

SABOR DE ASTURIAS

Un poco de historia en torno a la manzana como origen de la sidra

La manzana, preciado fruto origen de la no menos preciada sidra. La recuperación del producto autóctono tiene mucho que ver en la mejora del líquido elemento, a la espera de tiempos aún mejores

E.P.

De dónde proviene la manzana. Hay quien dice que es anterior a toda civilización, háylos que sitúan el origen en la lejana Asia aunque, científicamente, esto no puede confirmarse. Existe incluso una referencia bíblica, aunque en el Génesis se habla de un árbol y su fruto sin especificar que el origen del pecado sea el manzano. Los restos de manzana más antiguos aparecen en la Edad de Piedra en su época más reciente e incluso Engel afirma que aparecen formas cultivadas de manzana en el período de Hallstatt, en la primera época de la Edad del Hierro. Existe constancia de la importancia de este fruto en Suiza y zonas del norte de Italia, en donde la utilizaban como fruta seca para consumirla en épocas de escasez. Pero la llegada de la manzana a Europa es incierta en el tiempo, aunque ya era conocida en la época prehistórica.

En cuanto al consumo de zumos de frutas, éste tiene lugar desde la antigüedad como bebida, medicamento y condimento, simultaneándose más adelante con las bebidas alcohólicas. Como curiosidad, se cree que la más antigua de estas infusiones con graduación de alcohol es el hidromiel, realizado a partir de la fermentación de la miel de abejas salvajes, y que se remonta a la Edad Media. Su principal objetivo: ayudar en los procesos digestivos.

En cuanto al mosto de manzana, su consumo es también prehistórico, aunque la sidra parece ser posterior, y en principio conocida por las culturas hebrea, egipcia y griega, aunque no hay documentos que así lo confirmen. Saltando a la Península Ibérica, la sidra es co-



La manzana, el preciado fruto.

nocida desde muy antiguo y parece probado ya en el siglo VIII es de sobra conocida en Asturias, así como consumida. Así aparece en diferentes documentos eclesiásticos y reales desde entonces. Se intuye una estimable producción en las villas mientras que monjas y monjes ostentan, junto con el poderío religioso y cultural sobre el paisanaje, el social y laboral, y a la sombra de sus conventos «se plantan pumares en terrenos cedidos o adquiridos por la institución».

Asimismo, «se estimula la repoblación fru-

tal de tierras de bravío, y de los propios conventos surgen técnicas de elaboración sidrera». De este modo, Villaviciosa, Colunga y Nava, hoy integradas en la Comarca de la Sidra, acogen fértiles pomares gracias a la invención de los contratos de mampostería. Se dice que el primer tratado sobre la elaboración de sidra surge de la mano de un párroco, el de San Juan de Amandi. De hecho, y relacionado con ello, Villaviciosa es la capital manzanera de España mientras que Nava lo es de la sidra natural.

Hacia 1750, con la estabilidad de los precios, la industria de la sidra en Asturias conseguirá su verdadero desarrollo, destacando el propio Jovellanos la sustitución de los cítricos por los manzanos en los campos de labor. La expansión del manzano se vio favorecida por la subida del precio de la sidra, así como el papel desarrollado por la recién creada Sociedad de Amigos del País de Asturias, que daba a conocer nuevos métodos de cultivo.

Y así hasta la actualidad, la sidra se ha convertido en símbolo totémico de Asturias. ■

COMARCA DE LA SIDRA

VILLAVICIOSA con la sidra asturiana

Ayuntamiento de villaviciosa