y cubas metálicas —aunque todos los lagareros siguen pasando la si-

dra por el tonel de madera para ennoblecer su sabor en boca—, el tiempo ha trastocado también las ciudades protagonistas que la producen. La sempiterna capital de la sidra, Nava, distinguida recientemente con el premio Pueblo Ejemplar del Principado durante la última concesión de los galardones Príncipe de Asturias, ha perdido su lideraz-



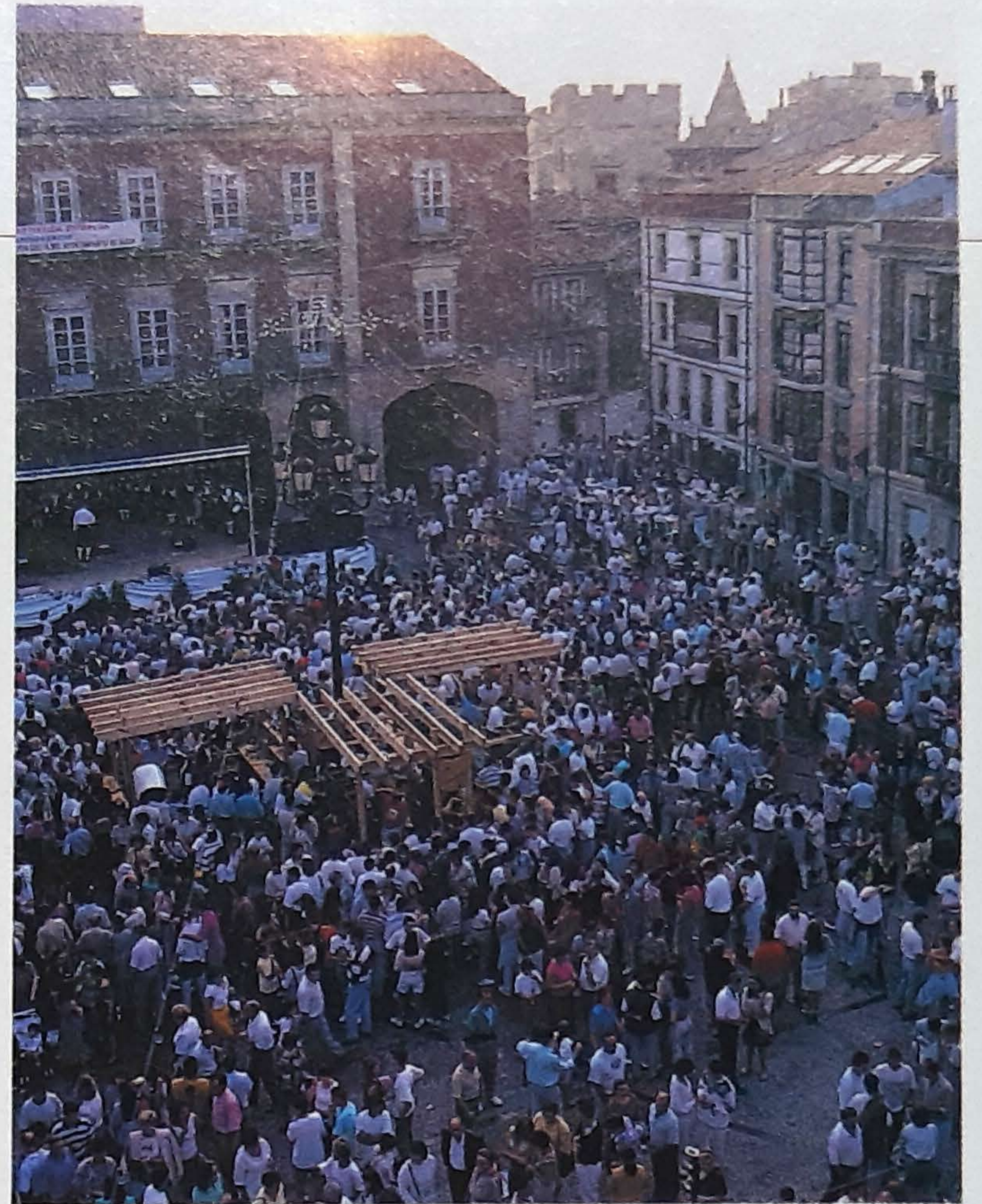
JUANJO ARROYO



La Plaza Mayor de Gijón se transforma en una sidrería al aire libre durante la Fiesta de la Sidra Natural. La sidra es gratis y se premia a la mejor tras la cata concienzuda del jurado.



FOTO JAIME



go de culto en pro de Gijón, en cuyos alrededores se fabrica la mitad de la producción total asturiana. Con todo, Nava será la sede de un Museo de la sidra, que será inaugurado en noviembre, donde se podrá contemplar el paso de la elaboración clásica, basada en el *mayado* o majado del fruto, a la actual, que opta por prensas hidráulicas. En la extracción del mosto se emplean, como antes, varios días.

Alrededor de la sidra hay toda una cultura de *chigre*, tapas y *espichas* (fiestas de lagar que reciben su nombre del agujero que se efectúa en el frente de los toneles para extraer la bebida) y un vocabulario específico que no ha cambiado con el tiempo. Las discusiones sobre qué partida de cajas de qué lagar es mejor, el gusto de hoy en día por la sidra *floja*, de sabor fresco y afrutado, o la cita diaria de los asturianos entre los olores fermentados y el serrín húmedo del piso para hablar, escanciar y pasar el vaso sidrero, ancho y fino, de una boca a otra con total camaradería hasta meterse una media de dos botellas por tertulio desvelan el carácter afable de quien la consume. Esperan a que los escanciadores les sirvan el *culín* o medida (porque derramar la bebida con precisión es cuestión de expertos), la paladean, espumosa, entre los labios, y tiran un resto para limpiar el vaso para el que sigue, un sobrante que va "*pa los trasgus* (gnomos) y *les formigues* (hormigas)". Y eso de que la sidra al salir de Asturias se estropea, pura mentira. Como dicen mientras la prueban, "*la sidra mala tomada fuera ya sale mala del lagar*".

CUADERNO DE RUTA

FIESTAS

En su quinta convocatoria, la **Fiesta de la Sidra Natural** de Gijón amenaza con convertirse en una *Octoberfest* a la asturiana, es decir, un festival que cambia la cerveza por la sidra. El 1995, su despegue de aceptación entre el público asistente quedó patente en los 7.000 vasos de sidra que, a un precio de 300 pesetas cada uno, circularon entre una barahúnda de sedientos consumidores de la sidra con la que 18 *llagares* de renombre dieron a conocer su cosecha de la temporada. La cita de este año, que, como los anteriores colapsará la Plaza Mayor de la ciudad, será el sábado 24 de agosto, e incluirá varios actos en su programa, como la concesión del premio Elogio a la mejor sidra de Asturias y un concurso de escanciadores. Cada escanciador recibirá una botella de sidra de la que tendrá que escanciar con precisión y buen pulso cinco *culinos* de 150 centímetros cúbicos cada uno, dejando sólo para el espectáculo de *restallar* o rebotar la bebida en el borde del vaso otros 100 cc; la suma de los *culinos* y el *restallu* habrán de sumar los 750 centímetros cúbicos con que cuenta cada botella. También habrá tonadas de gaita y degustación de quesos asturianos. Nava, Oviedo y Villaviciosa también celebran días de la sidra.

SIDRERÍAS

- **El Alleranu.** Cienfuegos, 32, Gijón. ☎ (98) 536 02 82. Acepta tarjetas. Aprox. 3.000 ptas. Llena de gente. Aparece en las guías Campsa y Michelin. Sidra Cortina, Gobernador y Vallina. Arroz *alleranu* (con *bugre* o bogavante), según mercado; *pitu caleya* (pollo de pueblo), 1.700 ptas.; *fabes* con caza, 1.900 ptas.
- **Casa Rubiera.** Asturias, 7, Gijón. ☎ (98) 535 02 76. Aceptan tarjetas. Sidra de Peñón, Trabanco. *Quesu* Cabrales, 950 ptas. Pescados: mero, rodaballo y merluza. Unas 2.500 pesetas por comensal.
- **Arroyo.** Arroyo, 16. ☎ (98) 539 47 22. Sidra de Fanjul. Champiñones arroyo (con nata y pimienta), 775 ptas.; ensalada arroyo (con frutas), 875 ptas.
- **Simancas.** Av. Pablo Iglesias, 57. ☎ (98) 536 92

- 38. Sidra de Trabanco, Castañón, Vda. de Angelón. Parrillada de pescado, 2.500 ptas; calamares, 700 ptas.; *llámpares* (lapas) y *bígaros*, a 600 pesetas.
- **Tino El Roxu.** Avda. de la Costa, 30, Gijón. ☎ (98) 514 17 92. Sidra de Canal, Menéndez, Peñón y Torre. Setas al cabrales, 1.200 ptas.; bacalao, 900 pesetas.
- **El Cartero.** Cienfuegos, 30, Gijón. ☎ (98) 536 25 58. Aceptan tarjetas. Sidra de El Zapatero, la Mangada, y otros; es de las que más vende. Caracoles (los lunes) 1.000 ptas.; calamares, 950 ptas.
- **Asturias.** Gascona, 9, Oviedo. ☎ (98) 521 17 52. Aceptan tarjeta. Sidra de Trabanco y Muñiz. Escalopines, 1.500 ptas.; chipirones plancha, 900 ptas.; *parrochines* (anchoas) fritos, 500 pesetas.
- **El Faraón.** Maliayo, 1, Villaviciosa. ☎ (98) 589 07 67. Acepta tarjetas. Propietarios del *llagar* El Gobernador. Bonito plancha, 1.200 ptas.; pulpo, 1.500 ptas.; pastel de *tiñosu* (cabracho), 900 ptas.

DÓNDE COMER

Muchos restaurantes incluyen especialidades donde la sidra perfuma el sabor de los pescados. En Gijón, algunos la incorporan a la carta con motivo de la fiesta.

- **La Zamorana.** Hnos. Felgueroso, 38, Gijón. ☎ (98) 538 06 32. Aprox. 4.000 ptas. Un clásico en los sabores del Cantábrico. *Chopa* (sargo), *tiñosu* y merluza a la sidra, 2.400 pesetas aprox. Sidras de Canal, Menéndez, Peñón y Torre.
- **La Pondala.** Dionisio Cifuentes, 27, Somió, Gijón. ☎ (98) 536 11 60. Aprox. 5.000 ptas. Acepta tarjetas. Clásico y elegante. Terraza. Lubina y merluza a la sidra.

LAGARES

- **Casa Trabanco.** Lavandera, Gijón. ☎ (98) 513 64 62. Está muy cerca de la mina de la Camocha y es uno de los lagares más grandes. Cuenta con sidrería y *llagar* acondicionado para *espichas*.

SERVICIOS ÚTILES

- **Sociedad Regional de Turismo y Festejos de Gijón:** Maternidad, 2. 3º. Gijón. ☎ (98) 534 17 71.