



## I. PRINCIPADO DE ASTURIAS

### • DISPOSICIONES GENERALES

#### CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE

*DECRETO 64/2014, de 2 de julio, por el que se declara Bien de Interés Cultural de carácter inmaterial la cultura sidrera asturiana.*

#### PREÁMBULO

La cultura sidrera vincula en Asturias prácticas sociales, rituales y eventos festivos, así como tradiciones orales (conocimientos, prácticas), paisajes culturales y oficios tradicionales. La sidra aparece ya citada en la diplomática medieval desde el siglo VIII, lo que da a entender que tanto el cultivo del manzano como la técnica de la elaboración de la bebida eran conocidas antes, constituyendo en los siglos XII y XIII la mayor riqueza frutal de Asturias.

De la sidra asturiana se han derivado unas prácticas culturales con numerosos rasgos de originalidad. En ninguna otra región productora se ha mantenido tan arraigada esta bebida, ni presenta un tipismo tan definido ni su consumo ha estado tan definido y es tan popular, siendo capaz de generar una ritualización tan compleja, una cultura tan rica y una serie de manifestaciones tan abundante como en Asturias. Es, por ello, uno de los elementos identitarios de mayor calado de la comunidad.

Mediante Resolución de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte de fecha 26 de junio de 2013 se incoó expediente para la declaración como Bien de Interés Cultural de carácter inmaterial de la cultura sidrera asturiana.

Con posterioridad a esa resolución se han seguido los trámites señalados en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley del Principado de Asturias 1/2001, de 6 de marzo, de Patrimonio Cultural.

Se han solicitado informes a diversas instituciones consultivas sobre la procedencia de esta declaración propuesta para la cultura sidrera asturiana. Con fecha 21 de octubre de 2013 el Real Instituto de Estudios Asturianos informó favorablemente esta declaración, al igual que hizo la Real Academia de la Historia, que remitió su informe el 25 de noviembre de 2013.

Mediante Resolución de fecha 22 de enero de 2014 de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte, se abrió el trámite de información pública relativo a este expediente, no recibiendo durante este período ninguna alegación a la declaración propuesta.

El conjunto de la tramitación fue analizado por el Pleno del Consejo del Patrimonio Cultural de Asturias en su reunión del 13 de mayo de 2014 acordándose entonces informar favorablemente la propuesta de declaración.

Cumplimentados, pues, los trámites exigidos por la Ley en la instrucción del expediente, procede culminar el procedimiento de conformidad con lo dispuesto en los artículos 10 y siguientes de la Ley del Principado de Asturias 1/2001, de 6 de marzo, de Patrimonio Cultural.

En su virtud, a propuesta de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, y previo acuerdo del Consejo de Gobierno en su reunión de 2 de julio de 2014,

#### DISPONGO

*Artículo único.*—Declaración como Bien de Interés Cultural.

Se procede a declarar Bien de Interés Cultural de carácter inmaterial la cultura sidrera asturiana, según la descripción de esta manifestación que consta en el anexo I del presente Decreto.

Disposición final única.—*Entrada en vigor.*

El presente decreto entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el *Boletín Oficial del Principado de Asturias*.

Dado en Oviedo, a 2 de julio de 2014.—El Presidente del Principado de Asturias, Javier Fernández Fernández.—La Consejera de Educación, Cultura y Deporte, Ana González Rodríguez.—Cód. 2014-12067.

## Anexo I

### DESCRIPCIÓN DE LA CULTURA SIDRERA ASTURIANA

1. DENOMINACIÓN DE LA MANIFESTACIÓN: Cultura sidrera asturiana.

2. DATOS DE LOCALIZACIÓN: Principado de Asturias.

3. TIPOLOGÍA DE LA MANIFESTACIÓN:

Cultura asociada a prácticas sociales, rituales y eventos festivos; a tradiciones orales y cultura oral, a conocimientos, prácticas y paisajes culturales; y a oficios tradicionales. Existe, además, una rica cultura material en torno suyo.

4. DESCRIPCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE LA MANIFESTACIÓN.

#### 4.1 La espicha.

La sidra asturiana ha desarrollado en torno suyo una compleja ritualización y unos espacios y ocasiones de sociabilidad propios (el lagar, la espicha o la sidrería, por ejemplo), convirtiéndose en un elemento indispensable en algunas otras ocasiones y lugares, y estimulando su consumo grados de sociabilidad superiores a los generados en torno a otras bebidas debido, en gran medida, a un fuerte carácter comunitario estimulado por peculiares formas de consumo.

La espicha, que en su sentido originario no era más que la apertura de un tonel de sidra con motivo de una celebración o el pago de una ayuda comunitaria, constituye en este sentido un espacio y una ocasión de consumo típicamente regional. Desde mediados del siglo XIX, además, con la paulatina mercantilización del marco socioeconómico y de las costumbres agrarias, se transformó en un hábil negocio de creciente éxito, extendiéndose su práctica a los ámbitos urbanos y constituyendo un magnífico ejemplo de redefinición de un protocolo con origen arraigadamente tradicional, prolongado en sus formas pero radicalmente transformado en su sustancia como efecto de su inserción plena en los circuitos del capitalismo.

En realidad, chigreros y lagareros estaban sabiendo sacar partido de unas señas de identidad y unas formas culturales muy apegadas aún a una población urbana que, debido al acelerado proceso de migración campo-ciudad, retenía todavía parte de la lógica de las costumbres campesinas, encontrando a la vez en ellas un refugio de seguridad y reafirmación frente a un universo urbano que podía llegar a resultar en algunos de sus aspectos extraño y hostil.

Si existe una ocasión de consumo íntimamente vinculada a la ingesta de sidra esta es, en efecto, la espicha. La transformación de esta costumbre de tradicional comunitarismo agrario mediante su mercantilización, contribuyó de todos modos a potenciar todavía más los efectos multiplicadores de la sociabilidad y comensalidad tabernaria en el contexto de las transformaciones de índole social y económica registradas desde los inicios del siglo XX. Los testimonios periódicos, literarios o pictóricos de todo ello son abundantes, y dan muestra de todas las actividades que se desarrollan con este motivo, de qué grupos sociales frecuentaban su práctica o de las diferencias entre los ámbitos rural y urbano; la documentación, en fin, sugiere sobre todo interesantes cambios en la ritualización del consumo de sidra alterando y potenciando su vocabulario, por ejemplo, o transformando las manifestaciones de su cultura material. La espicha se hace así escenario de juegos y música, de degustación de alimentos de los que se resalta su valor de típicos o identitarios, o de comportamientos asociados a la virilidad, entre otras muchas dimensiones del fenómeno que incrementan sus atractivos y estimulan sus valores mercantiles.

La plasmación de esta costumbre en el ámbito rural, que condensaba en su protocolo acusados rasgos de solidaridad y de redistribución de recursos comunitarios, suponía, por ejemplo, en una de sus múltiples formas, que el propietario del lagar, antes de corchar la sidra que después destinaría a la venta o al autoconsumo según el empaque de su negocio, invitase a los vecinos que le habían ayudado en su elaboración. De este modo, ofrecía a sus más allegados las primicias de un tonel y "lo que daba la casa": huevos, tortillas, chorizos...; o si se trataba de zonas costeras las sardinas, que constituían la merienda principal en ese caso. Con el tiempo —con un ritmo desigual y según las zonas— irán apareciendo las empanadas, el queso, el jamón y, finalmente, los mariscos, según se fueron incrementando los niveles de consumo populares.

La espicha se convirtió en un negocio muy saneado, entretanto, en los ámbitos urbanos; y la apertura de un tonel en un local público concitaba la asistencia de numerosa y variada clientela. La presencia de grupos de burguesía y de clases medias en la ciudad lleva a que se encuentren, en ocasiones, pautas culturales muy diferenciadas respecto a las de las clases populares en lo que se refiere, por ejemplo, a música y alimentación; y especialmente en unas zonas marineras donde, frecuentemente, se data la presencia de unos mariscos cuyo precio forzosamente tenía que relegarlos a un consumo generalmente restringido a capas medias o altas. La densificación de las clases medias urbanas —aunque en una medida difícil de precisar por sus límites fluctuantes—, la consolidación de la burguesía y el crecimiento de la clase obrera regional, impondrá así una base social muy distinta con respecto a la estructuración de las áreas rurales, mucho más sumaria.

Se asistirá en este momento a un proceso mediante el cual la espicha urbana va modificando parte de sus rasgos originales: su condición esencialmente masculina, la presencia aplastante del cante regional..., para transformarse, cada vez más, en algo ya muy parecido a una industria del ocio en su sentido moderno, y asemejarse de manera significativa a un baile. Se irá modificando, además, parte de su ritualización, ya que se irá abandonando el consumo a pie firme y el "comer a mano" y se comienzan a ofrecer alimentos que sólo se pueden ingerir sentados y con cierto grado de comodidad. En todo caso, ante la emergencia de nuevas formas de ocio que coexisten con las formas tradicionales, pero que acaban por llevarlas generalmente a su desaparición, la espicha supo adaptarse y convertirse incluso en una de ellas.

En lo que atañe al desarrollo de la celebración, una cuestión de significada importancia la constituía el momento en que debía espicharse el tonel, esperando al instante óptimo de maduración del producto. En ocasiones eran los taberneros quienes determinaban la fecha en que daban comienzo la temporada de espichas. Es en el tránsito del siglo XIX al XX cuando comienzan a percibirse los cambios en el acto de la degustación y en su ritualización, como el tránsito de

la jarra al vaso o el del espiche directo de la pipa a su traslado a la botella; o como se pone en evidencia también en las variaciones en la espacialidad del local.

La espicha conlleva, como se ha dicho, necesariamente la ingesta de alimentos, que no era raro que fuesen salados y picantes a fin de potenciar la sensación de sed. De este modo era común encontrarse con chorizos, huevos cocidos (que se condimentaban con sal y pimentón picante), lacón, sardinas saladas y tortillas de bacalao.

Por otra parte, la música —omnipresente en estas ocasiones lúdicas— experimenta cambios en los ámbitos urbanos y se observan las modificaciones operadas en los gustos populares, como por ejemplo el creciente éxito del cuplé en las primeras décadas del siglo XX. Pero podía incluso acoger las manifestaciones melódicas más cultas; aunque, eso sí, sin excluir nunca las composiciones típicamente regionales.

Todo apunta a que la sidra de las espichas celebradas en los ambientes rurales presentaba mayor calidad que la servida en los centros urbanos. La apertura del tonel suponía para estos lagareros un ingreso indispensable en su economía campesina y hasta una forma de promoción social si la acumulación de beneficios era propicia. Al igual que en las urbanas, la música es un elemento indispensable en las espichas rurales, acudiendo incluso verdaderos profesionales de la comarca o región.

No era infrecuente por otra parte que se celebrasen espichas privadas, como por ejemplo cuando un lagarero pretendía vender su producción a un tabernero de la villa e invitaba a éste, y a alguno de sus más asiduos clientes, a una degustación gratuita con fines netamente mercantiles. Por último, en ocasiones eran los ayuntamientos quienes organizaban espichas para festejar cuestiones municipales u oficiales. Y no hay que olvidar que la espicha se podía seguir celebrando en el ámbito familiar y de vecindad más allá de su creciente vertiente mercantil.

Mediado el pasado siglo, de todos modos, y aunque no supusiera ninguna novedad, lo que había constituido un fenómeno de escasa entidad hasta el momento cobrará desde aquellas décadas una inusitada pujanza, y será a partir de estos años cuando se observe la generalización de la institucionalización de la espicha y del recurso a ésta por motivos de la más variada índole, sobre todo desde comienzos de la década de los sesenta. Ello se haría evidente por ejemplo con la aparición del Festival de la Manzana y la espicha multitudinaria que cierra los actos del programa; y comienzan a ser habituales las grandes espichas institucionales en los municipios de Gijón, Oviedo, Siero, Nava o Villaviciosa. Ya en la transición será habitual que cualquier tipo de evento político o cultural o que un congreso, exposición, certamen, asamblea o incluso ritos de paso como bodas, bautizos, primeras comuniones o despedidas de soltero, amén de todo tipo de reuniones, se celebre con la típica ocasión de consumo sidrero asturiana. A principios de la década de los ochenta era frecuente que algunos lagares ofreciesen espichas según un protocolo de sobra conocido: taquinos de jamón, empanada, queso cabrales, gaita, canciones... Las primeras bodas celebradas en lagares, de este modo, se remontan a los años sesenta, llegando hasta hoy como una opción más a tener en cuenta. Cada vez son más los lagares que disponen de las infraestructuras adecuadas para poder acometer la ejecución de estos grandes fastos junto a comuniones, bautizos y todo tipo de banquetes y reuniones multitudinarias. En la actualidad la modalidad ha triunfado como un destacado servicio de hostelería. La ocasión se puede contratar por grupos con un precio que varía principalmente en razón de los condumios que se deseen degustar. Cuando la celebración adquiere una mayor entidad se puede contratar la presencia de música, siendo el propio consumidor quien promueve la espicha.

La expansión del consumo y los niveles de vida desde principios de siglo XX —y sobre todo desde los años veinte— no sólo se tradujo en la adopción precipitada de costumbres, protocolos sociales y formas de civilización cosmopolitas. También se produjo a menudo una revitalización de antiguas modalidades de cultura y economía popular —transformadas desde luego en sus formas y funcionalidad— que muestran una sorprendente vitalidad en el contexto de nuevos y más dilatados marcos de consumo; y que poco tienen que ver con simples pervivencias del pasado o muestras residuales de una sociedad tradicional incapaz de transformarse adaptándose a las novedades del momento. Es precisamente esa vitalidad y frescura la que las aleja también de experimentos arqueologistas y acartonados promovidos desde ámbitos ideológicos tan diferentes como pudieran ser la nostalgia nacionalista o el empeño reaccionario en dar vida a una pureza folclórica definitivamente periclitada.

#### 4.2. Otras manifestaciones vinculadas a la cultura sidrera.

La sidra ha jugado también desde siempre un destacado papel en la búsqueda de autoafirmación grupal que se produce durante la celebración de fiestas y otros actos lúdicos de la vida comunitaria que tienen lugar en el seno del grupo familiar o a través de los circuitos vecinales de reciprocidad, que se potencia a través de la comensalidad o de los rituales festivos. Este fuerte sentido comunitario contribuye a explicar la pujanza de un universo ideológico campesino durante mucho tiempo persistentemente cerrado a las influencias exteriores y renuente a perder sus elementos más tradicionales. De este modo, el mundo agrario constituye una importante reserva de patrones de la cultura popular y de la compleja sociabilidad del tiempo libre campesino.

La fiesta favorece la práctica de la hospitalidad, sobre todo a través de la comensalidad en el banquete familiar, y llega a convertirse en un verdadero potenciador de contactos amistosos o de estimulación de redes, de matrimonios intercomunitarios o de enfrentamientos que acaban configurando dos grupos: los locales y los forasteros. La fiesta conlleva también excesos en la comida, en la bebida y en el vestido; es el derroche lo que hace más grande la fiesta, ya que se llevan a cabo actos opuestos a la contención cotidiana. Son momentos de despilfarro porque se oponen a una vida diaria dedicada al ahorro cuidadoso, y afirman su voluntad de inversión ritualizada de las pautas sociales normativas.

Sea como fuere, el tiempo libre tradicional comienza a modificarse a finales del siglo XIX para dar paso a uno de ocio en su sentido contemporáneo. Significativo es, por ejemplo, que aunque las romerías mantuviesen una ritualización y una apariencia tradicional se organizaran cada vez más en función de un nuevo público e industrial con nuevos gustos, dándose paso a un tipismo artificial —con respecto a los viejos patrones— y desarrollado con manifiestos fines mercantiles. Pese a ello, la fiesta tradicional aún subsiste a principios del siglo XX con todos sus ingredientes característicos, gracias a unas pervivencias campesinas que le proporcionan coherencia y sentido. En todas estas manifestaciones culturales la sidra cumple la función facilitadora de la sociabilidad y de cohesión grupal a través de una intensa protocolarización de su ingesta.



La romería tradicional seguirá siendo, pues, una pieza clave de la sociedad asturiana, y parece que el proceso industrializador la estaba incluso revitalizando, aunque los cambios se hacían cada vez más patentes al compás de la disolución de los marcos sociales tradicionales. Así, el baile y el cante popular, portadores de mensajes y valores del mundo tradicional, van siendo sustituidos por nuevas manifestaciones musicales y el folklore se convierte en una atracción turística a través de los concursos. Sea como fuese, tanto en las romerías de antaño como en las de nuevo cuño la sidra constituyó un elemento indispensable y un potenciador de la euforia y la desinhibición colectivas.

Desde el siglo XVI se encuentra documentada la presencia de puestos de sidra en las romerías. El caldo llegaba en pipas transportadas en carros de bueyes y se servía, por lo general, en jarras de madera, que más adelante pasarán a ser de barro. Con el tiempo irán instalándose en el campo de la fiesta barracas con mesas y bancos anexas al carro, y también hará acto de presencia la sidra embotellada, no sin que este hecho despertase las críticas de los sidreros más puristas. Parece ser que la sidra champanizada tendrá también aquí su nicho de mercado, instalando los fabricantes puestos para su degustación. Los taberneros también instalaban puestos durante estos días, trasladando su negocio al lugar de la celebración y abonando por ello ciertas tasas.

Por otra parte, se daban casos en los que la animación de la romería dependía en gran medida de los lagares que estuviesen instalados en la zona, pudiendo ser que alguna fiesta parroquial se celebrase en uno de estos espacios aprovechando su disponibilidad de lugares adecuados para organizar el indispensable baile.

Aunque el descenso poblacional del agro regional, especialmente desde los años setenta, y sobre todo la emigración de los jóvenes hacia las aglomeraciones urbanas, asestarían un duro golpe a la celebración de fiestas en los pueblos, nuevas realidades como las prejubilaciones y jubilaciones anticipadas a finales del siglo XX proporcionaron un nuevo contingente de gente joven y con ganas de revitalizar sus núcleos de origen, lo que es palpable en comarcas como las cuencas mineras, donde los fastos han recobrado su esplendor constatándose, además, una mayor presencia de las mujeres en las labores organizativas.

En este orden de cosas, irían surgiendo a lo largo y ancho de la geografía regional toda una serie de festejos cuyo fundamento se halla al margen de las celebraciones de carácter religioso y que atienden más, por regla general, a cuestiones de exaltación local. En buena medida, este tipo de celebraciones germinarían a consecuencia del desarrollo del sector turístico provincial, siendo las pioneras y las de mayor entidad el Festival de la Manzana de Villaviciosa y el Festival de la Sidra de Nava.

Inspirándose en experiencias como el Apple Blossom Festival estadounidense, nacería en 1960 el Festival de la Manzana de Villaviciosa que, de modo muy hábil, se hacía coincidir con las populares fiestas patronales de la Virgen del Portal de la capital maliaya, momento en el que se cosecha la primera manzana de la temporada. De esta pionera iniciativa acabarían derivando los cuantiosos posteriores festivales nacidos en la región y dedicados a la sidra, la huerta, la avellana, etc. El festival nacía con una serie de finalidades tales como la de dar a conocer la manzana asturiana en los diferentes mercados nacionales, mejorar los sistemas de cultivo y fomentar las plantaciones; o impulsar el turismo —de manera especial en la zona de Villaviciosa—. En la villa maliaya se celebra también desde 1998 la Fiesta de la Sidra, declarada de Interés Turístico Regional.

El Festival de la Sidra de Nava, por su parte, fue una iniciativa canalizada e impulsada por el alcalde y lagarero J. M.<sup>a</sup> Caso Mayor, y parece nacer a raíz de una espicha de amigos en el lagar Peñamayor. De este modo, coincidiendo con las fiestas de San Juan, el 22 de junio de 1969 se celebró el primer festival, concebido también como un elemento promocional de primer orden para un sector que no estaba atravesando por su mejor momento. Inicialmente se planteó que fuese un evento bienal y, desde los años ochenta, pasaría el fasto a tener una conmemoración anual. El primer Concurso Nacional de Escanciadores se organizaba en la edición de 1970 —tal había sido el éxito del primero que el carácter bienal hubo de posponerse en esa ocasión—. Avanzando el tiempo, y manteniendo la celebración todo su esplendor, en 1988 pasa a celebrarse anualmente, y en 1989 se suprimía la elección de la reina por entenderse que era un acto discriminatorio hacia la mujer. En esta última fecha era declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional, por resolución de la Secretaría General de Turismo de cinco de julio de 1989. En 1992 tendría lugar la primera Semana Cultural en la que se programaban variadas actividades.

Retomando el hilo referente a las tradiciones populares, la comunidad tradicional asturiana funcionaba como tal, en gran medida, cuando volvía a vincularse a unos circuitos vecinales de ayuda mutua. Tal circunstancia se plasma claramente en la realización de una serie de trabajos en grupo, de corte excepcional, denominados andechas. La ventaja del establecimiento de estas relaciones de reciprocidad respecto al trabajo era que, de este modo, podían llevarse a cabo labores que de otra forma desbordarían la capacidad de la familia campesina, que quedaba así dotada de una razonable seguridad a la hora de planificar sus actividades.

Alrededor de la andecha giraba un abundante conjunto de elementos folklóricos, siendo trabajos asociados a ciertas manifestaciones lúdicas y festivas. Por ejemplo, la casa que recibía la ayuda ofrecía ese día una cena que también recibía el nombre de andecha, soliendo acabar la jornada en una reunión en la que la sidra, el cante y el baile estaban presentes. Esta última circunstancia, junto con el desarrollo de la economía ganadera del campesinado regional y la tecnificación del campo —y el consiguiente incremento en los niveles de consumo de las economías familiares campesinas—, estaría en el origen de la decadencia de esta institución tradicional; que acabaría por degenerar en una especie de competición entre familias a la hora de organizar el banquete de mayor prestancia, por lo que se perdió su carácter de reciprocidad y su primitiva rentabilidad social y económica.

La esfoyaza, a su vez, que consiste inicialmente en la operación de deshojar y enristrar las mazorcas de maíz —con una participación de toda la comunidad, e incluso con la presencia de comunidades vecinas—, constituía una ocasión propicia para conjugar el trabajo a techo y el ocio campesino, siendo uno de sus principales núcleos funcionales el cortejo. Con el tiempo, las funciones festivas fueron primando sobre las de reunión y ayuda vecinal, y no sólo tenían lugar en invierno. Durante la reunión se contaban relatos de la tradición oral, se cantaba, se jugaba y, como no podía ser menos, se llevaban a cabo comidas y libaciones comunitarias. Iguales circunstancias se producían en los filandones —donde como su propio nombre indica se hacían los hilos de fibras vegetales o animales—. En realidad, la denominación, con

lo que ello tenía de referencia a antiguas actividades, suponía el único elemento tradicional que subsistía de su antigua ritualización; toda vez que también en este caso habían acabado por convertirse en simples bailes semanales.

Otras reuniones de carácter festivo, y básicamente ligadas al cortejo, eran los fornaos y amagüestos de castañas; en las que el consumo de sidra —que en estos actos lúdicos invernales podía ser dulce o poco fermentada— estaba muy presente. Tal tipo de celebración acabó extendiéndose más allá de las actividades de relación entre mozos y mozas, variando, pues, sus núcleos funcionales; y sobrepasó además el ámbito estricto de los antiguos marcos campesinos entrando en un proceso de acelerada mercantilización.

Esta variada gama de tradiciones lúdicas, que ya en el período previo a la Guerra Civil se encontraban en proceso de descomposición, acabarán por ser una mera celebración anecdótica, o incluso por ser celebradas por aquellos sectores sociales totalmente ajenos a su origen y que sólo se harían eco de la vertiente lúdica, tal y como ocurría con las celebraciones asociadas a la andecha. En su vertiente mercantil se continuarían registrando, por ejemplo, la oferta de amagüestos. Estas ocasiones, en todo caso, si que han conocido una exitosa pervivencia institucional en el ámbito escolar, dándose así a conocer a los estudiantes tradiciones en las que la sidra desempeñaba bien un papel vertebrador o jugaba un destacado papel como facilitador de los procesos de socialización.

La sidra también haría significado acto de presencia en las tradiciones que marcaban el ingreso en la mocedad. De hecho, la inclusión en el grupo de mozos se realizaba a través de un rito iniciático consistente en el pago de bebida por parte del recién ingresado. Era también un elemento presente en los ritos de paso vitales, bodas, bautizos y, en su momento, entierros. Incluso era un ingrediente indispensable en algunas tradiciones como la frada que se celebraba en el concejo de Tineo en la víspera de una boda y que consistía en que el novio velase a la novia la noche previa al enlace —en presencia de la madrina del evento, eso sí— aligerando la espera con un jarro de sidra.

## 5. EVOLUCIÓN HISTÓRICA/MODIFICACIONES.

La sidra aparece citada en la diplomática medieval desde el siglo VIII (lo que da entender que tanto el cultivo del manzano como la técnica de elaboración de la bebida ya eran conocidas con anterioridad), constituyendo ya en los siglos XII y XIII la mayor riqueza frutal de la provincia; sobre todo gracias a la extensión de los contratos de mampostería, práctica que parece intensificarse en los siglos XIII y XIV. En estos tiempos, los lagares aparecen mencionados como la industria de mayor enjundia de la provincia junto a los molinos harineros. Desde finales del siglo XVI se suceden testimonios que hablan de la abundancia de sidra y de la existencia de productores de cierta enjundia, aunque será en la siguiente centuria cuando la bebida comience a ser elaborada a mayor escala, expandiéndose los cultivos desde el siglo XVIII a consecuencia de los cambios económicos y demográficos. En la segunda mitad de esta centuria, a la iniciativa particular se sumará la de instituciones como la de la Sociedad Económica del País de Asturias, que fomentó, por ejemplo, la creación de viveros. Será en este momento cuando los precios de la sidra se disparen y cuando comience a hacer aparición una literatura técnica sobre la materia.

Dos son los procesos que impulsan y desarrollan de modo sustancial la producción de sidra en la segunda mitad del siglo XIX. El primero la emigración a ultramar, lo que proporciona la demanda inicial y las conexiones necesarias para la expansión al vasto mercado americano, que será crucial en la conformación de la industria de la sidra champanizada; el segundo el proceso de industrialización y la consiguiente urbanización regional, que conllevó un notable aumento de la población, el incremento del consumo y, en general, el despegue otros tipos de pautas culturales en el consumo de bebidas alcohólicas; el mercado regional interno, de este modo, se ampliaba considerablemente convirtiéndose en un notable estimulador de la producción.

Es así como el crecimiento de las pomaradas se hará bien visible en el paisaje agrario provincial, animados los campesinos por la subida de los precios de la sidra y el aumento de la demanda. Todo ello se plasmará en una creciente racionalización de la producción de sidra y en el desarrollo de una literatura científica divulgativa a este respecto, a la vez que los principales diarios regionales comenzarán a contar con una sección agrícola entre sus páginas donde menudean las referencias al sector manzanero.

Un salto cualitativo en el proceso productivo tendría lugar ya entrado el siglo XX, cuando se empiece a extender el uso de nuevas materias desarrolladas por la industria química, y cuando se inicie una tímida tecnificación y maquinización del sector sidrero. En todo caso, seguirá siendo un ramo que presente numerosas características artesanales, aunque se irá constatando un tímido proceso de concentración empresarial.

Las consecuencias derivadas de la guerra civil, al igual que para el resto de los sectores productivos, supuso un duro golpe al desarrollo de una industria que, como la de la sidra, estaba conociendo un período de verdadero esplendor desde el último cuarto del siglo XIX. De todos modos, y contra lo que pudiese parecer, durante los primeros años de la posguerra, y al rebufo de la expansión de las décadas anteriores, el ramo sidrero mantendrá buena parte de sus constantes, aunque hubiese algunas novedades. El fenómeno se puede explicar por una serie de factores tales como la fuerte implantación del producto en la región o el hecho de que muchas plantaciones fuesen de nuevo cuño y estuviesen alcanzando su nivel óptimo de producción en aquellos momentos. No dejará de revestir importancia nuevamente la contingencia de que además fuese la única bebida alcohólica a la que los asturianos, en una época de tanta penuria, tuviesen cierta capacidad de acceso.

Paradójicamente, la mejora de la situación económica desde finales de los años cincuenta no conllevaría la del sector, y la fabricación de sidra en distintos grados y momentos, padecerá coyunturas adversas, desaceleraciones y momentos puntuales de cierta crisis. En lo que atañe a la sidra natural, el cambio de los ámbitos de ocio —con la apertura de nuevos tipos de establecimientos de expansión y la competencia de bebidas hasta entonces exóticas— y las transformaciones que experimenta la actividad agraria a favor de la ganadería marcará su fase más crítica a finales de los años sesenta y principios de los setenta.

Se registraría en este momento una mengua de la demanda, evidenciándose la necesidad de que el proceso de fabricación de la sidra se modernizase para ser rentable. Así pues, los lagares que desearan mantener abiertas sus puertas necesitarían actualizar sus procedimientos e instalaciones, y el ramo en general debía reorganizarse y adaptarse





a los nuevos tiempos. Se inicia de este modo un rápido proceso de reestructuración sectorial que se manifiesta en una significativa concentración empresarial y en la profunda renovación tecnológica de las instalaciones que continuarían funcionando. Con todo, la nueva coyuntura política marcada por el final de la dictadura —con sus repercusiones sociales— vendría a echar una mano a esta labor, jugando un nada menguado papel el resurgir del sentimiento regionalista en sus diversos grados y opciones. Es importante, en cualquier caso, destacar la labor de fomento pomológico y sidrero de instituciones como la Estación Pomológica y de eventos como el Festival de la Manzana de Villaviciosa o el Festival de la Sidra de Nava.

Esta recuperación del consumo permite la consolidación de un sector con gran peso en la industria alimentaria de la región, que ahora apuesta por la adopción de medidas y la elaboración de unos productos de calidad que impulsan su crecimiento en un proceso que va desde la recuperación de las pomaradas y variedades autóctonas de manzana, o la fabricación de sidras que puedan satisfacer la demanda de otro tipo de establecimientos de restauración, abriendo nuevos mercados. De todas formas, y si se estima la evolución del período en el marco de un contexto más amplio, no parecería exagerado incluso hablar, aunque se deba matizar la denominación en su justa medida, del “milagro de la sidra”. El hecho se explica de forma sencilla si se tienen en cuenta la tremenda cantidad de productos de carácter artesanal que se han ido perdiendo de modo irremediable a lo largo de las últimas décadas.

Y es que, partiendo de una situación en la que se advertía un evidente retraso palpable aún en la década de los setenta, España acabaría por incorporarse con inusitado brío a los comportamientos de la sociedad occidental y abrazaría decididamente los valores de ésta. En unos pocos años borraría, en ocasiones de modo brusco o ciertamente inconsciente, costumbres y tradiciones que había permanecido arraigadas en sus comunidades durante siglos. Estas intensas transformaciones no dejarían de afectar de modo ostensible a las matrices de la vida cotidiana y a las diferentes manifestaciones sociales y culturales. Cambios en los que jugaría un destacado papel el desarrollo de los medios de comunicación de masas y una nuevas y aquilatadas técnicas publicitarias. El despegue de las cafeterías años cincuenta y sesenta en las ciudades se iría extendiendo a las pequeñas villas y ámbitos rurales paulatinamente, y las nuevas modas en el beber imponían productos mucho más rentables y menos costosos de trabajar que la sidra.

Por consiguiente, el sidrero fue un sector que, al margen de cualquier otra consideración, se vio empujado a adaptarse a las directrices de la moderna sociedad de consumo; sin perder eso sí su señas de identidad esenciales. De este modo, si desde la Restauración a la Guerra Civil se había asistido muchas veces a un proceso de tipificación con fines mercantiles, en esta nueva etapa se podría hablar de un impulso hacia el tipismo institucional. Ello se constataría, por citar algunos casos, a través de eventos como los concursos de escanciadores o los festivales a los que se ha hecho mención. Esta nueva realidad alcanzaría también a la ocasión de consumo sidrero más señera, comenzando a registrarse en todas partes, como se ha indicado, espichas institucionales.

De todos modos, la verdadera recuperación del sector se debería a factores de diverso tipo, desde las políticas agrarias emprendidas por las distintas administraciones, el resurgir del sentimiento nacionalista antes aludido y la preocupación por preservar la cultura autóctona y, sin duda alguna, la recuperación para el consumo de los jóvenes y la incorporación decidida de la mujer a las prácticas sidreras. No se debe perder nunca de vista, por otra parte, el atractivo cultural, de ocio y de sociabilidad asociados a la degustación de sidra y a sus espacios. Todo ello empujará al entramado sidrero a otra nueva edad dorada.

En un panorama administrativo con afán regulador, por su parte, se irían implantando nuevas denominaciones, mientras multitud de organismos, mesas, consejos y asociaciones, promoverían todo tipo de jornadas, concursos, festivales y certámenes, como se sabe.

En cuanto a las dimensiones productivas, por consiguiente, tanto en el ámbito doméstico como en el industrial, la manzana y la sidra continúan jugando un destacado papel en la economía de la casería como unidad de producción y en la familia campesina como unidad de consumo; convirtiéndose, junto con la ganadería, en la principal producción del campesinado de las comarcas sidreras. En torno a la defensa de los intereses sidreros se aglutinaría todo el campesinado regional a través de las asociaciones agrarias, y en este campo se batallaron algunas de las movilizaciones campesinas de mayor calado en la historia. En efecto, en una economía con tantas persistencias arcaicas, el manzano y sus derivados, junto a otros pocos productos, supusieron la inserción definitiva del mundo agrario asturiano en la economía de mercado. Pese a su imagen de tipismo y de vestigio de un mundo tradicional, la sidra acabó siendo una de las señales más ciertas y seguras de la inexorable modernización social y económica del sector agrario asturiano. En cualquier caso, la sidrera continua hoy en día siendo una industria altamente artesanal, con un alto grado de descentralización y una estructura netamente familiar, perviviendo a su alrededor oficios tradicionales y marcando profundamente al sector hostelero regional.

## 6. INTERPRETACIÓN Y SIMBOLISMOS.

La importancia creciente de la producción sidrera y manzanera explica, desde luego, su presencia en el nivel simbólico, y su directa plasmación en un universo de representaciones que comparte una amplia gama de tópicos con las imágenes más habituales del campo y del campesinado del Norte de España. En Asturias la idealización del universo campesino aparece profusamente reflejada en la literatura y la pintura, así como en la producción folklórica, como reacción a la industrialización y urbanización que atravesaba la región. La información aportada por toda esta creación hay que tratarla con suma precaución, sin embargo, también se ha de tener en cuenta que son representaciones de un ambiente en parte verosímil.

Por ser un producto de gran arraigo regional, en fin, alrededor de la sidra se ha generado un rico y complejo ámbito cultural que ha quedado profusamente reflejado en el campo de las representaciones colectivas. La sidra es un alimento y una bebida muy presente en la vida cotidiana de los asturianos y en sus formas de sociabilidad, y de su producción y consumo se ha derivado una abundante cultura material autóctona.

Por consiguiente, una dimensión de tanto calado no puede dejar de rastrearse en los campos creativos, tanto cultos como populares, y de conseguir una honda impregnación en el imaginario colectivo de una sociedad.



La sidra, así, es un elemento vertebrador en algunos contextos sociales que le son propios y, en mayor o menor medida, está presente en muchos otros; y el análisis de las pautas culturales asociadas a éstos, y de las actividades y la cultura material presente en la elaboración y consumo de esta bebida puede realizarse, en gran medida, utilizando estas representaciones colectivas.

La taberna asturiana —el chigre—, el lagar abierto al público y las sidrerías han venido siendo lugares indispensables de sociabilidad en la sociedad asturiana, forman una de sus imágenes tópicas y están intensamente vinculados tanto al ocio popular como a los entretenimientos no mercantilizados propios de la sociedad tradicional. Generalmente las formas de sociabilidad asociadas al consumo de sidra se ha dicho que se caracterizan por su mayor intensidad respecto a las generadas en torno a otras bebidas, debido en parte a la particular forma de servicio, el escanciado, y más aún a la forma de degustar la bebida compartiendo el vaso —finísimo y de alto coste en un primer momento lo que no dejaría de animar este tipo de práctica—; lo que acarrearía automáticamente un alto grado de interconexión entre el grupo de bebedores. La sidra, efectivamente, rara vez se bebe de modo individual, siendo el consumo en grupo la forma más natural en la que se manifiestan las formas de sociabilidad que la rodean. La baja graduación alcohólica del caldo permite, por otra parte, una prolongada ingesta, además de una dilatada experiencia de degustación en común.

Aunque otras bebidas se acostumbren también a tomar en grupo, el caso de la sidra asturiana destaca por la absoluta generalización de esta fórmula en la que además se comparte el recipiente. Los primitivos enseres para el consumo de sidra venían manufacturados generalmente en madera de castaño, nogal o abedul, solían tener una capacidad de medio litro y recibían tradicionalmente el nombre de zapicas. Las primeras jarras de barro se comenzaron a fabricar en el siglo XVIII en alfares de zonas como Faro (Oviedo), Cangas de Onís, Vega de Poja (en el concejo de Siero, donde se producía la afamada cerámica del rayu), Piloña, Nava, el barrio avilesino de Miranda (en el que se habían instalado apreciados maestros gallegos de la especialidad) o posteriormente, en Somió (Gijón). En todo caso, es casi seguro que en todos los alfares situados cerca de las zonas sidreras se fabricasen piezas de barro destinadas a su degustación. Estas jarras y las escudillas de madera, que eran los recipientes tradicionales en los que se consumía la sidra, irían desapareciendo entre 1910 y 1925 —extinguiéndose prácticamente en la década de 1940— a consecuencia de la expansión de las fábricas de loza y vidrio. Estas últimas conocieron un espectacular desarrollo inicial a consecuencia de la demanda de botellas, cuya adopción, en cualquier caso, supondría una enorme variación en los hábitos de consumo sidrero.

La botella de vidrio verde, la característica de la sidra, denominada en la industria asturiana del vidrio como de «molde de hierro» fue la más demandada. El tipo lo había fijado La Industria hacia 1880, fecha en que se fueron sustituyendo los antiguos moldes de madera por otros metálicos, presentados como novedad en la Exposición Nacional de la Minería de 1883, y que fueron construidos por la propia fábrica.

Los primeros vasos de sidra salieron de la fábrica La Industria de Gijón aproximadamente a partir de la década de los setenta del siglo XIX, y eran un recipiente grueso, varillado, con una capacidad de medio litro y un peso cercano al medio kilo; fueron llamados «vasos franceses». De este modelo se evolucionaría hacia uno liso, pero de similares características que se iría afinando progresivamente a la vez que se iría ensanchando el diámetro de la boca y que es el que ha llegado hasta la actualidad. Este menaje era caro y delicado, y esta circunstancia pudo haber influido en la forma de degustación del caldo —de igual modo que influyó en el escanciado— ya que, dada su escasez, no quedaría otro modo que compartir los vasos si se pretendía libar de ellos. Que en diversos testimonios de las primeras décadas de la pasada centuria se considere que la forma descrita de escanciado sea “a la noble usanza asturiana” nos habla de una adopción lo suficientemente temprana como para que se considerase el escanciado desde la botella, y la forma de servicio en vaso como algo tradicional y plenamente generalizado.

Otro aspecto crucial en la ritualización y la simbología de la cultura sidrera será, pues, el del escanciado; práctica aquilatada a lo largo de los siglos —el hecho de que la oxigenación del caldo desplegaba sus cualidades era conocido desde antiguo— que, como se ha dicho, cuajó definitivamente en el siglo XX alcanzando una dimensión inusitada hasta el momento. Ya en fecha tan temprana como 1954 la prensa se hacía eco de que el tema de los escanciadores estaba de moda, y que un culete bien echado suponía un requisito indispensable para cualquier bebedor avezado. En este sentido cabe señalar que el camarero de sidrería constituye un profesional de muy alta estima en el marco del entramado hostelero de la región, y sus funciones suponen un atractivo difícilmente igualable no sólo a la hora de revelar las virtudes del caldo, sino también llegado el momento de promocionar el producto y su cultura a través de un ritual de consumo perfeccionado y evolucionado a lo largo de los siglos.

De ahí la relevancia otorgada a las competiciones de escanciadores, concursos que terminarían por erigirse en uno de los símbolos más distintivos de la cultura sidrera y que contribuyen de modo decidido a reivindicar y mantener el valor del ritual del escanciado. Su origen cabe situarlo a principios de los años cincuenta del pasado siglo. La evolución de este tipo de eventos, por otra parte, no tardaría en adquirir una vertiente más lúdica y no institucionalizada. De este modo, se comienzan a registrar retos entre los más afamados echadores de la región.

Durante muchos años los concursos de escanciadores eran privativos de cada lugar. A quien ganaba en Oviedo se le consideraba campeón de Asturias y a quien hacía lo propio en Nava, campeón de España. Desde hace unas dos décadas, sin embargo, se suman las pruebas para el campeonato de Asturias que, aunque en número variable, suele constar de más de una veintena de concursos al año celebrados entre la primavera y el otoño. Supone uno de los mejores escaparates de la cultura sidrera, tanto para la consolidación en el interior como para su proyección exterior.

Pese a sus múltiples e importantes transformaciones, con todo, el ceremonial del acto de espichar un tonel, las discusiones sobre el momento óptimo de consumo y el específico lenguaje que se había ido creando en torno a la sidra siguen constituyendo un fondo que reproduce y plasma al mismo tiempo la solidez y capacidad de perpetuarse en el tiempo de tal conjunto de prácticas, sobre el que es preciso reflexionar. Lo que en otras culturas alimentarias hace que se precipite en torno al vino una ritualización densa, unos procedimientos técnicos precisos, un vocabulario específico y unas gradaciones sensoriales o gustativas afinadas en sus matices, era lo que animaba en el caso de la sidra, y en Asturias, parecidos resultados. Quizás con el importante añadido de que la considerable apertura, variación y precisión léxica del vocabulario de la sidra constituya un patrimonio eminentemente popular, y no una escogida habilidad propia de gastrónomos o de relajados miembros de las clases altas, como a menudo suele presentarse la más refinada cultura enológica.

El “entendido” en sidra, de este modo, acostumbra a ser, por encima de la variedad de prácticas de degustación existentes, una figura muy valorada, y sus opiniones son tenidas bien en cuenta; lo que no deja de testificar la importancia simbólica, una vez más, del consumo comunitario de la bebida, a la vez que la capacidad de generar sistemas de peritaje popular con toda una jerarquía de expertos.

En otro orden de cosas, la oferta musical es igualmente variada, acogiendo incluso las modalidades más cultas. Si se toma buena nota de tal variedad en el repertorio, en todo caso, es inevitable acabar reparando en una composición social de la clientela netamente interclasista. El resultado será una compleja oferta en la que las formaciones corales o, muy especialmente, los popularísimos cuartetos u ochotes, que proyectarán sobre los chigres y lagares un peculiar repertorio; aires como los de las habaneras —de considerable impacto en una región migratoria como Asturias— se combinaban así con romanzas de zarzuelas y hasta con arias de ópera. En todo caso, las manifestaciones melódicas tradicionales de la región no están excluidas, desde luego, ni mucho menos arrinconadas por las novedades recientes en las industrias del ocio, siendo sin duda las que más podían satisfacer e integrar en su momento a la heterogénea clientela que se reunía en el local a degustar el caldo, al erigirse en un denominador común y compartido por muy diversos públicos. De hecho, se cantaban coplas populares y tonadas asturianas y era frecuente la presencia de gaiteros, e incluso se realizaban elevados dispendios para procurarse a los más acreditados

## 7. IMPLICACIÓN DE LA POBLACIÓN Y GRADO DE APERTURA A LOS PÚBLICOS.

En la transmisión de la cultura sidrera se hallan implicados desde los poderes públicos a través de determinadas políticas y del sostenimiento de varios organismos, pasando por la Asociación de Sidra de Asturias, los hosteleros, la Denominación de Origen Protegida “Sidra de Asturias”, o los cosecheros de manzana agrupados en la cooperativa Campoastur. En cualquier caso, se trata esencialmente de una difusión cultural netamente popular en la que se encuentran implicados todos los sectores de la población, siendo actualmente las sidrerías y lagares abiertos al público, en este sentido, espacios perfectamente acondicionados para el ocio familiar más allá de las modalidades de consumo; cuyas pautas, como se ha señalado a lo largo de los presentes párrafos, fomenta de modo muy significado la práctica de la hospitalidad y la integración en las formas de socialización informal de aquellos que participan en estas manifestaciones culturales.

## 8. RELACIÓN DE LOS BIENES MUEBLES E INMUEBLES VINCULADOS CON LA MANIFESTACIÓN OBJETO DE DECLARACIÓN.

El manzano, que ya aparece citado como cultivo relevante en la diplomática altomedieval, experimenta una expansión constante desde aquel momento en sus plantaciones, que se venían propagando especialmente desde finales del siglo XVIII, adquiriendo a partir del siglo XIX verdadera importancia; lo que hace que los plantíos de manzano vayan extendiéndose incluso a costa de otras especies bien asentadas. La subida de precios del caldo en este tiempo, con motivo también de una incipiente exportación, animó a los campesinos a plantar manzanos en los márgenes de sus heredades y, posteriormente, a plantar pomaradas en toda regla. No era entonces las plantaciones de manzanos una cuestión menor, ya que con lo que obtenían de la venta de manzana y sidra algunos agricultores podían, al parecer, llegar a reunir el capital suficiente para pagar las rentas de la casería. Los plantíos de frutales —no sólo los de manzanos—, sometidos al cuidado y la vigilancia de los aldeanos, permitieron con los años mejorar las variedades y aumentar su número. A finales del siglo XIX, en cualquier caso, las pomaradas se estaban extendiendo a zonas que tradicionalmente no habían sido significadas productoras.

En Asturias, como consecuencia de la antigua multiplicación por semilla, existían múltiples variedades de manzana aptas para la conversión en sidra, aunque éstas se fueron reduciendo con la selección de tipos y la introducción del injerto. Por otra parte, la pomarada y la fabricación de la sidra exigían una serie de cuidados y tareas a las que están asociadas toda una serie de prácticas de cultivo, recolección y aprovechamiento como podían ser la poda, la limpieza y la sustitución de manzanos; o el pañar (recogida del fruto en el suelo) y mayar (triturar la manzana para su posterior prensado) generalmente por andecha, y corchar la sidra; operaciones todas ellas de relativo cuidado y detalle.

Los actos de pañar y de mayar, han tenido, por su parte, un profuso reflejo en el mundo de las representaciones. Los documentos nos informan de las pautas culturales —con cuantiosos elementos lúdicos— que llevaba asociada esta labor comunitaria, así como de la división sexual del trabajo; encontrándose aún presentes muchos elementos de estas prácticas en la elaboración de sidra casera.

Las pomaradas tradicionales que han llegado hasta esta fecha suponen un cultivo extensivo con aprovechamiento mixto de manzana y hierba, menudeando como tipo medio las explotaciones de cien a ciento cincuenta árboles por hectárea. En éstas son frecuentes los árboles de gran porte, escasa preparación del terreno antes de plantar, que alcancen su plena producción entre los doce y los catorce años y que su vida media productiva oscile entre los treinta y cinco y los cuarenta y cinco. Se les dispensan escasas operaciones fitosanitarias —que en no pocos casos son inexistentes—, pudiéndose calcular unas veinte toneladas de producción media por hectárea a este tipo de plantación. Existen también plantaciones que han incorporado avances técnicos tales como el patrón clonal —que adelanta ocho años la producción—, el eje vertical, las nuevas técnicas de fertilización, la protección fitosanitaria, los intentos de control de la vejería y la posibilidad de recogida mecanizada.

En 2005 se estimaba que todo el conjunto nacional sumaba unas 7.780 hectáreas dedicadas al cultivo de manzana de sidra. De ellas, unas 6.200, el ochenta por ciento aproximadamente, se ubicaban en el Principado. En Asturias se calcula actualmente la existencia de unas 5.832 hectáreas de cultivo destinadas a la producción de manzana, estando casi todas ellas dedicadas a las variedades aptas para la elaboración de sidra. El ochenta y seis por ciento de esta superficie se corresponden con plantaciones tradicionales y sólo el catorce por ciento restante son cultivos realizados conforme a las modernas técnicas de eje vertical. La pomarada, pues, continúa constituyendo un paisaje cultural especialmente ligado a las comarcas más netamente sidreras, y que en el momento actual se está extendiendo ante la creciente demanda de fruto autóctono.

En el marco de todas estas realidades, cabe hacer mención a la trayectoria de la Estación Pomológica de Villaviciosa (1956-1982), germen del actual Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario de Asturias (SERIDA);





institución, que duda cabe, que supuso una inestimable ayuda para el sector manzanero y sidrero. Su actividad permitió, entre otras cosas, estudiar el comportamiento de las variedades de manzana y su adecuación para la producción de sidra, las nuevas técnicas de cultivo más idóneas para Asturias, procediendo a la selección de portainjertos y especies que permitiesen la extensión de pomaradas homogéneas y equilibradas.

En lo referente a la prensa tradicional, se puede comenzar señalando que, después de efectuar un intenso mayado en las noches de otoño, la manzana triturada se pasaba al lagar (artilugio). Éste se encontraba, en la mayor parte de los casos, fabricado íntegramente en madera (principalmente de castaño o de roble) y constaba de una caja rectangular o cuadrada —la masera— un poco elevada del piso, y a la que adosaba un cajón llamado el duernu. La masera se hallaba inserta en unas estructuras compuestas por dos postes verticales —las verinas— que en su parte superior se conectaban a una viga horizontal móvil que subía o bajaba mediante la acción de una o dos piezas roscadas de madera o hierro llamadas fusos. Antes de ser utilizado el lagar, y después de ser cuidadosamente limpiado, eran empapados con agua la masera y el duernu, a fin de colmar la absorción de la madera.

Dadas estas condiciones, la manzana triturada era depositada con palas en la masera donde la pulpa se iba distribuyendo y pisando para que llevase la mayor cantidad posible, lo que se hacía normalmente con unas madreñas que sólo se destinaban a este uso, y cubierta con tablones, sobre los cuales actuaba —indirectamente puesto que en medio han de colocarse unos tacos llamados burros— la presión de la viga horizontal al ser trasladada por los usos. Bajo esa presión, la manzana permanecía tres o cuatro días hasta que el zumo pasaba de la masera al duernu, obteniéndose un mosto de coloración intensa. Éste líquido se pasaba entonces a las pipas y toneles sirviéndose para llevar a cabo tal operación de una jarra y un embudo de madera. El caldo permanecía en las barrica un mínimo de tres meses —según el tipo de sidra que se quisiese obtener—, a fin de lograr una perfecta fermentación. Posteriormente se embotellaba, conservándose en este estado no más de tres años. La magaya o bagazo sobrante a lo largo del proceso se utilizaba para abonar la tierra o alimentar el ganado. Aunque las buenas caserías disponían de lagar, el resto de los vecinos recurrían a los ajenos pagando habitualmente el alquiler en sidra, conociéndose también casos de lagares comunitarios. Tres eran los principales tipos de lagar: el de cepa, el de pesa (porque se colgaba al cabo de la viga una piedra pesada) y el de tijera. De todos ellos se conservan sobrados ejemplos, constituyendo una importante muestra de patrimonio etnográfico asturiano cuyas piezas se encuentran repartidas por toda la geografía regional, ya expuestas en instituciones públicas o privadas, ya formando parte aún de algunos patrimonios familiares.

Al compás del crecimiento del sector sidrero se registrará también el desenvolvimiento de relevantes industrias auxiliares que propiciarán la aparición de importantes colecciones de enseres. Ya se ha hecho referencia a la presencia de numerosos alfares y al desarrollo de una pujante industria vidriera en este sentido. Una de las industrias de mayor peso en el campo sidrero, con todo, lo constituirá la tonelería. Desde principios del siglo XX los toneles no sólo van a ser fabricados por artesanos, sino que también comienzan a aparecer talleres de cierta consideración especializados en la fabricación de este tipo de envase, existiendo aún en la actualidad profesionales especializados en su manufactura. Su presencia en las bodegas fue mayoritaria hasta los años noventa del pasado siglo, y comparten todavía espacio en los lagares industriales junto a los de fibra y acero, manteniendo una destacada presencia todavía hoy en el ámbito de la producción doméstica.

A principios del siglo XX, por su parte, aparecieron las primeras máquinas manuales de marcar corchos al fuego. Cada lagarero estampaba su apellido, su nombre, el de su pueblo, o simplemente su apodo. Así comenzaron a hacerse oficiales las diferentes marcas de sidra, siendo uno de los productos pioneros en la región en este tipo de práctica. Aunque actualmente se etiquetan las botellas de sidra, la personalización del corcho continúa siendo uso común para todos los lagareros.

De entre todas las industrias privativas de Asturias a finales del siglo XIX, en todo caso, la fabricación de sidra suponía seguramente la más característica; debido a las condiciones de la provincia, o a lo abundante y escogido de la producción de la manzana, podía sostenerse además que su producción tenía en la región todavía campo abonado para su desarrollo y perfeccionamiento, y espacio mercantil suficiente para su expansión. Una de las mayores ventajas comerciales que poseía la sidra champanizada era, sin duda, la de poder ser presentada publicitariamente como un sustituto económico del verdadero champán y del cava nacional. El mercado americano se convertiría de este modo en un poderoso acicate para su desarrollo, exportándose en cada vez mayores cantidades. El objetivo de esta particular industria sería también el extenderse rápidamente a algunas provincias españolas en las que era desconocida todavía. En este contexto iban a desarrollarse muy pronto un gran número de empresas de considerable enjundia, perviviendo alguna de ellas hasta la actualidad —a la vez que fueron apareciendo otras nuevas— y configurando una de las muestras más representativas del patrimonio industrial asturiano. En el caso de El Gaitero, por citar el ejemplo más señero, se ha convertido en una de las marcas más conocidas de España y de buena parte de Latinoamérica, y el estímulo de su actividad económica ha incidido sobre bastantes otras industrias. La propia comarca de Villaviciosa vio transfiguradas sus estructuras económicas y su vida cotidiana en un concejo que vendía buena parte de su producción manzanera a la planta.

Como se ha indicado, en el caso de la sidra natural tradicional se ha asistido a un proceso de concentración empresarial cuya finalidad última sería dotar de viabilidad a esta peculiar industria. Si a finales de los años cincuenta de la pasada centuria se elevaban a 709 las fábricas de sidra natural en Asturias, en 1972 se calculaba que existían unos cuatrocientos lagares de tipo industrial y alrededor de mil quinientos de tipo familiar —además de once fábricas de sidra champanizada—. En 2005 había noventa y seis lagares censados en el Registro de Industrias Agroalimentarias de la Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias, continuaban siendo en su mayor parte industrias familiares en manos de la tercera generación (hay algunos de ellos que ya son quinta e incluso sexta) y que habían evolucionado de una actividad complementaria a las actividades agrarias u hosteleras y de pequeño comercio a constituirse en modernas PYMES agroalimentarias. Las cifras se mantienen parecidas en la actualidad, constituyendo todavía una industria altamente descentralizada y situándose muchas de las bodegas en una horquilla de producción que va del medio millón al millón de litros. Los lagares, con algunos edificios que se remontan al menos al siglo XVIII, conforman una arquitectura particular, muy visible y singularizada en las comarcas sidreras; contándose con un cuantioso contingente de construcciones tanto en uso como en desuso.



## 9. JUSTIFICACIÓN DE LA DECLARACIÓN.

De la sidra asturiana se han derivado unas prácticas culturales con numerosos rasgos de originalidad. En ninguna otra región productora se ha mantenido tan arraigada esta bebida, ni presenta un tipismo regional tan definido, ni su consumo ha estado tan difundido ni es tan popular, ni ha sido capaz de generar una ritualización tan compleja, una cultura material tan rica y una serie de manifestaciones que puedan rastrearse con tanta nitidez en el folklore, en la literatura y en las artes plásticas. Constituye, por consiguiente, uno de los elementos identitarios de mayor calado en su comunidad de origen.

En su momento más crítico, incluso, se puso de manifiesto por parte de los elaboradores su intención de mantener la sidra natural como producto puro de la manzana —sin ningún tipo de adición tal y como se les recomendaba desde alguna que otra instancia— según la elaboración tradicional de la bebida.

La manzana y la sidra, sea como fuere, continúan jugando un destacado papel en la economía de la casería como unidad de producción y en la familia campesina como unidad de consumo; convirtiéndose, junto con la ganadería, en la principal producción del campesinado de las comarcas sidreras. En torno a la defensa de los intereses sidreros se aglutinaría con premura la totalidad del agro regional. En una economía con tantas persistencias arcaicas, es necesario insistir, el manzano y sus derivados, junto a otros pocos productos, supusieron la inserción definitiva del mundo rural asturiano en la economía de mercado. Pese a su imagen de tipismo y de vestigio de un mundo tradicional, la sidra acabó siendo una de las señas más ciertas y seguras de la inexorable modernización social y económica del sector agrario.

Por consiguiente, el sidrero fue un sector que, al margen de cualquier otra consideración, se vio empujado a adaptarse a las directrices de la moderna sociedad de consumo; sin perder eso sí su señas de identidad esenciales. La sidra, en fin, representa el resultado de un saber y una tecnología compleja que, como producto cultural, se mueve entre la tradición y la innovación. Se ha asistido a un proceso de dignificación a un "enriquecimiento del producto pobre" que pasa de este modo a participar en un sistema gastronómico y simbólico diferente.

Constituir una tradición milenaria, haber evolucionado y sabido adaptarse a las más diversas coyunturas y, esencialmente, haber conseguido un arraigo popular capaz de competir con productos de difusión y promoción mundial —desde sus estructuras descentralizadas y de carácter todavía netamente familiar— mantiene la cultura sidrera regional como una de las principales señas de identidad de Asturias.

## 10. DOCUMENTACIÓN BIBLIOGRÁFICA, FOTOGRÁFICA, AUDIVISUAL, ETC.

- Sergio Álvarez Requejo, Estebán Díaz Campillo, Miguel María Palacios Valderrama, "La manzana y la sidra en Asturias", Gijón, Bankuniión, 1982.
- Francisco Cabriffosse Cuesta, "Valle, Ballina y Fernández S. A. Historia de una empresa", Villaviciosa, Fundación José Cardín, 2000.
- Francisco Feito Álvarez, "La sidra en el barro", BIDEA, n.º 138, 1991.
- Manuel Fernández Avello, "Vocabulario de lagar de sidra", BIDEA, n.º 52, 1964.
- José Antonio Fidalgo, "Sidra y manzana de Asturias", Oviedo, Prensa Ibérica, 1994
- Luis Benito García Álvarez, "Sidra y manzana en Asturias. Sociabilidad, producción y consumo (1875-1936)", Oviedo, Tesis Doctoral, 2008.
- Luis Benito García Álvarez, "Sidra y manzana en Asturias", Oviedo, KRK, 2013.
- Luis Benito García Álvarez, "Sidra y manzana en Asturias. Sociabilidad, producción y consumo de la Guerra Civil a nuestros días", Nava, Fundación de la Sidra, 2011.
- Luis Benito García Álvarez, "Las representaciones de la sidra. El contexto social de la sidra a través de la literatura y la pintura asturianas (1850-1939)", Gijón. Red de Museos Etnográficos de Asturias, 2008. (Premio Gourmand; 2008).
- Luis Benito García Álvarez, "Comensalidad, sociabilidad y rituales de consumo. La espicha en Asturias en el primer tercio del siglo XX", Historia Social, n.º 71 de 2011.
- Luis Benito García Álvarez, "Beber y saber. Una historia cultural de las bebidas", Madrid, Alianza Editorial, 2005 y 2008. (Premio Gourmand, 2005).
- Luis Benito García Álvarez, "Intemperancia, degeneración y crimen. El discurso antialcohólico como estrategia de control social en la Asturias de la Restauración", Historia Contemporánea, n.º 36, 2008 (I).
- José María Legazpi, "El llagar y la sidra", Gijón, Biblioteca Popular Asturiana, 1982.
- VVAA, "El libro de la sidra", Oviedo, Pentalfa, 1991.
- VVAA; "Una mirada sobre la sidra", Oviedo, Ayuntamiento de Oviedo, 2005.

La presente descripción de la Cultura sidrera asturiana ha sido realizada por Luis Benito García Álvarez, Profesor de la Universidad de Oviedo.



*Anexo II*

DATOS ADMINISTRATIVOS

1. Expediente CPCA 373/13.
2. Incoación del expediente.
  - a) Fecha de incoación:  
26 de junio de 2013.
  - b) Fecha de notificación de la incoación:  
28 de junio de 2013.
  - c) Fecha de publicación:  
BOPA: 11 de julio de 2013.  
BOE: 29 de agosto de 2013.
  - d) Fecha de comunicación al Registro General de Bienes de Interés Cultural:  
28 de junio de 2013.
3. Instrucción.
  - a) Instituciones que han emitido informe favorable:  
Real Instituto de Estudios Asturianos.  
Real Academia de la Historia.
  - b) Período de información pública y duración del mismo: Abierto mediante Resolución de 22 de enero de 2014. Duración de 20 días hábiles.
  - c) Acuerdo favorable a la declaración del Pleno del Consejo de Patrimonio Cultural de Asturias, en su reunión del 13 de mayo de 2014.



## PRINCIPADO DE ASTURIAS

### GOVERNING BOARD

---

**Consejería de EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE (Department of EDUCATION, CULTURE AND SPORT)**

---

**Cultural Heritage Service**

---

**Decree 64/2014, 2th July, declaring Asturian cider culture to be an Intangible Asset of Cultural Interest**

---

#### PREAMBLE

In Asturias, cider culture links social practices, rituals and festive events, as well as oral traditions (knowledge, practices), cultural landscapes and traditional trades. Cider is already mentioned in medieval diplomatic writings as early as the 8th century, which suggests that both the cultivation of apple trees and the technique for making the drink were known before that time, and that in the 12th and 13th centuries it was the most important fruit-growing area in Asturias.

Asturian cider has given rise to cultural practices with many original features. In no other cider-producing region has this drink been so deeply rooted, nor is it so typical, nor has its consumption been so well defined and so popular, being capable of generating such a complex ritualisation, such a rich culture and such an abundant series of manifestations as in Asturias. It is, therefore, one of the most important elements of identity in the community.

By Resolution of the Regional Ministry of Education, Culture and Sport dated 26 June 2013, proceedings were initiated for the declaration of Asturian cider culture as an Intangible Asset of Cultural Interest.

Subsequent to this resolution, the steps indicated in articles 15, 16 and 17 of the Principality of Asturias Law 1/2001, of 6 March, on Cultural Heritage, have been followed.

Reports have been requested from various consultative institutions on the appropriateness of this proposed declaration for the Asturian bagpipe mass. On 21 October 2013, the Royal Institute of Asturian Studies reported favourably on this declaration, as did the Royal Academy of History, which submitted its report on 25 November 2013.

By Resolution dated 22 January 2014 of the Regional Ministry of Education, Culture and Sport, the public information procedure was opened in relation to this file, and during this period no allegations were received regarding the proposed declaration.

The whole process was analysed by the Plenary of the Cultural Heritage Council of Asturias at its meeting of 13 May 2014, when it was agreed to report favourably on the proposal for declaration.

Once the formalities required by law in the investigation of the case have been completed, the procedure should be concluded in accordance with the provisions of Articles 10 and following of the Principality of Asturias Law 1/2001, of 6 March, on Cultural Heritage.

By virtue thereof, on the proposal of the Regional Minister of Education, Culture and Sport, and following the agreement of the Governing Council at its meeting on,

**PROVIDED**

**Sole Article** - *Declaration as an Asset of Cultural Interest*

Asturian cider culture is hereby declared an Intangible Asset of Cultural Interest, in accordance with the description of this manifestation set out in Annex I to this Decree.

**Sole final provision** - *Entry into force*

This Decree shall enter into force on the day following its publication in the Official Gazette of the Principality of Asturias.

Given in Oviedo, 2th July of 2014

THE PRESIDENT OF THE PRINCIPALITY OF  
ASTURIAS

THE COUNCILLOR FOR EDUCATION, CULTURE  
AND SPORT

Javier Fernández Fernández

Ana González Rodríguez



## 1.a.1.1

## 1.a.1.2 ANNEX I

### DESCRIPTION OF THE ASTURIAN CIDER CULTURE

1. **DENOMINATION OF THE EVENT:** Asturian Cider Culture

2. **LOCATION DETAILS:** Principality of Asturias

3. **TYPOLOGY OF THE EVENT:**

Culture associated with social practices, rituals and festive events; oral traditions and oral culture; knowledge, practices and cultural landscapes; and traditional crafts. There is also a rich material culture around it.

4. **DESCRIPTION AND CHARACTERISATION OF THE EVENT**

#### 4.1 The *espicha*

Asturian cider has developed around it a complex ritualisation and its own spaces and occasions for sociability (the cider press, the '*espicha*' or the cider house, for example), becoming an indispensable element on certain other occasions and in certain other places, and its consumption stimulating a higher degree of sociability than that generated around other drinks, largely due to a strong community character stimulated by peculiar forms of consumption.

The '*espicha*', which in its original sense was no more than the opening of a barrel of cider on the occasion of a celebration or the payment of community aid, is in this sense a typically regional space and occasion for consumption. Since the mid-19th century, moreover, with the gradual commercialisation of the socio-economic framework and agricultural customs, it has become an increasingly successful business, extending its practice to urban areas and constituting a magnificent example of the redefinition of a protocol with deep-rooted traditional origins, prolonged in its forms but radically transformed in its substance as a result of its full insertion into the circuits of capitalism.

In reality, *chigreros* and *lagareros* were able to take advantage of signs of identity and cultural forms that were still very close to an urban population that, due to the accelerated process of rural-urban migration, still retained part of the logic of peasant customs, while at the same time finding in them a refuge of security and reaffirmation in the face of an urban universe that could become strange and hostile in some aspects.

If there is a drinking occasion closely linked to the consumption of cider, it is, in fact, the *espicha*. The transformation of this custom of traditional agrarian communitarianism through its commercialisation, however, contributed even more to the multiplying effects of the sociability and tavern socialising in the context of the social and economic transformations that have taken place since the beginning of the 20th century. There is abundant journalistic, literary and pictorial evidence of all this, and it shows all the activities that took place on this occasion, the social groups that frequented the event and the differences between rural and urban areas; the documentation, in short, suggests interesting changes in the ritualisation of cider drinking, altering and enhancing its vocabulary, for example, or transforming the manifestations of its material culture. The *espicha* thus becomes the stage for games and

music, for tasting food whose *typical* or identity value is emphasised, or for behaviour associated with virility, among many other dimensions of the phenomenon that increase its attractiveness and stimulate its commercial value.

The embodiment of this custom in rural areas, which condensed in its protocol marked features of solidarity and redistribution of community resources, meant, for example, in one of its many forms, that the owner of the cider press, before corking the cider that would later be sold or consumed according to the packaging of his business, would invite the neighbours who had helped him in its production. In this way, he would offer his closest friends the first fruits of a barrel and "what the house gave": eggs, omelettes, sausages...; or if it was in coastal areas, sardines, which were the main snack in that case. Over time -at an uneven pace and depending on the area- empanadas (pies), cheese, ham and, finally, seafood would appear, as the levels of popular consumption increased.

The *espicha* became a very healthy business, meanwhile, in urban areas; and the opening of a cask in a public place attracted a large and varied clientele. The presence of bourgeoisie and middle-class groups in the city sometimes led to cultural patterns that were very different from those of the popular classes in terms of, for example, music and food; and especially in seafaring areas where, frequently, the presence of seafood whose price necessarily had to relegate them to a consumption generally restricted to the middle or upper classes was noted. The densification of the urban middle classes - although to a degree that is difficult to specify due to its fluctuating limits -, the consolidation of the bourgeoisie and the growth of the regional working class, will thus impose a very different social base with respect to the structure of the rural areas, which is much more summary.

At this time, a process was underway whereby the urban *espicha* gradually modified some of its original features: its essentially masculine condition, the overwhelming presence of regional singing, etc., to become, increasingly, something very similar to a leisure industry in the modern sense, and significantly resembling a dance. It would also change part of its ritualisation, as it would move away from eating on foot and "eating by hand" and begin to offer food that could only be eaten sitting down and with a certain degree of comfort. In any case, in the face of the emergence of new forms of leisure that coexisted with the traditional forms, but which generally ended up leading to their disappearance, the *espicha* was able to adapt and even become one of them.

With regard to the development of the celebration, a question of significant importance was the moment at which the cask was to be *spiked*, waiting for the optimum moment for the product to ripen. Sometimes it was the tavernkeepers who determined the date on which the spiking season began. It was in the transition from the 19th to the 20th century that changes in the act of tasting and in its ritualisation began to be perceived, such as the change from the jug to the glass or from the direct spiking of the pipe to its transfer to the bottle; or as can also be seen in the changes, in the spatiality of the premises.

The *espicha* necessarily entailed, as has been said, the eating of food, which was not infrequently salty and spicy in order to enhance the sensation of thirst. Thus, it was common to find chorizo sausages, boiled eggs (seasoned with salt and hot paprika), pork shoulder, salted sardines and cod omelettes.

On the other hand, the music -omnipresent in these recreational occasions- underwent changes in urban areas and the changes in popular tastes were observed, such as the growing success of *cuplé* in the first decades of the 20th century. But it could also include the most cultured melodic manifestations, although, of course, without ever excluding typically regional compositions.

Everything suggests that the cider from the *espichas* held in rural areas was of a higher quality than that served in urban centres. For these cider makers, the opening of the cask represented an essential income for their peasant economy and even a form of social promotion if the accumulation of profits was favourable. As in the urban centres, music was an

indispensable element in the rural *espichas*, and even true professionals from the district or region attended them.

On the other hand, it was not uncommon for private *espichas* to be held, for example, when a wine merchant wanted to sell his production to a tavern keeper in the town and invited him and some of his most regular customers to a free tasting for purely commercial purposes. Finally, it was sometimes the town councils who organised *espichas* to celebrate municipal or official events. And it should not be forgotten that the *espicha* could still be celebrated in the family and neighbourhood sphere beyond its growing mercantile aspect.

Halfway through the last century, in any case, and although it was nothing new, what had been a phenomenon of little importance up to that point would take on an unusual strength from those decades onwards, and it was from those years onwards that the institutionalisation of the *espicha* and its use for a wide variety of reasons became widespread, especially from the beginning of the 1960s onwards. This became evident, for example, with the appearance of the Festival de la Manzana (Apple Festival) and the multitudinous *espicha* that closed the programme's events; and large institutional *espichas* began to become common in the municipalities of Gijón, Oviedo, Siero, Nava and Villaviciosa. During the Transition period, it became common for any kind of political or cultural event, congress, exhibition, competition, assembly or even rites of passage such as weddings, christenings, first communions or stag and hen parties, as well as all kinds of meetings, to be celebrated with the typical Asturian cider drinking occasion. At the beginning of the 1980s, it was common for some cider presses to offer *espichas* according to a well-known protocol: ham taquinos, empanada, Cabrales cheese, bagpipes, songs..... The first weddings celebrated in wine presses in this way date back to the 1960s, and are still an option to be taken into account today. There are more and more wine presses that have the appropriate infrastructures to be able to carry out these great celebrations together with communions, christenings and all kinds of banquets and large gatherings. Nowadays, this modality has triumphed as an outstanding catering service. The occasion can be contracted by groups with a price that varies mainly according to the type of food to be tasted. When the celebration becomes more important, the presence of music can be hired, being the consumer himself the one who promotes the *espicha*.

The expansion of consumption and living standards since the early twentieth century - and especially since the 1920s- did not only result in the hasty adoption of cosmopolitan customs, social protocols and forms of civilisation. There was also often a revitalisation of old forms of popular culture and economy -transformed, of course, in their forms and functionality- which show a surprising vitality in the context of new and more extensive frameworks of consumption; and which have little to do with mere *survivals* of the past or residual samples of a traditional society incapable of transforming itself by adapting to the novelties of the moment. It is precisely this vitality and freshness that also distances them from archaeological and stiffened experiments promoted from ideological spheres as different as nationalist nostalgia or the reactionary determination to give life to a definitively pericled folkloric purity.

#### **4.2. Other manifestations linked to cider culture**

Cider has also always played an important role in the search for group self-affirmation that takes place during the celebration of festivals and other recreational acts of community life that take place within the family group or through the neighbourhood circuits of reciprocity, which is strengthened through the communal meal or festive rituals. This strong sense of community helps to explain the strength of a peasant ideological universe that was for a long time persistently closed to outside influences and reluctant to lose its most

traditional elements. The agrarian world thus constitutes an important reservoir of patterns of popular culture and of the complex sociability of peasant leisure time.

The feast favours the practice of hospitality, especially through the communal eating at the family banquet, and it becomes a real promoter of friendly contacts or the stimulation of networks, inter-community marriages or confrontations that end up forming two groups: the locals and the outsiders. The festival also entails excesses in food, drink and dress; it is the wastefulness that makes the festival greater, as acts are carried out that are the opposite of everyday restraint. They are moments of profligacy because they oppose a daily life dedicated to careful thrift, and affirm their willingness to ritualistically *reverse* normative social norms.

Be that as it may, traditional leisure time began to change at the end of the 19th century to give way to leisure time in its contemporary sense. It is significant, for example, that although the pilgrimages maintained a traditional ritualisation and appearance, they were increasingly organised according to a new public and industry with new tastes, giving way to an artificial typism -with respect to the old patterns- and developed with manifestly mercantile aims. In spite of this, the traditional festival still survives at the beginning of the 20th century with all its characteristic ingredients, thanks to the peasant traditions that give it coherence and meaning. In all these cultural manifestations, cider plays the role of facilitating sociability and group cohesion through the intense protocolisation of cider drinking.

The traditional pilgrimage would therefore continue to be a key part of Asturian society, and it seems that the industrialising process was even revitalising it, although the changes were becoming increasingly evident as the traditional social frameworks were dissolving. Thus, popular dance and song, bearers of messages and values of the traditional world, were being replaced by new musical manifestations and folklore became a tourist attraction through competitions. Be that as it may, cider was an indispensable element in both the pilgrimages of yesteryear and in those of the new breed, as well as an enhancer of collective euphoria and disinhibition.

The presence of cider stands at pilgrimages has been documented since the 16th century. The wine arrived in pipes transported on ox carts and was usually served in wooden jugs, which later became earthenware. Over time, huts with tables and benches attached to the cart were set up on the festival grounds, and bottled cider also made an appearance, although this did not go unnoticed by the more purist cider drinkers. It seems that champagne cider will also have its niche market here, with manufacturers setting up tasting stalls. The tavernkeepers also set up stalls during these days, moving their business to the site of the celebration and paying certain taxes for it.

On the other hand, there were cases in which the animation of the pilgrimage depended to a large extent on the cider presses that were installed in the area, and it could be that a parish festival was held in one of these spaces, taking advantage of the availability of suitable places to organise the essential dance.

Although the population decline in regional agriculture, especially from the 1970s onwards, and above all the emigration of young people to urban agglomerations, dealt a severe blow to the celebration of fiestas in the villages, new realities such as early retirements at the end of the 20th century provided a new contingent of young people eager to revitalise their villages of origin, which is palpable in areas such as the mining basins, where the festivals have regained their splendour, with a greater presence of women in the organisational work.

In this context, a whole series of festivities would emerge throughout the region, the basis of which is outside the religious celebrations and which, as a general rule, are more concerned with local exaltation. To a large extent, this type of celebrations would germinate as a result of the development of the provincial tourism sector, the pioneers and the most important being the Apple Festival in Villaviciosa and the Cider Festival in Nava.

Inspired by experiences such as the American Apple Blossom Festival, the Villaviciosa Apple Festival was born in 1960, which, in a very clever way, coincided with the popular festivities of the Virgen del Portal there, when the first apple of the season is harvested. This

pioneering initiative would eventually lead to many subsequent festivals in the region dedicated to cider, orchards, hazelnuts, etc. The festival was born with a series of aims such as making the Asturian apple known in the different national markets, improving cultivation systems and promoting plantations; or promoting tourism -especially in the Villaviciosa area. Since 1998, Villaviciosa has also celebrated the Cider Festival, declared to be of Regional Tourist Interest.

The Nava Cider Festival, on the other hand, was an initiative channelled and promoted by the mayor and cider maker J. M<sup>a</sup>. Caso Mayor, and seems to have been born as a result of an *espicha* among friends at the Peñamayor cider press. Thus, on 22 June 1969, coinciding with the San Juan festivities, the first festival was held, also conceived as a first-rate promotional element for a sector that was not going through its best period. Initially it was planned to be a biennial event and, from the 1980s onwards, the festival became an annual event. The first Concurso Nacional de Escanciadores was organised in 1970 -such had been the success of the first one that the biennial nature had to be postponed on that occasion. With the passing of time, and maintaining the celebration in all its splendour, in 1988 it became an annual event, and in 1989 the election of the queen was abolished as it was considered to be an act that discriminated against women. On the latter date it was declared a Festival of National Tourist Interest, by resolution of the General Secretariat of Tourism of 5 July 1989. In 1992 the first Cultural Week would take place in which a variety of activities were programmed.

Returning to the thread of popular traditions, the traditional Asturian community functioned as such, to a large extent, when it was once again linked to neighbourhood circuits of mutual help. This is clearly reflected in the performance of a series of exceptional group work known as *andechas*. The advantage of the establishment of these reciprocal work relationships was that, in this way, work could be carried out that would otherwise be beyond the capacity of the peasant family, which was thus provided with a reasonable degree of security when planning its activities.

An abundant set of folkloric elements revolved around the *andecha*, the work being associated with certain recreational and festive events. For example, the house that received the aid offered a dinner that day, which was also called an *andecha*, and the day usually ended with a gathering in which cider, singing and dancing were present. This last circumstance, together with the development of the livestock economy of the regional peasantry and the technification of the countryside -and the consequent increase in the consumption levels of the peasant family economies-, would be at the origin of the decline of this traditional institution; which would end up degenerating into a kind of competition between families when it came to organising the most important banquet, thus losing its character of reciprocity and its primitive social and economic profitability.

The *esfoyaza*, in turn, which initially consisted of the operation of stripping and husking the ears of corn -with the participation of the whole community, and even with the presence of neighbouring communities- was a propitious occasion for combining work under the roof and peasant leisure, with one of its main functional nuclei being courtship. Over time, the festive functions took precedence over those of meeting and neighbourly help, and did not only take place in winter. During the meeting, stories from the oral tradition were told, songs were sung, games were played and, of course, communal meals and libations were held. The same circumstances took place in the *filandones* -where, as the name suggests, threads were made from plant or animal fibres. In fact, the name, with its reference to ancient activities, was the only traditional element that survived from their ancient ritualisation, since in this case they had also ended up becoming simple weekly dances.

Other gatherings of a festive nature, and basically linked to courtship, were the *fornaos* and *amagüestos* de castañas (*chestnut feasts*), where the consumption of cider -which in these winter recreational events could be sweet or lightly fermented- was very present. This type of celebration ended up extending beyond the relationship activities between young men and



women, varying, therefore, its functional nuclei; and it also went beyond the strict scope of the old peasant frameworks, entering into a process of accelerated commercialisation.

This wide range of recreational traditions, which in the period prior to the Civil War were already in a process of decay, would end up being merely anecdotal celebrations, or even celebrated by those social sectors that were totally alien to their origin and which would only echo the recreational aspect, as was the case with the celebrations associated with the *andecha*. On the commercial side, for example, the offer of *amagüestos* would continue to be recorded. These occasions, in any case, have had a successful institutional survival in the school environment, thus making students aware of traditions in which cider either played a structuring role or played an important role as a facilitator of socialisation processes.

Cider also played a significant role in the traditions that marked the entry into youth. In fact, inclusion in the group of young men was carried out through an initiation rite consisting of the payment of a drink by the newcomer. It was also an element present in vital rites of passage, weddings, christenings and, in due course, burials. It was even an essential ingredient in some traditions, such as the *frarada*, which was celebrated in the council of Tineo on the eve of a wedding and which consisted of the groom keeping watch over the bride the night before the wedding -in the presence of the godmother of the event, of course- by lightening the wait with a jug of cider.

## 5. HISTORICAL DEVELOPMENT/MODIFICATIONS

Cider is mentioned in medieval diplomatic documents as early as the 8th century (which suggests that both the cultivation of apple trees and the technique for making the drink were already known before then), and in the 12th and 13th centuries it was already the province's greatest fruit-growing wealth, especially thanks to the spread of masonry contracts, a practice that seems to have intensified in the 13th and 14th centuries. At this time, wine presses are mentioned as the most important industry in the province, together with flour mills. From the end of the 16th century onwards, there is evidence of an abundance of cider and the existence of a number of important producers, although it was in the following century that cider began to be produced on a larger scale, with cider production expanding from the 18th century onwards as a result of economic and demographic changes. In the second half of this century, private initiative was joined by institutions such as the Sociedad Económica del País de Asturias, which encouraged, for example, the creation of nurseries. It was at this time that cider prices soared and technical literature on the subject began to appear.

There were two processes that substantially boosted and developed cider production in the second half of the 19th century. The first was emigration overseas, which provided the initial demand and the necessary connections for expansion into the vast American market, which would be crucial in the shaping of the champagne cider industry; the second was the process of industrialisation and the consequent regional urbanisation, which led to a significant increase in population, an increase in consumption and, in general, the take-off of other types of cultural patterns in the consumption of alcoholic beverages; the domestic regional market thus expanded considerably, becoming a significant stimulator of production.

This is how the growth of the *pomaradas* became very visible in the provincial agricultural landscape, encouraged by the rise in cider prices and the increase in demand. All this was reflected in a growing rationalisation of cider production and in the development of an informative scientific literature on the subject, while the main regional newspapers began to include an agricultural section in their pages with frequent references to the apple sector.

A qualitative leap in the production process would take place well into the 20th century, when the use of new materials developed by the chemical industry began to spread, and when the cider sector began to become more technologically advanced and mechanised. In any case,

it will continue to be a branch with many artisanal characteristics, although a timid process of business concentration will be observed.

The consequences of the civil war, as for the rest of the productive sectors, dealt a hard blow to the development of an industry which, like the cider industry, had been enjoying a period of true splendour since the last quarter of the 19th century. In any case, and contrary to what it might seem, during the first years of the post-war period, and following the expansion of the previous decades, the cider industry maintained many of its constants, although there were some new developments. The phenomenon can be explained by a series of factors such as the strong implantation of the product in the region or the fact that many plantations were new and were reaching their optimum level of production at that time. The fact that it was also the only alcoholic beverage to which Asturians, at a time of such hardship, had a certain degree of access is also important.

Paradoxically, the improvement in the economic situation from the end of the 1950s did not bring about an improvement in the sector, and cider production, to varying degrees and at different times, suffered adverse circumstances, slowdowns and occasional moments of crisis. As far as natural cider is concerned, the change in leisure areas -with the opening of new types of expansion establishments and competition from hitherto exotic drinks- and the changes in agricultural activity in favour of livestock farming marked its most critical phase at the end of the 1960s and beginning of the 1970s.

At this time there would be a decline in demand, and it became clear that the cider making process needed to be modernised in order to be profitable. Thus, cider producers wishing to keep their doors open needed to update their procedures and facilities, and the industry in general had to reorganise and adapt to the new times. A rapid process of sectoral restructuring thus began, which manifested itself in a significant business concentration and in the profound technological renovation of the facilities that would continue to operate. However, the new political situation marked by the end of the dictatorship -with its social repercussions- would come to lend a helping hand to this work, with the resurgence of regionalist sentiment in its various degrees and options playing a not insignificant role. It is important, in any case, to highlight the work of institutions such as the Pomological Station and events such as the Villaviciosa Apple Festival and the Nava Cider Festival in promoting pomology and cider.

This recovery in consumption has enabled the consolidation of a sector with great weight in the region's food industry, which is now committed to the adoption of measures and the production of quality products that are driving its growth in a process that ranges from the recovery of apple orchards and native apple varieties to the production of ciders that can satisfy the demand of other types of catering establishments, opening up new markets. In any case, and if we consider the evolution of the period in a wider context, it would not seem exaggerated to speak of the "cider miracle", although the term should be qualified in its proper sense. This is easily explained by the tremendous number of artisanal products that have been irretrievably lost over the last few decades.

Starting from a situation in which there was an evident backwardness that was still palpable in the 1970s, Spain would end up incorporating itself with unusual vigour into the behaviour of Western society and would resolutely embrace its values. Within a few years it would erase, sometimes abruptly or even unconsciously, customs and traditions that had remained deeply rooted in its communities for centuries. These intense transformations would ostensibly affect the matrixes of everyday life and the different social and cultural manifestations. Changes in which the development of the mass media and new and sophisticated advertising techniques played an important role. The take-off of coffee shops in the fifties and sixties in the cities would gradually spread to small towns and rural areas, and the new fashions in drinking, imposed products that were much more profitable and less costly to produce than cider.

Consequently, the cider industry was a sector that, regardless of any other consideration, was forced to adapt to the guidelines of the modern consumer society, without losing its essential signs of identity. Thus, whereas from the Restoration to the Civil War there had often been a process of typification for commercial purposes, in this new stage we could speak of an impulse towards institutional typism. This could be seen, to cite a few cases, in events such as the 'escanciadores' competitions or the festivals mentioned above. This new reality would also reach the most important cider-drinking occasion, with institutional *espichas* beginning to be held everywhere, as mentioned above.

In any case, the real recovery of the sector is due to various factors, from the agricultural policies undertaken by the different administrations, the resurgence of the nationalist sentiment mentioned above and the concern to preserve the local culture and, undoubtedly, the recovery for consumption by young people and the resolute incorporation of women into cider-making practices. On the other hand, the cultural, leisure and social attraction associated with cider tasting and its spaces should never be lost sight of. All of this will push the cider industry into a new golden age.

In an administrative panorama with regulatory zeal, new denominations would be introduced, while a multitude of organisations, boards, councils and associations would promote all kinds of conferences, competitions, festivals and contests, as is well known.

In terms of production, therefore, both in the domestic and industrial spheres, apples and cider continued to play an important role in the economy of the farmhouse as a unit of production and in the peasant family as a unit of consumption, becoming, together with livestock, the main production of the peasantry in the cider-producing districts. The defence of the cider industry's interests would bring together the entire regional peasantry through the agrarian associations, and in this field some of the most important peasant mobilisations in history were fought. Indeed, in an economy with so many archaic persistencies, the apple tree and its derivatives, together with a few other products, meant the definitive insertion of the Asturian agrarian world into the market economy. Despite its image of typicality and as a vestige of a traditional world, cider ended up being one of the most certain and sure signs of the inexorable social and economic modernisation of the Asturian agricultural sector. In any case, the cider industry continues to this day to be a highly artisanal industry, with a high degree of decentralisation and a purely family-based structure, with traditional trades surviving around it and profoundly influencing the regional hotel and catering sector.

## **6. INTERPRETATION AND SYMBOLISM**

The growing importance of cider and apple production explains, of course, its presence at the symbolic level, and its direct expression in a universe of representations that shares a wide range of clichés with the most common images of the countryside and peasantry in northern Spain. In Asturias, the idealisation of the peasant universe appears profusely reflected in literature and painting, as well as in folkloric production, as a reaction to the industrialisation and urbanisation that the region was undergoing. The information provided by all this creation must be treated with the utmost caution, but it must also be borne in mind that they are representations of a partly plausible environment.

As a product with deep regional roots, cider has generated a rich and complex cultural environment that has been profusely reflected in the field of collective representations. Cider is a food and drink that is very present in the everyday life of Asturians and in their forms of sociability, and its production and consumption have given rise to a wealth of native tangible culture.

Consequently, such a far-reaching dimension cannot fail to be traced in the creative fields, both cultured and popular, and to achieve a deep impregnation in the collective imagination of a society.

Cider is thus a structuring element in some social contexts that are specific to it and, to a greater or lesser extent, is present in many others; and the analysis of the cultural patterns associated with them, and of the activities and material culture present in the production and consumption of this drink can be carried out, to a large extent, using these collective representations.

The Asturian tavern -the *chigre*-, the *cider house* open to the public and cider bars have been indispensable places of sociability in Asturian society, forming one of its topical images and intensely linked both to popular leisure and to the non-commercialised entertainments typical of traditional society. Generally speaking, the forms of sociability associated with cider drinking have been said to be characterised by their greater intensity than those generated around other drinks, due in part to the particular form of service, the 'escanciado', and even more so to the way of tasting the drink by sharing the glass -very fine and expensive at first, which would not fail to encourage this type of practice- which automatically led to a high degree of interconnection between the group of drinkers. Indeed, cider is rarely drunk individually, with group consumption being the most natural way in which the forms of sociability that surround it are manifested. The low alcohol content of the cider also allows for prolonged drinking, as well as a long experience of tasting it together.

Although other drinks are also usually drunk in groups, the case of Asturian cider stands out for the absolute generalisation of this formula in which the container is also shared. The primitive cider drinking vessels were generally made of chestnut, walnut or birch wood, usually had a capacity of half a litre and were traditionally called '*zapicas*'. The first earthenware jugs began to be made in the 18th century in potteries in areas such as Faro (Oviedo), Cangas de Onís, Vega de Poja (in the municipality of Siero, where the famous '*rayu*' pottery was produced), Piloña, Nava, the Miranda district of Avilés (where some highly-regarded Galician masters of the speciality had settled) and, later, in Somió (Gijón). In any case, it is almost certain that all the potteries located near the cider-producing areas produced earthenware pieces intended for cider tasting. These jugs and wooden bowls, which were the traditional containers in which cider was consumed, gradually disappeared between 1910 and 1925 - becoming practically extinct in the 1940 - as a result of the expansion of the earthenware and glass factories. The latter underwent a spectacular initial development as a result of the demand for bottles, the adoption of which, in any case, would mean an enormous change in cider consumption habits.

The green glass bottle, the characteristic cider bottle, known in the Asturian glass industry as the "iron mould", was the most popular. The type had been established by La Industria around 1880, when the old wooden moulds were replaced by metal ones, presented as a novelty at the National Mining Exhibition of 1883, and which were built by the factory itself.

The first cider glasses came out of the La Industria factory in Gijón around the seventies of the 19th century, and were a thick, rod-shaped vessel with a capacity of half a litre and weighing around half a kilo; they were called 'French glasses'. This model evolved into a smooth one, but with similar characteristics, which was progressively refined and the diameter of the mouth widened, and which is the one that has survived to the present day. This was expensive and delicate, and this circumstance may have influenced the way of tasting the wine -in the same way that it influenced its pouring- since, given its scarcity, there was no other way than sharing the glasses if one wanted to drink from them. The fact that in various testimonies from the first decades of the last century the described way of pouring the wine is considered to be "in the noble Asturian style" tells us that it was adopted sufficiently early for pouring from the bottle and serving in a glass to be considered *traditional* and fully generalised.

Another crucial aspect in the ritualisation and symbolism of cider culture was therefore that of the 'escanciado' (pouring); a practice that had been acclaimed over the centuries -the fact that the oxygenation of the wine brought out its qualities had been known since ancient times- which, as has been said, came to fruition definitively in the 20th century, reaching a

hitherto unheard-of dimension. As early as 1954, the press was already reporting that the subject of *escanciadores* was in vogue, and that a well-drawn *culete* was an essential requirement for any experienced drinker. In this sense, the cider waiter is a highly esteemed professional in the region's hotel and catering industry, and his role is an unrivalled attraction, not only when it comes to revealing the virtues of the wine, but also when it comes to promoting the product and its culture through a drinking ritual that has been perfected and evolved over the centuries.

Hence the importance given to cider-pouring competitions, competitions which would eventually become one of the most distinctive symbols of cider culture and which contribute in a decisive way to vindicating and maintaining the value of the ritual of pouring cider. Its origins can be traced back to the early 1950s. The evolution of this type of event, on the other hand, did not take long to take on a more recreational and non-institutionalised aspect. Thus, *challenges* began to be recorded between the most famous casters in the region.

For many years, the "escanciadores" competitions were exclusive to each place. Whoever won in Oviedo was considered champion of Asturias and whoever won in Nava was considered champion of Spain. For the last two decades, however, the Asturias championship has been added to the list of competitions, which, although varying in number, usually consists of more than twenty competitions a year, held between spring and autumn. It is one of the best showcases for cider culture, both for its consolidation at home and for its projection abroad.

Despite its many important transformations, however, the ceremonial act of *tapping* a cask, the discussions about the best time to drink it and the specific language that had been created around cider continue to constitute a background that both reproduces and reflects the solidity and capacity to perpetuate itself over time of this set of practices, which needs to be reflected upon. What in other food cultures has led to a dense ritualisation of wine, precise technical procedures, a specific vocabulary and refined sensory or gustatory gradations in its nuances, was what encouraged similar results in the case of cider, and in Asturias. Perhaps with the important addition that the considerable openness, variation and lexical precision of the cider vocabulary constitutes an eminently popular heritage, and not a chosen skill of gourmets or relaxed members of the upper classes, as the most refined oenological culture is often presented.

The cider "connoisseur" thus tends to be, over and above the variety of existing tasting practices, a highly valued figure, and his or her opinions are well taken into account, which testifies to the symbolic importance, once again, of community consumption of the drink, as well as to the capacity to generate systems of popular expertise with a whole hierarchy of experts.

On the other hand, the musical offer is equally varied, including even the most cultured forms. If one takes good note of this variety in the repertoire, one inevitably ends up noticing that the social composition of the clientele is clearly interclassist. The result will be a complex offer in which choral groups or, especially, the very popular quartets or *ochotes*, which will project a peculiar repertoire on the *chigres* and *lagares*; airs such as the *habaneras* -of considerable impact in a migratory region like Asturias- were combined with *romanzas* from *zarzuelas* and even opera arias. In any case, the region's traditional melodic manifestations are not excluded, of course, nor much less cornered by recent developments in the leisure industries, being undoubtedly the ones that could most satisfy and integrate at the time the heterogeneous clientele that gathered in the premises to taste the wine, as they became a common denominator shared by very diverse audiences. In fact, popular songs and Asturian tunes were sung and the presence of bagpipers was frequent, and even considerable expense was made to procure the most reputable

## **7. INVOLVEMENT OF THE POPULATION AND DEGREE OF OPENNESS TO PUBLICS**



The transmission of cider culture involves the public authorities through certain policies and the support of various bodies, including the Asturias Cider Association, the hotel and catering trade, the 'Sidra de Asturias' Protected Designation of Origin and the apple harvesters grouped together in the Campoastur cooperative. In any case, it is essentially a purely popular cultural dissemination in which all sectors of the population are involved, with the cider houses and cider presses currently open to the public being, in this sense, perfectly equipped spaces for family leisure beyond the modes of consumption; whose guidelines, as has been pointed out throughout these paragraphs, encourage in a very significant way the practice of hospitality and the integration in the forms of informal socialisation of those who participate in these cultural manifestations.

## **8. LIST OF PERSONAL AND REAL PROPERTY CONNECTED WITH THE EVENT TO BE DECLARED**

The apple tree, which is already mentioned as an important crop in the early medieval diplomatic literature, underwent a constant expansion from that time onwards in its plantations, which had been spreading especially since the end of the 18th century, acquiring real importance from the 19th century onwards, which led to the apple tree plantations spreading even at the expense of other well-established species. The rise in the price of cider at this time, also due to an incipient export, encouraged the peasants to plant apple trees on the margins of their orchards and, later on, to plant full-fledged orchards. Apple orchards were not a minor issue at the time, as it seems that some farmers were able to raise enough capital to pay their farm rents with the proceeds from the sale of apples and cider. The fruit orchards - not only apple trees- under the care and supervision of the villagers, made it possible over the years to improve the varieties and increase their number. At the end of the 19th century, in any case, orchards were spreading to areas that had not traditionally been significant producers.

In Asturias, as a result of the old multiplication by seed, there were many varieties of apple suitable for conversion into cider, although these were reduced with the selection of types and the introduction of grafting. On the other hand, the orchard and cider production required a series of care and tasks associated with a whole series of cultivation, harvesting and use practices, such as pruning, cleaning and replacing apple trees; or the '*pañar*' (picking up the fruit on the ground) and '*mayar*' (crushing the apple for later pressing), generally by *andecha*, and corking the cider, all of which were relatively careful and detailed operations.

The acts of *pañar* and *mayar*, for their part, have had a profuse reflection in the world of representations. The documents inform us of the cultural patterns -with many playful elements- associated with this communal work, as well as the sexual division of labour; many elements of these practices are still present in the production of home-made cider.

The traditional orchards that have survived to the present day involve extensive cultivation with a mixture of apple and grass, the average size of the orchards being between one hundred and one hundred and fifty trees per hectare. These are often large trees, with little preparation of the soil before planting, reaching full production at between twelve and fourteen years of age and with an average productive life of between thirty-five and forty-five years. They are subject to very little phytosanitary treatment, which in many cases is non-existent, and the average production per hectare for this type of plantation is estimated at around 20 tonnes. There are also plantations that have incorporated technical advances such as the clonal rootstock, which brings production forward by eight years, the vertical axis, new

fertilisation techniques, plant protection, attempts to control alternate bearing and the possibility of mechanised harvesting.

In 2005, it was estimated that 7,780 hectares were dedicated to cider apple cultivation in Spain as a whole. Of these, some 6,200, approximately eighty percent, were located in the Principality. In Asturias there are currently an estimated 5,832 hectares under apple cultivation, almost all of which are devoted to varieties suitable for cider production. Eighty-six percent of this area corresponds to traditional plantations and only the remaining fourteen percent is cultivated using modern vertical axis techniques. The *pomarada*, therefore, continues to constitute a cultural landscape that is particularly linked to the more cider-producing areas and is currently expanding in response to the growing demand for the local fruit.

Within the framework of all these realities, mention should be made of the trajectory of the Villaviciosa Pomological Station (1956-1982), the seed of the current Regional Service for Agri-Food Research and Development of Asturias (SERIDA); an institution which, there is no doubt, was of inestimable help to the apple and cider sector. Among other things, its activities made it possible to study the behaviour of apple varieties and their suitability for cider production, the new cultivation techniques best suited to Asturias, and to select rootstocks and species that would allow the extension of homogeneous and balanced orchards.

As far as the traditional press is concerned, we can begin by pointing out that, after intense crushing in the autumn evenings, the crushed apples were transferred to the 'lagar' (press). In most cases, this was made entirely of wood (mainly chestnut or oak) and consisted of a rectangular or square box -the *masera*- slightly raised off the ground, to which was attached a box called *the duernu*. The *masera* was inserted into structures made up of two vertical posts -the *verinas*- which were connected at the top to a movable horizontal beam that was raised or lowered by means of one or two threaded pieces of wood or iron called *fusos*. Before the winepress was used, and after being carefully cleaned, the *masera* and the *duernu* were soaked in water in order to satisfy the absorption of the wood.

Given these conditions, the crushed apple was deposited with shovels in the *masera*, where the pulp was distributed and trampled so that as much of it as possible was carried, which was normally done with a pair of "madreñas" that were only intended for this use, and covered with planks, on which the pressure of the horizontal beam acted -indirectly, since some blocks called *burros* had to be placed in the *middle*- when it was moved by the uses. Under this pressure, the apples remained for three or four days until the juice passed from the *masera* to the *duernu*, obtaining an intensely coloured must. This liquid was then transferred to the pipes and barrels using a jug and a wooden funnel. The cider remained in the casks for a minimum of three months -depending on the type of cider to be obtained- in order to achieve perfect fermentation. It was then bottled and kept in this state for no more than three years. The *magaya* or bagasse left over from the process was used to fertilise the land or to feed livestock. Although the good farmhouses had their own cider press, the rest of the neighbours used other people's presses, usually paying the rent in cider, and there are also cases of communal presses. There were three main types of cider press: the stump press, the weighing press (because a heavy stone was hung at the end of the beam) and the scissors press. There are many examples of all of them, constituting an important sample of Asturian ethnographic heritage, the pieces of which are scattered throughout the region, either on display in public or private institutions, or still forming part of some family heritages.

Along with the growth of the cider sector, there was also the development of important auxiliary industries that led to the appearance of important collections of artefacts. Reference has already been made to the presence of numerous potteries and the development of a thriving glass industry. One of the most important industries in the cider industry, however, was the cooperage. From the beginning of the 20th century, barrels were not only made by craftsmen, but also workshops of some importance specialising in the manufacture of this type of container began to appear, and even today there are still professionals specialising in their

manufacture. Their presence in wineries was the majority until the nineties of the last century, and they still share space in industrial wine presses together with those made of fibre and steel, maintaining a prominent presence even today in the field of domestic production.

At the beginning of the 20th century, the first manual machines for marking corks by fire appeared. Each cider maker stamped his surname, his name, the name of his village, or simply his nickname. This is how the different brands of cider began to become official, being one of the pioneering products in the region in this type of practice. Although cider bottles are now labelled, the personalisation of the cork is still common practice for all cider makers.

Of all the industries peculiar to Asturias at the end of the 19th century, the manufacture of cider was certainly the most characteristic; due to the conditions of the province, or to the abundant and select production of apples, it could also be argued that its production in the region still had fertile ground for its development and improvement, and sufficient commercial space for its expansion. One of the greatest commercial advantages of champagne cider was undoubtedly that it could be presented in advertising as an economic substitute for real champagne and national cava. The American market would thus become a powerful incentive for its development, and it would be exported in ever greater quantities. The aim of this particular industry was also to spread rapidly to some Spanish provinces where it was still unknown. In this context, a large number of companies of considerable importance were soon to develop, some of which have survived to the present day -while other new ones have appeared- and have become one of the most representative examples of Asturian industrial heritage. In the case of El Gaitero, to cite the most outstanding example, it has become one of the best-known brands in Spain and much of Latin America, and the stimulus of its economic activity has had an impact on many other industries. The region of Villaviciosa itself saw its economic structures and daily life transfigured in a council that sold a large part of its apple production to the plant.

As mentioned above, in the case of traditional natural cider, there has been a process of business concentration with the ultimate aim of making this peculiar industry viable. Whereas at the end of the 1950s there were 709 natural cider factories in Asturias, in 1972 it was estimated that there were some 400 industrial-type cider presses and around 1,500 family-type cider presses -in addition to eleven champagne cider factories. In 2005 there were ninety-six cider presses registered in the Register of Agri-food Industries of the Regional Ministry of Rural Affairs and Fisheries of the Principality of Asturias, most of which were still family-run industries in the hands of the third generation (some of them are now fifth or even sixth) and which had evolved from a complementary activity to agricultural or hotel and catering activities and small businesses to become modern agri-food SMEs. The figures remain similar today, still constituting a highly decentralised industry, with many of the cellars producing between half a million and a million litres. The cider presses, with some buildings dating back to at least the 18th century, make up a particular architecture, very visible and unique in the cider regions, with a large number of buildings both in use and in disuse.

## **9. JUSTIFICATION OF THE DECLARATION**

Asturian cider has given rise to cultural practices with many original features. In no other cider-producing region has this drink been so deeply rooted, nor has it been so typical of the region, nor has its consumption been so widespread or so popular, nor has it been able to generate such a complex ritualisation, such a rich material culture and such a series of manifestations that can be traced so clearly in folklore, literature and the plastic arts. It is therefore one of the most important elements of identity in its community of origin.

At its most critical moment, the processors even expressed their intention to maintain the cider as a pure apple product -without any type of addition, as recommended by some authorities- in accordance with the traditional production of the drink.

Apples and cider, be that as it may, continue to play an important role in the economy of the farmhouse as a unit of production and in the peasant family as a unit of consumption, becoming, together with livestock, the main production of the peasantry in the cider-producing districts. The defence of the cider industry's interests was to bring together the whole of the region's agricultural sector. In an economy with so many archaic persistencies, it is necessary to insist that the apple tree and its derivatives, together with a few other products, meant the definitive insertion of the Asturian rural world into the market economy. Despite its image of typicality and as a vestige of a "traditional world", cider ended up being one of the most certain and sure signs of the inexorable social and economic modernisation of the agricultural sector.

Consequently, the cider industry was a sector which, regardless of any other consideration, was forced to adapt to the guidelines of the modern consumer society, without losing its essential signs of identity. Cider, in short, represents the result of a complex know-how and technology which, as a cultural product, moves between tradition and innovation. We have witnessed a process of "dignification" and an "enrichment of the poor product", which has thus become part of a different gastronomic and symbolic system.

Being an age-old tradition, having evolved and been able to adapt to the most diverse circumstances and, essentially, having achieved a popular rooting capable of competing with products of worldwide diffusion and promotion -from its decentralised and still purely family-based structures- maintains the regional cider culture as one of the main signs of identity of Asturias.

#### **10. BIBLIOGRAPHIC, PHOTOGRAPHIC AND AUDIOVISUAL DOCUMENTATION, ETC.**

-Sergio ÁLVAREZ REQUEJO, Estebán DIAZ CAMPILLO, Miguel María PALACIOS VALDERRAMA, "La manzana y la sidra en Asturias", Gijón, Bankuni3n, 1982.

-Francisco CABRIFOSSE CUESTA, "Valle, Ballina y Fern3ndez S. A. Historia de una empresa", Villaviciosa, Fundaci3n Jos3 Card3n, 2000.

-Francisco FEITO 3LVAREZ, "La sidra en el barro", BIDEA, n3 138, 1991.

-Manuel FERN3NDEZ AVELLO, "Vocabulario de lagar de cidra", BIDEA, n3 52, 1964.

-Jos3 Antonio FIDALGO, "Sidra y manzana de Asturias", Oviedo, Prensa Ib3rica, 1994.

-Luis Benito GARC3A 3LVAREZ, "Sidra y manzana en Asturias. Sociabilidad, producci3n y consumo (1875-1936)", Oviedo, Doctoral Thesis, 2008.

-Luis Benito GARC3A 3LVAREZ, "Sidra y manzana en Asturias", Oviedo, KRK, 2013.

-Luis Benito GARC3A 3LVAREZ, "Sidra y manzana en Asturias. Sociabilidad, producci3n y consumo (de la Guerra Civil a nuestros d3as)", Nava, Fundaci3n de la Sidra, 2011.

-Luis Benito GARC3A 3LVAREZ, "Las representaciones de la sidra. El contexto social de la sidra a trav3s de la literatura y la pintura asturianas (1850-1939)", Gij3n. Network of Ethnographic Museums of Asturias, 2008. (GOURMAND Award; 2008)

-Luis Benito GARC3A 3LVAREZ, "Comensalidad, sociabilidad y rituales de consumo. La espicha en Asturias en el primer tercio del siglo XX", Historia Social, n3 71, 2011.

-Luis Benito GARC3A 3LVAREZ, "Beber y saber. Una historia cultural de las bebidas", Madrid, Alianza Editorial, 2005 and 2008. (GOURMAND Prize, 2005)

-Luis Benito GARC3A 3LVAREZ, "Intemperancia, degeneraci3n y crimen. El discurso antialcoh3lico como estrategia de control social en la Asturias de la Restauraci3n", Historia Contempor3nea, n3 36, 2008 (I).

- José María LEGAZPI, "El llagar y la sidra", Gijón, Biblioteca Popular Asturiana, 1982.
- VVAA, "El libro de la sidra", Oviedo, Pentalfa, 1991.
- VVAA; "Una mirada sobre la sidra", Oviedo, Oviedo City Council, 2005.

This description of Asturian cider culture was written by Luis Benito García Álvarez, Professor at the University of Oviedo.

## ANNEX II

### ADMINISTRATIVE DATA

1. FILE CPCA 373/13
2. INITIATION OF PROCEEDINGS
  - a) **Date of initiation:**  
26 June 2013
  - b) **Date of notification of the initiation:**  
28 June 2013
  - c) **Date of publication:**  
BOPA: 11 July 2013  
BOE: 29 August 2013
  - d) **Date of communication to the General Register of Assets of Cultural Interest:**  
28 June 2013
3. INSTRUCTION
  - a) **Institutions that have issued a favourable report:**  
Royal Institute of Asturian Studies  
Royal Academy of History
  - b) **Public information period and duration of the same:** Opened by Resolution of 22 January 2014. Duration of 20 working days.
  - c) **Agreement in favour of the declaration by the Plenary of the Cultural Heritage Council of Asturias,** at its meeting of 13 May 2014.