

## LIST OF LETTERS OF CONSENT OF THE COMMUNITY

- 1.- José Álvarez González, president of the association of friends of Cider of Sariego.
- 2.- The CIFP Hospitality and Tourism of Gijón
- 3.- Carmen Clara Cárdenas Chávez, president of the Socio-Cultura Association Ibero-America in Asturias (ACIA)
- 4.- Saúl Bastián Montequín, Mayor of the Town Council of Sariego
- 5.- Alejandro Vega Riego, Mayor of Villaviciosa Town Council
- 6.- Aitor García Corte, Mayor of the Town Council of Bimenes
- 7.- Lorena Alonso Pérez, responsible for the website locaporlasidra.com
- 8.- Juan Cañal Canteli, Mayor of Nava Town Council
- 9.- Manuel Villa-Cellino Torre, as President of the Governing Council of the Nebrija University
- 10.- Carmen Alonso Álvarez, on behalf of the ALPE Acondroplasia Foundation
- 11.- Felipe Orviz Orviz, President of the “Asociación Club Velocipedista de Laviana”
- 12.- Valentín Martínez Otero, President of the Asturian Centre of Madrid
- 13.- Horacio Antonio Castaño, President of the Asturian Centre of Rosario (Argentine)
- 14.- Daniel Pérez de Diego, President of the Asturian Centre of Uruguay
- 15.- José Guillermo Garrido Vega, on behalf of the company Coemastur
- 16.- David M. Rivas, Professor of Economic Structure at the Autonomous University of Madrid
- 17.- Pedro Caramés, President of the Gascona Street Caterers Association in Oviedo
- 18.- Lluís Antón González Fernández, President of “Telón de Fondo”
- 19.- Ignacio Galán Fernández

- 20.- Joaquín Alperi Sánchez, President of the Royal Asturian Association of River Fishing
- 21.- María del Pilar Ramos Rodríguez
- 22.- Fernando de la Hoz Elices, spokesman for the gastronomic group "Puente de Mando"
- 23.- Óscar Flórez, on behalf of the Association for the promotion of traditional Asturian Cider.
- 24.- Saul Moro Palacio, President of the Asturias Cider Pourers Association
- 25.- Javier F. Granda, President of Alternativas, Association of creators, writers, musicians and artists of Asturias
- 26.- José M. Montes Presa, President of the Association of performers of Asturian song
- 27.- Miguel A. Fariña Lorenzo, President of Peña Gastronómica El Arbeyu
- 28.- José Luis González de la Cera, President of the House of Asturias in Guadarrama
- 29.- Aurelio González, President of the Asturian Centre of México
- 30.- Argentina Menéndez Morán, President of the Asturian Centre of Puerto Rico
- 31.- Víctor Manuel Montes Amieva
- 32.- Florencio Alonso de Albornoz, Secretary of COMANDEFE
- 33.- Ángel Valle Cuesta, President of Cubera, Association of Friends of the Landscape of Villaviciosa
- 34.- Javier Parajón Vigil, President of the choral formation "Coro Errante Comarca de la Sidra"
- 35.- Ana González Rodríguez, Major of the Town Council of Gijón/Xixón
- 36.- Raúl Moro Jaular, President of the Sidrastur Group
- 37.- Raquel Camero, Manager of the Instagram account @teyastur
- 38.- Rubén González López
- 39.- Ignacio Villaverde, Rector of the University of Oviedo
- 40.- Arcadio Noriega Fuente, President of Bribones Cultural Platform

- 41.- Carmen Suárez Cortina, President of “Colectivo de Vega en defensa del Medio Rural”
- 42.- Esperanza del Fueyo Argüelles, President of the “Humanitarios” Society of San Martín de Moreda in Aller
- 43.- Manuel González Posada, President of the Rural Neighbourhood Associations of Gijón
- 44.- Félix J. Muñoz de la Vega, President of the Cultural Association “Sidra Casera del Concejo de Carreño”
- 45.- Miguel Ángel Prieto Valles

- 1.- **José Álvarez González, president of the association of friends of Cider of Sariego.**

*Jose Alvarez Gonzalez , presidente de la*

***“ASOCIACION DE AMIGOS DE LA SIDRA CASERO DE SARIEGO”***

*En el año 1995 un grupo de vecinos de Sariego amantes de la sidra se reunieron con el fin de crear una ASOCIACION para promover la elaboracion de sidra que tradicionalmente se hacia en las caserías y que ultimamente estaba cayendo en desuso, para ello crearon el primer Concurso de Sidra Casero de Asturias con el objeto de fomentar dicha elaboracion , concurso que va por la 24 edicion , solo interrumpido por la pandemia de COVID 19 en estos dos ultimos años.*

*Como Asociacion que se dedica al fomento de la SIDRA ASTURIANA participamos en el proceso de elaboracion de la candidatura*

***“CULTURA SIDRERA ASTURIANA”***

*Por lo tanto damos nuestro apoyo y conformidad en la presentacion de dicha candidatura a integrarse en la LISTA REPRESENTATIVA de PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL de la HUMANIDAD de la UNESCO*

*Entendemos que la Cultura Sidrera Asturiana de ser reconocida por la UNESCO representaria un espaldarazo para dar conocimiento a nivel mundial de nuestra cultura e implementaria el aprecio y valor como patrimonio cultural inmaterial de la misma*

***En SARIEGO a 7 de Febrero del año 2022***

***Firmado***

***Jose Alvarez Gonzalez- presidente***



*José Álvarez González , president of the*

*"ASOCIACIÓN DE AMIGOS DE LA SIDRA CASERO DE SARIEGO".*

*In 1995, a group of cider lovers from Sariego got together to create an ASSOCIATION to promote the cider production that was traditionally made in the cider houses and that lately was falling into disuse. To do so, they created the first Asturias Home Cider Competition with the aim of promoting this production, a competition that is now in its 24th edition, only interrupted by the COVID 19 pandemic in the last two years.*

*As an association dedicated to the promotion of the ASTURIAN CIDER we participate in the process of elaboration of the candidature **"ASTURIAN CIDER CULTURE"**.*

*We therefore support and concur with the presentation of the said candidate for inclusion on the UNESCO REPRESENTATIVE LIST of INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE of HUMANITY.*

*We understand that if the Asturian Cider Culture were recognised by UNESCO, it would represent a boost to give worldwide knowledge of our culture and would implement its appreciation and value as intangible cultural heritage.*

*In SARIEGO on the 7th of February  
2022 Signed José Alvarez González-  
president*

## **2.- The CFP Hospitality and Tourism of Gijón**

El CIFP HOSTELERÍA Y TURISMO DE GIJÓN forma parte de la Red de Centros Integrados de la Consejería de Educación del Principado de Asturias, siendo el Centro público de referencia de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo en esta Comunidad Autónoma.

En la actualidad cuenta con más de 1000 alumnos y ofrece toda la oferta formativa de la Familia Profesional de HOSTELERÍA Y TURISMO y Panadería, Repostería y Confitería de la Familia Profesional de Industrias Alimentarias, que abarca desde la Formación Profesional Inicial (presencial y a distancia) hasta la Formación a la Carta, pasando por el amplio abanico de la Formación para el Empleo (empleados y desempleados).

Desde siempre el CIFP de Hostelería y Turismo ha formado a su alumnado en la cultura de la sidra, pues constituye un elemento identificador de lo asturiano, impartiendo contenidos referidos a la sidra en el marco de su historia, manzana, elaboración, características organolépticas y por supuesto haciendo mucho hincapié en el exclusivo y diferenciador servicio de la sidra natural, tanto en la Formación Reglada, como en los Certificados de Profesionalidad. En la actualidad se ha desarrollado una Especialidad Formativa específica titulada "Camarero/a de sidrería" que en breve esperamos sea incluida en el catálogo del SEPE.

Por todo ello, se ha creado un aula específica denominada "Aula de la Sidra" que es un referente en la región, ya que no hay ningún espacio con las mismas características y funciones, por tanto todo nuestro alumnado se beneficia, en mayor o menor medida de este aula, que nos recuerda a un paisaje natural donde, la combinación de tradición y adaptabilidad de la cultura sidrera se da a conocer en el eje de estrategias de desarrollo sostenible y respeto por el medio ambiente.

Otro de los objetivos de dicha aula, es el acercar a la sociedad que lo demande, la cultura de la sidra, por ello se vienen realizando actuaciones a tal fin con la DOP Sidra de Asturias y la revista de la Sidra, de manera que dos días al mes unos y otros complementan sus actividades ofreciendo a la sociedad ponencias y presentaciones que ayudan a crear un vínculo social, de respeto, igualdad e integración de toda la sociedad.

En nuestro ámbito, el reconocimiento por la UNESCO creemos que dará un espaldarazo muy importante a la figura del escanciador/a y a las sidrerías como referentes y guardianes de unas tradiciones centenarias que deben de ser protegidas, valoradas y potenciadas ya no solo dentro nuestras fronteras sino de una manera internacional.

Desde nuestro ámbito educativo, creemos que el reconocimiento de la sidra como "BIEN INMATERIAL DE LA HUMANIDAD" por la UNESCO contribuirá, entre otros, a universalizar entre los más jóvenes el espíritu solidario, armonizador, de conservación de la naturaleza y del patrimonio cultural; contribuirá a conocer, valorar y mantener la sidra como elemento destacado dentro de la economía asturiana en todos sus sectores: productivo, de servicios y turístico; y contribuirá a la defensa de la figura del escanciador/a y de las sidrerías como referentes y guardianes de unas tradiciones centenarias que deben de ser protegidas, valoradas y potenciadas ya no solo dentro nuestras fronteras sino de una manera internacional.

El Centro es conocedor del proceso de elaboración de la candidatura de la "Cultura sidrera asturiana" y ha participado en el mismo, por lo que el CIFP Hostelería y Turismo **presenta su apoyo y conformidad con la presentación de la citada candidatura** a integrarse en la Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO, considerando que esta candidatura puede contribuir a incrementar el aprecio y valoración internación hacia el patrimonio cultural inmaterial.

71627295M  
MARIA JOSE  
FERNANDEZ (R:  
Q3368453A)  
Firmado digitalmente  
por 71627295M MARIA  
JOSE FERNANDEZ (R:  
Q3368453A)  
Fecha: 2022.02.09  
12:59:15 +01'00'



*The **CIFP HOSPITALITY AND TOURISM OF GIJÓN** is part of the Network of Integrated Centres of the Regional Ministry of Education of the Principality of Asturias, being the reference public Centre of the Professional Family of Hospitality and Tourism in this Autonomous Community.*

*It currently has more than 1,000 students and offers all the training offer of the Professional Family of HOSPITALITY AND TOURISM and Bakery, Pastry and Confectionery of the Professional Family of Food Industries, ranging from Initial Vocational Training (classroom and distance) to the Training à la Carte, through the wide range of Training for Employment (employed and unemployed).*

*The CIFP of Catering and Tourism has always trained its students in the culture of cider, as it is an identifying element of Asturias, teaching content related to cider in the context of its history, apples, production, organoleptic characteristics and, of course, placing great emphasis on the exclusive and differentiating service of natural cider, both in the Regulated Training and in the Certificates of Professionalism. At present we have developed a specific training speciality entitled "Cider waiter/waitress" which we hope will soon be included in the SEPE catalogue.*

*For all these reasons, a specific classroom has been created called "**Aula de la Sidra**", which is a reference in the region, as there is no other space with the same characteristics and functions, therefore all our students benefit, to a greater or lesser extent, from this classroom, which reminds us of a natural landscape where the combination of tradition and adaptability of the cider culture is made known in the axis of sustainable development strategies and respect for the environment.*

*Another of the objectives of this classroom is to bring the cider culture closer to the society that demands it and, for this reason, actions have been carried out for this purpose with the DOP Cider of Asturias and the Cider Magazine, so that two days a month both complement their activities by offering society presentations and lectures that help to create a social bond of respect, equality and integration of the whole of society.*

*In our field, we believe that the recognition by UNESCO will give a very important boost to the figure of the "escanciador/a" and to the cider makers as references and guardians of centuries-old traditions that must be protected, valued and promoted, not only within our borders but also internationally.*

*From our educational field, we believe that the recognition of cider as an*

*"INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE OF HUMANITY" by UNESCO will contribute, among other things, to universalise among the youngest people the spirit of solidarity, harmonisation, conservation of nature and cultural heritage; it will contribute to knowing, valuing and maintaining cider as an outstanding element within the Asturian economy in all its sectors: productive, services and tourism, and it will contribute to the defence of the figure of the "escanciador/a" and the cider makers as referents and guardians of centuries-old traditions that must be protected, valued and promoted not only within our borders but also internationally.*

The Centre is aware of the process of elaboration of the candidature of the "Asturian cider culture" and has participated in it, so the **CIFP Hostelry and Tourism presents its support and conformity with the presentation of the above-mentioned candidature** to be integrated in the Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity of UNESCO, considering that this candidature can contribute to increase the appreciation and valuation of the "Asturian cider culture".

71627295M  
MARIA JOSE  
FERNANDEZ

Digitally signed by  
71627295M MARIA  
JOSE FERNANDEZ  
(R: Q3368453A)  
Date: 2022.02.09  
12:59:15 +01'00'



ER-0257/2010

Scope: management and enrolment of students,  
management of workplace training, management of  
job placement and administrative management.

**3.- Carmen Clara Cárdenas Chávez, president of the Socio-Cultura Association Ibero-America in Asturias (ACIA)**

Gijón, 08 de febrero de 2022

**Estimados señores:**

Me llamo **Carmen Clara Cárdenas Chávez** y soy la Presidenta de la **Asociación Socio-Cultural Iberoamérica en Asturias (A.C.I.A)**, con casi 600 socios de diferentes países pero residentes en Asturias. El motivo de la presente es exponerles, tanto a título personal como en representación y haciendo las funciones de portavoz de la asociación que presido, nuestra vinculación con la cultura asturiana de la sidra.

Esta vinculación viene avalada no sólo por mi interés personal -desde hace varios años- en conocer la sidra natural de Asturias y todos los elementos culturales que representa, sino también por mi compromiso, con este producto y su industria, de promocionar esta joya del patrimonio cultural asturiano, hecho por el cual han sido varias las iniciativas y actividades que desde ACIA hemos organizado, con la participación de nuestros socios, para conocer el producto, sus variedades y su proceso de elaboración.

En este sentido puedo destacar que en muchos de nuestros actos sociales y de confraternidad con los socios de la asociación, damos prioridad a que la sidra natural asturiana nunca falte en los catering y ágapes que, con motivos de estos actos, organizamos.

También destaco varias visitas guiadas que nuestra asociación organizó a diferente llugares asturianos, productores de sidra y además de la visita al Museo de la Sidra de Asturias, donde la nueva generación son conocedores de este precioso proceso y legado asturiano, que orgullece a nuestra comunidad.

Puedo constatar, y les aseguro que no me equivoco, que la mayoría de los socios de mi asociación valoran y aprecian este producto asturiano hasta el punto de sentirlo como un elemento muy importante, a tener en cuenta, en muchos de los momentos de su vida vinculados a las relaciones sociales.

**Soy conocedora del proceso de elaboración de la candidatura de la “CULTURA SIDRERA ASTURIANA” a Patrimonio Mundial Inmaterial de la UNESCO. He seguido de cerca y ayudado a la elaboración de esta candidatura.**

**Quiero expresar mi rotundo apoyo y conformidad con la presentación de la citada candidatura a integrarse en la Lista representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO.**

Creo que si esta candidatura es reconocida por la UNESCO, puede contribuir a incrementar el aprecio y reconocimiento internacional hacia el patrimonio cultural inmaterial.

Lo cual firmo para que conste a los efectos oportunos.

Atentamente;

Carmen Clara Cárdenas Chávez  
**Presidenta de A.C.I.A**  
**DNI 53.783.816-H**

Gijón, 8<sup>th</sup> February 2022

Dear Sirs:

My name is **Carmen Clara Cárdenas Chávez** and I am the President of the **Asociación Socio-Cultural Iberoamérica en Asturias (A.C.I.A.)**, with almost 600 members from different countries but residing in Asturias. The purpose of this letter is to explain to you, both in a personal capacity and as a representative and spokesperson for the association I preside over, our links with the Asturian cider culture.

*This connection is not only due to my personal interest -for several years now- in getting to know the natural cider of Asturias and all the cultural elements it represents, but also to my commitment, with this product and its industry, to promote this jewel of the Asturian cultural heritage, which is why ACIA has organised several initiatives and activities, with the participation of our members, to get to know the product, its varieties and its production process.*

*In this sense, I can highlight that in many of our social and fraternity events with the members of the association, we give priority to ensuring that Asturian natural cider is never missing from the catering and banquets that we organise for these events.*

*I would also like to highlight several guided visits that our association organised to different Asturian cider producers, as well as the visit to the Cider Museum of Asturias, where the new generation is aware of this precious process and Asturian legacy, which makes our community proud.*

*I can confirm, and I assure you that I am not mistaken, that most of the members of my association value and appreciate this Asturian product to the point of feeling it as a very important element to be taken into account in many of the moments of their lives linked to social relationships.*

I am familiar with the process of elaboration of the nomination of the "ASTURIAN CIDER CULTURE" to the UNESCO Intangible World Heritage. I have closely followed and helped in the elaboration of this candidacy.

**I would like to express my full support and agreement with the presentation of the above-mentioned candidature for inclusion on the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.**

*I believe that if this candidature is recognised by UNESCO, it can contribute to increasing international appreciation and recognition of intangible cultural heritage.*

*Which I have signed for the record.*

Yours faithfully;

*Carmen Clara Cárdenas Chávez*  
President of  
A.C.I.A. DNI  
53.783.816-H

**4.- Saúl Bastián Montequín, Mayor of the Town Council of Sariego**



## AYUNTAMIENTO DE SARIOGO (ASTURIAS)

Saúl Bastián Montequín, en calidad de Alcalde del Ayuntamiento de Sariego, Asturias. Por medio del presente documento dejo constancia del apoyo que se hace desde este Concejo a la candidatura de la Cultura Sidrera Asturiana a Patrimonio Mundial Inmaterial ante la UNESCO que se lleva a cabo desde España.

Sariego, en pleno corazón de la Comarca de la Sidra de Asturias, es un territorio indisolublemente ligado, desde hace siglos, a la sidra. Este municipio alberga en su interior cientos de hectáreas de plantaciones de manzanos (pumaradas) que cada primavera ofrecen un paisaje único en el momento de la floración del fruto. Espacios agrícolas cuidados con mimo por nuestros vecinos, pues para muchos de ellos son su medio de vida. Pumaradas que suministran la materia prima de bodegas industriales, algunas de las más modernas de la región, y otras más tradicionales que desprenden una historia única, y que tienen su hogar en tierras saregananas. Además, este municipio es el primero en celebrar concursos de sidra casera, en la que participan un gran número de vecinos elaborando sus caldos de forma artesanal. Este concurso viene celebrándose formalmente desde hace más de veinticinco años, incorporándose a esta tradición otros municipios posteriormente. Las manzanas recogidas en otoño no son solo utilizadas para el consumo familiar, mediante la elaboración de la sidra casera, sino que, en la actualidad, son usadas como materia prima de los cuatro lagares profesionales existentes en el municipio.

El turismo sidrero, y la potenciación de este que se hace en la Comarca de la Sidra, tiene su presencia en Sariego gracias a iniciativas como la “La Ruta de la Manzana y la Sidra”, el “Tour 5.0 por los paisajes del manzano”, o la “Semana de la Floración del Manzano”, que atraen a un gran número de visitantes cada año.

La recogida de la manzana, la elaboración de la sidra y el consumo de ésta forma parte de los recuerdos de generaciones de saregananos, un indisoluble vínculo con su tierra y antepasados del que se sienten especialmente orgullosos, y es por ello que muestran, sin ningún tipo de dudas, su apoyo y conformidad con la presentación de esta candidatura ante la UNESCO.

Finalmente señalar que para nosotros es de gran importancia el poder lograr el reconocimiento de la UNESCO, ya que contribuirá al aprecio y valoración que se le dé internacionalmente al patrimonio cultural inmaterial de la bebida asturiana por excelencia, la “Sidra”.

Y para que así conste, firmo el presente en Sariego (Asturias-España) a 10 de febrero de 2022.



Fdo.-Saúl Bastián Montequín



## TOWN COUNCIL OF SARIOGO (ASTURIAS)

*Saúl Bastián Montequín, as Mayor of the Town Council of Sariego, Asturias. I hereby declare the support of this Council for the candidacy of the Asturian Cider Culture to the UNESCO Intangible World Heritage carried out in Spain.*

*Sariego, in the heart of the Asturias Cider Region, is a territory that has been inextricably linked, for centuries, to cider. This municipality is home to hundreds of hectares of apple tree plantations (pumaradas), which every spring offer a unique landscape at the time of blossoming of the fruit. These agricultural areas are cared for with great care by our neighbours, as for many of them they are their livelihood. Pumaradas that supply the raw material for industrial wineries, some of the most modern in the region, and other, more traditional, with a unique history, w h i c h have their home in Saregan lands. Furthermore, this municipality is the first to hold home-made cider competitions, in which a large number of locals take part, making their cider in a traditional way. This competition has been formally held for more than 25 years, with other municipalities joining in later. The apples harvested in autumn are not only used for family consumption in the production of home-made cider, but are also currently used as raw material for the four professional presses in the municipality.*

*Cider tourism, and its promotion in the Cider Shire, is present in Sariego thanks to initiatives such as the "Apple and Cider Route", the "5.0 Tour through the apple tree landscapes", or the "Apple Blossom Week", which attract a large number of visitors every year.*

*Apple picking, cider making and cider drinking are part of the memories of generations of Saregans, an indissoluble link with their land and ancestors of which they are particularly proud, and that is why they show, without any hesitation, their support and agreement with the presentation of this candidacy to UNESCO.*

*Finally, it is of great importance for us to achieve the recognition of UNESCO, as it will contribute to the appreciation and valuation given internationally to the intangible cultural heritage of the Asturian drink par excellence, cider.*

*And for the record, I have signed this document in Sariego (Asturias, Spain) on  
10<sup>th</sup> February 2022.*

*Sgd.-Saúl Bastián Montequín*



**5.- Alejandro Vega Riego, Mayor of Villaviciosa Town Council**

**CARTA DE APOYO DE LA ALCALDÍA DEL AYUNTAMIENTO DE VILLAVICIOSA DE ASTURIAS A LA CANDIDATURA DE LA CULTURA SIDRERA ASTURIANA PARA INTEGRARSE EN LA LISTA REPRESENTATIVA DE PATRIMONIO CULTURAL IMMATERIAL DE LA HUMANIDAD DE LA UNESCO**

D. ALEJANDRO VEGA RIEGO, Ilmo. Sr. Alcalde del Ayuntamiento de Villaviciosa, en cuya representación actúa en virtud de nombramiento por acuerdo del Pleno de fecha 15 de junio de 2019, siendo conocedor de la candidatura citada ante la UNESCO, y habiendo participado ya en dicho proceso durante el periodo preparatorio, tras la declaración de la cultura sidrera como Bien de Interés Cultural de carácter inmaterial, que se llevó a cabo entre 2013 -2014, y que culminó con el Decreto del Principado de Asturias 64/2014 de 11 de julio, ante este organismo comparece, y **MANIFIESTA**

Que por medio de la presente, se expresa el apoyo y conformidad, con la presentación de la citada candidatura en base a los siguientes motivos:

**Villaviciosa de Asturias**, municipio enmarcado territorialmente en la denominada **Comarca de la Sidra**, y conocido como **Capital Manzanera de España**, ha jugado históricamente un papel determinante en la historia de la cultura sidrera asturiana, tal y como han venido destacando los expertos. Sin remitirse a los conocidos antecedentes históricos más antiguos, desde al alta edad media, aparecen documentadas plantaciones de manzanos (pomaradas) y *torculare* (lagares de sidra). La monarquía asturiana, impulsó el **Camino de Santiago**, que atraviesa el territorio de Villaviciosa, **cruce de rutas jacobeanas**, habiendo dejado una huella patrimonial de extraordinario valor, en la que destacan San Salvador de Priesca (Patrimonio de la Humanidad-Unesco) y San Salvador de Valdediós, en la época de Alfonso III "el Magno" (866-910). Los **templos prerrománicos**, y después los **románicos** pueblan el territorio de Villaviciosa, **rodeados de plantaciones de manzanos**, conformando los denominados **paisajes sidreros** que han llegado hasta nuestros días. El Camino de Santiago, supuso la entrada de influencias europeas, también en el ámbito del cultivo y la producción sidrera, lo que impulsó su desarrollo, junto con la fundación de la Villa medieval, actual capital del municipio (entonces denominada Maliayo), en 1270, por el rey Alfonso X el Sabio. El gran salto se produce a lo largo del siglo XVIII, donde en Villaviciosa se documenta ya el embasado de parte de la producción en recipientes cerámicos para su comercialización, siendo otro hito fundamental, la publicación del que es considerado el primer manual sobre la plantación de manzano y elaboración de sidra, en 1799 (*Memorias sobre el manzano y la fabricación de sidra*), del párroco de San Juan de Amandi (Villaviciosa), José Antonio Caunedo Cuenllas. Historiadores de la época como Caveda y Solares, y ya en el siglo XIX, Pascual Madoz, constatan la importante expansión del cultivo de la manzana y la producción de sidra en Villaviciosa, convirtiéndose en la **comarca sidrera**

por excelencia. En este siglo, se produce otro salto fundamental en la historia de la cultura sidrera donde Villaviciosa juega un papel fundamental. La **emigración ultramarina, impulsó nuevos mercados**, lo que determinó procesos de inversión e innovación en la producción que llevó al desarrollo de la **sidra achampanada**, que tiene en **Villaviciosa, el principal foco productor**; y que se mantiene hasta nuestros días, destacando la sociedad Valle, Ballina y Fernández S.A, productores de la marca **"El Gaitero"**, fundada en 1880. Villaviciosa fue pionera en el desarrollo de los lagares industriales y en los primeros procesos de concentración empresarial, iniciando un proceso de desarrollo del sector tanto cosechero, como productor que se ha mantenido con diversas variaciones hasta la actualidad. En este proceso, otros hitos fundamentales son, la fundación en 1956 de la primera **Estación Pomológica de Asturias, en Villaviciosa**; centro de investigación especializado, que actualmente es el principal centro de investigación agroalimentario de Asturias, el **Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario del Principado de Asturias (SERIDA)**, y que alberga el **Laboratorio de Sidras y Derivados, y el Banco de Germoplasma de Manzano de Asturias**. El otro hito, deriva el trabajo científico desarrollado durante años en este centro de investigación y de labor del sector productor de manzana y de sidra, y es la creación en 2002 de la **Denominación de Origen Protegida de la Sidra de Asturias, que tiene su sede en Villaviciosa**.

Pero es en el ámbito social donde la cultura sidrera se ha manifestado en Villaviciosa, con mayor enraizamiento en todos los niveles de la sociedad local. Desde la casa o la casería, en un sociedad de base agraria; el bar o el chigre, al restaurante o sidrería. Y en el ámbito de la socialización, en la fiesta, la romería o la espicha. Tal es así, que en Villaviciosa nació en 1960 el **Festival de la Manzana**, como fórmula de promoción de la fruta y la bebida más emblemática de Asturias, siendo el primero de los festivales agroalimentarios que después se crearon. Igualmente, se crearon y se mantienen hasta nuestros días varios concursos y festivales tanto de sidra, como de escanciado, destacando el **Concurso Regional de Sidra Natural**, el más antiguo de Asturias, con 38 ediciones; el **Concurso de Escanciadores**, que lleva 35 ediciones, y forma parte del Campeonato Regional de Escanciadores; el **Concurso de sidra casera**, el más antiguo de Asturias, celebrándose desde hace 17 años; en 2016 se crearon los **Premios Mundo Collada a la mejor Sidra Casero de Asturias**; o la **Fiesta de la Sidra** que se celebra desde hace 25 años.

La importancia social de la cultura sidrera en Villaviciosa, tuvo su reflejo también históricamente en la cultura, y así las dos principales obras escultóricas, que son símbolos de Villaviciosa, son **"La Manzanera"**, de Mariano Benlliure, y **"Exaltación de la manzana"**, de Eduardo Urculo; destacando igualmente importantes instituciones culturales, como la **Fundación José Cardín Fernández**, que nació en 1999, y que tiene entre sus fines la **recuperación y divulgación del patrimonio cultural del mundo de la sidra y de la manzana**, especialmente en el Principado de Asturias.

COPIA AUTÉNTICA: El documento electrónico ha sido preparado. Este documento ha sido firmado por: EU ALCALDE (ALEJANDRO VEGA RIEGO) el día 10/02/2022. Mediante el código de verificación: 451X49K6Z146L2D0EJB puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web https://sedelectronica.villaviciosa.es

Por todo, ello, consideramos que la inclusión de la Cultura Sidrera Asturiana en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial supondría reforzar el sentimiento de estima que tiene la comunidad asturiana hacia su producto más identitario, tanto en sus niveles productivos como de consumo y en el ámbito social, cultural, y turístico como se demuestra plenamente en Villaviciosa. Igualmente, supondría un decisivo factor de desarrollo y sostenibilidad para las zonas rurales de Asturias ligadas a la producción y consumo de manzana y sidra, ayudando a la necesaria revitalización de las actividades agrarias de territorios en retroceso demográfico.

En Villaviciosa de Asturias, a 10 de febrero de 2022



*[Handwritten signature]*

VEGA RIEGO, ALEJANDRO  
EL ALCALDE  
10/02/2022 12:57

Fdo: Alejandro Vega Riego

LETTER OF SUPPORT FROM THE MAYOR'S  
OFFICE OF VILLAVICIOSA DE ASTURIAS  
TOWN COUNCIL FOR THE CANDIDATURE OF  
ASTURIAN CIDER CULTURE FOR INCLUSION  
ON UNESCO'S REPRESENTATIVE LIST OF  
INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE OF  
HUMANITY

***D. ALEJANDRO VEGA RIEGO**, Honourable Sir Mayor of Villaviciosa Town Council, in whose representation he acts by virtue of appointment by agreement of the Plenary on 15 June 2019, being aware of the aforementioned candidacy before UNESCO, and having already participated in said process during the preparatory period, following the declaration of cider culture as an Intangible Asset of Cultural Interest, which was carried out between 2013 and 2014, and which culminated with the Decree of the Principality of Asturias 64/2014 of 11 July, before this body, he appears, and **STATES***

*That we hereby express our support and agreement with the presentation of the aforementioned candidacy on the following grounds:*

***Villaviciosa de Asturias**, a municipality located in the so-called **Cider District**, and known as the **Cider Capital of Spain**, has historically played a decisive role in the history of Asturian cider culture, as experts have pointed out. Without going back to the earliest known historical antecedents, apple orchards (pomaradas) and torculare (cider presses) have been documented since the early Middle Ages. The Asturian monarchy promoted the **Pilgrim's Way to Santiago de Compostela**, which crosses the territory of Villaviciosa, a **crossroads for the Pilgrim's Way to Santiago de Compostela**, having left a heritage of extraordinary value, including San Salvador de Priesca (Unesco World Heritage Site) and San Salvador de Valdediós, in the time of Alfonso III "the Great" (866-910). The **pre-Romanesque temples**, and later the **Romanesque** ones, populate the territory of Villaviciosa, **surrounded by apple orchards**, forming the so-called **cider landscapes** that have survived to the present day. The Pilgrim's Way to Santiago de Compostela brought in*

European influences, also in the field of cider growing and production, which boosted its development, together with the foundation of the medieval town, the current capital of the municipality (then called Maliayo), in 1270, by King Alfonso X the Wise. The great leap forward came in the 18th century, when Villaviciosa documented the bottling of part of its production in ceramic containers for marketing. Another fundamental milestone was the publication in 1799 of what is considered the first manual on apple tree planting and cider production (*Memorias sobre el manzano y la fabricación de sidra*), by the parish priest of San Juan de Amandi (Villaviciosa), José Antonio Caunedo Cuenllas. Historians of the time, such as Caveda and Solares, and in the 19th century, Pascual Madoz, note the significant expansion of apple-growing and cider production in Villaviciosa, making it **the cider-producing district of the region**

**par excellence.** In this century, another fundamental leap in the history of cider culture took place, in which Villaviciosa played a fundamental role. **Emigration from overseas promoted new markets**, which determined processes of investment and innovation in production that led to the development of **the "achampanada" cider**, which has in **Villaviciosa the main producer focus**; and which is maintained to this day, highlighting the company Valle, Ballina y Fernández S.A., producers of the brand "**El Gaitero**", founded in 1880. Villaviciosa was a pioneer in the development of industrial wine presses and in the first processes of business concentration, initiating a process of development in both the harvesting and production sectors which has continued with various variations up to the present day. In this process, other fundamental milestones are the foundation in 1956 of the first **Pomological Station of Asturias, in Villaviciosa**; a specialised research centre, which is currently the main agri-food research centre in Asturias, **the Regional Service for Agri-food Research and Development of the Principality of Asturias (SERIDA)**, and which houses the **Cider and Derivatives Laboratory, and the Asturian Apple Tree Germplasm Bank**. The other milestone derives from the scientific work carried out over the years in this research centre and the work of the apple and cider producing sector, and is the creation in 2002 of the **Asturias Cider Protected Designation of Origin, which has its headquarters in Villaviciosa**.

But **it is in the social sphere where the cider culture has manifested itself in Villaviciosa, with greater roots at all levels of local society**. From the home or the farmhouse, in an agrarian-based society; the bar or the cider house, to the restaurant or cider house. And in the field of socialisation, in the fiesta, the pilgrimage or the "espicha". So much so that **in Villaviciosa the Apple Festival was born in 1960** as a way of promoting the most emblematic fruit and drink of Asturias, being the **first of the agri-food festivals that were later created**. Likewise, several cider and pouring competitions and festivals were created and continue to this day, including the **Regional Natural Cider Competition**, the oldest in Asturias, with 38 editions; the **Pouring Competition**, which has been running for 35 editions, and is part of the Regional Pouring Championship; the **Homemade Cider Competition**, the oldest in Asturias, which has been held for 17 years; in 2016 the **Mundo Collada Awards** were created **for the best Homemade Cider in Asturias**; and the **Cider Festival**, which has been held for 25 years.

The social importance of the cider culture in Villaviciosa was also reflected historically in **culture**, and thus the two main sculptural works, which are symbols of Villaviciosa, are "**La Manzanera**", by **Mariano Benlliure**, and "**Exaltación de la manzana**", by **Eduardo Urculo**. There are also important cultural institutions, such as the **José Cardín Fernández Foundation**, which was set up in 1999 and whose aims include **the recovery and dissemination of the cultural heritage of the world of cider and apples**, especially in the Principality of Asturias.



*For all these reasons, we consider that the inclusion of Asturian Cider Culture on the Representative List of Intangible Cultural Heritage would strengthen the feeling of esteem that the Asturian community has for its most distinctive product, both in terms of production and consumption and in the social, cultural and tourist spheres, as is fully demonstrated in Villaviciosa. It would also be a necessary factor for the development and sustainability of the rural areas of Asturias linked to the production and consumption of apples and cider, helping to revitalise the agricultural activities of areas in demographic decline.*

*In Villaviciosa de Asturias, 10<sup>th</sup> February  
2022*

THE MAYOR

SEE  
TH  
E

VEGA RIEGO,  
ALEJANDRO  
ALCALDE  
/02/2022 12:57

Sgd.: Alejandro Vega Riego

**6.- Aitor García Corte, Mayor of the Town Council of Bimenes**



CONCEJO BIMENES  
(ASTURIAS)

Nº R. Entidad Local: 01330061

Aitor García Corte, en calidad de Alcalde del Ayuntamiento de Bimenes, Asturias. Por medio del presente documento dejo constancia del apoyo que se hace desde este Concejo a la candidatura de la Cultura Sidrera Asturiana a Patrimonio Mundial Inmaterial ante la UNESCO que se lleva a cabo desde España.

Hablar de sidra en Bimenes es hablar de compartir, de disfrutar, de vivir y de convivir. Alrededor de esta bebida asturiana existe una cultura que se ha trasladado, de generación en generación, entre los pobladores de este municipio. No hay fiesta o evento familiar en el que no se escancien unos culetes de sidra (método característico en Asturias para servir esta bebida) para celebrar, o tan solo para compartir. Es por ello que es muy común, desde antaño, que en un gran número de hogares del municipio se elabore este elixir de forma casera. Dicho consumo se lleva a cabo también en los chigres de Bimenes, establecimientos en los que los profesionales hosteleros ayudan a vecinos y visitantes a apreciar los sabores y matices de los diferentes caldos, acompañados por una deliciosa gastronomía, que también se ha visto influida por esta bebida, con platos como el cordero a la sidra, o los fayuelos a la sidra.

El turismo sidrero también tiene su lugar en Bimenes, gracias a iniciativas llevadas a cabo en la Comarca de la Sidra como "La Ruta de la Manzana y la Sidra", el "Tour 5.0 por los paisajes del manzano", o la "Semana de la Floración del Manzano", entre otros.

La sidra forma parte de esta tierra y de sus habitantes desde hace siglos, y es por ello que les invade un sentimiento de orgullo que les ha llevado a mostrar, sin matices, su conformidad y apoyo unánime a la presentación de esta candidatura ante la UNESCO.

Destacamos especialmente la gran importancia que le damos al poder lograr el reconocimiento de la UNESCO, puesto que estamos seguros de que contribuirá al aprecio y valoración internacional que se le dé internacionalmente al patrimonio cultural inmaterial de la bebida asturiana por excelencia, la "Sidra".

En Martimporra, Bimenes, a 10 de febrero de 2022



N\*. R Local Entity  
013300G1

## CO NCEYU BIMENES (ASTURIES)

*Aitor García Corte, as Mayor of the Town Council of Bimenes, Asturias. By means of this document I hereby declare the support of this Council for the candidacy of the Asturian Cider Culture to the UNESCO Intangible World Heritage, which **is being carried out in Spain.***

*Talking about cider in Bimenes is talking about sharing, enjoying, living and living together. Around this Asturian drink there is a culture that has been passed down from generation to generation among the inhabitants of this municipality. There is no party or family event where they do not pour a few “culettes” of cider (the characteristic Asturian method of serving this drink) to celebrate, or just to share. This is why it has been very common, since ancient times, for this elixir to be home-made in a large number of homes in the municipality. This consumption is also carried out in the cider houses of Bimenes, establishments in which the catering professionals help locals and visitors to appreciate the flavours and nuances of the different drinks, accompanied by a delicious gastronomy, which has also been influenced by this drink, with dishes such as lamb in cider, or “fayuelos” a la sidra (cider fritters).*

*Cider tourism also has its place in Bimenes, thanks to initiatives carried out in the Cider Shire such as "The Apple and Cider Route", the "5.0 Tour through the apple tree landscapes", or the "Apple Blossom Week", among others.*

*Cider has been a part of this land and its inhabitants for centuries, and that is why they feel such a sense of pride that has led them to show, without qualification, their unanimous agreement and support for the presentation of this candidacy to UNESCO.*

We would especially like to emphasise the great importance we attach to achieving UNESCO recognition, as we are sure that it will contribute to the international appreciation and valuation given internationally to the intangible cultural heritage of the Asturian drink par excellence, "Sidra".

*At Martimporra, Bimenes, 10<sup>th</sup> February 2022*



---

Bimenes Town Council  
Martimporra S/N, Bimenes. 33527 (Asturias). Tel. 985 700 004. Fax: 985 700 932

**7.- Lorena Alonso Pérez, responsible for the website  
locaporlasidra.com**

Lorena Alonso Pérez, responsable de la página web: [locaporlasidra.com](http://locaporlasidra.com)

Desde que soy consciente he sentido la sidra y la manzana como parte de mí, gracias a los valores inculcados tanto por mi padre como por el resto de mi familia, además de tener la suerte de haber nacido en la localidad de Villaviciosa, considerada como la capital manzanera de España. Esta tradición inculcada y una pasión al borde de la locura por una cultura tan peculiar como es la de la sidra asturiana, me hizo querer mostrar al mundo mi forma de verla, es ahí donde nace, hace ya seis años, Loca por la Sidra. En este blog y sus redes sociales intento transmitir todo lo referente a la cultura sidrera asturiana (que no es poco), desde cómo elaboramos sidra en casa de manera artesanal, pasando por los diferentes eventos que surgen en torno a ella, las reseñas de los llagares asturianos, test y acertijos sidreros como otras curiosidades.

A mis 38 años puedo decir que me siento afortunada de estar vinculada a este mundo. Ya que desde bien pequeña ya apañaba (recogía) manzana junto a toda mi familia y ayudaba en lo que se podía para hacer sidra en casa de mis abuelos, lo que refleja una tradición latente que sigue transmitiéndose. Este fue el primer impulso para adentrarme a contar mis vivencias a través de un blog, gracias al cual me he dado cuenta de la riqueza cultural que hay por descubrir y lo poco que se conoce. Una experiencia enriquecedora en un mundo con tanto arraigo que me ha llevado a poder trabajar en una de mis grandes pasiones como es la sidra y su cultura, en el proyecto de Sidraturismo Asturias.

Haciendo balance me doy cuenta de lo agradecida que estoy por este camino recorrido, donde mis experiencias y mis palabras han servido de apoyo y de interés para esa comunidad que se ha formado en torno a Loca por la Sidra, donde siempre se ha pretendido transmitir y comunicar de forma sencilla y directa todo lo que engloba una bebida, cómo es nuestra sidra y su cultura latente, que va mucho más allá de beberla.

He tenido la suerte de formar parte del apoyo a la Candidatura de la "Cultura Sidrera Asturiana", al ser denominada una de las embajadoras de la Cultura Sidrera Asturiana, donde mi aportación fue a través de recopilación de firmas, además de promocionar y difundir paso a paso esta propuesta, dándola a conocer desde diferentes aspectos en mi página web y en RRSS.

Estoy orgullosa de los pasos que ya se han logrado y espero que por fin pueda integrarse en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. Considero que esta candidatura va a generar prestigio, reconocimiento, diferenciación y oportunidad tanto en los sectores sidrero y turístico, en la Sidra de Asturias y en la Cultura Sidrera Asturiana (una tradición que se ha mantenido viva desde hace varios siglos), como en otros aspectos a nivel regional y nacional. Una cultura que nunca ha perecido, que ha sabido adaptarse a los tiempos y ha sobrevivido, pasando de generación en generación, sin perder su esencia y que se puede decir que está intrínseca, de un modo u otro, en el ADN de los asturianos merece ser por fin reconocida a nivel mundial y ocupar el lugar que se merece.

16 mayo 2022



*Lorena Alonso Pérez, responsible for the website: [locaporlasidra.com](http://locaporlasidra.com)*

*Ever since I can remember I have felt cider and apples as part of me, thanks to the values instilled by my father and the rest of my family, as well as being lucky enough to have been born in the town of Villaviciosa, considered to be the apple capital of Spain. This inculcated tradition, and a passion to the brink of madness for such a peculiar culture as Asturian cider, made me want to show the world my way of seeing it, and that is where, six years ago, Loca por la Sidra was born. In this blog and its social networks, I try to transmit everything related to Asturian cider culture (which is no small thing), from how we make cider at home in a traditional way, through the different events that arise around it, the reviews of the Asturian cider mills, quizzes and riddles about cider and other curiosities.*

*At the age of 38, I can say that I feel lucky to be linked to this world. Since I was very young, I used to pick apples with my whole family and I helped as much as I could to make cider at my grandparents' house, which reflects a latent tradition that is still being passed on. This was the first boost to tell my experiences through a blog, thanks to which I have realised the cultural richness that there is to discover and how little is known. An enriching experience in a world with so many roots that has led me to be able to work on one of my great passions, cider and its culture, in the Sidraturismo Asturias project.*

*Taking stock, I realise how grateful I am for this journey, where my experiences and my words have served as support and interest for the community that has formed around Loca por la Sidra, where the aim has always been to transmit and communicate in a simple and direct way everything that a drink encompasses, how our cider is and its latent culture,*



*which goes far beyond drinking it.*

*I have been fortunate to be part of the support for the "Asturian Cider Culture" Candidacy, being named one of the ambassadors of the Asturian Cider Culture, where my contribution was through the collection of signatures, as well as promoting and disseminating this proposal step by step, making it known from different aspects on my website and in social networks.*

*I am proud of the steps that have already been taken and I hope that it can finally be included in the UNESCO Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity. I believe that this nomination will generate prestige, recognition, differentiation and opportunity both in the cider and tourism sectors, in Asturian Cider and Asturian Cider Culture (a tradition that has been kept alive for several centuries), as well as in other aspects at regional and national level. A culture that has never perished, that has known how to adapt to the times and has survived, passing from generation to generation, without losing its essence and that can be said to be intrinsic, in one way or another, in the DNA of Asturians, deserves to be finally recognised at world level and to occupy the place it deserves.*

**8.- Juan Cañal Canteli, Mayor of Nava Town Council**



# Ayuntamiento de Nava.

Juan Cañal Canteli, en calidad de Alcalde del Ayuntamiento de Nava, Asturias. Por medio de la presente documento dejo constancia del apoyo que se hace desde este Concejo a la candidatura de la Cultura Sidrera Asturiana a Patrimonio Mundial Inmaterial ante la UNESCO que se lleva a cabo desde España.

Nava es un municipio integrante de la Comarca de la Sidra de Asturias, quizás el territorio de la región en el que esta bebida tiene un protagonismo más claro. Aquí las pumaradas (plantaciones de manzanos) y Llagares (bodegas de sidra) son, desde hace siglos, parte indisoluble del paisaje. Nava tiene el privilegio de ser el hogar del Museo de la Sidra, un espacio expositivo único visitado por miles de personas cada año, que muestra las singularidades de esta bebida y especialmente de la cultura que gira en torno a ella. Además este municipio acoge, cada mes de julio, un evento de especial relevancia, el Festival de la Sidra, con 44 ediciones en su haber y declarado Fiesta de Interés Turístico Nacional.

En cada época del año la sidra tiene su protagonismo en Nava. La primavera con la floración del manzano; el verano con fiestas protagonizadas por el escanciado de la sidra, símbolo identificador de esta tierra; el otoño con la recogida del fruto y la extracción del primer mosto; y el invierno momento de la maduración y embotellado del dorado elixir.

Vecinos y visitantes disfrutan desde hace mucho tiempo de las numerosas actividades relacionadas con el turismo sidrero que se desarrollan en esta comarca, "La Ruta de la Manzana y la Sidra", el "Tour 5.0 por los paisajes del manzano", o la "Semana de la Floración del Manzano", son algunos de sus ejemplos.

En la práctica totalidad de hogares de Nava la sidra está presente de una u otra manera. Bien porque se cultivan manzanos, porque se elabora la bebida de forma casera para su consumo particular, o porque se trabaja en llagares industriales donde se produce en volúmenes comerciales. Incluso porque los puntos de reunión de familias y amigos son las sidrerías, típicos espacios hosteleros donde se consume y comparte. En resumen la sidra forma parte del día a día de las y los navetos, y es por ello que se sienten especialmente identificados con un producto que forma parte de sus vidas y de las de sus antepasados, y por ello han mostrado desde el principio su apoyo y conformidad con la presentación de esta candidatura ante la UNESCO.

Finalmente señalar que para nosotros es de gran importancia el poder lograr el reconocimiento de la UNESCO, ya que contribuirá al aprecio y valoración internacional que se le dé internacionalmente al patrimonio cultural inmaterial de la bebida asturiana por excelencia, la "Sidra".

Y para que así conste, firmo el presente en Nava (Asturias-España) a 10 de febrero de 2022.

Fdo.-



# City Council

of Nava.

*Juan Cañal Canteli, as Mayor of Nava Town Council, Asturias. By means of this document I hereby declare the support of this Council for the candidacy of the Asturian Cider Culture to the UNESCO Intangible World Heritage carried out in Spain.*

*Nava is a municipality in the Asturias Cider Region, perhaps the area of the region in which this drink has the clearest prominence. Here the pumaradas (apple orchards) and llagares (cider cellars) have been an inseparable part of the landscape for centuries. Nava has the privilege of being home to the Cider Museum, a unique exhibition space visited by thousands of people every year, which shows the singularities of this drink and especially the culture that revolves around it. In addition, every July, this municipality hosts an event of special relevance, the Cider Festival, with 44 editions to its credit and declared a Festival of National Tourist Interest.*

*Cider plays a leading role in Nava at every time of the year. Spring with the blossoming of the apple tree; summer with festivities featuring the pouring of cider, the identifying symbol of this land; autumn with the harvesting of the fruit and the extraction of the first must; and winter when the golden elixir is matured and bottled.*

*Residents and visitors have long enjoyed the numerous activities related to cider tourism that take place in this region, "The Apple and Cider Route", the "5.0 Tour through the apple tree landscapes", or the "Apple Blossom Week" are some of the examples.*

*Cider is present in practically all households in Nava in one way or another. Either because apple trees are grown, or because the drink is made at home for private consumption, or because they work in industrial cider mills where it is produced in commercial volumes. Even because the meeting points for families and friends are the cider bars, typical places where cider is consumed and shared. In short, cider is part of the*

*everyday life of the people of Nava, and that is why they feel especially identified with a product that is part of their lives and those of their ancestors, and that is why they have shown from the beginning their support and agreement with the presentation of this candidacy to UNESCO.*

*Finally, it is of great importance for us to achieve the recognition of UNESCO, as it will contribute to the international appreciation and valuation of the intangible cultural heritage of the Asturian drink par excellence, cider.*

*And for the record, I hereby sign this document in Nava (Asturias-Spain) on 10<sup>th</sup> February 2022.*

S.-

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "K. Olea", written over a horizontal line.

*Plaza Manuel Uría, 1 - 33520 NAVA (Asturias) - Tlf.: 985 71 60 08 / Fax: 984 08 88 46*

**9.- Manuel Villa-Cellino Torre, as President of the Governing Council of the Nebrija University**

**Carta de apoyo a la candidatura de “Cultura Sidrera Asturiana” como Patrimonio Mundial  
Inmaterial de la UNESCO**

Estimados Sres.:

Como Presidente del Consejo Rector de la Universidad Nebrija, Presidente de la Fundación Antonio de Nebrija, y representante de sus entidades vinculadas (Residencias Nebrija e Institutos Nebrija), todas ellas dedicadas al ámbito académico y de la investigación desde 1985, escribo esta carta de apoyo a la candidatura “Cultura Sidrera Asturiana” que ha sido presentada para la Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO.

Mi apoyo a la candidatura es la consecuencia de mi procedencia asturiana y mi conocida vinculación con el Principado de Asturias, tierra que me vio nacer y a la cual puedo llamar hogar para mí y los míos y, que me ha educado en grandes valores sociales desde mi infancia, empujándome en mi crecimiento personal e impulsándome a extender nuestra cultura en todos los ámbitos.

Durante todos mis años de carrera profesional y de esfuerzos personales por el desarrollo de la cultura asturiana fuera de su territorio, he observado que nada habla mejor de nuestra tierra que nuestra artesanía, nuestros productos, los bellos parajes naturales que nos rodean y que forman parte consustancial de la identidad asturiana.

La sidra como símbolo y producto de la manzana remite a dicho paisaje natural y se ha convertido, no solo en un producto de disfrute en sociedad, sino en muchas ocasiones, en el eje de muchos vínculos sociales.

Para todos aquellos que nos consideramos asturianos, la cultura sidrera comprende un conjunto de prácticas vinculadas a procesos de producción, distribución y consumo de sidra natural que el pueblo asturiano viene desarrollando durante largos años. Este gusto por la sidra nace de prácticas y conocimientos ancestrales que se han ido enseñando durante generaciones y que han producido una cultura sidrera que se extiende ya a todos los ámbitos y enriquece las relaciones entre ellos.

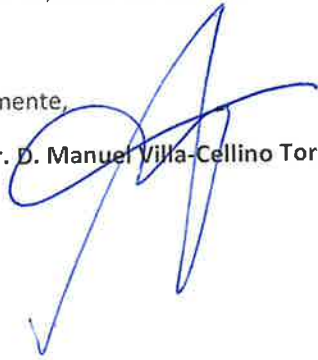
Pero no solo la sidra como producto ha dado valor a nuestra tierra y nuestras costumbres, el escanciado, ha supuesto el elemento diferenciador de la cata de este producto. Tal como establece la Real Academia Española, escanciar se caracteriza por servir sidra “[...] desde una altura considerable.”, y esto ha supuesto un reto para muchos, reto que se ha visto satisfecho en los numerosos y populares concursos de escanciado que se han celebrado en Asturias y que

acogen a personas llegadas de lugares diversos fuera de nuestra tierra, que refuerzan el sentimiento de estima que la comunidad asturiana siente hacia su producto más emblemático.

Teniendo conocimiento de la candidatura "Cultura Sidrera Asturiana" que ha sido presentada por la Consejería de Cultura, Política Lingüística y Turismo del Gobierno del Principado de Asturias para su inscripción en la Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, deseo a través de mis palabras, reiterar mi pleno apoyo a dicha candidatura, en la cual he colaborado y participado activamente.

Atentamente,

**Prof. Dr. D. Manuel Villa-Cellino Torre**







UNESCO National Heritage  
UNESCO United Nations Educational, Scientific and Cultural  
Organisation.

*Place de Fontenoy, 7 - 75352 Paris 07 SP France*

*Telephone +33 (0)1 45 68 10 00*

[www.unesco.org/es](http://www.unesco.org/es)

Letter of support for the nomination of  
"Asturian Cider Culture" as a UNESCO Intangible  
World Heritage

*Dear Sirs,*

*As President of the Governing Council of the Nebrija University, President of the Antonio de Nebrija Foundation, and representative of its related entities (Nebrija Residences and Nebrija Institutes), all of them dedicated to academia and research since 1985, I write this letter of support for the candidacy "Asturian Cider Culture" that has been submitted for the Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity by UNESCO.*

*My support for the candidacy is a consequence of my Asturian origin and my well-known links with the Principality of Asturias, the land where I was born and which I can call home for me and my family, and which has educated me in great social values since my childhood, pushing me in my personal growth and encouraging me to extend our culture in all areas.*

*During all my years of professional career and personal efforts for the development of Asturian culture outside its territory, I have observed that nothing speaks better of our land than our craftsmanship, our products, the beautiful natural landscapes that surround us and that form an integral part of the Asturian identity.*

*Cider as a symbol and product of the apple refers to this natural landscape and has become not only a product to be enjoyed in society, but on many occasions, the axis of many social ties.*

*For all of us who consider ourselves Asturians, cider culture comprises a set of practices linked to the processes of production, distribution and consumption of natural cider that the Asturian people have been developing for many years. This taste for cider stems from ancestral practices and knowledge that have been taught for generations and which have produced a cider culture that now extends to all areas and enriches relations between them.*

*But it is not only cider as a product that has given value to our land and our customs; pouring cider has been the differentiating element in the tasting of this product. As established by the Royal Spanish Academy, "escanciar" is characterised by serving cider "[...] from a considerable height", and this has been a challenge for many, a challenge that has been met in the numerous and popular cider pouring competitions that have been held in Asturias and which welcome people from different places outside our land, who reinforce the feeling of esteem that the Asturian community feels towards its most emblematic product.*

*Having knowledge of the candidacy "Asturian Cider Culture" that has been presented by the Regional Ministry of Culture, Linguistic Policy and Tourism of the Government of the Principality of Asturias for inscription on the Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity by UNESCO, I wish, through my words, to reiterate my full support for this candidacy, in which I have collaborated and participated actively.*

*Yours sincerely,*

Prof. Dr. D. Manuel Villa-Cellino Torre

**10.- Carmen Alonso Álvarez, on behalf of the ALPE Acondroplasia Foundation**

**DIRECCION GENERAL DE PATRIMONIO**  
**GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS**

Dña. Carmen Alonso Álvarez, en representación de la Fundación ALPE Acondroplasia, con domicilio en Gijón (33205), calle Conde de Real Agrado, 2, bajo, y con C.I.F. G-33863515, **DICE:**

1.- Que la cultura sidrera es un pilar fundamental para la Fundación ALPE ACONDROPLASIA, cada año miles de familias visitan nuestras instalaciones sitas en Gijón convirtiendo las visitas a las sidrerías y llagares ubicados en nuestro municipio, en una actividad irrenunciable durante su estancia en nuestra ciudad.

2.- Cada dos años, la Fundación ALPE ACONDROPLASIA celebramos congresos nacionales e internacionales con una media de 1000 asistentes, siendo la actividad cultural preferida de los congresos *la espicha de sidra* mediante visita a uno de los Llagares de Gijón, conociendo de primera mano el procedimiento de elaboración de la sidra, escanciado, almacenamiento y embotellamiento. En dichas espichas se pone en valor la cultura sidrera inherente a Asturias y Gijón.

Es por ello, que apoyamos la candidatura de la Sidra como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Y para que así conste, lo firmo en Gijón a 7 de febrero de 2022



FDO. CARMEN ALONSO ÁLVAREZ

GERENTE FUNDACIÓN ALPE ACONDROPLASIA

C/ Conde del Real Agrado, 2, 33205, Gijón

[www.fundacionalpe.org](http://www.fundacionalpe.org)

[acondro@fundacionalpe.org](mailto:acondro@fundacionalpe.org)

(34)985176153

Inscrita en el registro de Fundaciones Docentes y Culturales del Principado de Asturias, CIF G33863515, núm. 132, t. 1, folio 33, sección 1ª

*Ms. Carmen Alonso Álvarez, on behalf of the ALPE Acondroplasia Foundation, with address in Gijón (33205), Conde de Real Agrado street, 2, ground floor, and with C.I.F. G-33863515, SAYS:*

*1.- That cider culture is a fundamental pillar for the ALPE ACONDROPLASIA Foundation, every year thousands of families visit our facilities located in Gijón, making visits to the cider houses and cider mills located in our municipality an essential activity during their stay in our city.*

*2.- Every two years, the ALPE ACONDROPLASIA Foundation holds national and international congresses with an average of 1,000 attendees. The favourite cultural activity of the congresses is the cider espicha, a visit to one of the Llagares de Gijón, where you can learn first-hand about the process of cider production, pouring, storage and bottling. In these espichas, the cider culture inherent to Asturias and Gijón is highlighted.*

*This is why we support the candidacy of cider as Intangible Heritage of Humanity.*

*And for the record, I hereby sign it in Gijón on 7<sup>th</sup> February 2022.*



FDO. CARMEN ALONSO ÁLVAREZ  
MANAGER OF THE ALPE ACONDROPLASIA  
FOUNDATION

**11.- Felipe Orviz Orviz, President of the “Asociación Club Velocipedista de Laviana”**

**DIRECCION GENERAL DE PATRIMONIO**  
**GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS**

D. FELIPE ORVIZ ORVIZ, con DNI 76946508P y como presidente de la ASOCIACION CLUB VELOCIPEDISTA DE LAVIANA, con domicilio social en Calle Puerto Pajares s/n, 33980 POLA DE LAVIANA-ASTURIAS, Inscrita con el número 13196, del Registro de Asociaciones del Principado de Asturias, DICE

**PRIMERO.-** Como asociación cultural y deportiva que promueve el ciclismo en todas sus facetas, queremos manifestar que la sidra es seña de identidad de Asturias y conforma una conexión muy estrecha con los amantes y practicantes del ciclismo.

Cada año miles de ciclistas visitan y recorren nuestras carreteras, ascienden a cimas míticas como el Angliru, Gamoniteiro, Lagos de Covadonga, Praeres de Nava, Cotobello, Puerto San Lorenzo, La Farrapona..... y disfrutan de la cultura sidrera reponiendo fuerzas con un buen culete de sidra, visitan llagares y sidrerías, impregnándose de una cultura de socialización que gira en torno a la sidra.

**SEGUNDO.-** Para nuestra asociación sería fantástico la declaración de la sidra como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, al contribuir a promocionar Asturias, su cultura y por ende, los grandes paisajes y oportunidades ciclistas de nuestra región.

Es por ello, que apoyamos la candidatura de la Sidra como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

En Laviana, a 7 de febrero de 2022.

**ORVIZ**  
**ORVIZ**  
**FELIPE -**  
**76946508P**

Firmado  
digitalmente por  
ORVIZ ORVIZ FELIPE  
-76946508P  
Fecha: 2022.02.08  
17:33:45 +01'00'

FELIPE ORVIZ ORVIZ

PRESIDENTE CLUB VELOCIPEDISTA DE LAVIANA

*Mr. FELIPE ORVIZ ORVIZ, with DNI 76946508P and as president of the ASOCIACION CLUB VELOCIPEDISTA DE LAVIANA, with registered office at Puerto Pajares Street no number, 33980 POLA DE LAVIANA-ASTURIAS, registered under number 13196, in the Register of Associations of the Principality of Asturias, SAYS*

***FIRST:*** *As a cultural and sporting association that promotes cycling in all its facets, we wish to state that cider is a sign of identity of Asturias and forms a very close connection with cycling lovers and practitioners.*

*Every year thousands of cyclists visit and ride along our roads, climb mythical peaks such as the Angliru, Gamoniteiro, Lagos de Covadonga, Praeres de Nava, Cotobello, Puerto San Lorenzo, La Farrapona, etc. and enjoy the cider culture, replenishing their strength with a good glass of cider, visiting cider houses and cider bars, immersing themselves in a culture of socialising that revolves around cider.*

***SECOND.-*** *For our association it would be fantastic to have cider declared Intangible Heritage of Humanity, as it would help to promote Asturias, its culture and therefore, the great landscapes and cycling opportunities of our region.*

*This is why we support the candidacy of cider as Intangible Heritage of Humanity.*

*In Laviana, 7<sup>th</sup> February  
2022*

ORVIZ ORVIZ FELIPE - 76946508P

Digitally signed by ORVIZ ORVIZ FELIPE  
- 76946508P Date: 2022.02.08  
17:33:45 +01'00'

FELIPE ORVIZ ORVIZ

PRESIDENT OF THE VELOCIPEDISTA CLUB  
OF LAVIANA



**12.- Valentín Martínez Otero, President of the Asturian Centre of Madrid**



## CENTRO ASTURIANO DE MADRID

Estimados Sres:

Como Presidente del Centro Asturiano de Madrid, máximo referente de la asturianía en la capital de España quiero mediante estas líneas expresar mi total apoyo a la candidatura de la “Cultura Sidrera Asturiana” que ha sido presentada para la Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO.

Como asturiano siempre he considerado a la sidra como una vinculación con mi tierra. La cultura de la sidra se extiende más allá de las fronteras de nuestra región y se ha convertido en un símbolo vivo de nuestra identidad.

La sidra en el Principado tiene un carácter ancestral. En torno a la recogida de la manzana y a la elaboración de la sidra en los llagares, se han desarrollado durante generaciones tradiciones que siguen vigentes hoy en día y que incluso forman parte de la mayoría de las fiestas populares de nuestros pueblos.

Considero que esta tradición forma parte de e la idiosincrasia del pueblo asturiano siendo una de las señas de identidad que nos identifican en cualquier parte del mundo.

Es por esto que reitero mi apoyo incondicional a la designación de la “Cultura Sidrera” como “Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO.

Y para que así conste ante los organismos competentes, firmo esta declaración a ocho de febrero de dos mil veintidós.



## ASTURIAN CENTRE OF MADRID

*Dear Sirs,*

*As President of the Asturian Centre of Madrid, the leading reference point for Asturian culture in the capital of Spain, I would like to express my full support for the candidacy of the "Asturian Cider Culture" that has been presented for the UNESCO Representative List of Intangible Cultural Heritage.*

*As an Asturian, I have always considered cider as a link to my homeland. The cider culture extends beyond the borders of our region and has become a living symbol of our identity.*

*Cider in the Principality has an ancestral character. For generations, traditions have developed around apple picking and cider making in the cider mills, traditions that are still in force today and which are even part of most of the popular festivals in our villages.*

*I believe that this tradition is part of the idiosyncrasy of the Asturian people and is one of the signs of identity that identify us in any part of the world.*

*That is why I reiterate my unconditional support for the appointment of the "Cider Culture" as Intangible Cultural Heritage of UNESCO.*

*For the record before the competent bodies, I sign this declaration on the eighth day of February two thousand and twenty-two.*

50422213A VALENTIN  
MARTINEZ-OTERO (R: G28494987)

Digitally signed by  
50422213A VALENTIN  
MARTINEZ- OTERO (R:  
G28494987)

Date: 2022.02.08  
13:53:10 +01'00'

**13.- Horacio Antonio Castaño, president of the Asturian Centre of Rosario (Argentina)**

Rosario 2 de febrero de 2022

Soy Horacio Antonio Castaño, hijo de asturianos , con doble nacionalidad y fui durante 42 años, Presidente de mi querido Centro Asturiano de Rosario, o sea desde el año 1978

En reiteradas oportunidades realicé viajes a Asturias , en el desempeño de mis funciones y participe en muchos eventos relacionados con la Cultura Asturiana y por supuesto con la Sidra. También tuve mucha relación con la FICA ( Federación Internacional de Centros Asturianos)

Creo que la decisión de que la cultura Sidrera Asturiana sea Candidata a Patrimonio mundial internacional ante la UNESCO, es lo más acertado, porque la sidra no solo es un producto fundamental de la economía asturiana, sino que también es parte de una cultura con personalidad propia. En diversas oportunidades visité el Museo de la Sidra.

El escanciado, manera única, típica y exclusiva de servir la sidra es sin duda la gran diferenciación de su degustación, por ese motivo es un buen reflejo del respeto mutuo fomentado por la cultura sidrera. -

Como símbolo y producto de la manzana es representante exclusiva de la identidad asturiana.

Por ese motivo apoyo, junto a la gente de mi Centro, esta maravillosa iniciativa del Gobierno de Asturias ante la UNESCO. -

Horacio Antonio Castaño Fernández

6-11-1942 DNI 6047962

Bvard Oroño 679 6P 2000 Rosario

Santa Fe- Argentina



Rosario, 2<sup>nd</sup> February 2022

I am Horacio Antonio Castaño, son of Asturians, with double nationality and I was, since 1978 and for 42 years, president of my beloved Asturian Centre of Rosario.

On several occasions I travelled to Asturias in the performance of my duties and participated in many events related to Asturian Culture and, of course, to Cider. I also had a close relationship with the FICA (International Federation of Asturian Centres, for its initials in Spanish).

I believe that the decision to nominate the Asturian cider culture as a candidate for international world heritage at UNESCO is the right thing to do, because cider is not only a fundamental product of the Asturian economy, but it is also part of a culture with its own personality. I have visited the Cider Museum on several occasions.

Pouring, a unique, typical and exclusive way of serving cider, is undoubtedly the great differentiating feature of cider tasting, which is why it is a good reflection of the mutual respect fostered by the cider culture.

As a symbol and apple product, it is an exclusive representative of the Asturian identity.

That is why I support, together with the people of my centre, this wonderful initiative of the Government of Asturias at UNESCO.

Horacio Antonio Castaño Fernández

6-11-1942 DNI 6047962

Oroño Blvd. 679 6P 2000 Rosario

Santa Fe - Argentina

**14.- Daniel Pérez de Diego, President of the Asturian Centre of Uruguay**

Montevideo, febrero de 2022.

De mi mayor consideración.

Estimados miembros de UNESCO,

Expreso mi pleno conocimiento de la nominación de la Cultura Sidrera Asturiana como parte del patrimonio inmaterial de la humanidad. Mediante la presente nota, me gustaría demostrar mi apoyo y alegría por esta gran consideración que de hacerse realidad haría a muchos asturianos felices.

Me presento, soy Daniel Pérez de Diego, tuve la suerte de nacer en Taranes el primero de setiembre de 1947 en el concejo de Ponga, Asturias. Antes de cumplir veinte años, el once de julio de 1967 tuve la necesidad de emigrar a Uruguay, país en el cual aún resido. Aquí, puede reconectar con mi tierra mediante el Centro Asturiano, en donde junto a todos los paisanos nos reunimos regularmente en nuestro llagar a recordar nuestra tierra y a celebrar nuestras tradiciones como lo son la Gaita, la Fabada y nuestra tan querida Sidra. Particularmente me da mucha ilusión el ocho de setiembre de cada año, ya que es en el Día de Covadonga; siempre lo celebramos escanciando sidra y cantando tonadas hasta el cansancio.

Tengo tantos gratos recuerdos de mis épocas en Asturias, como cuando en ferias, romerías y boleras nos juntábamos de distintos pueblos a tomar sidra y a fraternizar con los paisanos. Sentíamos que nos conocíamos desde siempre ya que nos unía el amor por Asturias y la sidra sin lugar a duda era un tema de conversación.

La sidra me acerca a mis épocas de chaval, en donde me familiaricé con el proceso de mayar la manzana, recuerdo la dedicación con la cual seleccionábamos las manzana, ya que para dar más acidez se necesitaba la manzana mingana, rosada y la canina. Este procedimiento lo hacíamos en un llagar muy precario en donde prensábamos la manzana y la recogíamos en el duernu, para luego juntarnos con la gente del pueblo a probar la primera tirada. Luego la estacionábamos en barricas por unos meses para poder empezar a escanciarla. Nos encontrábamos en chigres para hacer la ronda con castañas de las sardas y pasar el vaso de mano en mano, escanciando la sidra bien espumosa y lista para ser bebida de un culín mientras cantábamos asturianadas del Presi. También recuerdo mis visitas a Cangas de Onis a los premios de mozos en donde pasábamos horas escanciado y de paso, visitaba el Hotel el Llagar en Peruyes, donde, con mis hermanos y sobrinos degustamos la rica y abundante sidra que elaboran año tras año.

Considero importante la candidatura, ya que nuestra Sidra es el símbolo de identidad y de fraternidad de todo el pueblo Asturiano y es el legado que dejamos a las nuevas generaciones.

Atentamente,



Daniel Pérez de Diego

RE196801237354



Montevideo,  
February  
2022.

*Yours sincerely.*

*Dear members of  
UNESCO,*

*I express my full awareness of the nomination of the Asturian Cider Culture as part of the Intangible Heritage of Humanity. By means of this note, I would like to show my support and joy for this great consideration which, if it becomes a reality, would make many Asturians happy.*

*I am Daniel Pérez de Diego, I was lucky enough to be born in Taranes on the first of September 1947 in the council of Ponga, Asturias. Before my twentieth birthday, on the eleventh of July 1967, I had to emigrate to Uruguay, where I still live. Here, I can reconnect with my homeland through the Asturian Centre, where together with all my fellow Asturians we meet regularly in our llagar to remember our land and to celebrate our traditions such as the gaita, the fabada and our much-loved cider. I particularly look forward to the 8th of September every year, as it is the Day of Covadonga; we always celebrate it by pouring cider and singing tunes until we get tired of it.*

*I have so many fond memories of my time in Asturias, such as when at fairs, pilgrimages and bowling alleys we would get together from different villages to drink cider and socialise with our fellow countrymen. We felt that we had always known each other because we were united by our love for Asturias and cider was, undoubtedly, a topic of conversation.*

*Cider takes me back to my childhood, when I became familiar with the process of apple crushing. I remember the dedication with which we selected the apples, because to give more acidity we needed the mingana, rosada and canina apples. This procedure was done in a very precarious llagar where we would press the apples and pick them up in the duernu, and then we would get together with the people of the village to taste the first run. Then we would keep it in barrels for a few*

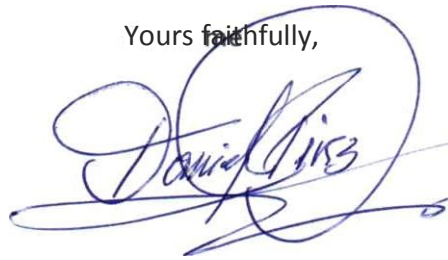
*months so that we could start to pour it. We would meet in chigres to make the rounds with chestnuts from the sardas and pass the glass from hand to hand, pouring the cider well frothy and ready to be drunk in one go while we sang "asturianadas del Presi". I also remember my visits to Cangas de Onís for the cider awards, where we spent hours pouring cider and, on the way, I visited the Hotel el Llagar in Peruyes, where, with my brothers and nephews and nieces, we tasted the rich and abundant cider that they make year after year.*

*I consider the candidacy to be important, as our Cider is the symbol of identity and fraternity of all the Asturian people and is the legacy that we leave to the new generations.*

*Daniel Pérez de Diego*

*RE196801237354*

Yours faithfully,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Daniel Pérez de Diego", with a large, stylized flourish underneath.

**15.- José Guillermo Garrido Vega, on behalf of the company Coemastur**



**Aramil, 7 de Febrero, 2022**

**A/A: Sr. Director General de Cultura y Patrimonio del Principado de Asturias.**

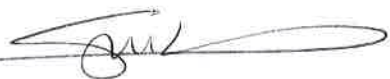
Estimados señores,

Desde la empresa Coemastur, S.L. queremos dar nuestro firme apoyo a la candidatura de La Cultura Sidrera Asturiana como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

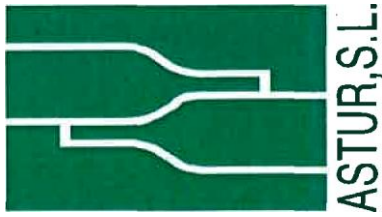
Muchísimos asturianos hemos nacido entre manzanas, en casas con llagar propio y olor a sidra dulce. Esto viene siendo así desde tiempos casi ancestrales, de tal manera que con el paso de los siglos la sidra se ha convertido en un motor económico (da empleo a más de 25.000 personas) y un fenómeno social y cultural en nuestra región.

Por otra parte, el ritual del escanciado hace que nuestra sidra natural sea diferente al resto de las sidras que se elaboran en el resto del mundo.

Muchísimas gracias por su tiempo,  
Se despide afectuosamente,



Jose Guillermo Garrido Vega  
(DNI: 10891727-P)  
Responsable de Compras  
Coemastur, S.L.  
Barrio de Abajo nº80,  
33518 Aramil, Siero, Asturias, España



**Aramil, February 7<sup>th</sup>, 2022**

FAO: Mr. Director General for Culture and Heritage  
of the Principality of Asturias.

*Dear Sirs,*

*From the company Coemastur, S.L. we want to give our firm support to the candidacy of the Asturian Cider Culture as Intangible Heritage of Humanity.*

*Many Asturians were born among apples, in houses with their own llagar and the smell of sweet cider.*

*This has been the case since almost ancestral times, so that with the passing of the centuries, cider has become an economic engine (employing more than 25,000 people) and a social and cultural phenomenon in our region.*

*On the other hand, the pouring ritual makes our natural cider different from the rest of the ciders produced in the rest of the world.*

*Thank you very much for your time.*

*Yours affectionately,*

---

*Jose Guillermo Garrido Vega  
(DNI: 10891727-P)  
Purchasing Manager Coemastur, S.L.  
Barrio de Abajo, 80*

33518 Aramil, Siero, Asturias, Spain

**16.- David M. Rivas, Professor of Economic Structure at the Autonomous University of Madrid**

Soi David M. Rivas, profesor titular de estructura económica na Universidad Autónoma de Madrid. Já xubiláu, y procedo d'una familia rural que siempre mayó mazana y fizo sidra, polo que crieme nun entornu nel qu'esta bebida y'l so ciclu de producción y consumu ye central na estructura social y fundamental nes formes culturales. Como consumidor habitual, ya a partir d'una edá, participo en toles manifestaciones culturales tradicionales que tienen na sidra l'elementu básicu, como son los magüestos, les espiches o los chigres, verdaderos centros de comunicación y socialización, lo mesmo nes zones rurales que nes urbanes. Particular importancia tien el ritu del escanciáu, echar la sidra dende lo alto pa, nel vasu, provocar l'activación del carbonu endóxenu, nun xeitu de tantu raigañu cultural como de razón científica.

Siempre mantuve la mio residencia nuna parroquia rural pequeña de tradición sidrera, onde la presencia del pumar ye totalmente dominante ente los árboles frutales y na que prácticamente en toles caseríes hai llagar pa criar sidra. Tamién cuenta la valle con dos llagares comerciales, d'un tamaño mediu con respetu a la dimensión de los actuales llagares industriales asturianos.

Na mio trayectoria profesional pertencí a organizaciones ya instituciones ambientales y de desarrollu sostenible, particularmente en grupos d'investigación na Unión Europea sobro espaciu ambiental. De la mesma manera, realicé estudios sobro sociedá rural, economía agropecuaria y protección d'espacios, particularente n'Asturies. Tamién trabayé en procesos de desendolcu rural y ambiental n'América Llatina, con un programa de cuásique dos décadas nel casu de Guatemala.

En 2001 publiqué "La sidra asturiana: bebida, ritual y símbolu", que tuvo otra edición ampliada y revisada en 2004. Nesi llibru, que podríamos calificar como de divulgación académica, desendolco tolo que ye la historia de la mazana y la sidra na historia d'Asturies, la so importancia nel procesu económicu que llevó a la industrialización, les fases de producción y consumu del productu, les formes culturales alrodiu d'ello, dende la collecha ata'l consumidor final, los cuentos y les lleendes...

Supé de la iniciativa de presentar la candidatura de la cultura sidrera asturiana pa integrase na llista representativa de patrimoni cultural inmaterial de la humanidá de la UNESCO dende'l principiu, participando na so elaboración siempre que me convidaron a facelo. Considero que la sidra asturiana merez formar parte de tan importante nómina porque contribuyiría a valorizar esi patrimoni cultural de tola humanidá, facendo visible una orixinal y xenuina manifestación d'una pequeña parte de la mesma.

A un tiempu, la consideración de la sidra asturiana y la so cadarma cultural y socioeconómica como parte notable de la cultura universal tamién aidaría a dar prestancia y presencia, a un autorreconocimientu n'Asturies, custión perimportante nel procesu xeneral de globalización-particularización. Nesti xuegu dialécticu ye sencial qu'una mesma humanidá conoza y aprecie les singularidaes que nutren, precisamente, la únidá.

Prof. Dr. David M. Rivas  
Argañosu - Candanal  
Villaviciosa  
8 de febreru de 2022





I am David M. Rivas, Professor of Economic Structure at the Autonomous University of Madrid, now retired. I come from a rural family that has always crushed apples and produced cider, since I have grown up in an environment in which this drink and its production and consumption cycle occupy a central place in the social structure and is at the heart of cultural forms. As a regular consumer and from a certain age, I have taken part in all the traditional cultural manifestations that have cider as their basic element, such as the 'magüestos' (roasting of chestnuts), the 'espichas' (opening of a cider barrel) or the 'chigres' (cider bars), true centres of communication and socialisation, both in rural and urban areas. Of particular importance is the ritual of the 'escanciado': pouring the cider from above so that, when it hits the glass, it activates the endogenous carbonic gas, in a way that is explained by cultural roots and for scientific reasons.

I have always lived in a small rural parish with a cider-making tradition, where the apple tree is very dominant among the fruit trees and where there is a cider press in practically every house to produce cider. The valley has also two commercial cider presses, of a medium size compared to the current Asturian industrial cider presses.

Throughout my professional career I have belonged to environmental and sustainable development organisations and institutions, particularly to European Union research groups on environmental space. I have carried out studies on rural society, agricultural economy and protection of spaces, particularly in Asturias. I have also worked on rural and environmental development processes in Latin America, with a programme lasting almost two decades in the case of Guatemala.

In 2001 I published "Asturian cider: drink, ritual and symbol" (La sidra asturiana: bebida, ritual y símbolo), which had a new, expanded and revised edition in 2004. In this book, which could be described as an academic popularisation, I develop the history of the apple and cider in the history of Asturias, its importance in the economic process that led to industrialisation, the stages of production and consumption of the product, the cultural forms related to it, from the harvest to the final consumer, the tales and legends...

I have known from the beginning about the initiative to present the candidacy of the "Asturian cider culture" for inclusion in the representative list of the Intangible Cultural Heritage of Humanity of the UNESCO, participating in its elaboration since I was invited to do so. I believe that Asturian cider deserves to be part of such an important list, because it would contribute to enhance the value of this cultural heritage of all humanity, giving visibility to an original and genuine manifestation of a small part of it.

At the same time, the consideration of Asturian cider and its cultural and socio-economic fabric as an outstanding part of universal culture would also help to give it prestige and presence, to its own recognition in Asturias, a fundamental issue in the general process of globalisation-particularisation. In this dialectic interplay it is essential that a single humanity knows and appreciates the singularities that nourish, precisely, unity.

Prof. Dr. David M. Rivas  
Argañoso - Candanal  
Villaviciosa (Asturias-Spain)

8 February 2022

A handwritten signature in blue ink, consisting of stylized initials 'DMR' followed by a vertical line and a small dash.

**17.- Pedro Caramés, President of the Gascona Street Caterers Association in Oviedo**



Estimados Sres.

Mi nombre es Pedro Caramés y soy el Presidente de la Asociación de Hosteleros de la calle Gascona de Oviedo. Nuestra asociación esta compuesta por diez sidrerías, en las que trabajamos con tesón por mantener las tradiciones sidreras y gastronómicas de Asturias siendo la calle Gascona el centro sidrero por excelencia de la capital de Asturias.

El escanciado de la sidra es uno de nuestros principales referentes, manteniéndose en todos nuestros locales. Asimismo organizamos todo tipo de eventos relacionados con la cultura sidrera como son los « Cancios o cantares de chigre », tradición que en Gascona se celebra semanalmente y que consiste en básicamente en acompañar el consumo de la sidra con canciones tradicionales, o la Preba de la Sidra, evento recientemente declarado Fiesta de Interés Turístico Regional que ensalza de manera festiva la tradición de la prueba de la primera sidra de la temporada.

Es por tanto nuestra Asociación una organización íntimamente vinculada a la cultura sidrera y como no puede ser de otro modo, ha participado en el proceso de elaboración como embajadores por parte del Ayuntamiento de Oviedo y apoya decididamente la candidatura de la « Cultura sidrera asturiana » a integrarse en la Lista de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO. Este reconocimiento sin duda contribuiría a incrementar el aprecio y valoración internacional hacia el patrimonio cultural inmaterial.

Reiterando nuestro apoyo a la candidatura y poniéndonos a su disposición para cualquier aclaración, se despide atentamente,

Pedro Caramés  
Presidente

Asociación de Hosteleros de la calle Gascona, Bulevar de la Sidra



Dear Sirs,

My name is Pedro Caramés and I am the President of the Gascona Street Caterers Association in Oviedo. Our association is made up of ten cider bars, where we work hard to maintain the cider and gastronomic traditions of Asturias, Gascona Street being the cider centre par excellence of the capital of Asturias.

Cider pouring is one of our main references, and is maintained in all our premises. We also organise all kinds of events related to cider culture, such as the "Cancios o cantares de chigre", a tradition that is celebrated weekly in Gascona and which basically consists of accompanying the consumption of cider with traditional songs, or the Preba de la Sidra, an event recently declared a Festival of Regional Tourist Interest that celebrates the tradition of tasting the first cider of the season in a festive way.

Our association is therefore an organisation closely linked to the cider culture and, as it could not be otherwise, has participated in the elaboration process as ambassadors on behalf of the Oviedo City Council and strongly supports the candidacy of the "Asturian cider culture" to be included in the UNESCO List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity. This recognition would undoubtedly contribute to increase the international appreciation and valuation of intangible cultural heritage.

Reiterating our support for the candidacy and placing ourselves at your disposal for any further clarification, we remain attentively at your disposal.

Pedro Caramés  
President

Association of Hotel and Restaurant Owners of Gascona Street, Cider Boulevard

**18.- Lluís Antón González Fernández, President of “Telón de Fondo”**

## TELÓN DE FONDO TEATRU, APOYA A LA CANDIDATURA “CULTURA SIDRERA ASTURIANA” A LA LLISTA DE PATRIMONIU CULTURAL INMATERIAL DE LA UNESCO.

El grupu teatru Telón de Fondo ñaz nel añu 1973, como grupu d'empresa de la antigua fábrica siderúrxica ENSIDESA. Años más tarde configúrase como grupu de teatru independiente hasta l'actualidá. Nestos cuasi cincuenta años el grupu punxo en pié una montonera d'obres, de diversos autores, col únicu amestamientu de tar feches n'asturianu. Percorrimos con elles, tola xeografía asturiana, actuando en grandes teatros, como El Campoamor o El Xovellanos, pero tamién en pequeños espacios, pa poder llegar a llugares onde nun llega normalmente el teatru. Cases de cultura, pequeños places, chigres y hasta llugares de sidre.

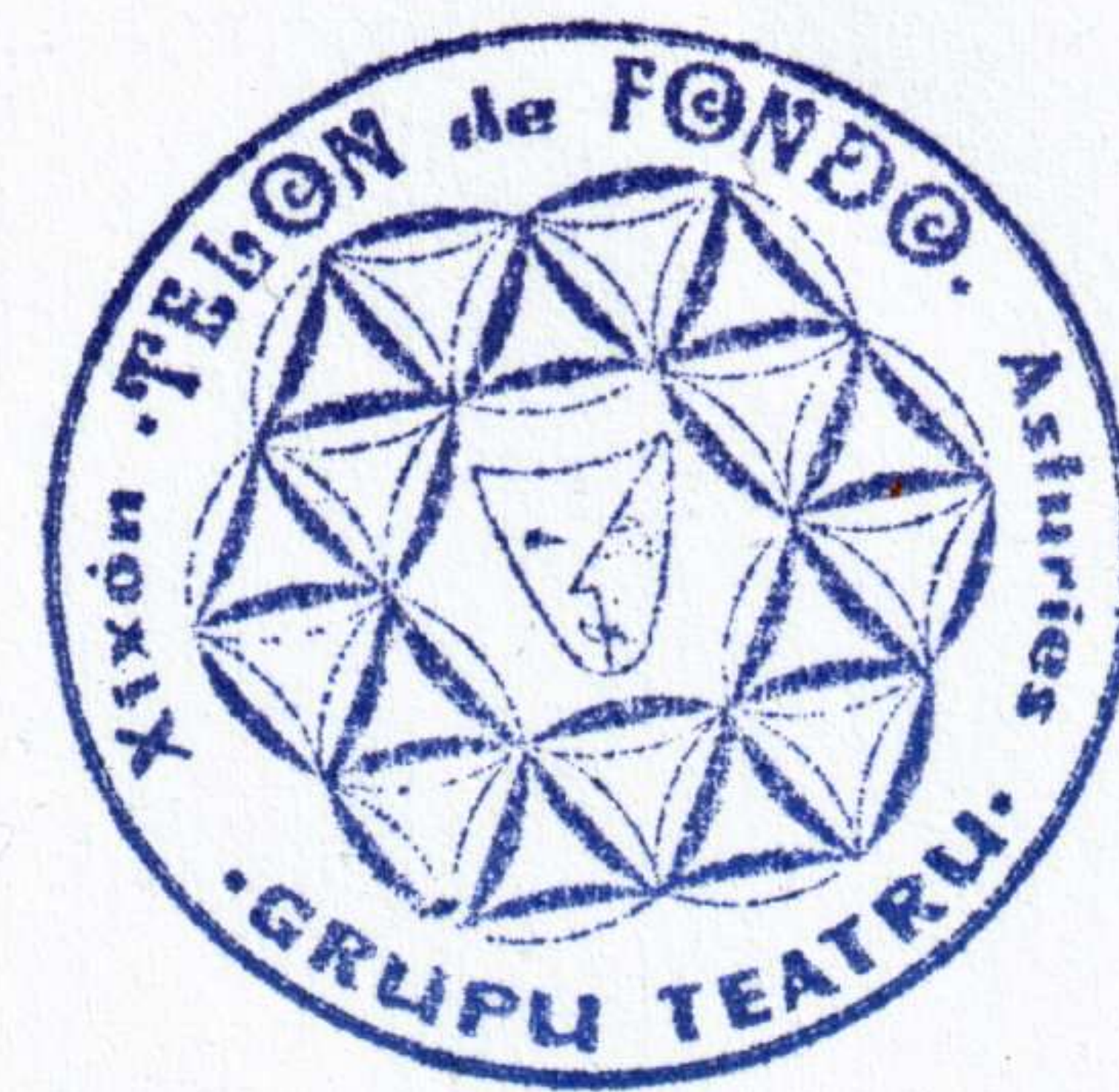
La nuesa rellación col mundu la sidra, como con tola cultura asturiana, forma parte del nuesa identidá como grupu.

Nos primeros años de la transición democrática, cola llegada de les llibertaes y los primeros ayuntamientos democráticos, l'Ayuntamientu Xixón entamó los primeros espectáculos populares na Plaza Mayor, embaxo d'un Entoldáu. Asina nacieron les primeres maestres de teatru. El grupu de teatru Telón de Fondo, a traviés de L'Asamblea Permanente de Teatru d'Asturies, yera l'encargáu d'entamar una folixa final, pa los grupos participantes. Esta facíase na sablera San Lorenzo con una pipa de sidra y la folixa nun finaba hasta que nun s'acabara la sidra.

Años más tarde el grupu participó nos desfiles del Antroxu de Xixón, repartiendo sidre ente los espectadores al pasu de la carroza del Grupu. Un añu fizo hasta una parodia de la campaña que facia el Principaáu a favor de la sidra asturiana, con un personaxe “El Mexaor” que daba cuenta de les propidaes diurétiques del productu.

El nuesu grupu, siempre que salia d'Asturies llevaba, polo menos, una caja de sidre. Non pa nosotros sinón pa convidar a la xente que nos recibía y pa mostrar la manera particular d'escanciar la nuesa sidre natural y la nuesa forma de bebela siempre en xermandía. Madrid, Lisboa, Bruseles, Lieja, Cracovia, Varsovia... foron testigos d'esti ritu.

Una vez conocía la candidatura a la Llista Representativa de la Cultura Inmaterial de la UNESCO, el grupu teatru Telón de Fondo muestra el so sofitu incondicional a la candidatura de la “Cultura Sidrera Asturiana”, por considerar que ye una forma de cultura popular que tá vinculada, a la nuesa llingua, a les nuses tradiciones, al nuesu teatru, al nuesu cancioneru. Una forma de bebela en xermandia, compartiendo les botelles fai que se muestre non solo una tradición sinón lo meyor del ser humanu, l'allegria y la solidaridá.



Firmáu: Lluís Antón González Fernández.  
Presidente de Telón de Fondo,

## TELÓN DE FONDO TEATRU SUPPORTS THE CANDIDACY OF "ASTURIAN CIDER CULTURE" FOR THE UNESCO LIST OF INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE

The theatre group "Telón de Fondo" was founded in 1973 as a company group of the former steel factory ENSIDESA. Years later, it would become an independent theatre group until the present day. In these almost fifty years, the group has staged a multitude of plays, by different authors, with the only common point of being written in Asturian. With these plays we have travelled all over Asturias, performing in large theatres such as the Campoamor or the Jovellanos, but also in small venues in order to reach places where theatre does not normally reach: cultural centres, small squares, bars and even cider presses.

Our relationship with the world of cider, as with all Asturian culture, forms part of our identity as a group.

In the early years of the Transition, with the arrival of freedom and the first democratic town councils, Gijón City Council organised the first popular shows in the Plaza Mayor, under awnings. This is how the first theatre shows were born. The group Telón de Fondo, through the Permanent Theatre Assembly of Asturias, was in charge of organising a party at the end for the participating groups. It was held on the beach of San Lorenzo with a barrel of cider and the party did not end until the cider was finished.

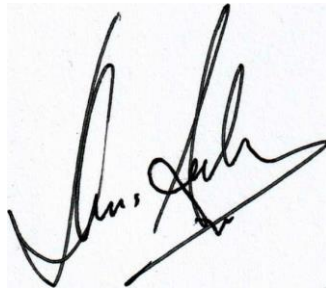
Years later, the group took part in the Gijón Carnival parades, handing out cider to the spectators as the group's float passed by. In one of those years we even made a parody of the Asturian Government's promotional campaign in favour of Asturian cider with a character called "El Mexaor", who gave an account of the product's diuretic properties.

Whenever we left Asturias our group took at least one case of cider with us. Not for us, but to invite the people who received us and to show the particular way of pouring our natural cider and our way of drinking it always in friendship. Madrid, Lisbon, Brussels, Liège, Krakow, Warsaw... have witnessed this rite.

After learning of the candidacy for the UNESCO Representative List of



Intangible Culture, the theatre group Telón de Fondo expresses its unconditional support for the candidacy of "Asturian cider culture", considering it a form of popular culture that is linked to our language, our traditions, our theatre, our songbook. The way of drinking it in brotherhood, sharing the bottles, means that it represents not only a tradition, but the best of human beings: joy and solidarity.

A handwritten signature in black ink on a light background. The signature is stylized and appears to read 'Lluís Antón González Fernández'.

Signed: Lluís Antón González Fernández

President of "Telón de Fondo"

**19.- Ignacio Galán Fernández**

A/a de quien interese:

Nos últimos diez años vengo trabayando como periodista nel ámbitu de la sidra, dirixendo los programes de televisión Territoriu Sidreru y Mundu Sidreru, conociendo nel camín a cientos de persones venceyaes al ámbitu de la cultura sidrera dende tolos puntos de vista.

Magar que na mio vida, dende neñu, tuvi en contacto cola cultura sidrera, como cási que tolos asturianos, pañando mazana en casa, haciendo sidra con mio güelu, viviendo la esperiencia de les espiches y tantes otres actividaes alreduro de la cultura sidrera, conocer nestos años, al traviés del mio trabayu, muncho más a fondu la realidá de la cultura sidrera asturiana, fíxome tener entá más nidio la importancia d'esti elementu como aportación a la cultura de la humanidá.

La cultura sidrera asturiana ye muncho más que la cultura alreduro d'una bebida típica, ye la conservación d'una forma de vida que condiciona munchos otros aspectos del día a día de los asturianos y asturianes, tresformándose amás de forma dinámica hacia'l futuru.

Nestos años pudi colaborar aportando dalgunos materiales y testimonios a esta candidatura y paezme que pue suponer un importante puxu a la so conservación y difusión hacia'l futuru.

Ye por ello que camiento importante la reconocencia de la "Cultura sidrera asturiana" como Patrimoniu Inmaterial de la Humanidá y quiero sumame a les peticiones pa que se-y conceda esta distinción.



En Xixón, a 9 de febreru del 2022

**Inaciu Galán**

To whom it may concern:

For the last ten years I have been working as a journalist in the field of cider, directing the television programmes "Territoriu Sidreru" and "Mundu Sidreru", and meeting along the way hundreds of people linked to the field of cider culture from all points of view.

Despite the fact that all my life, since I was a child, I have been in contact with cider culture, like almost all Asturians -picking apples at home, making cider with my grandfather, living the experience of the *espichas* (opening of a cider barrel) and so many other activities around cider culture-, getting to know the reality of Asturian cider culture much more deeply through my work over the years has made me even more aware of the importance of this element as a contribution to the culture of mankind.

Asturian cider culture is much more than the culture surrounding a typical drink; it is the preservation of a way of life that conditions many other aspects of the daily life of Asturian men and women, and which is also changing dynamically towards the future.

Over the years, I have been able to participate by contributing some materials and testimonies to this candidacy, and I believe that it could be an important boost for its conservation and dissemination in the future.

For all these reasons, I consider it important to recognise the "Asturian cider culture" as Intangible Heritage of Humanity and I would like to join in the calls for it to be awarded this distinction.



Gijón, 9 February 2022

**Inaciu Galán**

**20.- Joaquín Alperi Sánchez, President of the Royal Asturian Association of River Fishing**



**REAL ASOCIACIÓN  
ASTURIANA  
DE PESCA FLUVIAL**

Fundada en 1946

C/ Valentín Masip, 25  
33013-OVIEDO  
Teléfono: 985 270 496  
e-mail: info@asturianadepesca.com

**D. Joaquín Alperi Sánchez**, como Presidente de la Real Asociación Asturiana de Pesca fluvial, asociación que cuenta con más de 75 años de antigüedad y un gran arraigo entre los pescadores tanto de la Comunidad autónoma de Asturias como de fuera de la misma, así como entre los defensores de la conservación de los ríos asturianos, manifiesto el más firme y convencido apoyo, tanto personal como por parte de la asociación a la que represento, a la candidatura para que la cultura sidrera asturiana sea declarada Patrimonio cultural inmaterial de la Humanidad de la UNESCO. Y es que, siendo conocedor del proceso de elaboración de dicha candidatura y habiendo participado en tal proceso, creo firmemente que la cultura de la sidra asturiana merece totalmente integrarse en la candidatura a la lista del patrimonio cultural inmaterial de la UNESCO, pues su inclusión sin duda alguna contribuirá enormemente a incrementar la valoración internacional del patrimonio cultural inmaterial.

Y es que ya desde mi juventud y a lo largo de todo el tiempo transcurrido desde entonces vengo observando como la cultura de la sidra en Asturias es un elemento fundamental a la hora de relacionarse la gente de los diferentes pueblos, villas y ciudades de Asturias, ya que es el elemento alrededor del cual y con la excusa de "*tomarse unas sidras*" la gente se reúne para charlar e intercambiar impresiones, experiencias y vivencias, mientras al mismo tiempo se observa y comenta sobre el adecuado arte del "*escanciado de la sidra*", arte de servir la sidra que contribuye a apreciar adecuadamente su sabor. Y, si bien es cierto que ya desde bien joven he participado en largas reuniones, charlas y tertulias alrededor de unas buenas sidras, tanto en sidrerías como en bares y lagares y/o en espichas, mención especial debo hacer a las reuniones que vengo manteniendo desde hace ya muchísimos años alrededor de unos vasos de buena sidra asturiana junto con otros pescadores, tras una larga jornada de pesca en los ríos asturianos, intercambiando impresiones y vivencias a la par que saboreamos unas excelentes sidras.

Y puedo asegurar que, tras haber tenido la oportunidad de degustar la sidra de muchas ciudades a lo largo de la geografía española, es la asturiana la mejor de las que se producen en toda la geografía española.

Sirva esta carta como el más firme apoyo y conformidad a la presentación de la candidatura a integrarse en la Lista representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO de la cultura sidrera asturiana.

En Oviedo, a 9 de febrero de 2.022

**Fdo. Joaquín Alperi Sánchez**



Valentín  
Nasip,  
25  
33013-  
OVIEDO  
Telephon  
e: 985 270 496 e-mail:  
info@asturianadepesc  
a.com

*Mr. Joaquín Alperi Sánchez, as President of the Royal Asturian Association of River Fishing, an association that has been in existence for more than 75 years and is deeply rooted among fishermen both in the Autonomous Community of Asturias and beyond, as well as among those who defend the conservation of Asturian rivers, I express my firm and convinced support, both personally and on behalf of the association that I represent, for the candidacy for the Asturian cider culture to be declared Intangible Cultural Heritage of Humanity by UNESCO. Being aware of the process of elaboration of this candidacy and having participated in this process, I firmly believe that the Asturian cider culture fully deserves to be included in the candidacy for the UNESCO List of the Intangible Cultural Heritage, as its inclusion will undoubtedly contribute enormously to increase the international appreciation of the intangible cultural heritage.*

*Since my youth and throughout the time that has passed since then, I have been observing how the cider culture in Asturias is a fundamental element in the way people in the different towns, villages and cities of Asturias relate to each other, since it is the element around which, with the excuse of "having a few ciders", people get together to chat and exchange impressions, experiences and experiences, while at the same time observing and commenting on the proper art of "cider pouring", the art of serving cider that helps to appreciate its flavour properly. And, although it is true that since I was very young, I have participated in long meetings, chats and gatherings over good cider, both in cider bars and in bars and cider presses and/or in espichas, I must make special mention of the meetings that I have been holding for many years now over a few glasses of good Asturian cider with other fishermen, after a*

*long day of fishing in the Asturian rivers, exchanging impressions and experiences while tasting some excellent cider.*

*And I can assure you that, having had the opportunity to taste cider from many cities throughout Spain, Asturian cider is the best cider produced in the whole of Spain.*

*This letter serves as the strongest support and agreement to the presentation of the Asturian cider culture's candidacy to be included in the UNESCO Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity.*

*In Oviedo, 9<sup>th</sup> February 2022*

de f  
  
Joaqu

Joaquín Alperi Sanchez



**21.- María del Pilar Ramos Rodríguez**

Venta de los Panes 7 de Febrero del 2022

A la atención del Ministerio de Cultura.

Hace tanto que no escribo, que se me ha olvidado el protocolo al cien por cien, espero sepan disculparme.

Mi nombre es M<sup>a</sup> del Pilar Ramos Rodríguez, nacida en Gijón el 12 de Octubre de 1975, y criada desde los seis años aproximadamente en la Marina "LES MARINÉS" de Villavieosa.

Como dato académico soy licenciada en Geografía e Historia, por la universidad de Oviedo, y entre varios cursos de especialización, realice los cursos de doctorado, con el fin de algún día poder hacer una tesis: "historia de la Sidra"... pero eso es otro capítulo.

Como profesión me dedico a la cocina, más concretamente soy perteneciente al Club de Guisanderas de Asturias, que entre otras de las muchas distinciones y premios, la más reciente es la medalla de Plata del Principado de Asturias... pero tampoco quiero extenderme más en títulos académicos o premios laborales; porque en realidad

Lo que yo verdaderamente soy es "CHIGRERA",  
en toda la extensión de la palabra, porque  
eso me parece fundamental; y en este proceso  
me parece imprescindible que todos camine  
mos de la mano, para que la cultura  
de la sidra sea considerada patrimonio  
Inmaterial de la humanidad y así lo  
recoja la Unesco; se que todas las candi  
daturas presentadas son dignas de ello,  
se perfectamente que la sidra no es  
una bebida exclusiva de nuestra región,  
ni mucho menos, pero lo que si tengo  
bien claro ~~es~~ no me cabe ninguna duda  
es que supone para los asturianos  
la cultura de ~~la~~ sidra.

Llevo toda una vida dedicada a ello, junto con mi hermano Jorge Alberto Ramos, campeón de escanciadores de sidra y un completo conocedor de esta bebida.

Una bebida muy compleja, no solo entorno a sus características sino a su consumo y a todo su proceso; y es justo ~~en~~ ese proceso el que nos ha sido transmitido como un legado único, como una conexión intangible con lo que somos, con lo que fuimos y con lo que orgullosamente queremos seguir siendo.

En la cabeza de cualquier asturiano que este lejos de su tierra, y vea una botella de sidra y un escanciador su cabeza ira directamente conectada a toda una tierra; a todos nuestros pasados... a nuestra historia; es como tener la certeza ~~que~~ <sup>de</sup> donde venimos esta conectado a nosotros, como si del mismo "hogar" se tratase.

Cuando uno bebe un culin de sidra y tira el sobrante al suelo, esta de volviendo a la tierra, lo que de ella

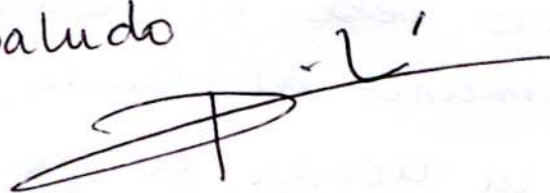
vino y por supuesto de donde todos venimos, es una conexión con el presente y el pasado, una forma de sentir nuestras raíces.

La sidra es una bebida que "une" en el más amplio sentido de la palabra, nos une entre nosotros, nos une con nuestra tierra, pero también nos une con el pasado.

La sidra representa toda una cultura popular, toda una manera de ser y de sentir; pretender intentar decir que es para mí la sidra, sería casi como hacer una terapia de psicoanálisis personal.

Como dice la canción, cuando restalla la sidra... retalla Asturias entera, en fin me gustaría explicar todo esto en un lugar tomando unos culetes, y no con una fría letra (eso sí, llenas de mucho amor), y sin más muchísimas gracias por la atención prestada.

Un Saludo

A stylized handwritten signature in blue ink, consisting of a large, sweeping loop followed by a vertical stroke and a horizontal line.

Venta de les Ranes, 7<sup>th</sup> February 2022

For the attention of the Ministry of Culture,

It has been so long since I have written that I have forgotten the protocol one hundred percent, I hope you will forgive me.

My name is María del Pilar Ramos Rodríguez, born in Gijón on 12<sup>th</sup> October 1975, and raised since I was about six years old in the Marina "Les Mariñes" in Villaviciosa.

As an academic fact, I have a degree in Geography and History and, among several specialisation courses, I took doctorate courses, with the aim of one day being able to write a thesis: "History of cider", but that is another chapter.

As a profession, I work in the kitchen, more specifically I am a member of the Club de Guisanderas de Asturias which, among many other distinctions and awards, the most recent one is the silver medal of the Principality of Asturias. But I don't want to dwell any longer on academic titles or work awards because, in reality, what I really am is a "CHIGRERA", in the fullest sense of the word, because that seems fundamental to me and in this process, I think it is essential that we all walk hand in hand, so that the cider culture is considered Intangible Heritage of Humanity, and so UNESCO recognises it. I know that all the candidacies presented are worthy of this, I know perfectly well that cider is not a drink that is exclusive to our region, far from it; but what I am very clear about, and there is no doubt in my mind, is what cider culture means to Asturians.

I have dedicated my whole life to it, together with my brother Jorge Alberto Ramos, champion cider pourer and a complete connoisseur of this drink. A very complex drink, not only in terms of its characteristics, but also in terms of its consumption and its entire process, and it is precisely this process that has been passed on to us as a unique legacy, as an intangible connection with what we are, with what we were and with what we proudly want to continue to be.

In the head of any Asturian who is far from his land, and sees a bottle of cider and a cider pourer, his head will be directly connected to a whole land, to all our pasts... to our history. It is like being certain that where we come from is connected to us, as if it were the same "home".

When you drink a small glass of cider and throw the leftover on the ground, you are giving back to the earth what it came from it and, of course, we all come from it. It is a connection with the present and the past, a way of feeling our roots.

Cider is a drink that "unites" in the broadest sense of the word, it unites us with each other, it unites us with our land, but it also unites us with the past.

Cider represents a whole popular culture, a whole way of being and feeling. Trying to say what cider is for me would be almost like a personal psychoanalysis therapy.

As the song goes, "Cuando restalla la sidra, restalla Asturias entera" ("When cider cracks, the whole of Asturias cracks"). Anyway, I would like to explain all this in a cider mill over a few culetes, and not with a few cold words (full of love, of course). And, without further ado, thank you very much for your attention.

Best regards, Pilar Ramos Rodríguez

**22.- Fernando de la Hoz Elices, spokesman for the gastronomic group  
“Puente de Mando”**



GIJON, 7 FEBRERO 2022

### Nuestra identificación y exposición de la relación con el mundo de la gastronomía y Sidra asturiana:

Una iniciativa de amigos, decidimos en el año 1991 reunirnos alrededor de una mesa, con buenos alimentos regados con bebidas que compaginasen con los mismos, como soporte para animar la concordia, tertulia, afecto, buena convivencia y especialmente respeto y aprecio a la amistad.

Implantamos entonces el recorrido por los restaurantes de Gijón una vez al mes, al objeto de llevar a cabo un reconocimiento con nuestra metopa a los restaurantes que mejor puntuación obtuviese en nuestros encuentros. Acordamos denominar a nuestro grupo gastronómico: PUENTE DE MANDO.

A la fecha, nuestro grupo asciende a 80 personas con distintas orientaciones de pensamiento, con gran diversificación en sus actividades profesiones y empresariales, es decir con una pluralidad integral en los componentes. La única característica común, es el fomento de la amistad y el disfrute de una buena relación alrededor de una mesa, con el aliciente de degustar lo mejor de los hosteleros afincados en Asturias.

Añadimos valor a la existencia de nuestro grupo, homenajeando periódicamente a personas de reconocido prestigio, por el hecho de hacer que la vida sea bella a su alrededor, habiendo galardonado a lo largo de nuestra historia a unas 50 personas a quienes les hemos entregado nuestra escultura emblemática con símbolos gastronómicos diseñada y labrada por miembros del grupo, que han sido capaces de lograr con ella la mejor representación gastronómica asturiana.

### Apoyamos la iniciativa del proceso de elaboración de la candidatura de la "Cultura Sidrera asturiana"

Es para el grupo de Puente de Mando una gran satisfacción conocer y apoyar la iniciativa de "La cultura sidrera asturiana" de presentar la candidatura a integrarse en la lista representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad UNESCO

Nuestro apoyo es total a esta iniciativa, puesto que somos conocedores y conscientes del bien cultural que esta tierra asturiana posee en cuanto a lo que significa la sidra en su cultura, blindada con la historia y tradición de esta tierra.

Existe muchísima literatura sobre este bien cultural que posee Asturias, lo que obviamente será sin duda, un buen soporte para el reconocimiento de la misma, al



objeto de que se tenga en consideración para su inclusión en el Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Sin querer ser exhaustivo, sino simplemente a título de aludir alguna mención de la historia de “la sidra asturiana”, como bien histórico de la existencia de esta cultura inmaterial que se guarda en esta tierra, nos permitimos mencionar alguna ilustración:

- Memoria geoagícola de Asturias de Pascual Pastor, sobre el Manzano (*Pyrus malus*)

“El clima y suelo asturiano, se puede considerar como la patria del manzano en España, al tener buen suceso en tierra arcilloso-arenosa, así como la rareza de ver bajar las temperaturas más de -2 grados, y su abundancia de humedades”

“los arbolistas que adoptan la marcha sabia del célebre Duhamel, hacen dos secciones de las distintas variedades de manzanas que se conocen, diferenciando entre la manzana comestible y la otra destinada a la sidra. Entre estas últimas, se encuentran La Najara, Pero pardo, Pero común, Pero helado, Rojilla, San Jorge, Peruétano, Pardona, de Calabazón, Blanquinas y de Formiento, Los gustos de los productores de sidra, permiten mezclar unas con otras o individualizar el fruto para su fermentación”

- Sidra y manzana de Asturias, Edición de LNE, cuyo director científico es Jose Antonio Fidalgo Sanchez

“Para los antiguos turcos, el manzano es árbol que se halla plantado a la derecha de Dios, y tal es su altura que ni los mismos ángeles pueden alcanzar los extremos de sus ramas. Quizá ¡quien lo sabe! Por eso la Divinidad quiso que Asturias se adornara de montañas para que desde sus cimas roquedas pudiesen los asturianos (que viven cerca del cielo), alcanzar el regalo privativo de los dioses: las manzanas”

“El fomento del manzano en la Asturias de la segunda mitad del siglo XVIII no fue obra exclusiva de la iniciativa particular. En muy buena medida también contribuyó la Sociedad Económica de Amigos del País Asturiano, cuyos estatutos obtienen el refrendo real en 15 de febrero de 1781, y la misma Junta General del Principado. Precisamente las Ordenanzas Generales del Principado de Asturias de 1781, en el título XII regulan el plantío de árboles y los viveros comunes y particulares”

“Los precios de la sidra permanecen estables entre 1622 y 1704 (seis maravedíes el cuartillo. Es a mediados de la segunda mitad del siglo cuando los precios se disparan, pasando a costar en 1799 de doce a dieciséis maravedíes el cuartillo”

- En la misma edición anterior, El historiador Elviro Martínez, comenta la manzana en la leyenda y en el arte:

“Cantos y juegos infantiles, cosas de niños, banales e intrascendentes, mitos, leyendas y supersticiones, cargados de sentido, de historia y de intención que por muy diversos caminos avisan del arraigo y de la tradición de la manzana de Asturias. También es notoria la presencia de la manzana y de la tradición en el cancionero popular y otras manifestaciones musicales, así como en la pintura”

- Jovellanos en su informe sobre el establecimiento de la Ley agraria:

“las huertas de naranja de Asturias y aún muchos prados y heredades se convirtieron en pomaradas por el aumento del consumo y precios de la sidra”

- También Jovellanos en la carta “Romerías de Asturias”

“sabemos que la sidra era, junto con el vino bebida presente obligada (diríamos en todas las romerías)

### Valoración del reconocimiento en su caso de la candidatura por LA UNESCO

Al tratarse de un reconocimiento de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, en caso de ser admitida la candidatura de “La cultura sidrera asturiana”, su beneficio, sin duda, lo absorbería esta tierra asturiana y por supuesto para orgullo de sus gentes, quienes en definitiva se verían honrados con el recorrido histórico de sus antepasados, quienes han sido capaces de “acunar” con sus esfuerzos y visión un patrimonio que se reconoce a través de la historia como un hito capaz de llegar a deslumbrar al mundo con sus iniciativas arriesgadas en momentos difíciles, creado con gran esfuerzo y visión futurista, para lograr un complemento gastronómico que le identifica con su entorno natural.

La historia es así de tozuda, y a pesar de todas las evoluciones de las nuevas formas de vida, impide que lo creado y mantenido a través de los tiempos, por los ancestros asturianos, ve su fruto en sus descendientes que han sido capaces de mantener su tradición para lograr el reconocimiento merecido a través del cuidado, la investigación, la evolución tecnológica, adaptabilidad a nuevos procesos y formas, y especialmente manteniendo la fuerza de la imaginación para conseguir su adaptabilidad a las nuevos tiempos, guardando los orígenes de sus primeros iniciadores en el pasado histórico.

Es importante el logro en su caso, pues Asturias necesita de este reconocimiento, al tratarse de una identificación histórica de la forma de vida de sus gentes, de tal forma que permita la innovación hacia el futuro sin deterioro de sus cualidades ambientales, sociales, gastronómicas, festivas, etc. etc.

A pesar de tratarse de un reconocimiento histórico inmaterial, no podemos obviar el atractivo económico para Asturias.

Las circunstancias de esta tierra, (con deterioro industrial latente) merecen un logro internacional a través un producto agrícola, que lleva la excelencia de cualidades para una recuperación de la economía de esta tierra, a través del cultivo de manzana, llagares, consumo local, nacional e internacional, trasladando con el esfuerzo de sus gente la visualización de esta gran tierra asturiana, acercando a los potenciales consumidores a visitar nuestra tierra potenciando el turismo dirigido hacia nuevas atractivos incluidos en la gastronomía especial de esta tierra norteña, bajo el soporte de la elección de inclusión “LA CULTURA SIDRERA ASTURIANA” dentro del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO.

No hay lugar a dudas, que esta iniciativa debe ser potenciada por los organismos institucionales, políticos, empresariales, sociales y particulares para lograr con su obtención el resurgir del optimismo de esta tierra asturiana ante el futuro.

Fernando de la Hoz Elices como portavoz del grupo gastronómico “Puente de Mando”





GIJÓN, 7<sup>th</sup> FEBRUARY 2022

Our identification and exposition of the relationship with the world of gastronomy and Asturian cider:

*An initiative of friends, in 1991 we decided to get together around a table, with good food and drinks to go with it, as a support to encourage harmony, socialising, affection, good fellowship and, especially, respect and appreciation of friendship.*

*We then set up a tour of the restaurants in Gijón once a month, with the aim of recognising with our metope the restaurants that obtained the best scores at our meetings. We agreed to call our gastronomic group: PUENTE DE MANDO.*

*To date, our group amounts to 80 people with different orientations of thought, with great diversification in their professional and business activities; that is to say, with an integral plurality in the components. The only common characteristic is the promotion of friendship and the enjoyment of a good relationship around a table, with the incentive of tasting the best of the hoteliers based in Asturias.*

*We add value to the existence of our group, periodically paying tribute to people of recognised prestige, for the fact that they make life beautiful around them. Throughout our history we have awarded around 50 people to whom we have given our emblematic sculpture with gastronomic symbols designed and carved by members of the group, who have been able to achieve with it the best representation of Asturian gastronomy.*

We support the initiative of the process of elaboration of the candidature of the "Asturian Cider Culture".

*It is a great satisfaction for the Puente de Mando group to know and support the initiative of "Asturian cider culture" to present the candidacy to be included in the representative List of Intangible*

## *Cultural Heritage of Humanity UNESCO.*

*We fully support this initiative, as we are aware of the cultural asset that this Asturian region possesses in terms of the significance of cider in its culture, which is reinforced by the history and tradition of this land.*

*There is a great deal of literature on this cultural asset that Asturias possesses, which will obviously be a good support for its recognition, so that it can be taken into consideration for inclusion in the Intangible Heritage of Humanity.*

*Without wishing to be exhaustive, but simply by way of alluding to some mention of the history of "Asturian cider", as a historical asset of the existence of this immaterial culture that is kept in this land, we would like to mention some illustrations:*

- *Memoria geoagrícola de Asturias* by Pascual Pastor, on the apple tree (*Pyrus malus*).

*"The climate and soil of Asturias can be considered as the home of the apple tree in Spain, as it has good success in clay-sandy soil, as well as the rarity of seeing temperatures drop more than -2 degrees, and its abundance of humidity".*

*"The arborists, who adopt the wise gait of the famous Duhamel, make two sections of the different varieties of apples known, differentiating between the edible apple and the other, destined for cider. The latter include La Najara, Pero pardo, Pero común, Pero helado, Rojilla, San Jorge, Peruétano, Pardona, de Calabazón, Blanquinas and de Formiento. The tastes of cider producers allow them to mix one with the other or to individualise the fruit for fermentation".*

- *Sidra y manzana de Asturias*, Edition of LNE, whose scientific director is José Antonio Fidalgo Sánchez.

*"For the ancient Turks, the apple tree is a tree planted at the right hand of God, and such is its height that not even the angels themselves can reach the ends of its branches. Perhaps, who knows! that is why the Divinity wanted Asturias to be adorned with mountains so that from their rocky peaks the Asturians (who live close to heaven) could reach the gods' private gift: apples".*

*"The promotion of apple growing in Asturias in the second half of the*

*18<sup>th</sup> century was not exclusively the work of private initiative. The Economic Society of Friends of the Asturian Country, whose statutes obtained royal endorsement on 15 February 1781, and the General Assembly of the Principality of Asturias itself, also made a major contribution. It is precisely the General Ordinances of the Principality of Asturias of 1781, in Title XII, which regulates the planting of trees and common and private nurseries".*

*"The price of cider remained stable between 1622 and 1704 (six maravedíes per cuartillo). It was in the middle of the second half of the century when prices soared, rising from twelve to sixteen maravedíes a quart in 1799".*

- In the same previous edition, the historian Elviro Martínez, comments on the apple in legend and art:

*"Children's songs and games, children's things, banal and unimportant, myths, legends and superstitions, full of meaning, history and intention, which, in many different ways, point to the deep-rootedness and tradition of the Asturian apple. The presence of the apple and its tradition in the popular songbook and other musical manifestations, as well as in painting, is also notorious*

- Jovellanos in his report on the establishment of the Agrarian Law:

*"The orange orchards of Asturias and even many meadows and estates were converted into orchards due to the increase in consumption and prices of cider".*

- Also Jovellanos in the letter "Romerías de Asturias".

*"We know that cider was, together with wine, an obligatory drink (we would say in all pilgrimages)".*

Assessment of the recognition of the candidature by UNESCO, if applicable

*As it is a recognition of Intangible Cultural Heritage of Humanity by UNESCO, if the candidacy of "Asturian cider culture" is accepted, its benefit would undoubtedly be absorbed by this Asturian land and, of course, for the pride of its people, who would be honoured by the historical journey of their ancestors, who have been able to "cradle" with their efforts and vision a heritage that is recognised throughout history as a landmark capable of dazzling the world with its risky initiatives in difficult times, created with great effort and futuristic*

*vision, to achieve a gastronomic complement that identifies it with its natural environment.*

*History is stubborn like that, and in spite of all the evolutions of new ways of life, it prevents that what has been created and maintained through the times, by the Asturian ancestors, sees its fruit in their descendants who have been able to maintain their tradition to achieve the deserved recognition through care, research, technological evolution, adaptability to new processes and forms, and especially keeping the strength of imagination to achieve its adaptability to the new times, keeping the origins of its first initiators in the historical past.*

*This is an important achievement in its case, because Asturias needs this recognition, as it is a historical identification of the way of life of its people, in such a way that it allows innovation towards the future without deterioration of its environmental, social, gastronomic, festive, etc. qualities.*

*Despite being an immaterial historical recognition, we cannot ignore the economic attraction for Asturias.*

*The circumstances of this land, (with latent industrial deterioration) deserve an international achievement through an agricultural product, which carries the excellence of qualities for a recovery of the economy of this land, through the cultivation of apples, llagares, local, national and international consumption, moving with the effort of its people the visualization of this great Asturian land, bringing potential consumers closer to visit our land, promoting tourism directed towards new attractions included in the special gastronomy of this northern land, under the support of the election of inclusion "THE ASTURIAN CIDER CULTURE" within the Intangible Cultural Heritage of Humanity of UNESCO.*

*There is no doubt that this initiative should be promoted by institutional, political, business, social and private organisations in order to achieve a resurgence of optimism for the future in this land of Asturias.*

*Fernando de la Hoz Elices, as spokesman for the gastronomic group "Puente de Mando".*

**23.- Óscar Flórez, on behalf of the Association for the promotion of traditional Asturian Cider.**





## *ASOCIACION DE FOMENTO DE LA SIDRA TRADICIONAL ASTURIANA*

Desde esta Asociación, al ser conocedores de la elaboración de la candidatura de "Cultura Sidrera Asturiana", como Patrimonio Mundial Inmaterial nos sentimos muy agradecidos en su día, el ser reconocidos como embajadores de esta iniciativa, al mismo tiempo de permitirnos participar en la elaboración de la esta propuesta.

No podemos olvidar, que la inmensa mayoría de los productores industriales de sidra asturiana de hoy en día, tienen sus comienzos en la elaboración de sidra por sus padres y abuelos en su casa y que la forma de elaboración actual, no difiere en esencia de la tradicional.

Desde nuestra asociación llevamos años fomentando la elaboración de sidra en casa para el consumo propio, a través cursos de formación a los pequeños productores, del asesoramiento a los jóvenes que tienen llagar en casa y la participación en los colegios de jornadas para que los niños participen de forma activa en la recogida de manzana y prensado , a demás de impartir cursos de cata entre las personas interesadas por la sidra y su cultura, fuimos organizadores por iniciativa de la organización ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE del curso de formación de escanciadores. Somos propulsores en la celebración concursos de sidra casero en Asturias, que si en el año 1995 solo existía un concurso en un concejo y hoy en día ya se celebran en 12 concejos de Asturias, esto deja patente el interés de nuestra sociedad por nuestra cultura.

Por ello creemos de gran importancia para nuestra región, el reconocimiento por parte de la UNESCO de esta nuestra cultura sidrera, esto demostraría a todo el mundo y en especial a los asturianos, que aquella cultura que en el pasado fue menospreciada por la sociedad, por considerarla cultura de aldea, consigue mantenerse con el paso del tiempo incluso evolucionar y que continua siendo algo único, diferente y autóctono.

También nos daría la oportunidad de poder mostrar a el resto del mundo un aparte de nuestra cultura, al mismo tiempo que crearía entre nuestra sociedad la obligación moral de defenderla, actualizarla y que llegue a ser perpetua.

Oscar Flórez

*ASOCIACIÓN DE FOMENTO DE LA SIDRA TRADICIONAL  
ASTURIANA*



*ASOCIACION DE FOMENTO DE LA SIDRA  
TRADICIONAL ASTURIANA*

*From this Association, being aware of the elaboration of the candidacy of "Asturian Cider Culture" as Intangible World Heritage, we feel very grateful to be recognised as ambassadors of this initiative, at the same time as allowing us to participate in the elaboration of this proposal.*

*We should not forget that the vast majority of industrial producers of Asturian cider today have their beginnings in the production of cider by their parents and grandparents at home, and that the current method of production does not differ in essence from the traditional method.*

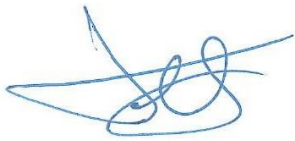
*From our association we have spent years promoting the elaboration of cider at home for our own consumption, through training courses for small producers, advice for young people who have cider cellars at home and participation in school days for children to actively participate in apple picking and pressing, as well as giving tasting courses for people interested in cider and its culture. We were organisers of the training course for cider pourers on the initiative of the organisation ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE (ACTION AGAINST HUNGER). We are promoters in the celebration of homemade cider competitions in Asturias. In 1995 there was only one competition in a council and today they are already held in 12 councils of Asturias, this shows the interest of our society in our culture.*

*For this reason, we believe it is of great importance for our region that UNESCO should recognise our cider culture. This would demonstrate to the whole world, and especially to Asturians, that this culture, which in the past was looked down upon by society as a village culture, has managed to maintain itself over time,*

*even evolving, and that it continues to be something unique, different and native.*

*It would also give us the opportunity to show the rest of the world a part of our culture, while at the same time creating a moral obligation among our society to defend it, update it and make it perpetual.*

*Oscar Flórez*

A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke extending to the left.

ASSOCIATION FOR THE PROMOTION OF  
TRADITIONAL ASTURIAN CIDER

**24.- Saul Moro Palacio, President of the Asturias Cider Pourers Association**

Soy Saul Moro Palacio presidente de AESA (asociación de escanciadores de sidra de Asturias) y coordinador del campeonato regional de escanciadores. Vinculado al sector de la sidra y la hostelería desde hace más de 20 años como escanciador profesional y gerente de locales de hostelería (restaurantes-sidrerías).

Soy conocedor de la elaboración de la candidatura de la "cultura sidrera asturiana" y he participado en la misma en varios actos y eventos .

En mi experiencia personal la cultura sidrera me abrió un mundo entero , me ofreció un trabajo y una carrera profesional más adelante y forma de ganarme la vida, en el conoci lagareros , escanciadores y restauradores que ahora años más tarde siguen estando ahí y todos juntos formamos una gran familia en torno a una bebida tan singular como es la sidra.

Considero que es más que apta para ser integrada en la lista representativa de patrimonio cultural material de la humanidad de la UNESCO ,por ser realmente una cultura una forma de ver y vivir la vida entorno a una bebida única.

Es el claro y perfecto resumen de Asturias, su paisaje y su gente .

A su alrededor se mueve un mundo entero de economía y trabajo.

La sidra asturiana por su forma particular de consumo incita a la reunión de clases sin diferencias de estatus ., simplemente personas en un ambiente jovial y sin discrepancias alrededor de una bebida.

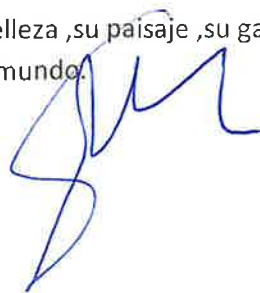
Bebida muchas veces orquestada y armonizada por la figura del escanciador.

Escanciador el cual es parte fundamental para su consumo , diferenciador de la sidra asturiana, del turismo y la gastronomía de la zona el "Perfecto embajador cultural".

El reconocimiento por parte de la UNESCO es claramente una gran oportunidad para importar aun más esta cultura, esta forma de vivir y ver la vida fuera de las fronteras de Asturias.

A su vez servirá como un gran reclamo turístico si cabe, ayudara a reactivar la economía y el turismo de la región tanto para los nuestros como para los visitantes, pues es el mayor valor de Asturias..

En la cultura sidrera es en donde se refleja su belleza ,su paisaje ,su gastronomía y la forma de ser abierta y receptiva frente a todo el mundo.



4- Febrero - 2011

*I am Saul Moro Palacio, president of AESA (Asturias Cider Pourers Association, for its initials in Spanish) and coordinator of the regional cider pourers championship. I have been linked to the cider and catering sector for more than 20 years as a professional cider pourer and manager of catering establishments (cider restaurants).*

*I am familiar with the elaboration of the candidature of the "Asturian cider culture" and I have participated in several acts and events.*

*In my personal experience, cider culture opened up a whole world to me, it offered me a job and a professional career later on, and a way of earning a living, where I met cider makers, cider pourers and restaurateurs who are still there years later, and together we form a big family around such a unique drink as cider.*

*I consider that it is more than suitable to be included in the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity, as it is truly a culture, a way of seeing and living life around a unique drink.*

*It is the clear and perfect summary of Asturias, its landscape and its people.*

*A whole world of economy and work moves around it.*

*Asturian cider, due to its particular way of consumption, encourages the gathering of classes without status differences, just people in a jovial atmosphere and without discrepancies around a drink.*

*The drink is often orchestrated and harmonised by the figure of the escanciador.*

*This is a fundamental part of its consumption, a distinguishing feature of Asturian cider, tourism and gastronomy in the area, the "perfect cultural ambassador".*

*The recognition by UNESCO is clearly a great opportunity to*

*further import this culture, this way of living and seeing life outside the borders of Asturias.*

*At the same time, it will serve as a great tourist attraction, if possible, it will help to reactivate the economy and tourism in the region both for our people and for visitors, as it is the greatest value of Asturias.*

*The cider culture is where its beauty, its landscape, its gastronomy and its openness and receptiveness to the whole world are reflected.*

**25.- Javier F. Granda, President of Alternativas, Association of creators, writers, musicians and artists of Asturias**



# alternativas

Dirección General de Cultura y Patrimonio  
Consejería de Cultura, Política Lingüística y Turismo  
Gobierno del Principado de Asturias  
Calle Eduardo Herrera s/n  
33006 Oviedo

Oviedo, 1 de febrero de 2022

Estimados Sres.,

alternativas como asociación de creadores, escritores, músicos y artistas de Asturias, es conocedora de la candidatura de la **Cultura Sidrera Asturiana** para ser incluida en la Lista Representativa de Patrimonio Mundial Inmaterial de la UNESCO. Desde nuestra asociación manifestamos el total apoyo de esta iniciativa. En este sentido, alternativas publicó en 2019, el libro titulado **DE SIDRAS** (Depósito Legal: AS-01306-2019) en colaboración con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida *Sidra de Asturias*. El libro está formado por relatos y poemas alusivos a la cultura sidrera asturiana contemporánea. En él participan los siguientes autores:

Gema Fernández Martínez; Natalia Menéndez; Esperanza Medina; Santiago García-Castañón; Emma Cabal; David Suárez-Suarón; Elisa Torreira; Lauren García; Ceferino Montañés; Manuel Herrero Montoto; Dani Tritón; Josefina Velasco Rozado; Virginia Gil Torrijos; Luis Arias Argüelles-Meres; Javier F. Granda; Jose Yebra; Marcelo García; Manolo D. Abad; David Orihuela Sancho; Ana García de Loza; Raúl de la Cruz-Linacero; Alegría Blanc; Santiago Bertault y Juan Carlos Suárez. Ilustraciones de Mario Cervero.

Consideramos que la cultura de la sidra en Asturias está viva y forma parte de una tradición que es necesario cuidar dado el amplio repertorio cultural que gira en torno a ella. Por todo lo referido desde la asociación de creadores, escritores, músicos y artistas de Asturias alternativas, reiteramos nuestro total apoyo a la candidatura de la Cultura Sidrera Asturiana para ser incluida en la Lista Representativa de Patrimonio Mundial Inmaterial de la UNESCO.

Atentamente,

Javier F. Granda



Pte. alternativas

*Dirección General de Cultura y  
Patrimonio Consejería de Cultura,  
Política Lingüística y Turismo  
Gobierno del Principado de Asturias  
(Regional Ministry of Culture,  
Linguistic Policy and Tourism  
Government of the Principality of  
Asturias)  
Eduardo  
Herrera  
Street, no  
number  
33006 Oviedo*

*Oviedo, 1<sup>st</sup> February 2022*

*Dear Sirs,*

*alternativas As an association of creators, writers, musicians and artists of Asturias, alternativas is aware of the candidacy of **Asturian Cider Culture** to be included in the UNESCO Representative List of Intangible World Heritage. Our association fully supports this initiative. In this sense,alternativas published the book entitled **DE SIDRAS** (Legal Deposit: AS-01306-2019) in 2019, in collaboration with the Regulatory Council of the Protected Designation of Origin Cider of Asturias. The book is made up of stories and poems alluding to contemporary Asturian cider culture. The following authors are taking part in it:*

*Gema Fernández Martínez; Natalia Menéndez; Esperanza Medina; Santiago García- Castañón; Emma Cabal; David Suárez-Suarón; Elisa Torreira; Lauren García; Ceferino Montañés; Manuel Herrero Montoto; Dani Tritón; Josefina Velasco Rozado; Virginia Gil Torrijos; Luis Arias Argüelles-Meres; Javier F. Granda; Jose Yebra; Marcelo García; Manolo D. Abad; David Orihuela Sancho; Ana García de Loza; Raúl de la Cruz-Linacero; Alegría Blanc; Santiago Bertault and Juan*

*Carlos Suárez. Illustrations by Mario Cervero.*

*We believe that cider culture in Asturias is alive and is part of a tradition that must be nurtured given the wide cultural repertoire that revolves around it. For all of the above reasons, we, the association of creators, writers, musicians and artists of Asturias, reiterate our full support for the candidacy of Asturian Cider Culture to be included in the UNESCO Representative List of Intangible World Heritage.*

*Yours sincerely,*

*Javier F. Granda*

A handwritten signature in black ink, consisting of stylized letters that appear to be 'JFG'.

*Pres. alternativas*

Association of creators, writers, musicians and artists  
of Asturias  
asoc.alternativas@gmail.com

**26.- José M. Montes Presa, President of the Association of performers of Asturian song**



A.I.C.A.

## ASOCIACION INTERPRETES CANCION ASTURIANA

C/. Guipúzcoa, 16 Bajo n.º 5 (Posterior) • 33210 GIJON  
Teléfono Oficina: 985 39 10 69 - Tlfs. 627 01 76 92 - 647 50 48 47  
aicaoficial@hotmail.com • facebook: canción asturiana AICA  
C. I. F. G-33696899

4 de febrero de 2022

Sr. Director General de Patrimonio del Gobierno del  
Principado de Asturias

Sr. Director:

Como Presidente de la Asociación de Intérpretes de la Canción Asturiana (A.I.C.A.), que engloba a más de doscientos socios en nuestra región, de acuerdo con la Junta Directiva de la misma y expresando el sentir prácticamente unánime de todos nuestros asociados, quiero manifestar nuestro apoyo a la candidatura de la sidra asturiana para que forme parte de la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO.

Desde nuestro modesto punto de vista, la principal razón que nos mueve a ello, es la profunda vinculación que la cultura sidrera asturiana tiene con el folklore musical de nuestra región, especialmente la tonada, cuyas representaciones más genuinas tenían lugar en los chigres y lagares de la misma, siendo, simultáneamente, uno de los temas más tratados en la letra propia de estas canciones. Igualmente las manifestaciones literarias, a través del monólogo asturiano, han tratado con frecuencia el tema de la sidra, la elaboración, el escanciado y esa manera fraternal de consumirla, generalmente en grupo y compartiendo el mismo vaso, muestra directa y consciente de amistad y camaradería.



A.I.C.A.

## ASOCIACION INTERPRETES CANCION ASTURIANA

C/. Guipúzcoa, 16 Bajo n.º 5 (Posterior) • 33210 GIJON  
Teléfono Oficina: 985 39 10 69 - Tlfs. 627 01 76 92 - 647 50 48 47  
aicaoficial@hotmail.com • facebook: canción asturiana AICA  
C. I. F. G-33696899

Hablar de Cultura Sidrera en Asturias es hablar por igual de sus pomaradas, de sus lagares, de las sidrerías y del marco en que muchos intérpretes de Canción Asturiana exhiben sus cualidades de manera directa y generalmente desinteresada, todo ello formando una amalgama inseparable de cultura musical, gastronómica y sociológica, que sorprende a cuantos nos visitan por su manifestación alegre, natural, directa y espontánea.

Es un orgullo para el pueblo asturiano la misma presentación de la Cultura Sidrera para forma parte de esta Lista de Patrimonio Cultural Inmaterial, y no cabe duda de que tiene todos los merecimientos para ser aceptada lo que contribuirá con toda seguridad a su mayor difusión, así como a la extensión entre quienes lleguen a conocernos, de los valores de amistad, compañerismo y camaradería asociados a la misma, valores propiciados y compartidos en los mismos estatutos de la U.N.E.S.CO.

Atentamente quedo a su disposición

Fdo. José M. Montes Presa  
PRESIDENTE DE A.I.C.A.

4<sup>th</sup> February 2022

Mr. Director General of Patrimony of the Government of the  
Principality of Asturias

Dear Director,

As President of the Asociación de Intérpretes de la Canción Asturiana (Association of performers of Asturian song, A.I.C.A., for its initials in Spanish), which includes more than two hundred members in our region, in agreement with its Board of Directors and expressing the practically unanimous feeling of all our associates, I would like to express our support for the candidacy of Asturian cider to be part of the UNESCO Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity.

From our modest point of view, the main reason for this is the profound link that Asturian cider culture has with the musical folklore of our region, especially the "tonada", whose most genuine representations took place in the cider presses and presses of the region, being, at the same time, one of the most treated themes in the lyrics of these songs. Likewise, literary manifestations, through the Asturian monologue, have frequently dealt with the subject of cider, its production, pouring and the fraternal way of drinking it, generally in a group and sharing the same glass, a direct and conscious sign of friendship and camaraderie.

Speaking of Asturias' Cider Culture is speaking equally of its pomaradas, its cider presses, its cider houses and the framework in which many performers of Asturian songs exhibit their qualities in a direct and generally disinterested manner, all forming an inseparable melting-pot of musical, gastronomic and sociological culture, which surprises all those who visit us with its joyful, natural, direct and spontaneous manifestation.

It is a source of pride for the Asturian people to present the Cider Culture to be part of this List of Intangible Cultural Heritage, and there is no doubt that it has all the merits to be accepted, which will surely contribute to its greater dissemination, as well as to the spread among those who come to know us, of the values of friendship, companionship and comradeship associated with

it, values promoted and shared in the same statutes of the U.N.E.S.CO.

Yours faithfully,

Sgd. José M. Montes Presa  
PRESIDENT OF A.I.C.A.



**27.- Miguel A. Fariña Lorenzo, President of Peña Gastronómica El Arbeyu**

En Gijón, a 3 de febrero de 2022

Estimados Sres./as.

Por la presente, pongo en su conocimiento que nuestra asociación, Peña Gastronómica *El Arbeyu*, lleva más de diez años estrechamente vinculada a los distintos eventos gastronómicos de la región y en especial a una cultura tan nuestra como es la de la sidra. Somos una Peña Gastronómica, a la que represento como Presidente, que participa de la vida social y cultural de la región desde su fundación y que mantenemos contacto con propietarios de Llagares, hosteleros, así como visitas y otros eventos relacionados.

Aunque la pandemia que estamos pasando ha limitado nuestra actividad, seguimos manteniendo contacto con el mundo de la sidra. Ha pasado tiempo ya, pero gustábamos de hacer visitas a llagares, probar los distintos "*palos*", la primera sidra, y celebrar ocasionalmente alguna "*espicha*" además de organizar viajes a festivales de la sidra por todo Asturias.

Desde nuestra asociación damos nuestro apoyo y conformidad a la presentación de la candidatura a integrarse en la Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO.

Consideramos que la sidra forma tanto parte de nuestras raíces como de nuestro presente, que está viva en nuestro día a día manteniéndose así por una tradición que se transmite en el tiempo. Y es un elemento integrador entre las distintas zonas donde se elabora este producto que crea lazos y estrecha vínculos.

Por todos estos motivos, apoyamos vehementemente la candidatura a Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO para que sea reconocida como tal.

Sin otro particular, les saluda muy atentamente.



Fdo. Miguel A. Fariña Lorenzo  
Pte. Peña Gastronómica *El Arbeyu*

In Gijón, 3<sup>rd</sup> February 2022

Dear Sir or Madam,

*I hereby inform you that our association, Peña Gastronómica El Arbeyu, has been closely linked for more than ten years to the different gastronomic events in the region and especially to a culture as much ours as that of cider. We are a Gastronomic Peña, which I represent as President, that has participated in the social and cultural life of the region since its foundation and we maintain contact with the owners of Llagares, hoteliers, as well as visits and other related events.*

*Although the current pandemic has limited our activity, we still keep in touch with the world of cider. It has been a while now, but we enjoyed visiting cider houses, tasting the different "palos", the first cider, and holding the occasional "espicha" as well as organising trips to cider festivals all over Asturias.*

*From our association we give our support and conformity to the presentation of the candidacy to be integrated in the Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity of the UNESCO.*

*We believe that cider is as much a part of our roots as it is of our present, that it is alive in our day-to-day lives and is maintained by a tradition that is passed down through time. And it is an integrating element between the different areas where this product is made, creating bonds and strengthening ties.*

*For all these reasons, we vehemently support the candidacy for UNESCO Intangible Cultural Heritage of*

*Humanity to be recognised as such.*

*Without further ado, yours faithfully,*

*Mr. Miguel A. Fariña Lorenzo*  
*President of Peña Gastronómica El Arbeyu*

**28.- José Luis González de la Cera, President of the House of Asturias in Guadarrama**



**Casa de Asturias en Guadarrama**

Calle Los Escoriales nº3, local 3  
28440 Guadarrama, Madrid

**Carta de apoyo a la candidatura de la Cultura Asturiana de la Sidra como Patrimonio Mundial Inmaterial de la UNESCO.**

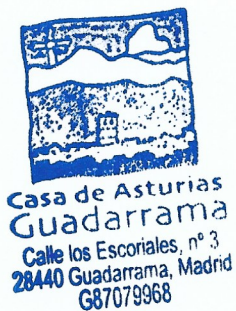
Guadarrama a 27 de enero de 2022

José Luis González de la Cera, en calidad de Presidente de la Casa de Asturias en Guadarrama, conocedor de la candidatura de LA CULTURA ASTURIANA DE LA SIDRA a postularse como Patrimonio Mundial Inmaterial de la UNESCO, quiere expresar:

- Que la institución a la que representa es una entidad sin ánimo de lucro, cuya finalidad es la divulgación de la cultura asturiana a través de su folclore, gastronomía, cultura y la promoción del turismo de Asturias, así como el vínculo cultural y social con sus gentes, su historia, su lengua y cualquier otro aspecto de su realidad.
- Que, entre las actividades desarrolladas a lo largo del año por esta institución, se encuentra la celebración anual del Concurso de Escanciado de sidra asturiana "Villa de Guadarrama", que cumplirá en su próxima edición 10 años.
- Que, en el año 2019, la Directora General de Desarrollo Rural del Principado de Asturias, doña María Jesús Aguilar, hizo entrega a nuestra institución del título de *Embajadores de LA CULTURA ASTURIANA DE LA SIDRA*, en reconocimiento al esfuerzo y desempeño desarrollado en la campaña a la candidatura a Patrimonio Mundial Inmaterial de la UNESCO.
- Que esta institución, reconoce en LA CULTURA SIDRERA ASTURIANA uno de los rasgos más identificativos del pueblo asturiano, el amor a la amistad, símbolo inmaterial de unión entre todos los pueblos del mundo y que está representado en la sidra depositada en el vaso tras escanciarla, que se comparte con los amigos conocidos y los que se está por conocer.

Por todo ello, y siendo conscientes de su trascendencia y en la firme convicción de que la consecución de dicha candidatura supondrá una notable activación en el sector industrial sidrero, un reforzamiento de los vínculos tradicionales hacia la sidra como producto más identitario y una visibilidad y sostenibilidad al mundo rural, nos es grato mostrar nuestro apoyo a la misma.

**Presidente de la Casa de Asturias en Guadarrama**



  
D. José Luis González de la Cera

*Casa de Asturias in  
Guadarrama Los  
Escoriales Street n°3,  
store 3  
28440 Guadarrama,  
Madrid*

**Letter of support for the candidacy of the Asturian Cider Culture as UNESCO Intangible World Heritage.**

*Guadarrama, 27<sup>th</sup>  
January 2022*

*José Luis González de la Cera, as President of the Casa de Asturias in Guadarrama, aware of the candidacy of THE ASTURIAN CIDER CULTURE to be nominated as UNESCO Intangible World Heritage, wishes to express:*

*That the institution he represents is a non-profit organisation, whose purpose is the dissemination of Asturian culture through its folklore, gastronomy, culture and the promotion of tourism in Asturias, as well as the cultural and social link with its people, its history, its language and any other aspect of its reality.*

- That, among the activities carried out throughout the year by this institution, is the annual celebration of the "Villa de Guadarrama" Asturian Cider Pouring Competition, which will celebrate its 10th anniversary in its next edition.
- That, in 2019, the Director General of Rural Development of the Principality of Asturias, Ms. María Jesús Aguilar, awarded our institution the title of *Ambassadors of THE ASTURIAN CIDER CULTURE*, in recognition of the effort and performance developed in the campaign for the candidacy to the UNESCO Intangible World Heritage.

*That this institution recognises in THE ASTURIAN CIDER CULTURE one of the most identifying features of the Asturian people, the love of friendship, an immaterial symbol of union between all the peoples of the world and which is represented in*

*the cider deposited in the glass after pouring it, which is shared with known friends and those we are about to meet.*

*For all these reasons, and being aware of its transcendence and in the firm conviction that the achievement of this candidacy will mean a notable activation in the cider industrial sector, a reinforcement of the traditional links with cider as a product with a strong identity and visibility and sustainability for the rural world, we are pleased to show our support for it.*

*President of the House of Asturias in Guadarrama*



e,sa d €wsi ũt;asD

. José Luis González de la Cera

Guadarrama  
Calle los Escoriales, nº 3  
28440 Guadarrama, Madrid  
G87079968



**29.- Aurelio González, President of the Asturian Centre of México**

Ciudad de México, 30 de enero de 2022

A quien corresponda:

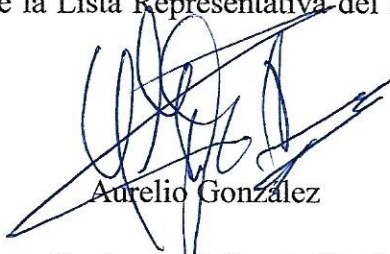
Desde hace más de veinte años llevo a cabo anualmente un recorrido cultural por Asturias con grupos de jóvenes descendientes de emigrantes asturianos a México, el objetivo de estos viajes es acercarlos culturalmente a sus raíces y un elemento que ha sido muy importante en esta aproximación, en especial funcionalmente (aunque social y culturalmente también) han sido diversas expresiones de la cultura sidrera como las “espichas”, convivios en las cuales los jóvenes se han podido acercar al arte de “escanciar”, a la gastronomía asturiana o ver las distintas muestras del folclor asturiano, lo mismo en el occidente, así recuerdo las espichas en el Teixo en la zona de Taramundi, con la riqueza de sus bailes y la música de las gaitas o las de Colombres en el Museo de la Emigración en el Oriente, y también cuánto enriquecía el conocimiento de la tradición y la cultura asturiana el visitar el Museo de la Sidra en Nava o la Fundación de El Gaitero en Villaviciosa.

Todo el aprendizaje y la aproximación a sus raíces de estos jóvenes son posibles porque la manzana, la sidra, escanciar y las espichas son mucho más que un hecho agrícola, industrial o económico son elementos identitarios reales de Asturias y lo asturiano.

En este sentido la sidra y la cultura sidrera pertenecen al conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundada en la tradición y que responden a las expectativas de identidad tanto desde el interior de la comunidad como desde el exterior en cuanto a expresión de una identidad cultural y social. A fina de cuentas, la cultura de la sidra engloba, como expresión tradicional, normas y valores que se transmiten oralmente, y sus expresiones abarcan la lengua, la literatura, la música, la danza, los juegos, las costumbres, la artesanía y la gastronomía.

Así, las expresiones de la cultura sidrera asturiana no sólo representan la identidad cultural de la colectividad desde donde emergen, sino que ellas mismas crean identidad y por tanto son parte del Patrimonio Inmaterial de una comunidad. El conocimiento del Patrimonio Inmaterial de una comunidad impulsa y ayuda a la valoración y reconocimiento del Patrimonio Cultural Inmaterial mundial.

Conozco el proceso de elaboración de la candidatura de la “Cultura sidrera asturiana” y he participado en él y expreso mi apoyo y conformidad con la presentación de dicha candidatura a la UNESCO para formar parte de la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.



Aurelio González

Aurelio González. Profesor-investigador emérito de El Colegio de México catedrático de la Universidad Nacional Autónoma de México, miembro de nivel III (máximo) del Sistema Nacional de Investigadores de México, miembro de número y Secretario adjunto de la Academia Mexicana de la Lengua, correspondiente de la Real Academia Española, vocal número 1 de la Junta Directiva del Centro Asturiano de México y presidente de la Comisión de Cultura. Especialista en literatura medieval española y de los Siglos de Oro; especialista en literatura oral y cultura tradicional. Es en función de mi especialidad académica y mi actividad en el Centro Asturiano que desde hace muchos años tengo nexos con la cultura sidrera asturiana.

Mexico City, 30<sup>th</sup>  
January 2022

To whom it may concern:

*For more than twenty years I have been carrying out an annual cultural tour of Asturias with groups of young people descended from Asturian emigrants to Mexico. The aim of these trips is to bring them culturally closer to their roots, and an element that has been very important in this approach, especially functionally (although socially and culturally as well) have been various expressions of the cider culture such as the "espichas", celebrations in which the young people have been able to approach the art of "escanciar" (pouring cider), the Asturian gastronomy or seeing the different showings of Asturian folklore, the same in the western. I remember the espichas in El Teixo in the area of Taramundi, with the richness of their dances and the music of the bagpipes, or those of Colombres in the Emigration Museum in the East, and also how much visiting the Cider Museum in Nava or the El Gaitero Foundation in Villaviciosa enriched the knowledge of Asturian tradition and culture.*

*All the learning and the approach to their roots of these young people are possible because apples, cider, cider pouring and espichas are much more than an agricultural, industrial or economic facts, they are real identity elements of Asturias and the Asturian.*

*In this sense, cider and cider culture belong to the set of creations which emanate from a cultural community founded on tradition, and which respond to the expectations of identity both from within the community and from the outside in terms of the expression of a cultural and social identity. All in all, cider culture encompasses, as a traditional expression, norms and values that are transmitted orally, and its expressions include language, literature, music, dance, games, customs, handicrafts, and gastronomy.*

*Thus, the expressions of Asturian cider culture not only do they represent the cultural identity of the community from which they emerge, but they themselves create identity and are, therefore, part of the Intangible Heritage of a community. The knowledge of the Intangible Heritage of a community promotes and helps the valuation and recognition of the world's Intangible Cultural Heritage.*

*I know and have participated in the process of drawing up the*

*nomination of the "Asturian cider culture" and I express my support and agreement with the presentation of this nomination to UNESCO to be part of the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.*

*Aurelio González. Emeritus Professor-Researcher at El Colegio de México, Professor at the National Autonomous University of Mexico, Level III (maximum) member of the Mexican National System of Researchers, full member and Assistant Secretary of the Mexican Academy of Language, corresponding member of the Royal Spanish Academy, member number 1 of the Board of Directors of the Asturian Centre of Mexico and Chairman of the Culture Committee. Specialist in Spanish medieval and Golden Age literature; specialist in oral literature and traditional culture. It is because of my academic speciality and my activity in the Asturian Centre that I have had links with Asturian cider culture for many years.*

**30.- Argentina Menéndez Morán, Presidenta of the Asturian Centre of Puerto Rico**



#### JUNTA DIRECTIVA

**Argentina**  
**Menéndez Morán**  
Presidenta

**Manuel Fernández**  
Primer Vice-Presidente

**María Miranda**  
Segunda Vice-Presidenta

**Jorge Bravo**  
Tesorero

**Lillian Albite Vélez**  
Secretaria

#### DIRECTORES

**Blanca Torrado**

**David Soler**

**Dalia Bravo**

**Néstor Heredia**

**Carmen Marrero**

**Lourdes González**

**María Vásquez**

#### DIRECTORES SUPLENTE

**María Esther**  
**Suardíaz**

**Roberto**  
**Passalacqua**

Centro Asturiano de Puerto Rico

Apartado Postal 10696

Caparra Heights Station

San Juan, Puerto Rico, 00922

31 de enero de 2022

#### UNESCO

Patrimonio Cultural

#### RE: Apoyo a la Cultura Asturiana de la Sidra

Mi nombre es Argentina Menéndez Morán. Nacida en Bello, Aller Cabañaquinta Asturias. Durante los pasados 15 años Presidenta del Centro Asturiano de Puerto Rico.

Una profunda alegría y emoción demostró la Comunidad Asturiana en Puerto Rico al saber que participaríamos para lograr que la Cultura Asturiana de la Sidra sea declarada Patrimonio Mundial Inmaterial de la UNESCO. Más que una bebida refrescante, nuestra Sidra ha sido un símbolo y eslabón indispensable en la permanencia de la unión de todos los Asturianos y españoles que estamos fuera de nuestra Patria. Escanciar una Botella de Sidra abre todo un mundo de emociones y recuerdos de tradiciones y vivencias comunitarias. También nos identifican fuertemente en el País que nos acogió. Son muchos los hermosos recuerdos cuando participábamos, en el campo, con nuestros padres y abuelos en la elaboración de nuestra mejor refrescante bebida.

Por todo lo que representa, apoyamos firmemente la candidatura de nuestra Sidra a ser integrada en la Lista de Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO.

Mantengamos nuestra cultura como método para unir a nuestro pueblos con todas las comunidades en las cuales tenemos presencia.

Recuerden que con nuestra Sidra no solo reímos al ingerirla sino que también es buena para: el corazón, Baja el Colesterol, Mejora la digestión, previene infartos, regula la diabetes y mucho más.

Por todo lo anterior y mucho más merece ser incluida y considerada para tan importante galardón

Argentina Menéndez Morán,  
Presidenta



*Asturian Centre of Puerto Rico*

P.O. Box 10696  
Caparra Heights Station  
San Juan, Puerto Rico, 00922

*31<sup>st</sup> January 2022*

**BOARD OF DIRECTORS**

**Argentina  
Menéndez Morán  
President**

**Manuel Fernández  
First Vice-President**

**Maria Miranda  
Second Vice-President**

**Jorge Bravo  
Treasurer**

**Lillian Albite Vélez  
Secretariat**

**DIRECTORS**

**Blanca Torrado**

**David Soler Dalia**

**Bravo Néstor**

**Heredia Carmen**

**Marrero**

**Lourdes González**

**María Vásquez**

**ALTERNATE  
DIRECTORS**

**Maria Esther  
Suardíaz**

**Roberto  
Passalacqua**

**UNESCO**

Cultural Heritage

**RE: Support for Asturian Cider Culture**

*My name is Argentina Menéndez Morán. Born in Bello, Aller Cabañaquinta, Asturias. For the past 15 years President of the Asturian Centre of Puerto Rico.*

*The Asturian Community in Puerto Rico was very happy and excited to learn that we would be participating in the effort to have the Asturian Cider Culture declared UNESCO Intangible World Heritage. More than a refreshing drink, our cider has been a symbol and indispensable link in the permanence of the union of all Asturians and Spanish who are far from our homeland. Pouring a bottle of cider opens up a whole world of emotions and memories of traditions and community experiences. It also identifies us strongly in the country that welcomed us. There are many beautiful memories when we used to participate, in the countryside, with our parents and grandparents in the making of our best refreshing drink.*

For all that it represents, we strongly support the candidacy of our cider to be included in the UNESCO List of Intangible Cultural Heritage.

*Let us maintain our culture as a method of uniting our people with all the communities in which we have a presence.*

Remember that with our cider we not only laugh when we drink it, but it is also good for the heart, lowers cholesterol, improves digestion, prevents heart attacks, regulates diabetes, and much more.

*For all of the above and much more, it deserves to be included and considered for such an important award.*

Argentina A

Argentina Menéndez Morán, President



**31.- Víctor Manuel Montes Amieva**

Víctor M. Montes Amieva

C/ Doctor Esquerdo nº 93 3º A

28007 MADRID

DNI.- 09.362.877 Z

Estimados Señores:

Mi nombre es Víctor Manuel Montes Amieva, nacido en S. Martín del Rey Aurelio (antiguo Sotrondio). Mis padres y toda la familia somos asturianos, pues todos nacimos y nos criamos en esta región.

Mi experiencia y vinculación con la cultura asturiana de la sidra me viene desde mi niñez, pues siempre hay algún motivo, alguna razón o sin ella, con la propia familia o con amigos para juntarnos alrededor de una mesa o un merendero a tomar unas "botellinas de sidra" y "tomar unos culines".

Siempre recuerdo mis paseos por las pumaradas para recoger manzanas, luego llevarlas al lagar artesanal donde se preparaba, y luego, bebíamos todos juntos en las espichas que organizábamos donde no parábamos de comer huevos duros, empanada, queso cabrales, chorizo, y por supuesto, bebíamos sidra a raudales escanciada directamente desde las pipas o de las botellas.

La sidra asturiana es una tradición que perdura y debe perdurar para siempre dentro de nuestra cultura, nuestra región, y forma parte de las grandes maravillas que tiene nuestro gran país de España. Beber sidra pasa de padres a hijos, de generación en generación, como algo muy nuestro, y que deseamos que todo el mundo conozca, lo reconozca, lo aprecie y lo valore en su justa medida en otros lugares del mundo.

La presentación de la Candidatura de la sidra ante la UNESCO como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, me parece una idea excelente, que apoyo y creo en ella fervientemente, al igual lo hicieron anteriormente, el flamenco.

Muy atentamente.

A handwritten signature in blue ink, consisting of several fluid, connected strokes that form a stylized representation of the name Víctor Montes Amieva.

Víctor M. Montes Amieva  
Doctor Esquerdo Street nº 93 3º A  
28007 MADRID  
DNI.- 09.362.877 Z

Dear Sirs,

My name is Víctor Manuel Montes Amieva, born in S. Martín del Rey Aurelio (formerly Sotrondio). My parents and the whole family are Asturian, as we were all born and raised in this region.

My experience and connection with the Asturian cider culture dates back to my childhood, as there is always a reason, real or not, with my own family or with friends, to get together around a table or a picnic area to drink a few "botellinas de sidra" (cider bottles) and "tomar unos culines" (have a few "culines").

I always remember my walks through the *pumaradas* to collect apples, then we took them to the artisan cider press where they were prepared, and then we all drank together at the *espichas* that we organised where we did not stop eating hard-boiled eggs, empanada, cabrales cheese, chorizo, and of course, we drank cider in torrents poured directly from the pipes or from the bottles.

Asturian cider is a tradition that endures and must endure forever within our culture, our region, and is part of the great wonders of our great country, Spain. Cider drinking is passed down from parents to children, from generation to generation, as something that is very much our own, and which we would like the whole world to know, recognise, appreciate and value in its rightful place in other parts of the world.

The presentation of the candidacy of cider to UNESCO as part of the Intangible Cultural Heritage of Humanity seems to me to be an excellent idea, which I fervently support and believe in, just as with flamenco before it.

Yours sincerely

**32.- Florencio Alonso de Albornoz, Secretary of COMANDEFE**

## **APOYO A LA CANDIDATURA DE LA “CULTURA SIDRERA ASTURIANA” COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA UNESCO**

La COMANDEFE como asociación cultural y vecinal de Pimiango (Ribadedeva Asturias), quisiéramos expresar nuestro total apoyo para que la “Cultura Sidrera Asturiana” sea incluida en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco, su tradición, su particular forma de consumo, y las actitudes sociales a ella relacionadas, la hacen merecedora de ello.

Desde tiempo inmemorial la cultura sidrera asturiana es una seña de identidad y un referente de lo asturiano. En la vida cotidiana de los asturianos están muy arraigados los procesos tradicionales, como el “apañar las manzanas, el llagar, la espicha, el escanciado, el amaguestu” y un largo etcétera, todo ello relativo a la producción y consumo de la sidra.

La sidra natural asturiana no se conforma con ser jugo de manzana fermentada, sino que exigió y exige, para ser consumida unos ritos y una liturgia muy específicos, el “escanciado” la manera típica y exclusiva de servir la sidra es la imagen más llamativa y la que más nos simboliza, la sidra se echa con el brazo estirado sobre el borde del vaso.

Las “espichas” también forman parte de la cultura sidrera y gastronómica, tienen su sabor, su olor, sus canciones, pero, sobre todo, son una fiesta comunal, donde se fomenta la amistad y la cordialidad, En la espicha se visualiza el carácter asturiano en su dimensión más amplia.

En la sidra también se habla con un vocabulario particular, hay numerosas palabras en asturiano, y expresiones con los que se definen o se ponen en valor los aspectos de la sidra.

Que la “Cultura Sidrera Asturiana” sea incluida en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco contribuiría de modo decisivo a mantener y difundir el respeto por unas prácticas y tradiciones que otorgan sostenibilidad a nuestra tierra y van a generar vínculos de cordialidad con otros pueblos

Pimiango, 3 de enero de 2022

El secretario de la COMANDEFE



Fdo: Florencio Alonso de Albornoz

**SUPPORT FOR THE NOMINATION OF "ASTURIAN CIDER CULTURE" AS UNESCO INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE**

COMANDEFE, as a cultural and neighbourhood association of Pimiango (Ribadedeva Asturias), would like to express our full support for the "Asturian Cider Culture" to be included in the Representative List of Intangible Cultural Heritage of Unesco. Its tradition, its particular form of consumption, and the social attitudes related to it, make it worthy of it.

*From time immemorial, Asturian cider culture has been a sign of identity and a reference point for Asturian culture. Traditional processes are deeply rooted in the everyday life of Asturians, such as 'apañar las manzanas', 'el Ilagar', 'la espicha', 'el escanciado', 'el amaguestu' and many others, all related to the production and consumption of cider.*

*Asturian natural cider is not satisfied with just being fermented apple juice, but it demanded, and still demands, very specific rites and liturgy in order to be consumed. The "escanciado", the typical and exclusive way of serving cider, is the most striking image and the one that most symbolises us; the cider is poured with the arm stretched over the rim of the glass.*


The "espichas" are also part of the cider and gastronomic culture, they have their taste, their smell, their songs, but, above all, they are a communal party, where friendship and cordiality are encouraged. In the espicha the Asturian character is 'visualised' in its widest dimension.

*Cider is also spoken with a particular vocabulary, there are numerous words in Asturian, and expressions with which the aspects of cider are defined or valued.*

*The inclusion of the "Asturian Cider Culture" on the UNESCO Representative List of Intangible Cultural Heritage would make a decisive contribution to maintaining and disseminating respect for practices and traditions that give sustainability to our land and generate cordial links with other peoples.*

Pimiango, 3<sup>th</sup> January 2022

The Secretary of COMANDEFE

  
Alonso de Alb.  
C/O ornoz

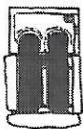


cio Alonso de Alb ornoz

*Fdo: Florencio Alonso de Albornoz*

**33.- Ángel Valle Cuesta, President of Cubera, Association of Friends of the Landscape of Villaviciosa**





**CUBERA**

PUEBLO EJEMPLAR DE ASTURIAS 1991

asociación AMIGOS DEL PAISAJE DE VILLAVICIOSA

## **Apoyo de CUBERA a la candidatura de la cultura sidrera asturiana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad**

Más allá del gesto pintoresco que asociamos al servicio de una botella de sidra, que hace de esta escena una singularidad de la gastronomía asturiana, se esconde toda una manera de entender la tierra, organizar el territorio y aprovechar los conocimientos de cada momento para la mejora de todo un sector productivo.

El paso de los siglos ha dado pie a la selección de las variedades de manzana de mejor rendimiento, ha consolidado una organización del territorio en la que la pomarada compartía espacios y usos en el conjunto de la explotación agroganadera, ha permitido la investigación y la innovación en materiales para el tratamiento de la manzana, para el almacenamiento de la sidra o para el transporte y consumo final del producto.

No hubo detrás, en su origen, una gran industria ni prestigiosos centros de investigación y desarrollo, pues de esto apenas podríamos empezar a hablar en este último siglo.

Lo que ha dado cuerpo a la realidad que los asturianos disfrutamos y compartimos en la actualidad es pura tradición, una tradición permeable que recorre los ámbitos económicos, sociales y culturales con absoluta naturalidad desde “el pumar” a “la botellina”.

Asturias no es sidra, evidentemente, pero la sidra es un elemento caracterizador de la manera de ser asturiano, tan arraigado que puedes serlo en cualquier parte del mundo cuando tienes en tu mano una botella verde. Cuando se le extrae su último “culete”, todavía le queda dentro el recuerdo del trabajo compartido, de las celebraciones en grupo, del hambre apagado, del emprendimiento industrial, de la identidad que ayuda a reforzar.

La sidra es una bebida social porque siempre lo ha sido en Asturias el trabajo y las alegrías y las penas. Ha ayudado a configurar nuestra manera de ser y nuestra manera de ver a los vecinos a lo largo de muchos siglos. Es una seña de identidad en la que resulta difícil separar el componente humano y la propia ordenación del territorio que se suma a esa singularidad y la hace sostenible.

Desde la asociación Amigos del Paisaje de Villaviciosa, CUBERA, hemos prestado particular atención al mundo de la manzana y de la sidra a lo largo de nuestros casi cuarenta años de existencia, y en diferentes momentos hemos puesto el foco de atención de nuestros convecinos, en forma de premios o distinciones anuales, hacia personas, oficios, empresas o edificaciones relacionadas con esta particular forma de organizar tanto el mundo rural como la industrialización y la modernización más recientes.

Nos parece, pues, de absoluta coherencia adherirnos a la campaña de apoyo a la candidatura ante la UNESCO para que la cultura sidrera asturiana se incluya en la Lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Villaviciosa, 9 de febrero de 2022

El Presidente

  
Fdo.: Ángel Valle Cuesta



La Secretaria

  
Fdo.: Delia Piris Marina



**CUBERA**

EXEMPLARY PEOPLE OF ASTURIAS 1991

association AMIGOS DEL PAISAJE DE VILLAVICIOSA (FRIENDS OF THE LANDSCAPE OF VILLAVICIOSA)

## CUBERA's support to the candidacy of Asturian cider culture as Intangible Cultural Heritage of Humanity

*Beyond the picturesque gesture that we associate with the serving of a bottle of cider, which makes this scene a singularity of Asturian gastronomy, there is a whole way of understanding the land, organising the territory and taking advantage of the knowledge of each moment to improve a whole productive sector.*

*The passing of the centuries has led to the selection of the best-yielding apple varieties, has consolidated the organisation of the territory in which the apple orchard shared space and uses in the whole of the agricultural and livestock farm, and has allowed research and innovation in materials for apple processing, for cider storage and for the transport and final consumption of the product.*

*Originally, there was no large industry or prestigious research and development centres behind it, as we could hardly begin to talk about this in the last century.*

*What has given shape to the reality that we Asturians enjoy and share today is pure tradition, a permeable tradition that runs through the economic, social and cultural spheres with absolute naturalness, from "el pumar" to "la botellina".*

*Asturias is not cider, obviously, but cider is a characteristic element of the Asturian way of being, so deeply rooted that you can be Asturian anywhere in the world when you hold a green bottle in your hand. When your last "culete" is extracted, you are still left with the memory of shared work, of group celebrations, of extinguished hunger, of industrial entrepreneurship, of the identity that helps to reinforce.*

*Cider is a social drink because work and joys and sorrows have always been so in Asturias. It has helped to shape our way of*

*being and our way of seeing our neighbours over many centuries. It is a sign of identity in which it is difficult to separate the human component and the land-use planning itself, which adds to that uniqueness and makes it sustainable.*

*At the Friends of the Villaviciosa Landscape Association, CUBERA, we have paid particular attention to the world of apples and cider throughout our almost forty years of existence, and at different times we have focused the attention of our neighbours, in the form of annual awards or distinctions, on people, trades, companies or buildings related to this particular way of organising both the rural world and the most recent industrialisation and modernisation.*

*It seems to us, therefore, absolutely coherent to join the campaign in support of the candidacy to UNESCO for the Asturian cider culture to be included in the Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity.*

*Villaviciosa, 9<sup>th</sup> February 2022*

*The President*

*ary*

*TheSecret*

*Sgd.: Ángel Valle Cuesta  
Piris Marina*

*Sgd.:Delia*

**34.- Javier Parajón Vigil, President of the choral formation “Coro Errante Comarca de la Sidra”**

## A LA DIRECCIÓN GENERAL DE PATRIMONIO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

El **Coro Errante Comarca de la Sidra** es una formación coral que un grupo de mujeres y hombres fundaron en el año 2003 para interpretar, fundamentalmente, temas del cancionero asturiano tradicional, ampliando su repertorio en el devenir de los años. Este repertorio incluye un canto a la sidra, el Himno de la Comarca de la Sidra, que suele ser interpretado en muchas de sus actuaciones y de forma especial en los encuentros corales denominados "La Sidra y la Mar" que el coro organiza, anualmente, desde el año 2005.

La música, las canciones corales, son prácticas que acompañan habitualmente al consumo de sidra en estos eventos. La sidra es consumida en forma de *espicha* por los participantes de las agrupaciones corales que nos acompañan, venidos desde casi todas las comunidades de la Península Ibérica, brindando la oportunidad de darles a conocer nuestra cultura de la sidra.

También forma parte de nuestras actividades la difusión de los "cancios de chigre" que acompañan a los grupos de amigos que suelen reunirse para tomar sidra y cantar en las sidrerías y que constituye una de las formas de ocio y sociabilidad de la sociedad asturiana.

Como asociación cultural incardinada en la Comarca de la Sidra, seguimos con interés los pasos que se vienen dando para que la Cultura Sidrera Asturiana, uno de nuestros patrimonios más apreciados, pueda formar parte de la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO.

Consideramos que este humilde bien patrimonial de todos los asturianos, puede poner en valor y dar visibilidad al patrimonio cultural inmaterial que se distribuye por todas las culturas de nuestro planeta, prestando un gran servicio, también, a la apreciación y difusión de la rica diversidad cultural humana.

Por todo ello, trasladamos al Gobierno del Principado de Asturias nuestra adhesión y apoyo para que la Cultura Sidrera Asturiana pueda ser inscrita en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO.

Sin otro particular, quedando a su entera disposición, le trasladamos un saludo cordial.

En Sariego, a 8 de Enero de 2022



Fdo. Javier Parajón Vigil

Presidente de la Asociación cultural **Coro Errante Comarca de la Sidra**

## TO THE DIRECTORATE GENERAL FOR HERITAGE OF THE PRINCIPALITY OF ASTURIAS

The Coro Errante Comarca de la Sidra is a choral formation that a group of women and men founded in 2003 to perform, fundamentally, traditional Asturian songs, expanding its repertoire over the years. This repertoire includes a song to cider, the Hymn of the Cider Shire, which is usually interpreted in many performances and in the choral meetings called "La Sidra y la Mar" that the choir has been organising every year since 2005.

Music and choral songs are practices that usually accompany the consumption of cider at these events. The cider is consumed in the form of an *espicha* by the participants of the choral groups that accompany us, who come from all the communities of the Iberian Peninsula, giving them the opportunity to get to know our cider culture.

*Part of our activities is also the diffusion of the "canción de chigre" that accompany the groups of friends who usually meet to drink cider and sing in the cider houses and which is one of the forms of leisure and sociability of Asturian society.*

*As a cultural association within the Cider Shire, we follow with interest the steps that are being taken so that the Asturian Cider Culture, one of our most important heritages, can become part of the UNESCO Representative List of Intangible Cultural Heritage.*

*I believe that this humble heritage asset, of all Asturians, can give value and visibility to the intangible cultural heritage that is distributed throughout the cultures of our planet, providing a great service, also, to the appreciation and dissemination of the rich human cultural diversity.*

For all these reasons, we communicate to the Government of the principality of Asturias our adhesion and

support for Asturian Cider Culture to be inscribed on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of UNESCO.

Without further ado, we remain at your disposal and send you our warmest greetings.

President of the Cultural Association of the Coro Errante de la Comarca de la Sidra.

**35.- Ana González Rodríguez, Major of the Town Council of Gijón/Xixón**



Gijón es una ciudad profundamente vinculada a la sidra y su cultura en la vida diaria de sus vecinos y vecinas. Aquí, en Gijón como para el resto de Asturias, la sidra y todo lo que la rodea forma parte de nuestra cotidianidad simbólica y también real, tangible e intangible: su sabor y sus aromas, el rito comunal y singular del escanciado en el chigre o la espicha, las conversaciones, las risas y los 'cancios' animados por el constante ir y venir de los vasos, la gastronomía a la que acompaña, el paisaje de pumaradas y llagares, el descubrimiento de esa forma de vivir y compartir a quienes nos visitan...

Personalmente y más ahora como Alcaldesa de este concejo, me siento profundamente comprometida con la defensa, el apoyo y la divulgación de ese mundo singular y tan arraigado entre nuestra gente. Gijón es desde hace años la sede de una de las más multitudinarias citas del calendario sidrero asturiano: nuestra Fiesta de la Sidra Natural, que a finales de cada verano congrega a decenas de miles de personas y a los principales productores para disfrutar de la sidra y promover la bebida y todo lo que a ella se asocia.

La sidra asturiana es un elemento vivo y fundamental de nuestra identidad colectiva, forma parte de nuestro patrimonio cultural más genuino y popular y de una economía vinculada a la tierra y sostenible, y al mismo tiempo tiene una gran capacidad innovadora. La sidra nos une y es una invitación para que quienes nos visitan se unan a los vecinos y vecinas de Gijón y de Asturias. Es así un importante atractivo turístico, porque nos muestra tal y como somos .

Además de la Fiesta y acontecimientos tan singulares vinculados a ella como el Récord Guinness de escanciado simultáneo, Gijón fomenta el conocimiento y el disfrute de la cultura sidrera a través de numerosas iniciativas gastronómicas, culturales y turísticas que se desarrollan a lo largo de todo el año. Y, sobre todo, disfruta día a día de la sidra.

Por todo ello, y en representación del sentir de todos los gijoneses y gijonesas, este Ayuntamiento ha apoyado firmemente la candidatura para incorporar la cultura de la sidra en la Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO. Es la mejor manera de consolidar el profundo valor simbólico y cultural de esta parte singular de nuestra cultura y nuestra vida y de proyectarlo hacia el mundo como el emblema de Asturias que ya es en toda España; como es también el mejor medio para fomentar entre las asturianas y asturianos la sensibilidad hacia la valoración y protección de cualquier otra manifestación del patrimonio cultural inmaterial en el mundo. Es además un proyecto conjunto de toda Asturias en el que nos reconocemos con una sonrisa y un afán de conversación, sonrisa y una botella de sidra para compartir.

ANA|  
GONZALEZ|  
RODRIGUEZ|  
Firmado digitalmente por ANA|GONZALEZ|RODRIGUEZ  
Fecha: 2022.02.15 14:52:34 +01'00'





---

## City Council of Gijón/Xixón

*Gijón is a city deeply linked to cider and its culture in the daily life of its neighbours. Here in Gijón, as in the rest of Asturias, cider and everything that surrounds it is part of our everyday life, both symbolic and real, tangible and intangible: its flavour and its aromas, the communal and singular ritual of pouring cider in the cider house or the 'espicha', the conversations, the laughter and the 'cancios' animated by the constant coming and going of the glasses, the gastronomy it accompanies, the landscape of 'pumaradas' and 'llagares', the discovery of this way of living and sharing to those who visit us...*

*Personally, and even more so now as mayoress of this council, I feel deeply committed to the defence, support and dissemination of this unique world that is so deeply rooted among our people. For years, Gijón has been the venue for one of the most mass events in the Asturian cider calendar: our Natural Cider Festival, which at the end of each summer brings together tens of thousands of people and the main producers to enjoy cider and promote the drink and everything associated with it.*

*Asturian cider is a living and fundamental element of our collective identity, it is part of our most genuine and popular cultural heritage and of a sustainable economy linked to the land and, at the same time, it has a great capacity for innovation. Cider unites us and is an invitation for those who visit us to join the neighbours of Gijón and Asturias. It is thus an important tourist attraction, because it shows us as we are.*

*In addition to the Festival and such unique events linked to it, such as the Guinness Record for simultaneous cider pouring, Gijón promotes knowledge and enjoyment of cider culture through numerous gastronomic, cultural and tourist initiatives that take place throughout the year. And, above all, it enjoys cider day after day.*

*For all these reasons, and in representation of the feelings of all the people of Gijón, this City Council has firmly supported the candidacy to include cider*

*culture on UNESCO's Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity. It is the best way to consolidate the profound symbolic and cultural value of this unique part of our culture and our life and to project it to the world as the emblem of Asturias that it already is throughout Spain; it is also the best way to promote among Asturians the sensitivity towards the valuation and protection of any other manifestation of intangible cultural heritage in the world. It is also a joint project of the whole of Asturias in which we recognise each other with a smile and an eagerness for conversation, a smile and a bottle of cider to share.*

*Digitally signed by*

*ANA | GONZÁLEZ |*

**36.- Raúl Moro Jaular, President of the Sidrastur Group**



SIDRASTUR  
Grupo Astur de Coleccionismo Sidrero  
C/ Ateneo Obrero La Calzada, 1 - 2º P.A.  
33213 GIJÓN

C.I.F.: 33972183-e-6  
gruposidrastur@gmail.com  
Móvil: 639 187 846

El Grupo de Coleccionismo Sidrero SIDRASTUR, con sede en la planta 2ª del Ateneo Obrero de La Calzada – Gijón, del que me honro en ser su Presidente desde el día 5 de Febrero de 2020 fue fundado el día 5 de Julio del año 2009 por un grupo de entusiastas del coleccionismo de etiquetas de sidra que ya venía con anterioridad reuniéndose en los bajos del Estadio de El Molinón y en el Rastro, también de Gijón.

La actividad principal del Grupo es el coleccionismo de etiquetas de sidra en todas sus expresiones (natural, espumosa, filtrada, de hielo, etc.). Pero también hay soci@s que coleccionan corchos, vasos de sidra, carteles de festivales o eventos y documentos relacionados con la sidra. Podemos decir que nos dedicamos a guardar “la historia de la sidra de papel”. Y todo esto lo expresamos en forma de exposiciones de nuestras colecciones organizadas por entidades públicas y con las que colaboramos desinteresadamente.

Somos conocedores del proceso de elaboración de la candidatura de la “Cultura Sidrera Asturiana y hemos participado activamente en la misma ya que tenemos el honor de haber sido nombrados “Embajadores de la Cultura Sidrera Asturiana”.

Vivimos a pie de calle y prácticamente todos los días la cultura sidrera asturiana ya que, además de nuestra afición al coleccionismo ya citado anteriormente, también somos bebedores y catadores de sidra y también de la experiencia de compartir unas botellas de sidra y unos culetes con nuestra tertulia, familia o amigos. Igualmente es práctica habitual participar en todos y cada uno de los eventos, concursos y festivales que se organizan por toda la Comunidad Autónoma y que estén relacionados con la sidra.

Queremos expresar nuestro total y absoluto apoyo así como nuestra conformidad con la presentación de la citada candidatura a integrarse en la Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO.

Consideramos que es muy importante que ésta candidatura sea reconocida por la UNESCO ya que, por una parte la sidra es importante para la economía asturiana y también un referente simbólico para tod@s l@s asturian@s y fundamental para la identidad colectiva de Asturias, es una cultura con personalidad propia y totalmente diferenciada de otras zonas de producción sidrera.

La Cultura Sidrera Asturiana comprende un conjunto de prácticas no solamente vinculadas a los procesos de producción, distribución y consumo de la sidra natural que en Asturias se viene desarrollando desde la Alta Edad Media. Entre ellas cabe destacar el escanciado, manera típica y exclusiva de servir la sidra. Es sin duda alguna una práctica que aporta a la Cultura Sidrera Asturiana un mayor grado de diferenciación de dicho elemento.

La Cultura Sidrera Asturiana de la Sidra es un ejemplo de respeto entre individuos, grupos y comunidades. En los escenarios colectivos de ese consumo se favorece el encuentro y la integración de gentes de procedencias y sectores sociales muy diversos. Todo ello se ve favorecido por la arraigada costumbre de compartir el vaso a la hora de beber y evidencia la dimensión fraternal y social abierta, propia de la cultura sidrera.

Otra parte importante de la sidra, como producto de la manzana, es el paisaje natural cuyo respeto también forma parte consustancial de la identidad asturiana juntando adaptabilidad y tradición en las estrategias de desarrollo y respeto por el medio ambiente.

La inclusión de la Cultura Sidrera Asturiana en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO supondría un reforzamiento del sentimiento que toda la comunidad asturiana siente hacia su producto más identitario, tanto de producción como de consumo, colaborando también al sostenimiento del mundo rural autóctono y a revitalizar y dinamizar el agro regional, en constante retroceso demográfico, así como en el aumento del desenvolvimiento de las actividades turísticas y hoteleras y para todo el entramado festivo relacionado con la sidra.

En Gijón a 15 de Febrero de 2022

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke extending to the left.

Fdo: Raúl Moro Jaular, Presidente del Grupo SIDRASTUR.



SIDRASTUR  
Grupo Astur de Coleccionismo Sidrero  
C/ Ateneo Obrero La Calzada, 1 - 2º P.A  
33213 GIJÓN

C.I.F.: 33972183-6  
gruposidrastur@gmail.com  
Móvil: 639 187 846

The Cider Collecting Group SIDRASTUR, with headquarters on the 2nd floor of the Ateneo Obrero de La Calzada - Gijón, of which I am honoured to be its president since 5<sup>th</sup> February 2020, was founded on 5<sup>th</sup> July 2009 by a group of cider label collecting enthusiasts, who had already been meeting on the ground floor of El Molinón Stadium and at the Rastro, also in Gijón.

The main activity of the group is collecting cider labels in all its expressions (natural, sparkling, filtered, ice, etc.). But there are also members who collect corks, cider glasses, posters of festivals or events and documents related to cider. We can say that we are dedicated to keeping "the history of paper cider". And we express all this in the form of exhibitions of our collections organised by public entities and with which we collaborate disinterestedly.

We are aware of the process of elaboration of the candidature of the "Asturian Cider Culture" and we have actively participated in it since we have the honour of having been appointed "Ambassadors of the Asturian Cider Culture".

We live the Asturian cider culture at street level and practically every day, as, in addition to our aforementioned hobby of cider-related objects collecting, we are also cider drinkers and tasters and also enjoy the experience of sharing a few bottles of cider and a few *culetes* (glasses) with our family or friends. It is also common practice to participate in each and every one of the events, competitions and festivals that are organised throughout the Autonomous Community and which are related to cider.

We would like to express our full and complete support and our agreement with the presentation of the above-mentioned candidature for inclusion in the UNESCO Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity.

We consider that it is very important that this candidature is recognised by UNESCO because, on the one hand, cider is important for the Asturian economy and also a symbolic reference for all Asturians and fundamental for the collective identity of Asturias. It is a culture with its own personality and totally different from other cider production areas.

Asturian cider culture comprises a set of practices not only linked to the processes of production, distribution and consumption of natural cider that have been developed in Asturias since the early Middle Ages. These include the 'escanciado', a typical and exclusive way of serving cider. It is undoubtedly a practice which gives Asturian cider culture a greater degree of differentiation.

The Asturian Cider Culture is an example of respect between individuals, groups and communities. In the collective scenarios of this consumption, the meeting and integration of people from very different backgrounds and social sectors is favoured. All this is favoured by the deep-rooted custom of sharing a glass when drinking and is evidence of the fraternal and open social dimension of cider culture.

Another important part of cider, as an apple product, is the natural landscape, respect for which also forms an integral part of the Asturian identity, combining adaptability and tradition in development strategies and respect for the environment.

The inclusion of Asturian Cider Culture on the UNESCO Representative List of Intangible Cultural Heritage would strengthen the feeling that the whole Asturian community feels towards its most distinctive product, both in terms of production and consumption, also helping to sustain the indigenous rural world and to invigorate and revitalise regional agriculture, which is in constant demographic decline, as well as increasing the development of tourist and hotel activities and the whole network of cider-related festivities.

In Gijón on 15<sup>th</sup> February 2022

Raúl Moro Jaular, President of the SIDRASTUR Group.

**37.- Raquel Camero, Manager of the Instagram account @teyastur**



Mi nombre es Raquel Camero, apasionada de la sidra, divulgadora y gestora de la cuenta de Instagram @teyastur, dedicada a la difusión y la promoción de la cultura sidrera asturiana.

Verde montaña a un lado, azul del mar al otro...mientras el orbayu cae por tu piel, un culete de sidra se desliza por tu garganta, cancios de chigre resonando en tus oídos, y sientes una sensación mágica...que recorre todas las venas de tu cuerpo, cada poro de tu piel...Sientes el orgullo de tu cultura, el orgullo de ser asturiano, todo ello representado en ese ritual de escanciado de nuestra sidra Asturiana...que cae en un vaso de cristal bien fino, y al degustarla sientes a toda Asturias en tu paladar. Porque es algo que nos define, es una cultura que está impresa en nuestros genes...es nuestra forma de relacionarnos, de sentir lo que somos, de ilusionarnos, de vivir nuestra asturianía...

Desde pequeña he sentido el palpitar de nuestra cultura sidrera asturiana dentro de mí. Me recuerdo a mí misma mirando la mesa del comedor de mis abuelos, siempre adornada con una botellina de sidra...el brillo en los ojos de mi abuelo tras tastiar la sidra, explicándome sus matices y su proceso de elaboración. Y ahora...me veo a mí misma con ese brillo en los ojos...y recordándote cada vez que tomo un culin, porque ya no estás a mi lado, pero te siento conmigo a través del legado que me dejaste... a través de nuestra cultura sidrera.

Hace unos años tuve que abandonar mi tierra, como muchos jóvenes nos vemos obligados a hacer...estuve 3 años en Madrid, donde conocí personas maravillosas de todas partes, cada uno con sus costumbres, con sus particularidades, y entonces comprendí que nosotros, los asturianos, también teníamos algo único. Una forma de ser, una forma de vivir que se corresponde con nuestra manera de disfrutar de nuestra sidra. Es algo singular, desde cómo echamos la sidra, hasta como la disfrutamos y compartimos. Existe toda una industria, todo un mundo alrededor de nuestra sidra, y que cada vez tiene más repercusión fuera de nuestras fronteras.

Cuando comprendí esto, quise comprometerme de lleno con ello, sentí una llamada a que cada vez más gente conozca lo que es la cultura sidrera asturiana, y puedan venir a disfrutarla con nosotros.

Por ello a través de las redes sociales, siempre impulso y apoyo todo lo relacionado con la cultura sidrera asturiana. Intentando llegar a las generaciones más jóvenes.

La sidra es nuestro patrimonio, nuestra seña de identidad, por ello debe ser declarada Patrimonio Mundial Inmaterial por parte de la UNESCO.

Playeros llenos de barro, mirada al cielo, "*Sola en mitad de la tierra*" sonando en tu corazón, brazo en alto mientras escancias la sidra, ojos llenos de lágrimas, y al grito de "¡Puxa Asturias!" ...brindas con ese culin...por Asturias, por los asturianos y por el reconocimiento de nuestra cultura sidrera asturiana.

Raquel Camero Fernández

My name is Raquel Camero, passionate about cider, disseminator and manager of the Instagram account @teyastur, dedicated to the dissemination and promotion of Asturian cider culture.

Green mountain on one side, blue sea on the other...while the *orbayu* falls on your skin, a glass of cider slides down your throat, cider songs resounding in your ears, and you feel a magical sensation...that runs through every vein of your body, every pore of your skin...You feel the pride of your culture, the pride of being Asturian, all represented in the ritual of pouring our Asturian cider...that falls into a fine crystal glass, and when you taste it you feel the whole of Asturias on your palate. Because it is something that defines us, it is a culture that is imprinted in our genes... it is our way of relating to each other, of feeling what we are, of getting excited, of living our Asturianness...

Ever since I was a child, I have felt the throbbing of our Asturian cider culture within me. I remember myself looking at my grandparents' dining room table, always adorned with a bottle of cider...the sparkle in my grandfather's eyes after tasting the cider, explaining to me its nuances and the process of making it. And now...I see myself with that sparkle in my eyes...and remembering you every time I take a *culín* (glass of cider), because you are no longer by my side, but I feel you with me through the legacy you left me... through our cider culture.

A few years ago, I had to leave my homeland, as many young people are forced to do... I spent three years in Madrid, where I met wonderful people from all over the world, each with their own customs, with their own particularities, and then I realised that we Asturians also had something unique. A way of being, a way of living that corresponds to our way of enjoying our cider. It is something unique, from how we pour the cider, to how we enjoy and share it. There is a whole industry, a whole world around our cider, and it is having more and more repercussions beyond our borders.

When I understood this, I wanted to commit myself fully to it, I felt a call for more and more people to get to know what Asturian cider culture is, and to come and enjoy it with us.

Therefore, through social networks, I always promote and support everything related to Asturian cider culture, trying to reach the younger generations.

Cider is our heritage, our sign of identity, which is why it should be declared Intangible World Heritage by UNESCO.

Muddy beaches, look at the sky, "*Sola en mitad de la tierra*" (*Alone in the Middle of the Earth*) sounding in your heart, arm raised while you pour the cider, eyes full of tears, and shouting "¡Puxa Asturias!"... you toast with that *culín*... for Asturias, for the Asturians and for the recognition of our Asturian cider culture.



Raquel Camero Fernández

**38.- Rubén González López**

Rubén González López – consumidor y “sidrerúrgico” en RRSS

Mi experiencia sidrera se podría manifestar como un proceso inverso a la elaboración de la sidra, empezando por la botella y acabando en la manzana.

Comenzamos con la botella o lo que es lo mismo, salir con los amigos/as a disfrutar de la sidra. Hecho que puede parecer muy común, pero a través del cual, he podido conocer personas con inquietudes respecto a la sidra y gracias a ella, ha surgido el amor, ya que mi pareja es la persona más sidrera que conozco.

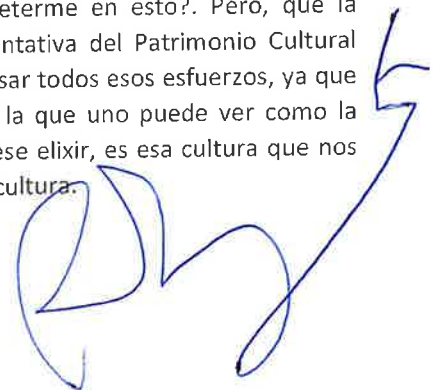
Pasamos a los toneles, donde la sidra fermenta hasta que la podamos disfrutar. Llega un día en que empieza a fermentar en mi cabeza, "medio en serio" "medio en broma" la idea de publicar las diferentes marcas de sidra que voy tomando en cada sidrería que visito e incluso llegando a diferenciar los lotes de un mismo llagar. Esto lo acabe reflejando en RRSS a través de "sidrerúrgico", un nombre que considero una mezcla entre trabajo y placer.

El siguiente paso es la elaboración de la sidra. Como comenté anteriormente con la sidra llegó el amor y con el amor conocer todo el proceso de elaboración en el llagar familiar. Esto me lleva a la necesidad de conocer más sobre el mundo de la sidra, por ello participé en cursos, festivales, catas, etc, que me facilitaron ver desde diferentes perspectivas esta cultura. Además, en numerosas ocasiones he podido visitar llagares de sidra comercial, donde los propietarios suelen contar la historia del mismo, la cual considero como una cultura sidrera no escrita o que aún alguien tiene pendiente de escribir.

Por último, están las manzanas, que son el origen de todo. También tuve la oportunidad de visitar plantaciones profesionales y familiares con diferentes variedades de manzana, permitiéndome comprender así la trazabilidad de la sidra, y siendo mi intención final, reflejar esto a través de la inconfundible botella de sidra natural tradicional asturiana.

Desde que tuve conocimiento de la presentación de la Candidatura de la "Cultura Sidrera Asturiana" esta ha recibido todo mi apoyo, ya sea desde la promoción como “sidrerúrgico” o desde el punto de vista del consumidor y siempre teniendo como elemento reseñable la botella de sidra, la cual es una parte muy importante de esta cultura. Además, he participado en las actividades celebradas a favor de esta candidatura, por lo que quiero mostrar mediante esta carta mi total respaldo a la misma.

Algunos dirán que fueron días muy duros y largos, otros se preguntarán si tal esfuerzo merece la pena, e incluso alguien pensará ¿quién me mandaría meterme en esto?. Pero, que la “Cultura Sidrera Asturiana” forme parte de la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO tiene que compensar todos esos esfuerzos, ya que es la cultura viva de todos los asturianos. Es esa cultura en la que uno puede ver como la botella de sidra sube hasta el cielo y deja caer desde lo alto ese elixir, es esa cultura que nos permite relacionarnos con lo demás, es mi cultura, es nuestra cultura.



Rubén González López - consumer and "sidrerúrgico" in social networks

My cider experience could be described as a reverse process of cider making, starting with the bottle and ending with the apple.

We started with the bottle or, what is the same, going out with friends to enjoy cider. A fact that may seem very common, but through which I have been able to meet people who are interested in cider and thanks to it, love has arisen, as my partner is the most cider-loving person I know.

We move on to the barrels, where the cider ferments until we can enjoy it. One day, "half seriously" "half jokingly", the idea of publishing the different brands of cider that I drink in each cider house I visit and even going so far as to differentiate the batches from the same cider house began to ferment in my head. I ended up reflecting this in social networks through "Sidrerúrgico", a name that I consider a mix between work and pleasure.

The next step is the elaboration of the cider. As I mentioned before, with cider came love and with love, came the need to learn about the whole cider making process in the family cider house. This led me to the need to learn more about the world of cider, so I took part in courses, festivals, tastings, etc., which helped me to see this culture from different perspectives. Moreover, I have been able to visit commercial cider presses on numerous occasions, where the owners usually tell the history of the cider, which I consider to be an unwritten cider culture or one that has yet to be written down.

Finally, there are the apples, which are the origin of everything. I also had the opportunity to visit professional and family plantations with different apple varieties, allowing me to understand the traceability of the cider, and my final intention being to reflect this through the unmistakable bottle of traditional Asturian natural cider.

Since I became aware of the "Asturian Cider Culture" candidacy, it has received my full support, both in terms of promotion as a "cider maker" and from the consumer's point of view, always with the bottle of cider as a significant element, which is a very important part of this culture. Furthermore, I have taken part in the activities held in favour of this candidacy, so I would like to show my full support for it by means of this letter.

Some will say that they were very hard and long days, others will wonder if such an effort is worth it, and someone will even think: why did I get involved in this? But the fact that the "Asturian Cider Culture" is part of the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity by UNESCO has to compensate all those efforts, since it is the living culture of all Asturians. It is that culture in which one can see how the bottle of cider rises up to the sky and drops that elixir from above, it is that culture that allows us to relate to others, it is my culture, it is our culture.

**39.- Ignacio Villaverde, Rector of the University of Oviedo**



Rectorado  
Universidad de Oviedo

---

*Ignacio Villaverde*  
Rector

La Universidad de Oviedo es una institución pública de educación superior e investigación del Principado de Asturias. Con más de 400 años de historia, ofrece una completa oferta de titulaciones de grado adaptadas al Espacio Europeo de Educación Superior (EEES) en todas las ramas de conocimiento y programas de posgrado en colaboración con universidades nacionales e internacionales y más de 250 empresas.

A lo largo de nuestra historia un buen número de investigadores y grupos de investigación se ha dedicado al estudio de la sidra, nuestra bebida representativa, desde todos los campos del conocimiento que acoge nuestra institución. De hecho, una parte significativa de los trabajos conducentes a la elaboración de la candidatura la han desarrollado dos profesores de nuestro Departamento de Historia que llevan varias décadas trabajando sobre la historia y la cultura asociadas a la sidra.

La sidra constituye una herencia, un patrimonio y un símbolo regional que, al igual que la Universidad de Oviedo, se encuentra íntimamente vinculada a la sociedad asturiana, siendo sin atisbo de duda nuestro producto más identitario. Nos sentimos plenamente identificados con la sidra y la cultura que se ha generado en torno a su producción y consumo. En consecuencia, manifestamos nuestro apoyo a la propuesta de declaración de la cultura sidrera como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO.

Oviedo, 7 de febrero de 2022

Fdo. Ignacio Villaverde  
Rector





Rectorado  
Universidad de Oviedo

---

---

*Ignacio Villavieide*  
*Rector*

The University of Oviedo is a public higher education and research institution of the Principality of Asturias. With more than 400 years of history, it offers a complete range of undergraduate degrees adapted to the European Higher Education Area (EHEA) in all branches of knowledge and postgraduate programmes in collaboration with national and international universities and more than 250 companies.

Throughout our history, a good number of researchers and research groups have devoted themselves to the study of cider, our representative drink, from all the fields of knowledge that our institution embraces. In fact, a significant part of the work leading to the elaboration of the candidacy has been carried out by two professors from our Department of History, who have been working for several decades on the history and culture associated with cider.

e Cider is a heritage, a heritage and a regional symbol which, like the University of Oviedo, is intimately linked to Asturian society, being without a shadow of a doubt our most identifying product. We feel fully identified with cider and the culture that has grown up around its production and consumption. Consequently, we express our support for the proposed declaration of cider culture as Intangible Heritage of Humanity by UNESCO.

*Oviedo, 7<sup>th</sup> February 2022*

*\*\**  
*''\*\**

**40.- Arcadio Noriega Fuente, President of Bribones Cultural Platform**

## **GRUPO DE INVESTIGACIÓN HISTÓRICA**

**PLATAFORMA CULTURAL BRIBONES** CIF: G74444225

Arcadio Noriega Fuente (Presidente/Fundador) 687571869

**12 de Febrero del año 2022**



### **La “Cultura Sidrera” como vínculo patrimonial.**

No existe fiesta o romería en el Principado que no vaya unida directamente a la “hermandad” sidrera, donde el grupo de amigos y comensales esperan su turno para beber el selecto fermento que acompaña al folclore. Los asturianos hemos convertido dicha expresión culinaria en ritual, donde se aúnan destrezas, capacidades y tradiciones, sintiéndonos cómodos, firmes y seguros defendiendo sus cualidades y “coreografía” al proyectar y ver romper la bebida con la confianza de un acto que se repite desde generaciones.

Desde la Plataforma Cultural Bribones somos conscientes de la fuerza de dicha manifestación sidrera, un movimiento cultural inmaterial que a diferencia de otros líquidos ancestrales que han visto ensombrecer sus cantidades y usos con el devenir de los tiempos, nuestra bebida arraiga en la modernidad sin hacer mella en la línea de sus antiguas costumbres.

Es la sidra una bebida que ha generado una fiesta propia, y alrededor de dicho extremo se ha formado un calendario de actividad social con sus espichas, pues no creo exagerar al indicar que nuestro pueblo a cohesionado en su mentalidad dicho festejo esperado de forma anual con agrado, y más si cabe al relacionarlo con el paso previo a nuestra estación estival.

Tenemos un ejemplo sublime de patrimonio inmaterial que ha calado en la mente de todos aquellos pueblos que hemos crecido con su influencia, así como en las gentes de otros rincones del mundo, que habiendo conocido el simbolismo social del vínculo sidrero se ven atraídos por su cultura.

Vocabulario propio, festejo propio, cultura propia, tradiciones propias, destrezas físicas de equilibrio y precisión propias, movimiento social propio, cuidados propios... hacen de éste fermento un fenómeno distinto muy a tener en cuenta para su defensa patrimonial y divulgación, un movimiento que dicho grupo respalda con ahínco.



**HISTORIC RESEARCH GROUP**

**PLATAFORMA CULTURAL BRIBONES** CIF: G74444223

Arcadio Noriega Fuente (Chairman/Co-Founder) 68757 1869

**12<sup>th</sup> February 2022**



The "Cider Culture "cornovinculopatrirnoniaí

*There is no festival or pilgrimage in the Principality that is not directly linked to the cider "brotherhood", where the group of friends and diners wait their turn to drink the select ferment that accompanies folklore. We Asturians have turned this culinary expression into a ritual, where skills, abilities and traditions come together, feeling comfortable, firm and confident defending its qualities and "choreography" as we project and watch the drink being broken with the confidence of an act that has been repeated for generations.*

*From the Bribones Cultural Platform we are aware of the strength of this cider manifestation, an immaterial cultural movement that, unlike other ancestral liquids that have seen their quantities and uses diminish with the passing of time, our drink is rooted in modernity without making a dent in the line of its ancient customs.*

*Cider is a drink that has generated a festival of its own, and a calendar of social activity with its espichas has grown up around it, as I do not think I am exaggerating when I say that our people have made this annual celebration a part of their mentality, and even more so when it is related to the passage prior to our summer season.*

*We have a sublime example of intangible heritage that has*

*permeated the minds of all those people who have grown up with its influence, as well as people from other corners of the world, who, having become familiar with the social symbolism of the cider link, are attracted by its culture.*

*Its own vocabulary, its own celebration, its own culture, its own traditions, its own physical skills of balance and precision, its own social movement, its own care... make this fermented drink a different phenomenon that should be taken into account for its patrimonial defence and dissemination, a movement that this group supports with great enthusiasm.*



**CULTURAL PLATFORM**

**41.- Carmen Suárez Cortina, President of “Colectivo de Vega en defensa del Medio Rural”**

## **CARTA DE APOYO A LA CANDIDATURA**

de la Cultura Sidrera Asturiana para ser reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

Teniendo conocimiento de la candidatura presentada en 2021 por el Gobierno del Principado de Asturias a la UNESCO, para que la Cultura Sidrera Asturiana sea reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad,

**Carmen Suárez Cortina**, en representación como presidenta del **Colectivo de Vega en Defensa del Medio Rural**, con CIF G33909060 y dirección a efecto de notificaciones: Camín del Cura 17, Vega de Arriba 33391 (GIJÓN), quiere manifestar y transmitir en su nombre el apoyo expreso a dicha candidatura.

Entendemos que los elementos culturales de la sidra asturiana que dan contenido a la candidatura proceden y se nutren de muchos de los valores del mundo rural que defiende nuestro colectivo. La extraordinaria biodiversidad de manzana sidrera conservada hasta nuestros días, la fuerte vinculación de su paisanaje con la elaboración de la sidra, materializada en conocimientos, códigos y lenguaje heredados de nuestros mayores y transmitidos a los jóvenes, así como las prácticas de sociabilidad y entendimiento presentes en sus rituales de consumo, configuran un universo cultural que precisa reconocimiento, protección y promoción.

Este colectivo, por tanto, se suma a las voces que demandan materializar la salvaguardia real de este patrimonio mediante leyes que protejan el medio rural y que garanticen la producción de manzana autóctona. Unos buenos planes de salvaguardia diferenciarán una verdadera oportunidad de prosperidad y dinamismo socioeconómico de una mera etiqueta turística con fecha de caducidad.

En Gijón, a 14 de febrero de 2022



Fdo.: Carmen Suárez Cortina

DNI: 10.783.097F

## LETTER OF SUPPORT FOR THE CANDIDACY

### *of Asturian Cider Culture to be recognised by UNESCO as Intangible Cultural Heritage of Humanity.*

*Having knowledge of the candidacy presented in 2021 by the Government of the Principality of Asturias to UNESCO for the Asturian Cider Culture to be recognised as Intangible Cultural Heritage of Humanity,*

***Carmen Suárez Cortina**, in her capacity as president of the Colectivo de Vega en Defensa del Medio Rural, with Tax Identification Number G33909060 and address for notifications: Camín del Cura 17, Vega de Arriba 33391 (GIJÓN), wishes to transmit her express support for this candidacy.*

*We understand that the cultural elements of Asturian cider that give content to the candidacy come from and are nourished by many of the values of the rural world that our collective defends. The extraordinary biodiversity of cider apples preserved to the present day, the strong link of its people with cider making, materialised in knowledge, codes and language inherited from our elders and passed on to the young, as well as the practices of sociability and understanding present in their consumption rituals, make up a cultural universe that needs to be recognised, protected and promoted.*

*This collective, therefore, joins the voices calling for the real safeguarding of this heritage through laws that protect the rural environment and guarantee the production of native apples. Good safeguarding plans will differentiate a real opportunity for prosperity and socio-economic dynamism from a mere tourist label with an expiry date.*

*In Gijón, 14th February'2022*



*Carmen Suárez Cortina*

*ID NO: 10.783.097F*



**42.- Esperanza del Fueyo Argüelles, President of the “Humanitarios”  
Society of San Martín de Moreda in Aller**



Apdo. de correos n.º 8

Moreda de Aller

Principado de Asturias

Tel.: 985 48 09 08

[informacion@humanitariosanmartin.org](mailto:informacion@humanitariosanmartin.org)

[www.humanitariosanmartin.org](http://www.humanitariosanmartin.org)

CIF / G - 33211061

Don Luis Benito García Álvarez

Facultad de Filosofía y Letras

Dpto de Historia/ Área de Hª Contemporánea

C/ Am paro Pedregal S/N

33011 Oviedo- Asturias

Muy señor mio:

La Sociedad Humanitarios de San Martín de Moreda de Aller, ha tenido conocimiento que presentará la candidatura de "Cultura Sidrera Asturiana", como:

**Candidatura a Patrimonio Mundial Inmaterial de la Humanidad, que otorga la UNESCO.**

La sidra es un bien apreciado y una cultura milenaria de la que nos sentimos orgullosos todos los asturianos que vivimos en Asturias y aquellos que se encuentran fuera de la tierrina.

Nuestro interés es lograr que el mundo conozca esta bebida y todo lo que mueve a su alrededor, amistad, compañerismo, convivencia etc.

Por todo lo que representa, quiero manifestar en nombre de los más de mil socios que conforman esta Sociedad y como presidente de la misma, nuestro más firme apoyo a dicha candidatura en atención a los valores que representa para todos los asturianos.

Reciba un cordial saludo.

  
Esperanza del Fueyo Argüelles  
Presidente de Sociedad Humanitarios de San Martín



Moreda 9 de febrero de 2022



Apdo.de correos n.º 8 Moreda de Aller Principado de Asturias

Tel..º 985 48 09 08

[informacion@humanitariossanmartin.org](mailto:informacion@humanitariossanmartin.org)

[www.humanitariossa"nmartin.org](http://www.humanitariossa)CIF7 G - 33211061

Dear Sir:

*The Humanitarios Society of San Martín de Moreda in Aller has been informed that the candidacy of "Asturian Cider Culture" Asturiana" will be presented as:*

Nomination for Intangible World Heritage of Humanity,  
awarded by UNESCO.

*Cider is an appreciated asset and an ancient culture of which all Asturians who live in Asturias and those who live outside the region are proud.*

*Our interest is to make the world know this drink and everything that moves around it, friendship, companionship, coexistence, etc.*

*For all that it represents, I would like to express, on behalf of the more than one thousand members that make up this society and as its president, our strongest support for this candidacy in view of the values that it represents for all Asturians.*

Yours sincerely,

Esperanza del Fueyo Argüelles President of  
Sociedad Humanitarios de San Martín

Moreda, 9<sup>th</sup> February 2022

**43.- Manuel González Posada, President of the Rural Neighbourhood Associations of Gijón**



Federación de Asociaciones de Vecinos Rurales

«Les Caserías»

Camín del Sabeletu, n.º 50  
Teléfono y Fax 985 13 65 75  
Centro Cultural de Leorio  
33390 GIJON

E-Mail: federacionlescaserias@hotmail.com

### CARTA DE APOYO A LA CANDIDATURA

de la Cultura Sidrera Asturiana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO

**Manuel González Posada**, presidente de la **Federación de Asociaciones de Vecinos Rurales de Gijón Les Caserías** (CIF G33741679 y dirección a efecto de notificaciones: Centro Cultural de Leorio, Camín de Xabaletu 50, 33390 GIJÓN), quiere transmitir en nombre de esta Federación el apoyo a la candidatura presentada por el Gobierno del Principado de Asturias para que la Cultura Sidrera Asturiana sea reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

La presencia manifiesta de elementos culturales del mundo de la sidra en la vida vecinal de las parroquias rurales de Gijón revela una fuerte seña de identidad que nos une y nos recuerda el valor de lo nuestro. La zona rural gijonesa conserva elementos de alto valor paisajístico vinculados a esta cultura sidrera, en forma de pomaradas tradicionales de manzana autóctona, así como conocimientos y procedimientos que, heredados y transmitidos en generaciones, han permitido a sus gentes sacar de la tierra lo mejor.

Deseamos que el reconocimiento que apoyamos se plasme en unos acertados mecanismos de protección de nuestro medio rural que recuerden que sin él son imposibles la manzana, la sidra y su cultura, que fomenten un desarrollo económico vinculado al campo y que hagan que las transformaciones físicas del territorio, los cambios en los modelos productivos y la despoblación dejen de ser una amenaza para este pilar de la cultura sidrera.

En Gijón, a 23 de febrero de 2022

Fdo.: Manuel González Posada

DNI: 10808083-S  
CIF: G-33741679  
Federación de Asociaciones de Vecinos Rurales  
«Les Caserías»  
Teléfono y Fax 985 13 65 75  
Centro Cultural de Leorio  
33390 GIJON



## Federation of Rural Residents' Associations

*Camín del Sabeletu, n.º 50 Telephone and Fax  
985 13 65 75 Centro Cultural de Leorio  
33390 GIJON  
E-Mail: federacionlescaserias@hotmail.com*

### *LETTER OF SUPPORT FOR THE CANDIDACY*

*of the Asturian Cider Culture as Intangible Cultural Heritage by  
UNESCO*

*Manuel González Posada, president of **the Federation of Rural Neighbourhood Associations** of Gijón Les Caserías (CIF G33741679 and address for notifications: Centro Cultural de Leorio, Camín de Xabaletu 50, 33390 GIJÓN), wishes to transmit on behalf of this Federation the support for the candidacy presented by the Government of the Principality of Asturias for the Asturian Cider Culture to be recognised by UNESCO as Intangible Cultural Heritage of Humanity.*

*The manifest presence of cultural elements from the world of cider in the life of the local residents of the rural parishes of Gijón reveals a strong sign of identity that unites us and reminds us of the value of what is ours. The rural area of Gijón conserves elements of high landscape value linked to this cider culture, in the form of traditional orchards of native apples, as well as knowledge and procedures which, inherited and passed down through generations, have enabled its people to get the best out of the land.*

*We hope that the recognition we support will take the*

*form of appropriate mechanisms to protect our rural environment, reminding us that without it, apples, cider and its culture are impossible, promoting economic development linked to the countryside and ensuring that the physical transformations of the territory, changes in production models and depopulation cease to be a threat to this pillar of cider culture.*

*In Gijón, 23<sup>rd</sup>  
February 2022*

Fdo.: Manuel González Posada

DNI: 10808083/S  
C.I.F.: G - 38741879  
Federación de Asociaciones de Vecinos Rurales  
«Les Caserías»  
Teléfono + Fax 985 13 65 75  
Centro Cultural de Leorio  
33390 GIJÓN



**44.- Félix J. Muñoz de la Vega, President of the Cultural Association  
“Sidra Casera del Concejo de Carreño”**





Perlora, a 10 de febrero de 2022

La Asociación Cultural Sidra Casera del concejo de Carreño apoya la candidatura de la Sidra Natural como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. Los argumentos que esgrimimos son los siguientes:

- La sidra natural es parte de la identidad de Asturias, y de todas las personas que respetan y valoran este caldo.
- Es una cultura viva milenaria que ha pervivido en la mentalidad colectiva
- Las cualidades de la sidra natural de Asturias, sus aplicaciones en la gastronomía y su particular escanciado son conocidos y respetados en todo el territorio nacional e internacional.
- Su consumo favorece las relaciones sociales, festivas y de ocio allí donde esté presente
- Su ritual artesanal en la elaboración es constante desde sus inicios, de ahí su necesaria conservación, para que no se extinga y para que las generaciones futuras la conozcan y la conserven.
- Porque es necesario mantener viva la biodiversidad del manzano y la de sus variedades.
- Porque es necesario preservar las fuentes orales en torno a la cultura de elaboración de la sidra de Asturias para que sean testimonio perpetuo y no perecedero

Por todo ello, consideramos necesario que la UNESCO proteja el patrimonio de la Sidra Natural como un bien de interés universal.

Presidente

Félix J. Muñoz de la Vega

Secretaría

Rosa Ana Muñoz Cayado



*Perlora, 10  
February 2022*

*The Asociación Cultural Sidra Casera del Concejo de Carreño supports the candidacy of natural cider as Intangible Heritage of Humanity. We put forward the following arguments:*

*Natural cider is part of the identity of Asturias, and of all the people who respect and value this wine.*

*It is an ancient living culture that has survived in the collective mentality.*

*The qualities of natural cider from Asturias, its applications in gastronomy and its particular pouring are known and respected throughout Spain and abroad.*

*Its consumption promotes social, festive and leisure relations wherever it is present.*

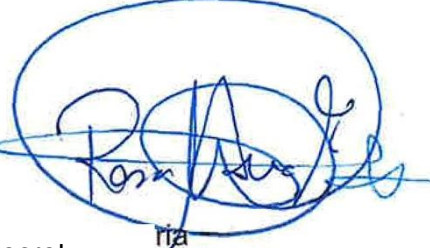
*Its handcrafted ritual of elaboration has been constant since its beginnings, hence the need to preserve it, so that it does not become extinct and so that future generations will know and preserve it.*

*Because it is necessary to keep the biodiversity of the apple tree and its varieties alive.*

*Because it is necessary to preserve the oral sources on the Asturian cider making culture so that they are a perpetual and non-*

*perishable testimony.*

*For all these reasons, we consider it necessary for UNESCO to protect the heritage of the Natural Cider as an asset of universal interest.*



Secret

*Félix J. Muñoz de la Vega*

*Rosa Ana Muñoz Cayado*



CIF: G-52546868



**45.- Miguel Ángel Prieto Valles**

*I am Miguel Ángel Prieto Valles, owner of the restaurant-cider house "El Centenario", located in the main square of Gijón.*

*My link with the cider culture comes from when, at the age of 14, for family reasons, I had to take over the management of the business. From then until now, my commitment to defending and promoting the world of cider has always been linked to highlighting the value of traditional service (pouring), becoming champion of Asturias in the regional competition of cider pourers.*

*Since the opening of the business, cider pouring has been respected and valued in such a way that there is no other type of service for natural cider.*

*On the other hand, our gastronomic offer revolves around typical Asturian dishes in which cider forms an integral part.*

*We have always considered offering our customers the cider that best represents the authenticity of our product, so we always work with different cider makers, allowing our customers to choose the cider they like best.*

*Another unconditional support is the Regulatory Council of the PDO Cider of Asturias, participating in the Promotion "Authentic cider makers", an activity that represents an important promotion, defence and valuation of our cider.*

*It is also important to consider that due to my hobby and my eagerness to train as a cider taster, I have been a member of the jury in the most prestigious natural cider competitions in Villaviciosa, Nava and Gijón, as well as attending master classes offered by the DOP Sidra de Asturias (Asturias Cider PDO).*

*I have recently been collaborating with the CIFP Hostelería y Turismo in the preparation of students in cider pouring championships in the practical part of the competition.*

*From my professional point of view, the recognition of cider as an "IMMATERIAL GOOD OF HUMANITY" by UNESCO will contribute to the knowledge, value and maintenance of cider as an important element in the Asturian economy in the cider maker sector and to the cider pourers as guarantors of a tradition of differentiated service.*

*I am aware of and have participated in the process of preparing the nomination of the "Asturian cider culture", and therefore I support and agree with the presentation of the aforementioned nomination for inclusion in the UNESCO Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity, considering that this nomination can contribute to increasing*

*international appreciation and valuation of intangible cultural heritage.*

*Miguel Ángel Prieto Valles*