

La cultura sidrera, un legado inmaterial que empapa Asturias

El reconocimiento de la Unesco pone el ramu a un largo camino emprendido por expertos, profesionales y ciudadanos para preservarla



Pablo A. Marín Estrada

Gijón

Domingo, 8 de diciembre 2024, 01:00

Seguir

Comenta

Guardar

Compartir

La declaración esta semana de la cultura sidrera asturiana como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco culminaba un camino en busca del respaldo institucional para preservarla, impulsado desde hace años por expertos, profesionales del sector y ciudadanos sensibilizados con el valor del legado patrimonial y que tenía su primer hito hace una década, cuando el Gobierno del Principado aprobaba en julio de 2014 el decreto de Bien de Interés Cultural Inmaterial para nuestra cultura sidrera. Pero el paso decisivo para conseguir el reconocimiento de la Unesco se daría cuatro años después con la creación del Comité Director de la candidatura, verdadero motor de la misma, como lo sería también la Cátedra de la Sidra de la Universidad de Oviedo, dirigida por el profesor Luis Benito García. El logro final de su objetivo pone el 'ramu' ahora a la salvaguarda de una cultura que ha acompañado al pueblo asturiano a lo largo de generaciones y con una raigambre que se remonta a los mismos orígenes históricos de la región.

Noticia relacionada

Hito histórico para la sidra

Los deberes que la Unesco pone ahora a Asturias para proteger la cultura sidrera



Chelo Tuya

La relevancia social, económica y vital de la sidra asturiana en el presente se manifiesta como la mejor garantía para asegurar su futuro, pero tal vez solo pueda explicarse desde su compleja y profundamente arraigada dimensión cultural. Acerca de ello parece no haber ninguna duda en cualquier ámbito del sector que se consulte, del más imbricado en la industria al de los especialistas académicos. Así lo expresa María Cardín, presidenta de la Asociación de la Sidra de Asturias, la plataforma profesional que agrupa a los lagareros, y directora comercial del Grupo El Gaitero, para quien «los asturianos dicen la palabra sidra y se sienten en casa, eso no es solo por el producto sino toda la cultura que lo sustenta». La directiva ponía como ejemplo el hecho de que «en muchas casas se sigue elaborando sidra para consumo propio, una gran parte de

las pumaradas son familiares y se reúnen todos los miembros para pañar manzana. O algo aún más general: en todas las fiestas que celebramos en Asturias hay sidra, desde las romerías de prau a celebraciones como ahora en la navidad, donde se bebe la espumosa en cada hogar». Para Cardín, el reconocimiento aprobado hace escasos días en Paraguay «debería servirnos para aprender más de la importancia de la cultura de la sidra, parece que en ocasiones no vamos más allá del escanciado y muchos siglos antes de él ya existía todo ese importante patrimonio inmaterial».

Esta última aseveración la comparte y corrobora la historiadora Amalia Tranco, quien ha investigado en su tesis doctoral 'Recursos, costumbres y usos alimentarios en la Asturias Medieval', el protagonismo de la sidra y del cultivo de la manzana, y para quien la declaración de la Unesco «ratifica claramente que la cultura sidrera es un bien identitario de los asturianos a preservar y es algo que debemos de tener muy en cuenta a partir de ahora, como obligación de preservarlo en su integridad». Sobre ese mismo aspecto ha abordado uno de sus trabajos: 'Pane et sicera como elementos identitarios de diferenciación en la documentación medieval asturiana(siglos IX-XIII)'

Este contenido es exclusivo para suscriptores

¿Ya eres suscriptor/a? [Inicia sesión](#)

