

CURSO 2023-2024. Acosta Quintero, Jacqueline; Alonso Cayarga, Mara; Bulnes Vega, José Luis; Del Dago Aranda, Edurne; Díaz Marques, Saúl; Doana, Gabriel Emil; Fernández Valdés, Javier; González Díaz, Maximino; González Llerandi, Luis; Huerdo Sánchez, Manuel; Martínez Cadenaba, Marta; Martínez Martínez, Noa; Meléndez Coro, Fabián; Medina Laria, Juliet Starr; Pérez Zaragoza, Álvaro; Rivero Jiménez, Olaya; Rojo Fernández, Javier; Santana Méndez, Adriana. Coordinación: Barrena Diez, Gonzalo.

Casa Pinín - El Polesu



Casa Pinín, donde permanece el antiguo llagar, construido en torno a 1930, fue conocida posteriormente como la taberna de «Mersi», padre de Jose Fonseca, quien regenta actualmente el local bajo el nombre de «Sidrería El Polesu», Cangas de Onís. Imagen: J.C. Espinosa, en la web del sitio.

Fabián Meléndez.

Jose Fonseca (El Pole), de 54 años y amigo de mi familia desde la infancia, nos detalla la historia del Llagar de Pinín.

En 1929 llegó a Cangas de Onís un *polesu*, alias "Pinín", que siempre quiso tener su propio llagar, cosa que emprendió y llevó a cabo.

En el llagar de Pinín, como en muchos otros, la viga es la parte más presente, junto con el "fusu". Es de roble y tiene una longitud de nueve metros y medio. El "fusu" (huso) es de fresno, mide cinco metros y cuenta con un tallado en rosca gruesa que se complementa, en la parte inferior, con una piedra de unos tres mil kilos.

Jose apunta que lo trajo todo de una carpintería que tenía en la Pola, excepto la viga, que la sacó de un roble que estaba junto a la iglesia de Parres, de donde la bajó en un carro tirado por tres parejas.

Pinín también puso en marcha una trituradora, que era toda una novedad pues en aquella época se mayaba a mazo. La trituradora se movía con una manivela y, al

cabo de unos años, le acoplaron un motor eléctrico.

En este llagar se rodaron escenas de la película *Marianela*, protagonizada por Rocío Dúrcal, para cuyo rodaje no se modificó absolutamente nada; únicamente se instalaron focos y cámaras en los sitios más recónditos.



"Pinín", que se jubiló con 78 años, fotografiado en torno a 1983

Un llagar en Llerices

Maximino González.

En un pueblo situado a dos kilómetros de Covadonga, denominado Llerices, existe un llagar cuyo dueño es Maximino González del Corro, mi abuelo. Con 74 años, él y dos amigos de toda la vida, Antón y Felix, suben todos o casi todos los días a realizar alguna de las operaciones relacionadas con la elaboración de la sidra.

La actividad comenzó en aquellas tierras mucho antes de que Maximino naciera. Su abuelo empezó de muy joven y tanto su padre como él continuaron la tradición hasta la actualidad.

Para la elaboración de la sidra primero tuvieron que ir a lo que se dice "apañar las manzanas a la pumarada que se sitúa ahí, al lau del llagar, a unos pocos metros". Después de recoger todas las manzanas -las que valen- se llevan al llagar para triturarlas. Una vez trituradas se prensan para sacar todo el zumo de la manzana (mosto), que se deja en fermentación durante un periodo de entre 15 y 35 días.

Ese tipo de fermentación es la que se conoce como "tumultosa". La fermentación alcohólica empieza cuando acaba la tumultosa y dura entre 3 y 5 meses.

Mi abuelo Maximino me detalla que la sidra, a continuación, se embotella y que el conjunto de tareas necesarias para todo el proceso puede llevar en torno a dos meses, pero que compensa, pues se sacan muchos litros de sidra y de muy buena calidad.



Pueblo de Llerices, Covadonga



LA JUEYA



Nº 242. 16/01/2024
CURSO DÉCIMO-NOVENO
En color, lajueya.net

IES Rey Pelayo | La Jueya
Proyecto de Investigación | Monográfico "La Sidra 1"
D. L. AS-3785-2005.

Plantar y proteger

Jacqueline A. | Mara A.

Ahora mismo, la manzana destinada a la elaboración de sidra supone prácticamente la totalidad de la producción de manzana en Asturias.

Hay dos formas de plantar una pomarada para sidra: en eje vertical o en vaso. En eje vertical, se trabaja el árbol como si fuese un abeto o un pino, con un tronco principal del que salen todas las ramas productivas. Y "en vaso" hay varios ejes principales, pero su uso es escaso porque se necesita más espacio y la pomarada tarda más en producir.

En la actualidad casi todas las plantaciones son de eje vertical de árboles semi enanos, y sin regadío. Aunque en los últimos años



Pumarada de Diego José. Calvo. J.C.

ya se baraja la posibilidad de introducir el riego, pues los septiembrés están viniendo escasos de precipitaciones.

Los peligros para las plantaciones.

Los corzos, sobre todo cuando las plantas son pequeñas, marcan su territorio rascando su cornamenta contra los árboles y pueden llegar a destrozar toda una plantación.

Bajo el suelo, los ratones son una plaga y como actualmente está prohibido el veneno se hace muy difícil combatirlos. Son capaces de comer la raíz y el tucó de manzanos de hasta treinta centímetros de diámetro.

Las pumaradas de Arobes

Álvaro P. Zaragoza y Noa Martínez. Las pumaradas de Arobes han sido durante décadas una de las principales fuentes de recursos para las familias del pueblo. Vienen siendo aprovechadas desde inicios del siglo XX, por los vecinos del entorno.

Una de ellas pertenece a la familia de Álvaro, uno de los autores de este artículo. La familia cuidaba directamente la pumarada, aunque a veces concertaba su explotación con un "llevador", que entregaba una parte de la cosecha a cambio. En otras ocasiones se recogía y disfrutaba en común, con vecinos del pueblo. Francisco Pérez, padre de Álvaro, guarda recuerdos de su edad temprana, ayudando a la recolección de manzanas en la pomarada.

El método de recolección era sencillo: se recogían todas las manzanas y se iban agrupando en calderos, que se transportaban a casa. Allí se escogían las que estaban buenas y se desechaban las podridas. Después, la mayor parte se



El autor en la pumarada familiar. A/N.

destinaba a la venta y la restante quedaba en casa, para el consumo de la familia.

A Pilar Pérez Cayarga, tía de Álvaro, su padre le daba 1 perrona (10 perronas = 1 peseta) por cada caldero de manzanas que recogiera. Ella recuerda especialmente el día en que llegó a recoger cien calderos de manzanas y consiguió 10 pesetas.

En Ardisana



Parte del Valle. Autor desconocido

G. E. Doana | J. L. Bulnes.

Únicamente había llagares en las casas de un nivel económico alto. Eran habituales en las de los indios que retornaban al pueblo. Las familias que disponían de llagar lo prestaban, habitualmente a cambio de una parte de la producción. Pero no había nada por escrito ni resultaba necesario: era una costumbre.

La familia que hacía uso del llagar estaba comprometida a retirar *la caspia* (el resto de las manzanas después del prensado), y de dejarlo limpio para el siguiente en utilizarlo. Normalmente la familia propietaria del llagar les permitía *mayar* por orden de demanda, dejando alrededor de una semana para la tarea.

Era habitual, cuando se realizaba la matanza, probar la primera sidra que se obtenía, que aún estaba dulce y que se almacenaba después en barricas. Posteriormente, se embotellaba para su consumo a lo largo del año.

La sidra dulce se consumía también cuando se *escapullaba* (proceso de quitarle la hoja al maíz para luego hacer ristra y curarlo).



Guía de Los Picos de Europa

alospicos.com

EN SAMES, AMIEVA

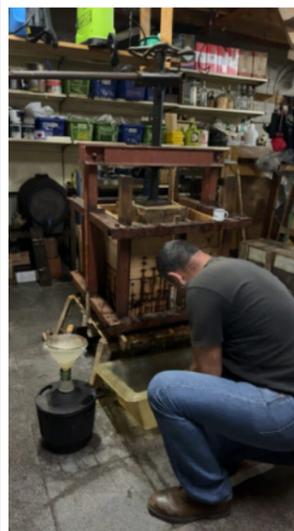
Edurne del Dago.

Hay un vecino de Sames, Amieva, que elabora sidra en su propio llagar. Se llama Esteban Fernández y este es el proceso que sigue en su elaboración:

El primer paso es la recogida de las manzanas, en el mes de octubre. En noviembre se lavan y pican con un utensilio llamado "mayu", de madera con cuchillas, para facilitar los cortes. Cuando la caja del llagar se llena de manzana picada, se le ponen unas tablas encima para apretarlo y que salga el máximo líquido posible, cortando y picando la magalla (la manzana picada) y repitiendo el mismo proceso hasta que no salga más líquido.

Al acabar esta fase, se coge la sidra de la duerna y se mete en las barricas. Antiguamente, si las barricas perdían sidra entre las juntas, se sellaban con plástico derretido. La manzana picada que quedaba se la daban de comer a los cerdos.

Poco a poco, la sidra fermenta en las barricas y luego se embotella. Si se prefiere la sidra más dulce, se le añade un poco de azúcar durante el proceso. El azúcar que ya tiene en sí la manzana fermenta y se convierte en alcohol.



Esteban Fernández en su llagar. 23 de noviembre de 2022.

MAYANDO EN SIRVIELLA

Marta M. Cadenaba.

Pepín elabora sidra de una forma artesanal en Sirviella, concejo de Onís. Tiene en casa el llagar y muy cerca la pomarada, con los manzanales.

Tras la recogida de la manzana, lo siguiente es mayar. Se lavan y seleccionan las manzanas antes de echarlas en un cajón de madera para, con las mazas, mayarlas, aunque actualmente, se trituran en un molino eléctrico.

Cuando ya tenemos la manzana triturada, se echa en la prensa o llagar, y una vez la tenemos ahí, la prensamos. Nos saldrá un zumo que se bombea a los toneles y cuando ya no sale más zumo se desmontará el llagar. Antes de desmontarlo, removeremos de nuevo las manzanas, repitiendo varias veces el proceso para obtener la mayor cantidad de zumo posible.



Llagar de Pepín en Sirviella, Onís.

La siguiente fase es la fermentación, pues la sidra tiene azúcares bacterias, microorganismos... que promueven la fermentación. En la sidra es espontánea; es una reacción natural en la que influyen varios factores, como la calidad de la manzana, la ventilación del llagar... por eso las fermentaciones son muy variables.

LA MANZANA DE SIDRA

Jacqueline Acosta | Mara Alonso.

Manzanas autóctonas asturianas hay muchísimas, pero las más productivas o las más empleadas son:

Temprana, que sería la que primero se empieza a recoger. No necesariamente coincide con la floración general: pueden florecer más tarde, pero maduran más rápidamente. Variedades: Solarina, Blanquina y Ernestina.

Intermedia: Suarina, San Roqueña de la Riega, Amariega.

Tardía, que suelen ser verdes: Verdialona, Collaos, Regona, Duroña Tresali.

Por otra parte, entre todas ellas, hay una escala de sabor que las agrupa en dulces, amargas y ácidas.



Recolección o «paña». Imagen: Diego Calvo)

En Asturias hay pocas variedades amargas que, cuando se necesitan, suelen importarse de Francia. No obstante, la mejor sidra, la etiquetada con denominación de origen, emplea exclusivamente manzana asturiana.

todas, las deja reposando un día para que oxigenen.

Al día siguiente las echa en un capacho de plástico y con un mazo de madera va golpeándolas poco a poco hasta que quedan bien machacadas y las mete en la prensa. Una vez que la prensa esta llena comienza a apretar el torno y va saliendo la sidra por el bocal. Repite la operación varias veces hasta que ya ve que no cae al caldero, y luego lo va colando y poniendo en botellas de sidra.

La sidra la elabora en la bodega que esta en el sótano de su casa. Es sidra dulce y su duración como tal es de 4 a 5 días. La época en que se hace es a últimos de septiembre o primeros de octubre; y en mi casa, cuando la bebemos en ese momento, se suele acompañar de castañas cocidas o asadas.



LA SIDRA CASERA, AL DETALLE



Actualmente, la elaboración casera de la sidra se ha vuelto mucho más asequible por la aparición de un variado instrumental de precios y proporciones moderadas. En la imagen, picadora, prensa, barricas, botellas y caja

Javier Rojo y Saúl Díaz

La sidra es una bebida alcohólica elaborada a partir de manzanas. Su elaboración es una tradición que se lleva realizando desde hace milenios y, en los pueblos, se destina habitualmente al consumo propio. Lo que no evita un trabajo meticuloso hasta llegar al producto final, como el cuidado de los manzanos o la recogida y selección de las piezas. Antiguamente, sobre todo en las aldeas, era común elaborar sidra en casa y había llagares en todos los lugares. Actualmente ya no son tan frecuentes.

La elaboración de sidra casera consta de varias etapas. La primera es la recolección de la materia prima, las manzanas. Lo normal es que el elaborador cuente con una o varias pomaradas (fincas con manzanos), y que para la recogida congrege a familiares, amigos y vecinos. Entre todos, se recogen una a una las manzanas del suelo y, para las que permanecen en el árbol, se hace uso de pértigas o se agitan las ramas para que el árbol las suelte.

Una vez recogidas, las manzanas se llevan al llagar, donde es recomendable lavarlas para eliminar la tierra u hojas que puedan acompañarlas. Una vez bien lavadas, es momento de picarlas. En la actualidad, el picado se hace a máquina, a la que solo hay que echarle la manzana y ella las pica automáticamente. Antiguamente, esto lo había que hacer con un "mayu" (mazo de madera de mango largo que se empleaba para machacar la manzana).

Una vez picada la manzana, hay que echarla al llagar, donde se procede al prensado. Para ello se disponen tabloncillos entrecruzados y sobre ellos, mediante un torno, se va apretando suavemente para prensar la masa de manzanas con el objetivo de que vaya expulsando la sidra. Toda la sidra recogida se deposita en barricas, que antiguamente eran de madera de roble y, en la actualidad, son de plástico o de acero inoxidable.

La sidra hay que dejarla fermentando durante 2 o 3 meses, tiempo en el que hay que "cebar" las barricas (reponer la sidra que va expulsando mientras hierve), y también "trasegar" cuando acabe de hervir (cambiar de barrica la sidra).

Una vez finalizada esta etapa, llega el momento de embotellar (meter en botellas la sidra). Hoy existe un complejo instrumental que facilita el trabajo; por ejemplo, una máquina que, llena de sidra, es capaz de cargar cuatro botellas a la vez, y en menos tiempo que con el método tradicional, consistente en cargar las botellas de una en una directamente de la llave de la barrica.

Para corchar las botellas no hubo grandes avances: se emplea exactamente la misma máquina que se usaba antiguamente, un dispositivo al que le metes el corcho y, poniendo la botella debajo, una palanca empuja con fuerza hacia abajo y mete a presión el corcho en la botella.

Terminado el proceso, la sidra ya está lista para el consumo.

UNA ESPICHA

Luis González Llerandi.

La espicha es una tradición muy antigua en Asturias, pero que ha evolucionado hacia un modelo, de restaurante, que consiste en una comida donde todos toman tapas típicas con sidra y están generalmente de pie.

Los componentes de una espicha actualmente, en restaurante, son los siguientes:

1. Comida: Se suelen servir platos tradicionales asturianos como embutidos, quesos, tortillas, mariscos, fabada asturiana, borona o boronchu (morcilla frita). También está muy presente el chorizo a la sidra.

2. Sidra: La sidra es la bebida esencial y quizá lo más importante en una espicha. Se sirve escanciada. Ha de elegirse un lugar adecuado, con un área suficiente para el escanciado. Si no se dispone de ella, se pueden habilitar cubos.

3. El escanciado es un arte en sí mismo. Consiste en verter la sidra desde una botella levantada sobre la cabeza hacia un vaso que se coloca en una mano a la altura de la cintura, con el objetivo de airearla y darle sabor.

4. Compañía: En una espicha, lo propio es disfrutar de la comida en compañía de amigos, familiares o compañeros de trabajo.

Finca Villa María, Cangas de Onís



La sidra de mis abuelos

Olaya Rivero.

En casa de mis abuelos se empezó a hacer sidra hace diez años aproximadamente....

Mi abuelo tiene dos manzanos en el jardín, de los que saca las manzanas para hacer su sidra.

Primero recoge las manzanas y las lava bien; una vez lavadas, las parte en trozos para sacarles el corazón y, cuando ya están

Otras sidras

Adriana Santana.

Sidra de mesa

A la sidra de mesa también se la conoce como "Sidra de nueva expresión". Se trata de una sidra natural, que se obtiene fermentando el zumo de manzana y filtrándolo antes de embotellar. Una de las marcas más demandadas es la 1947.

Sidra achampanada

La sidra achampanada es una sidra más procesada. Su sabor es seco, ligeramente ácido, bajo en alcohol, fresco y duradero.

Este tipo de sidra se obtiene por una segunda fermentación en recipiente cerrado; de esta manera, el dióxido de carbono de la sidra espumosa siempre va a ser propio, nunca va a ser añadido.

La más conocida es la sidra El Gaitero, y también existe sidra achampanada sin alcohol.



Diversas marcas y tipos de sidra