

Sic'era

REVISTA DE LA ASOCIACIÓN DE LAGAREROS DE ASTURIAS

www.sicera.es

Nº 20 | 2009 | PVP 4 €



Sidra de Asturias

El Santu



Sidra Casá, S.L.

Escalada



Ascarán

L'Ynfanzón



Sidra J.R., S.L.

Pratu Monga



Sidra Angéles, S.L.

Val de Boides



Ilaga Contador, S.L.

Hay una sidra 100% de Asturias

Val D'Omon



Sidra Menéndez, S.L.

Villacubera



Sidra Cortina Cora, S.L.

Zythos



Laga Herrero, S.L.

El Carrascu



Sidra Acabal, S.L.

Novalin



Sidra Ortón, S.L.

Sidra Natural Tradicional



Con Denominación De Origen

cartas al director

Si quieres dirigirte a nosotros expresando tus opiniones sobre nuestra revista o cualquier tema de los que tratamos en ella, así como tus sugerencias o propuestas para la mejora de **SICERA**, escríbenos a la siguiente dirección email indicando en el asunto **"Cartas al Director":**
ceferino@sicera.es

Ya veo que las mujeres empezamos a tener más presencia en su revista. Creo que alguien lo había reclamado a través de esta sección y me alegro de que hayan puesto el acento en ese aspecto. No soy de las que cree mucho en eso del reparto por ser de un sexo u otro, pero tampoco se trata de que estemos al margen. Me gusta la sidra, no tengo nada que ver con su negocio, pero sé, porque lo veo, que hay muchas mujeres relacionadas con la sidra. Además, basta fijarse en las marcas y algunas de ellas llevan el nombre precedido de viuda de... Bueno, la revista me gusta en general y la sigo con agrado. Gracias por acogerme en esta sección.

Mari Luz de las Arenas. Villaviciosa.



Sirvan estas líneas para felicitarles por la línea que sigue su revista. En general me agradan los temas que tratan y cómo los tratan. Vengo siguiendo cada número hasta con entusiasmo y detalle. Me parece que tiene una buena presentación, aunque todo es mejorable, y los contenidos están bien enfocados. Variedad y diversidad no sólo en los temas sino en los puntos de vista. Quizá hay alguna sección que pueda resultar cargante por el envaramiento que percibo en la redacción de los contenidos, pero ya se sabe que cada uno tiene un gusto particular. Les animo a seguir por el camino emprendido y a que mejoren en lo posible.

Antonio Bastamante. Gijón.

"Sidra:
del latín,
sicera, y este
del hebreo,
sekat, bebida
embriagadora"

02 Cartas al director

04 Habitaciones entrevistas

Natalia Pastor

05 La misiva

06 Artículo

**Numerosas voces
abogan por cambios
en el Festival de la
Sidra de Nava**

10 Artículo

**Una bebida,
una tradición**

Claudio Escobio

12 Artículo

**Retos de ayer y de
hoy de la sidra y
su Festival**

José María Osoro Fernández

14 Artículo

**Una sidra marcada
por el frío**

18 Un culete con...

José Antonio Fidalgo

Ceferino Montañes

24 Muy personal

**Mis cuarenta...
sensaciones**

Arancha Pérez de la Monja

26 Cara a Cara

Susana Ovín

Aroa Vigil

28 El prismático

**Del cuaderno
de Mamá**

Dora Linacero

30 El patio de mi casa

**Acaso la limpieza
es limpia**

Raúl del Orto

32 Artículo

**El artesano
de las pizarras**

34 Cosas de la sidra

José María Osoro Fernández

36 Nutrición y Salud

**Las nueces, un placer
muy saludable**

Ramón de Cangas

38 Palabras compartidas

Octavio Rodamor

40 Perfiles

Guillermo Simón:

Pintar el agua

Teófilo Ruiz

42 Iconos de la sidra

José María Osoro Fernández

44 Apuntes

46 XVI Ediciónon Concurso

Regional de Escanciadores

48 Palpitos literarios

Derrota

La Maga

50 La cata

La vida sigue igual

José Palacio Álvarez

52 Un Lagar de la A a la Z

Sidra J.R.

54 El plato

Sidrería La Figar

staff

Edita:



Ediprodar S.L.
C/ Cervantes, 24 1º
33004 Oviedo
(Asturias - España)
Teléfono: 985080180
<http://ediprodar.com>

Maquetación:

Igrafix
info@igrafixweb.com

Fotografía: José María Osoro

Portada: Natalia Pastor

Departamento
de publicidad

Mónica Santamarina. 985 08 01 80
publicidad@ediprodar.com



Director

Ceferino Montañes
ceferino@sicera.es



Coordinador

José María Osoro
osoro@sicera.es

Colaboradores en este
número: Arancha Pérez de la Monja
Raúl del Orto
La Maga

José Palacio Álvarez
Claudio Escobio
Teófilo Ruiz

Dora Linacero
Pilar Canteli
Ramón de Cangas

Octavio Rodamor

Ediprodar y La Asociación de Lagareros de Asturias no se responsabiliza de las opiniones y contenidos de la revista Sicera. Queda prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio, de todos contenidos de Sicera, sin permiso expreso y por escrito de los autores.

Depósito Legal AS-5.183/05



Natalia Pastor

Pola de Laviana 1970

Pinta, dibuja, fotografía, graba... un mundo multidisciplinar el de Natalia Pastor. Licenciada en Bellas Artes por la Universidad del País Vasco, ha expuesto en algunas de las principales galerías

asturianas y otras que sin serlo lo son en otros puntos de la geografía española, incluso internacional. Una artista plástica, que es decir más que pintora, o por eso se entiende, preocupada por la comunicación, por la reflexión que nos propone a través y a partir de una obra que nos disecciona, o nos invita, al menos, a reflexionar, a poner ante nuestros

ojos y sus miradas la propia existencia. Somos espacios, pero somos, sobremanera, tiempo. Y Natalia Pastor no lo dice con el lenguaje de las distintas disciplinas de que se sirve y maneja a su gusto y antojo. Está en su derecho porque no hay obra sin libertad de movimientos. Natalia Pastor, sin ir más lejos.



Ceferino Montañés

Periodista



Ahora toca Nava. Atrás queda la estela de Sicer, con sus burbujas, sus dulzores, sus sinsabores también y sus dudas. Pero el verano es la cita puntual y anual con el festival que es una liturgia nada bastarda ni pueril. Es la celebración de la bebida que más nos identifica, guste o no, al paladar, al sentimiento y a la opinión. Por mucho que algunos desinformados confundan siglos y fechas, y trastoken los conocimientos científicos por ignorancia. La sidra sigue siendo para muchos asturianos la música de los paladares. Claro está, las buenas sidras, las que están apegadas a las condiciones exigibles para considerarlas como tales. Y todo apunta,

cundo no lo corrobora ya, que estamos ante un buen año. Quizá no tan bueno como el que se sueña, ni siquiera como el que se presiente. Pero todo es un proyecto inconcluso. Como la felicidad es una fruta que tenemos al alcance de la mano y en muy pocas ocasiones logramos apresarla. Fiesta de la sidra, de todas las sidras y los amantes de la bebida, que tiene su capitalidad en la villa de Nava. Allí volverán a encontrarse viejos amigos y conocidos, propios y foráneos, en derredor de una bebida tan vieja que la hace sabia. Como sabios son los viejos lagareros y degustadores que se miran en el fondo del cristal que les lleva a tantas nostalgias. Vivir también es un poco recordar. Para saber de dónde venimos en el camino hacia dónde vamos y en el descanso de dónde estamos. Sólo instantes fugaces

como el culete que nos deja en el paladar y en la lengua el regusto de un beso bebido y absorbido. Nava vuelve con las sidras y los problemas y las luchas estériles e intestinas quedan por unos días en barbecho. Pero no hay que conformarse. La tradición no es inmovilismo. No permanecer estáticos sino vislumbrar nuevos horizontes. La sidra es una viajera que necesita manos que la sepan conducir hacia metas que no la obliguen a girar sobre su propio ombligo en una inútil rueda que después de tantos esfuerzos nos deje en el punto de partida. Que el canto sordo del chorro sobre el cristal haga astillas las tristezas. Es tiempo de verano, la estación donde el color de la sidra brilla más en su intensidad y apaga nuestra atávica sed por ser felices. Aunque dure un instante y muera. Como la belleza. Así sea.



Numerosas voces abogan por

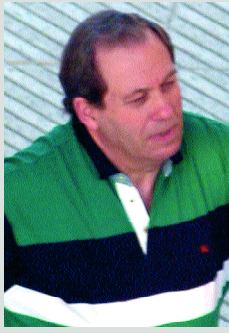
cambios

en el Festival de
la Sidra de Nava

¿En qué momento se encuentra el Festival de la Sidra? ¿Qué falta o necesita? ¿Qué es lo que ha que recuperar o eliminar?

Sobre estas preguntas gira la encuesta que Sicera ha hecho a distintas personas relacionadas de una manera u otra, de una forma más o menos directa, con la sidra. Son sólo una muestra. Válida, respetable, que nos hace pensar y reflexionar sobre lo

que debe o no debe hacerse. Todo con el fin no sólo de consolidarlo sino de darle nuevos impulsos y nuevos bríos. Son más de tres décadas de un festival que es y debe de ser la gran fiesta de la sidra asturiana. Casi son unánimes las voces que opinan la necesidad de darle un giro, un cambio radical que introduzca nuevas actividades.



Leocadio Redondo

Cronista Oficial de Nava

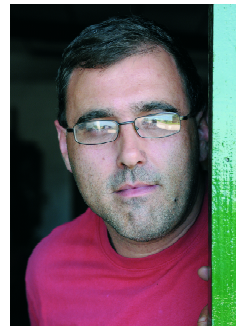
En el recuerdo lejano queda aquel primer Festival, con reina y damas de honor, y premio literario, y las autoridades vistiendo traje y corbata. Quizá demasiada rigidez, visto con la óptica actual, pero antes era así. Ha llovido mucho desde entonces, y también para el mundo de la sidra, tan en precario de aquella, y ahora un sector en alza, moderno y con buenas perspectivas. Hoy vivimos otros tiempos, mas mediáticos, mas universales, y tan competitivos que no nos permiten pararnos. Por eso, dar una receta para el Festival me parece tarea difícil. Entiendo que no se debería perder la tradición, como seña de identidad, pero claro, no se puede tampoco dar la espalda a lo innovador, a lo mediático, máxime teniendo en cuenta que se trata de una fiesta declarada de interés turístico nacional. A mi juicio hay que andarse con tiento, pero (a bote pronto y desde mi completa ignorancia) pienso que en conjugar ambos aspectos (tradición e innovación) con prudencia y sabiduría, podría estar el quid. Claro que una cosa es plantearlo así, en abstracto, y otra, muy distinta e infinitamente mas complicada, convertirlo en un programa para el Festival.

Nisen Díaz

Empleado de lagar

Demasiado continuista, quizá en el aspecto de beber ya se ha hecho todo. Habría que darle un giro más para potenciar el tema de la calidad de la sidra más que en la sidra en sí. Más ahora que se está hablando de que la sidra se quiere que sea patrimonio de la UNESCO. El Festival de la sidra debería abanderar esa lucha. Nava la gran espicha, Nava la gran representación cultural de la sidra.

Buscar hermanamientos con zonas productoras de vino, la unificación de la sidra dentro de la cultura gastronómica. Yo lo enfocaría por otro lugar. El tema folclórico hay que dejarlo un poco de lado. Plantearía una invitación anual a otra zona productora a nivel mundial de iría a ese nombre de Festival con todo lo que conlleva. Buscar la manera de internacionalizarlo. Yo me atrevería también a que desde Nava saliese una catalogación de añada. Eso nos serviría estadísticamente. De seguir en esta línea, una fiestona más de no hacer un giro. Pierde aliciente para el profesional y para el público en general.



Manuel Martínez

Hostelero

Bien. Cambió, pero es que la fiesta cambió y los tiempos también. La fiesta coge una dimensión grande. Hay que ir con los tiempos. Tiene de todo según mi punto de vista. Yo casi vivo aquí, pero en general lo veo bien.

José Luis Vigón

Lagarero

No me gusta lo de las barricas para la juventud. Primero porque no tiene la calidad suficiente y segundo la gente. La sidra pierde gas e incita a los adolescentes que no están preparados para beber. Son necesarios más temas culturales de la sidra. Un foro donde se mezclen un poco el arte de la sidra y la ciencia. Un debate donde podrían opinar unos y otros. El Festival que sea más que beber y disfrutar de la sidra.





Luis Gonzaga
Vecino de Nava

Lo veo como una fiesta del botellón, con barras como abrevaderos para la gente, y donde, por lo general, se vende la peor sidra de Asturias. Propondría que cada bar de Nava cogiera una marca de las que han y la defendiese en el festival. A defenderla y ofreciendo las mejores sidras del lugar en el festival. Era esa filosofía del festival y se perdió y ahora solamente hay mala calidad, en general, y barullo, borracheras, meando por todos lados, que huele el pueblo fatal. En el primer festival y en el segundo se trajeron macetas con flores para adornar las calles y ahora se retiran. Que hubiera durante esa semana actividades culturales donde estuvieran lagares, enólogos, para darle un carácter más cultural que el puramente lúdico.

Rodrigo Vega
Vecino de Nava



Creo que es un festival moribundo, repetitivo, que reitera prácticamente todos los años lo mismo. Creo que le falta darle un giro. Una colaboración o una participación más directa de los lagares. De qué manera. Porqué no recuperar aquellas primitivas presencias de los lagares para dar espichas y disipar a la gente por todos lados. Faltan unas jornadas importantes de divulgación, conocimiento sobre la sidra. De manera más sofisticada y profunda. Y porqué no, confraternizar el tema gastronómico. Resaltar un poco los aspectos gastronómicos, culturales y técnicos de la sidra. No hay un rigor.



José Ramón Fernández
Vecino de Nava

Veo que se hacen las mismas actividades de siempre, quizá algunas menos, pero las mismas. No se modernizó nada, ni se buscan nuevas actividades para promocionar más lo que es el mundo de la sidra. Habría que empezar a desarrollar poco a poco una serie de actividades menos relacionadas con el mundo de la sidra, la manzana y la asturianía. Habría muchas formas. Por ejemplo, concursos culturales como el dibujo o la pintura, la gastronomía. Un desarrollo donde se viesan implicados varios polos diferentes del concejo, gente del Ayuntamiento, los lagareros y la hostelería, y el Principado.

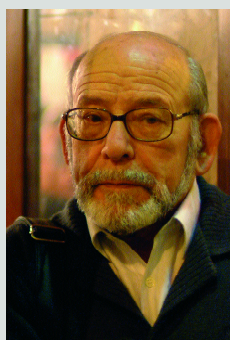
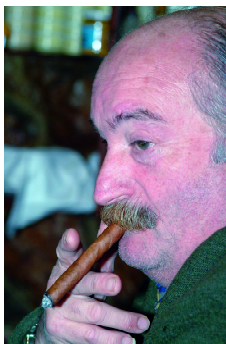
Antonio Pérez de la Monja
Escanciador



Desgraciadamente ya no es el festival de la sidra, sino de cualquier cosa. Me parece que va a peor. Está decayendo, desapareció prácticamente como tal. Hay que volver a recuperar el tono de otros años, volver a recuperar el protagonismo de los lagares y no limitarse a poner pipas. Es una guarra-da a mi entender. Abrir los lagares no un día sino una semana concertándolo con el ayuntamiento. A nivel cultural me encantaría aquellos maratones de fotografía que se iba recorriendo Nava, incluso pintura cuando los niños participaban en un concurso y se les daba una chocolatada. El Festival parece que está ceñido a vender cubalibres. Traer gente, traer gente, parece ser el objetivo. Marchan de aquí y no tienen conocimiento del mundo de la sidra. Es todo menos festival de la sidra. Hay que recuperar el espíritu de los primeros años.

Javier Argüelles Aficionado a la sidra

El tema del festival creo que está bien, pero me parece que una de las cosas que más crítico es el de poner pipas en la calle. La sidra caliente, la gente rompiendo vasos. A mí no me parece adecuado. Después habría que dar algún aliciente más, que la gente fuera incluso de sábado a la comida. La gente llega a las ocho de la tarde al pregón como máximo. Yo creo que para una fiesta de estas es necesario alguna actividad para que los participantes lleguen con antelación. Habría que pensar en cómo se podrían visitar los lagares, como se hacía antes. Para mí lo que más falla es el tema de las barricas. Tomar la sidra como sea y luego a las nueve o a las diez de la noche vasos rotos y borracheras. Siempre sería interesante aportar alguna actividad más, que sería cuestión de estudiarlo y debatirlo. Sólo con el pregón y el concurso de escanciadores queda un poco pobre.



César Álvarez Asociación de Periodistas y Escritores de Turismo de Asturias (ASPET).

Hay que valorar la continuidad del festival, quizá uno de los más antiguos de Asturias. Tiene la constancia muy acusada de ser una manifestación eminentemente popular que destaca toda la variedad costumbrista, literaria, cultural, gastronómica, que existe en torno a la sidra. Con lo cual su poder de atracción es ilimitado. Si acaso, yo, le censuraría algo que ya hice alguna vez en ocasiones anteriores y en casos un poco similares. Y es que la distribución, el reparto masivo de sidra entre los consumidores quizá vaya un poco en demérito de la consideración y la importancia que se le debe dar a esta bebida. Yo no soy muy partidario de estas invitaciones multitudinarias, sin control, que creo que devalúan un poco la categoría, la valoración y la importancia que debieran dar a la sidra.



“Sidra ganadora del premio
a la mejor sidra de Nava 2004”

LLAGAR FUNDADO EN 1875



La Riega, s/n · 33520 · NAVA (Asturias)
Teléfono: 985 71 60 67



Una bebida, una tradición

■ **Claudio Escobio Valvidares**
Alcalde de Nava

Hablar del mundo de la sidra es remontarse muy atrás en la historia de las civilizaciones, una historia sobradamente reconocida y que va ligada a Asturias y a su desarrollo económico.

Aunque se remonta mucho más atrás, el siglo XVII supuso un cambio en la estructura económica asturiana en el que el sector sidrero tuvo su incidencia: las plantaciones para sidra crecieron considerablemente, como dijera Jovellanos "las huertas de naranjas de Asturias y muchos prados y heredades se convirtieron en pomaradas". En torno al sector sidrero se desarrollaron una serie de sectores afines (carpinteros, talladores, to-

neleros...). La mejora en la economía de las familias tiró del sector favoreciendo su consumo y expansión.

Ya en el siglo XIX, continuó este progreso, la emigración asturiana impulsó nuevos mercados, la aparición de la botella de sidra y posteriormente del vaso dieron un importante impulso a la fábrica de cristales de Gijón.

La bebida campesina, cotidiana y festiva se convertiría en bebida que congregaba a obreros, burgueses... dando auge a los chigres y a todo un sector en torno a ella. Precisamente este carácter colectivista de la sidra, junto a otros aspectos de decadencia económica, trajo unos años de decadencia en su consumo y por lo tanto en su producción, en una época en que las reuniones

en torno a unas botellas de sidra no estaban bien vistas.

A partir de los años 70, la asturianía empezó a despertar de nuevo y se recuperó ese carácter de la sidra que siempre nos había acompañado, convirtiéndola en un símbolo para las nuevas generaciones, una recuperación de la tradición para las viejas y un futuro económico para nuestra Región, al igual que un importante símbolo de nuestra identidad.

Desde entonces se viene produciendo una modernización de las industrias, de los lagares y de todo el sector gracias al esfuerzo de muchas personas que se implican en ello y al impulso que desde los diferentes gobiernos se viene ofertando.

La innovación, la apertura de nuevos mercados, la introducción de nuevos productos, la mejora en sus tratamientos, el emvasado, el etiquetado y la posterior comercialización, hacen que la sidra pueda ser un puntal de la recuperación económica de nuestra Región: recuperación del sector sidrero, pero también recuperación del sector agrario asturiano.

Nava celebra los días 10, 11, y 12 de julio el XXXII

Festival de la Sidra. 32 ediciones de una fiesta que pretende rendir un homenaje a esta bebida que lleva muchos años dando vida a un importante sector que mueve nuestra economía, da nombre a nuestra Comarca y que nos identifica como villa sidrera. Un sector que ha sabido unirse al progreso y apostar por la modernización, con amplitud de miras y con importantes inversiones. Un sector en el que contamos con numerosos lagares que trabajan en la producción de sidra tradicional y se esmeran en mejorarla, añadiendo en algunos de ellos la comercialización de nuevos productos además, así encontramos dos que ya comercializan sidra con denominación de origen, uno que intenta introducir un producto novedoso: la sidra sin alcohol, otros que ofrecen variedades del producto en un intento de su diversificación, como de nueva expresión... ; Un sector que mueve en torno a él otros sectores importantes también en nuestra economía como son los artesanos, hostelería, productos gastronómicos... y todo ello en un intento de contribuir a la recuperación económica de nuestra Comunidad y a situar el producto en el lugar que se merece por tradición e historia, pero también por futuro.

SIDRA NATURAL

M. Zapatero

C/ La Riega, 5 · Nava · Asturias

Teléfono: 985 71 70 67





Retos de ayer y de hoy de la sidra y su Festival

■ José María Osoro Fernández
Presidente de ALA

El Festival de la Sidra Natural que cada año se celebra en Nava, es la fiesta sidrera por excelencia, tanto por su veteranía, por su bien ganado título de Fiesta de Interés Turístico Nacional, como

por el significado que para cualquier lagarero y escanciador tiene ganar los respectivos concursos de sidra y escanciado que se celebran en la Plaza de Manuel Uría. Sin duda, es el fin de semana en el que nuestra bebida regional más conocida inunda su Villa y anega los paladares de militantes sidreros y consumidores ocasionales.

Cuando el alcalde-lagarero, José María Caso, y un puñado de compañeros y entusiastas de la sidra iniciaron esta singladura, allá por el año 69, las circunstancias que rodeaban al mundo de la sidra natural eran bien distintas. Los lagares estaban sumidos en una profunda crisis de consumo de sidra, las empresas transformadoras cerraban, los productores de manzana buscaban mejores alternativas económicas y en algunos casos, en los más dramáticos, llegaban a arrancar los pumares. Fueron muchos los lagares que cerraron, desesperados ante el auge de otras bebidas foráneas y la explosión de otros negocios de hostelería distintos al chigre y la sidrería. Ante esa coyuntura, en Nava se decidió emprender acciones y proyectos que superasen el aciago momento del sector: surgió el Festival de la Sidra Natural, como un instrumento de divulgación y promoción del producto, al igual que también se creó la fábrica de Grusifas como una nueva línea de negocio y diversificación del producto, además de un estimulante ejemplo de cooperación entre empresarios del mismo ramo. Si a finales de los sesenta y comienzos de los setenta ese era el panorama sidrero naveto, no muy distinto del de otras zonas productoras y transformadoras, es justo recordar el empuje dado al sector desde el vecino concejo de Villaviciosa a finales de los años cincuenta, época en la que se celebró el Congreso Pomológico, se creó la Estación Pomológica y se lanzó el Festival de la Manzana.

En aquél cercano pasado, durante las dos últimas décadas prácticamente del régimen franquista, pese a la escasez de medios y a la crisis de un sector que se agostaba mientras España se abría al mundo y los españoles se lanzaban a la senda del consumo de bienes y servicios, la iniciativa y el empeño de unos pocos visionarios fue clave para que la sidra asturiana saliese de nuevo a flote.

Hoy la crisis es muy distinta, como distintos son el alcance y sus efectos para nuestro sector. Sin embargo, la necesidad de recuperar y potenciar muchos de aquellos valores sí se hace patente. Es fundamental promover la cultura emprendedora y la cooperación empresarial en el ámbito sidrero, como también resulta prioritario favorecer la I+D+i en torno a la sidra, ya sea desde la Universidad y el SERIDA, como en el seno de las propias empresas.

El Festival de la Sidra tampoco es ajeno a esos retos. Si



en la fiesta sólo evoluciona la jarana y el programa de actos sólo cambia en función de los aspectos bullangueros ajenos a la sidra, corremos el riesgo de que la cita se convierta en una más de las múltiples del calendario estival asturiano. El consumo masivo de sidra suele conllevar "comedia", aunque no todo en la sidra es "comedia". Conviene no perder el rumbo y tener presente el origen y las razones que motivaron la conveniencia de crear un Festival de la Sidra. El producto, su elaboración, variantes y derivados, industrias afines, formas de consumo, manifestaciones culturales, folclore, artesanía, gastronomía, todo ello configura un universo bastante amplio que debe estar presente en esas fechas. La clave está en la calidad, calidad en la oferta festiva y calidad en el producto y en la atención a quienes nos visitan.

El Festival es de las pocas fiestas sidreras asturianas que no ha caído en la tentación de mal copiar el esquema del Sagardo Eguna de San Sebastián, ese aspecto debe reseñarse como muy positivo, entendiendo que supone una apuesta por un modelo propio. Aunque el modelo del Descenso del Sella viene siendo otra peligrosa referencia muy manida y poco adecuada para el caso naveto.

Pienso modestamente que la clave está en mirar hacia la sidra, a sus vicisitudes actuales y a su potencial. Así se hizo en un principio y se acertó. Por algo Nava es "Villa de la Sidra".

Una sidra marcada por el frío

Hay que no de manera unánime son muchos los relacionados directamente con la sidra los que manifiestan que el frío ha marcado de manera sensible y especial esta temporada. En lo que si hay coincidencia generalizada es que la campaña actual viene con buenos augurios porque así lo marcan las catas y las pruebas que se han realizado en los lagares.

Javier Riestra. Lagarero.

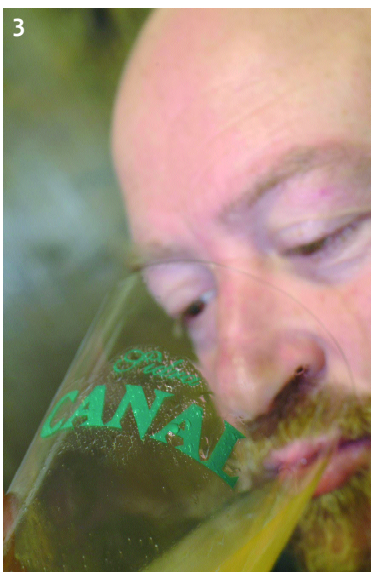
El frío influye como muchos factores en la sidra. Influye porque en un largar tradicional dependemos de la levadura que tenemos y dependiendo de las condiciones que le demos a esa levadura pues estamos dando más facilidades a una cepa o a otra. Y el frío interviene a que un tipo de cepa pueda proliferar más que otras y al final una levadura cambia todo. El frío es determinante. Hay que entenderlo como cualquier otra cosa. Nada es bueno al cien por cien ni mal al cien por cien. Yo hablaría de un frío en fermentación que es fundamental. El manejo también es importante. Es una herramienta que hay que utilizar y cuanto más profesionalidad mejor.



Javier Riestra

Tino Cortina. Enólogo.

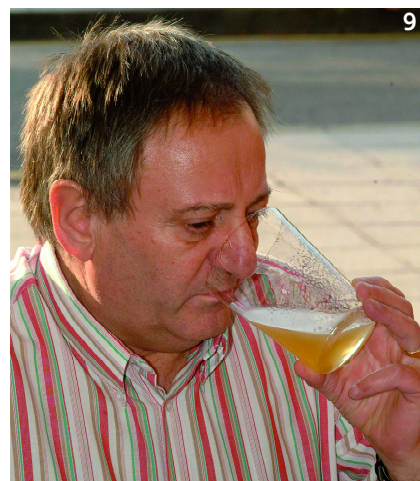
Hay un hecho que nadie puede negar y es que este año las bodegas están más frías que otros años. Este año aunque las bodegas estén más frías la sidra en sí no está más retrasada. La sidra nueva no tiene los verdines de otros años con más calor. Parece una incoherencia pero al final la sidra está ahí y apunta muy buenas maneras. No me acaba de quedar muy clara la influencia del frío porque cuanto más frío menos maloláctica y más amargores. Y sin embargo este año no paso lo mismo, no ocurre eso. Yo creo que el año pasado al final la manzana tenía un punto de maduración muy buena y con respecto al año anterior estaba un poco más verde y creo que la materia prima es la que le impone el verdín y el amargorín y lo tierno a esta altura.



Benjamín Vallina. Lagarero.

Bastante buena calidad este año, creo yo. Veo muy buenas perspectivas.

1. Tino Cortina
2. Miguel Vallina
3. Andrés Canal
4. Victor Escalada



5. José Luis Vigón
6. Manolo Riestra
7. Samuel Trabanco
8. Mino Villarrica
9. Severino Cueva
10. Belisario Suárez

Un nivel bastante considerable de calidad. Amargos, secantes algo de verde, pero suave, con buenos amargos.

Andrés Canal. Lagarero.

Este año la considero que presenta bastante bien. Buena tirando para arriba.

Con mucha frescura y bien lograda.

Víctor Escalada. Lagarero.

Estupenda en todos los sentidos. De amargos, de finura. Este año la sidra se sale.

José Luís Vigón. Lagarero.

Muy temprano para una sidra como la nuestra de Nava.

Apunta bien, de momento muy bien, pero hay que esperar a que desarrolle. Es simplemente un embrión. No hay que precipitarse.

Manolo Riestra. Lagarero.

Una buena cosecha. Sin entrar en valoraciones si es de siete o de diez porque todavía está en un punto atrasada, falta dar la vuelta final y tiene muy buena pinta. Entrar en más sería prematuro.

En general sidras muy limpias de nariz sobre todo porque las fermentaciones fueron muy controladas porque los lagares cada vez están más equipados en cuestión de frío y porque el tiempo ayudó a que las fermentaciones fueran a temperaturas bajas y eso ayuda siempre a mantener los aromas de la sidra.

Samuel Trabanco. Lagarero.

Todavía no me atrevo a dar un veredicto final. Somos quizá demasiado alegres. Todos los años anunciamos la misma calidad y luego al final resulta que no hay tanta. Si apunta buenas maneras o como mínimo no se perciben defectos que otros años. Tenemos que quedarnos con esta parte positiva y esperar a los trasiegos últimos.

Yo creo que vamos a encontrarnos sidra de calidad a partir de la segunda quincena de



mayo. Tampoco me atrevo a decir que es la mejor cosecha de los últimos quince años. Vamos a esperar un poco y ser cautos.

Mino Villarrica. Catador.

Las perspectivas son muy buenas. La sidra está más atrasada que otros años me imagino debido a la temperatura que hizo por el invierno. Pero las perspectivas que veo en los lagares es que la sidra está muy tierna pero muy rica.

La sidra está todavía sin perder el azúcar, está todavía muy tierna, se ve con cuerpo, con buen color, con buenos aromas. Tenemos la suerte de tener más manzana de lo normal y considero que puede ha-

ber muy buena cosecha de sidra.

Severino Cueva. Catador.

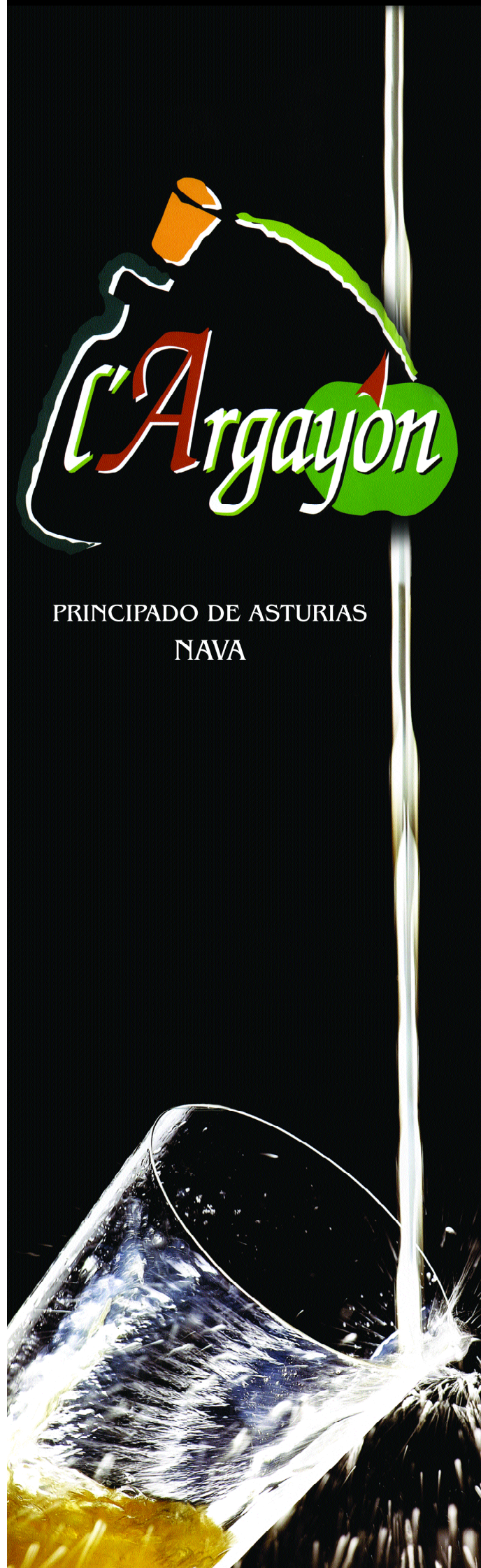
Está un poco atrasada a consecuencia del frío que hizo este invierno.

Lo que tengo probado he visto que hay muchos amargos que son muy buenos porque van a facilitar que haya una sidra muy sabrosa y seca.

Belisario Suárez. Catador.

En toda lo que probé en los lagares hay una proximidad. Va a haber buena sidra.

Bastantes amargos que van a convertir después en una sidra potente, con buenos secantes y con buenos aromas.



PRINCIPADO DE ASTURIAS
NAVA

José Antonio Fidalgo.

San Juan de Luz.Colunga. 1939.



La gastronomía como tradición

Licenciado en Químicas por la Universidad de Oviedo.
Se dedicó a la enseñanza hasta el 2004 en que se jubiló.
Paradójicamente siempre fue profesor de Física del que
es autor de varios libros de texto.

■ Ceferino Montañés

¿Qué hace un químico metido a gastrónomo?

Las cosas surgen de pura casualidad. Siempre fui aficionado a coleccionar recetas, anécdotas, todo lo que tuviera relación con la cocina. Yo vivía en una casa en la que había una cocinera que era analfabeta, en el sentido real de la palabra, y yo le leía muchísimas recetas y fui cogiéndole gusto a esto. En cierta ocasión, escribiendo un libro de física, me dice el jefe: mira este libro de cocina

gallega que escribió Araceli Figueira, que prologó Álvaro Cunqueiro. Lo miro y le comenté que no era un prólogo para el libro, sino la traducción castellana de un libro de Cunqueiro que se llama Cocina Gallega y que lo adaptó para la ocasión. Si me encargas uno de cocina asturiana, le dije, a mi me lo prologa Grande Covián, que es amigo mío. No fastidies. Le llamé, aceptó, y escribí ese libro. Era el año 83 y dirigía el suplemento de La Nueva España

Juan de Lillo, que su mujer era compañera mía de carrera. Me dijo, oye Fidalgo porqué no me escribes algo en el periódico para el suplemento, de vez en cuando, cuando quieras, una vez al mes... Bueno, pues lo escribí y acabé haciéndolo todos los domingos. Así hasta cerca de treinta años. A partir de ahí fue publicando más libros de cocina y de turismo hasta un total de cuarenta y tantos libros editados de cocina solo. De texto más de cien.



¿Son libros de recetas o de crítica gastronómica?

No, de crítica no. Yo la crítica es algo que no me gusta, creo que la crítica la hace el público, el consumidor. Por muy bueno que digas tú que es un restaurante si al público no le gusta, el restaurante fracasa. A mí lo que me gusta, aparte de las recetas, es todo el entorno costumbrista, folclórico, musical. Todo lo que rodea a la realidad de un plato. Que al hablar de fabes, efectivamente, habrá que dar una receta, pero también toda la historia que las rodea. Por qué

fabes en Asturias, qué costumbrismo rodea, qué folclore envuelve toda la historia de les fabes cuando por primera vez se puso una fabada, es lo que me gusta. Por eso los libros de gastronomía, digámoslo así, tienen un sesenta por ciento de historia, de mitos, de costumbres, de refranes, de cantares, y un cuarenta por ciento de recetas.

¿De dónde extraes la información?

En libros, en gentes, en hablar con unos y con otros, en apuntar y

en leer y comprar libros y comprar libros. Y de repente encuentras un filón musical como es Modesto González Cobas y tiras de él todo lo que puedes. El otro día fui a dar una conferencia a Barcelona y me encontré en una librería un libro del siglo XIV, una joya.

¿Qué importancia tiene para ti la sidra en la gastronomía asturiana?

La sidra es de algún modo una bebida que identifica un carácter e identifica una región. Ahora, dentro de la gastronomía, porque la

sidra como bebida popular lo viene siendo por lo menos desde el siglo V o VI. Ahora, como bebida industrial habrá que empezar a hablar del siglo XVIII O XIX.

“ Recuerdo aquellos años, que por suerte ya están pasados cuando salía una sidra mala y decían llévala para Madrid y después se decía que pasado el puerto se estropeaba. Esto no se puede hacer. Hoy el mercado exige calidad. ”

Porque digamos que los primeros libros serios de tecnología sidrera como lo es el de Caunedo y Cuellos es de mil setecientos y pico.

¿Cómo consideras la sidra como bebida, es un buen complemento para una comida?

Aquello que decía Vital Aza esta bebida es tónica, sedante, febrífuga, diurética y laxante. No hay agua de Vichy o de Vitel comparable a la sidra de un tonel. La sidra como bebida realmente es buena desde el punto de vista medicinal. Recuerdo que en Asturias en la farmacia de García Braga se vendía una sidra medicinal ferruginosa. La sidra es buena. Como todas las bebidas alcohólicas, es de baja graduación, son

unos cinco o seis grados, y hay que tener su moderación. Pero desde el punto de vista gastronómico, como identificativa de una región, que es la nuestra, porque hay muchas sidras en Europa y fuera de Europa. La sidra sudafricana se está vendiendo y abriendo mercados. Pero nuestra sidra por sus características de todo, de sabor, de acidez. Y desde un punto de vista gastronómico tiene una importancia enorme y desde un punto de vista industrial-económico, también. Otra cosa es que se sepa explotar.

¿Qué crees que le falta en este sentido?

Yo creo que el asturiano, ahora está saliendo de ello, ha hecho tan suya la sidra que no ha sabido o no ha acertado a comercializarla. Yo recuerdo aquellos años, que por suerte ya están pasados cuando salía una sidra mala y decían llévala para Madrid y después se decía que pasado el puerto se estropeaba. Esto no se puede hacer. Hoy el mercado exige calidad, exige seriedad de servicio y exige una serie de condicionantes de información al consumidor. El etiquetado por ejemplo, ¿no?. La limpieza, la calidad en la elaboración, la tecnología y creo que se está mejorando mucho en este sentido.

¿Qué te parecen los nuevos tipos de sidra?

La Denominación de Origen creo que es importante porque de algún modo es garantía de la calidad de lo que se ofrece. En cuanto a las variedades de sidra todo tiene

su público y todo tiene su consumidor. Yo creo que estas sidras de mesa bien hechas, porque claro yo he visto sidras que llaman de mesa y no son presentables. Ahora, igual que la sidra champanizada, gasificada, espumosa, llámala como quieras.. una sidra bien hecha. Date cuenta que antiguamente había un dicho que cuando salía mala para la fábrica. Hoy he visto que está haciéndola con un método champanoise o parecido unas sidras brut extraordinariamente buenas. Se está investigando ofertas para nuevos sabores, nuevos paladares, que siendo sidra son ligeramente diferentes. Yo creo que eso es bueno.

¿Y por qué no acaba de cuajar fuera?

Porque no hemos sabido abrir, no se acertó a abrir mercados. Un mercado exige una seriedad. Primero en la elaboración, en la calidad de lo elaborado, en el servicio, en el mantenimiento de ese mercado y en la oferta de precios. Y si en esto no se acierta el mercado fracasa. Tú no puede mandar al exterior sidras que no sean de buena calidad, no puedes decir hoy hay cosecha o no hay cosecha, ahora sirvo o no sirvo. Primero el fabricante y después el proveedor deben comprometerse seriamente a unos productos en calidad, en precio, y en seriedad, en una palabra.

¿Crees que la sidra ha mejorado?

Muchísimo. Antiguamente había aquél refrán que decía: si sale



con barbas San Antón y si no la purísima Concepción. Ahora creo que los lagares han mejorado mucho, empieza a dominar la técnica, la tecnología, se conocen métodos de fermentación a determinadas temperaturas, de conservación de los mostos, etc. Y se pueden sacar sidras muy buenas. Y no me vale decir ¡coño! esta sidra tiene química. No, esta sidra puede tener buena química como un vino y bendita sea esa química. Pero sí sacar calidad, y creo que la sidra, en este sentido, desde que el lagarero se ha preocupado por las tec-

nologías, en cuanto a fermentación, temperatura, trasiegos, embotellado..

¿Qué te parecen las sidrerías?

Fenomenales. Siempre y cuando se adecuen a los tiempos actuales. Hay quien piensa que una sidrería es un lugar que lleva implícito cierta suciedad. Eso es imperdonable. Una sidrería puede ser de lo más limpio, de lo más elegante, de lo de más calidad. Una sidrería ha de tener el suelo limpio. Que se escancia. Claro que se escancia. Que se puede mojar, claro que se puede mojar el suelo,

pero para eso está la fregona y la escoba para barrer. Y si alguien tira papeles y colillas en el suelo se recogen. Estamos en este momento en un restaurante y hay limpieza, porque no la va haber en una sidrería. Y echar serrín por el suelo para que tenga solera de siglos me parece un disparate.

¿Y su estética, su decoración, deberían cambiar?

Yo creo que no. Creo que la sidrería tiene una filosofía muy singular también manifestada en su decoración, en su ambientación.

Debe de mantenerla, pero con dignidad. Porque la sidrería no es sinónimo de suciedad.

Los "oricios" son una maravilla con sidra. El sabor yodado de los "oricios" y el sabor entre agridulce y ácido de la sidra son un complemento extraordinario. Incluso un buen pote de berzas, una buena sidra, esa que llaman macho, le va bárbaro

¿Qué me dices de las cartas de las sidrerías?

Según, no siempre son las adecuadas, porque aunque la sidra va bien con todos los manjares... Recuerdo que a veces me han preguntado qué bebida es la más aconsejable. La que le pida el cuerpo, la que en ese momento le apetece. Si le pide agua porque ha de tomar vino tinto o blanco o sidra. La sidra puede acomodarse perfectamente a todo tipo de platos, quizá a algunos no se acomode tanto pero en realidad porqué no si a ti te gusta. Entonces porqué una sidrería no ha de ofertar una buena carta de menú como la que oferte los restaurantes. Que puede ser cocina de innovación, o tradicional, porqué no.

¿Hay gente que piensa que las sidrerías no deberían competir con los restaurantes?

Son otra cosa, pero, vamos, tampoco hay que caer en el error, como en una sidrería en Gijón, que la gente cogía los pinchos a mano y comenté si allí se servía a mano y dijeron que aquello era una sidrería no un restaurante. Esto tampoco. Probablemente tengan que cargar más la mano. Y yo qué sé. En las tortillas, el bacalao, en los pescados, en los mariscos. Pero vamos, una sidrería en cuanto a concepto es algo distinto a un restaurante.

Si tuvieras que aconsejar dos o tres platos o productos para tomar sidra, ¿cuáles serían?

Para mí el marisco tiene tres palabras: berberechos, navajas y "oricios". Los "oricios" son una maravilla con sidra. El sabor yodado de los "oricios" y el sabor entre agridulce y ácido de la sidra son un complemento extraordinario. Incluso un buen pote de berzas, una buena sidra, esa que llaman macho, le va bárbaro. A mí, en cambio, los pescados elaborados, personalmente, no me van tanto. Me gustan más unas "andariquines" con sidra, unos percebes. Un marisco que sea dominante y que a la sidra le guste ser dominada.



MUÑIZ

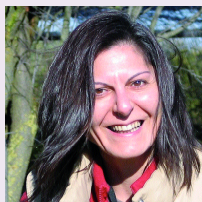
SIDRA NATURAL

*Desde 1934 en el Lagar de Muñiz
se elabora la Sidra siguiendo
los métodos tradicionales,
seleccionando la manzana desde la pomarada,
realizando una mezcla equilibrada
entre manzana ácida y amarga,
triturado y prensado
para pasar a realizar
una fermentación lenta en toneles de castaño,
realizados los trasiegos
y una vez conseguida la madurez deseada,
se embotella y se distribuye
para que usted la disfrute.*

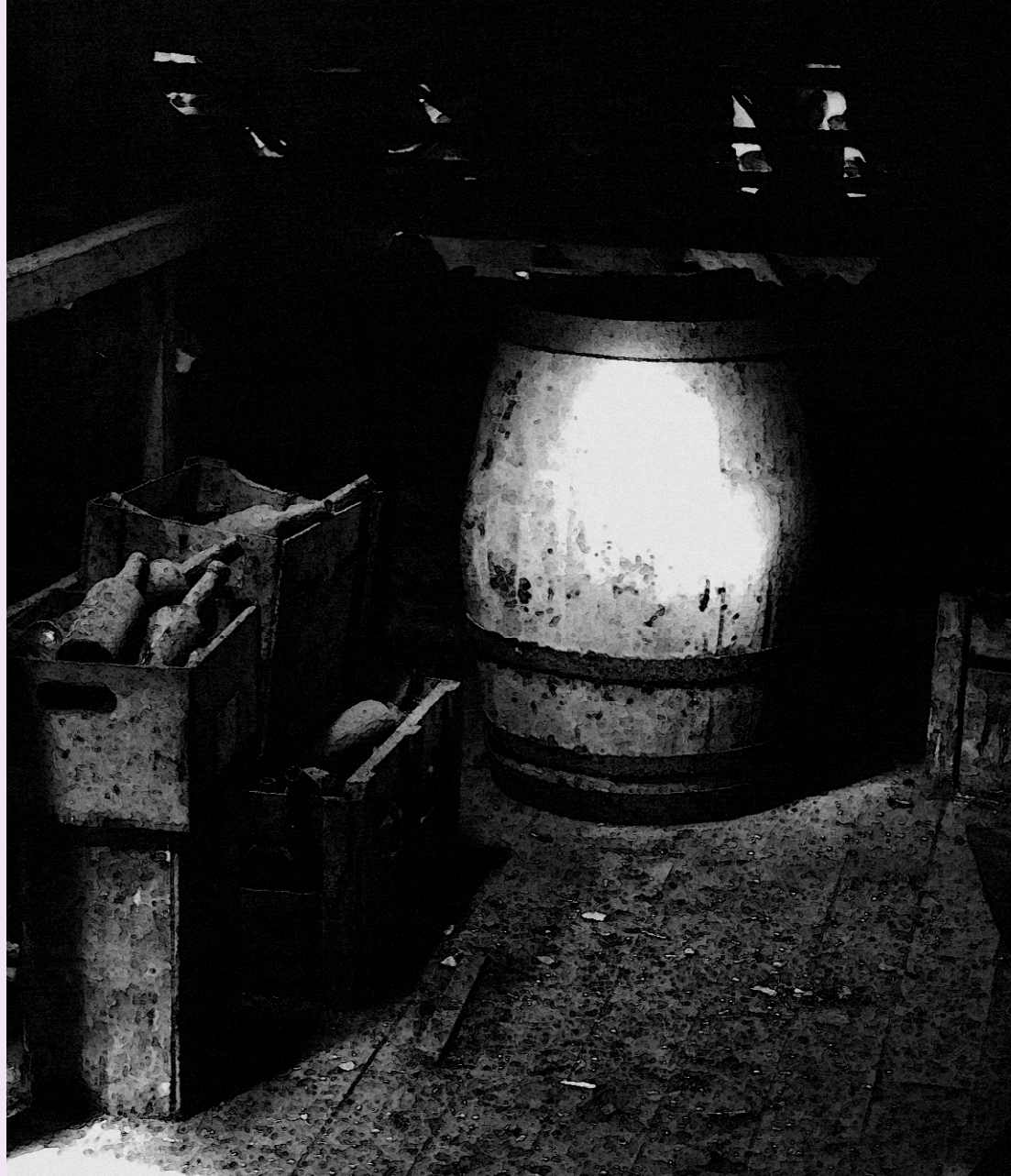
La Tradición

Elaborando Sidra Natural Desde 1934

*Fueyo, 23 33199 Tiñana - Siero
Principado de Asturias España
Telfs: 985792392 985792141
Fax: 985792141
www.sidramuniz.com*



■ Arancha Pérez de la Monja



Mis cuarenta... sensaciones

Cuando yo nací, hace cuarenta años, ni mi abuela M^a Luisa, Sidra Vda. De Alfredo, ni mi padre Leo, Sidra Peñamayor, continuaban con el legado de elaborar sidra natural. Mi familia es de La Barraca, de este pequeño lugar a la entrada de Nava, donde hace unos años se encontraban 3 lagares pequeños que ya no existen (tan solo queda el armazón del de mi abuela, como si de una huella del pleistoceno se tratara; qué mejor testamento

que uno que se pueda contemplar y tocar). Los chiquillos de La Barraca hemos crecido con el aroma que desprende el ambiente de la sidra, las conversaciones sobre el tiempo, la recogida de manzana, de la mayada, de ese primer zumo dulzón, de los amagüestos, de la espicha, del escanciado, de las catas; es algo irrenunciable y es algo que nos gusta. Ser de La Barraca es una condición y es un apego, por eso, aún sigo reteniendo ese olor intenso, húmedo y esa ausencia de ruido perturbador de los lagares de la familia.

De mis recuerdos en este barrio añoro los cocidos y el arroz con le-

che, de los sábados, en casa de mi abuela, el ir a la tienda de Germana a por chocolate, al bar de Lola (hoy la popular sidrería La Barraca), el incorporar en casa de la tía Concha, las historias del tío Paulino (retornado de Cuba) y las sobremesas con las pelis del Oeste que nunca llegábamos a ver terminar porque mis hermanos y yo nos escabullíamos para ir de batida a los sitios prohibidos, como el lagar. Un lugar contiguo a la casa, cerrado con una enorme llave, frío, lúgubre, sombrío donde jugábamos al escondite dentro de los toneles de madera que destilaban alcohol y entre las pilas de antiguas cajas de madera de las que sacábamos las botellas para contemplar expectantes "la madre" y rellenar unas en otras lo que quedaba y probar el contenido, puro ácido acético, o séase vinagre. De los veranos de lo que más me acuerdo era de cómo los hijos de Sidra Vda. De Angelón ayudaban en la faena, desde el lavado de las botellas, su corchado y la carga de las cajas en el camión. Los contemplábamos con ansia y gusto, esperando a que nos ofrecieran colaborar en la tarea. De lo más divertido que nos sucedía era cuando mi padre nos llevaba a la fábrica de Sidra Pomar a ver descargar las montañas de manzanas que pasaban a una tolva para ser lavadas y prensadas; de cómo nos gustaba recopilar las etiquetas de los botelli-

nes y jugar a cromos. Gratos recuerdos, supongo que como los de los demás hijos, sobrinos y nietos de lagareros. Y como no un emotivo recuerdo a los lagareros de siempre (los que arriesgaron, nos enseñaron y se superaron en una época en la que hacer sidra no era nada fácil) como Corsino, Hugo Sánchez, Julio Estrada o Pepe Roza... que tenían la santa paciencia de hacer la vista gorda cuando íbamos de visita, a revolver. Ahora de todo aquello queda la anécdota y las historias de chigre.

No vivo de continuo en la tierrina, pero en mi memoria queda imperturbable el regusto del sabor de una buena sidra, del aroma de las manzanas bien escogidas y del sonido del chorro chocando contra las paredes del vaso. Será genético lo de tener buen paladar y buen ojo. Es un orgullo tener en mi armario interior estas sensaciones porque están siempre vivas y las puedo contar, como ahora.

Quiero dedicar estos recuerdos como homenaje a estas gentes sencillas, a estos que han sido y serán siempre cosecheros, productores, escanciadores, bebedores, comerciales... en una palabra lagareros. Llevan tanto tiempo dedicándose a esto, que este mundo de la sidra les envuelve y enamora cada día. A todos ellos y en especial a los de La Barraca:

-¡Segundo, echa un culín que ye por todos ellos! 

CASTAÑÓN

SIDRA
NATURAL
DE VARIEDADES
SELECTAS DE
MANZANA



VAL D BOIDES

SIDRA
NATURAL
DE VARIEDADES
DE MANZANA
ACOGIDAS
A LA D.O.
«SIDRA DE
ASTURIAS»

Llagar Castañón, S.L.
Quintes

(Villaviciosa), Asturias
España



Susana Ovín.

La Barraca.

¿Se vende o no se vende?

Susana Ovín.- Se vende y mucho. Cada día más. La crisis a la sidrería no le afecta mucho. Todo el mundo tiene dos euros en el bolso.

Aroa Vigil.- La crisis no se nota y se vende sobre todo en fin de semana y en verano.

¿Beneficia las crisis a la sidra?

S.O.- Sí, porque es una bebida muy barata. En otros aspectos se nota más, pero en la sidra no hay ningún problema. Se vende como siempre.

A.V.- Creo que no.

¿Son los mismos clientes?

S.O.- Ahora mismo hay más franjas de edad, incluso la gente joven es buena bebedora y con paladar. Más jóvenes y más mujeres.

A.V.- Normalmente siempre es la misma gente.

¿Se come más o se bebe más?

S.O.- Se bebe más.

A.V.- Se bebe más.

¿Vuelven los antiguos escanciadores?

S.O.- Se siguen dejando ver. Lo que está claro es que la gente se tiene que buscar la vida. Los que se fueron a la construcción están regresando a la hostelería.

A.V.- Hay muchos escanciadores nuevos cada día que va pasando. Parece que la gente se anima un poco más.

¿Se fuma o no se fuma?

S.O.- Y mucho. Incluso cuando no está permitido.

A.V.- Si se fuma. La gente sigue fumando igual que antes. Está prohibido o no.

¿Le molesta que pidan otras bebidas?

S.O.- No, para nada. Cada uno tiene sus gustos. Incluso la gente que no bebe sidra viendo a los demás se aficiona a ella.

cara

Aroa Vigil.

La Barraca.

A.V.- No. Tiene que haber de todo. Si te piden sidra bien y si no se atiende a lo que te pidan.

¿Por qué no se pone sidra en el menú del día?

S.O.- Me imagino que por el trabajo que conlleva el escanciado.

A.V.- Porque normalmente si la gente toma una botella por cabeza no es práctico.

¿Habría que prolongar los horarios de las sidrerías?

S.O.- Qué va, si ya se abre demasiado tiempo. Si no estaríamos abiertos las 24 horas.

A.V.- Sí, porque la gente no respeta el horario ni para las comidas ni para las cenas.

¿Hay que cambiar las cartas?

S.O.- NO. A cada bebida su comida, y la sidra abarca muchas comidas porque combina con todo.

A.V.- Es conveniente cada cierto tiempo.

¿Están informados los turistas?

S.O.- Se informan sobre la marcha. En cuanto ven el ambiente se adaptan.

A.V.- Hay un poco de todo. Algunos vienen y ya saben, pero toros están un poco perdidos y les tienes que explicar el tema de la sidra.

¿Es adecuada la limpieza de las sidrerías?

S.O.- Cada uno en su casa sabe lo que tiene. Tienen que ser más meticulosos.

A.V.- Hay de todo. Hay sidrerías que sí, Depende.

¿Se conocen las distintas sidras?

S.O.- Unos pocos las conocen. Hay que tener paciencia de explicarlas a los clientes.

A.V.- No, porque hay mucha gente que no distingue. Mucha gente no sabe exactamente lo que está bebiendo.



La
cara