



Vol 4, Nº 11 (diciembre/december 2011)

LA SIDRICULTURA ASTURIANA COMO INCENTIVACIÓN TURÍSTICA



Mapa del Principado de Asturias con sus principales núcleos

Francisco Muñoz de Escalona

Científico titular del CSIC (jb)

escalafuen@gmail.com

RESUMEN

El Principado de Asturias se encuentra en la zona cantábrica de la península Ibérica. Es una región montañosa y húmeda con multitud de valles de temperatura moderada debido a la influencia marítima. Las tierras con mayor aptitud pomológica son las de menor humedad y mayor insolación. El clima de Asturias es, en general, especialmente propicio para el cultivo del manzanero. Su cultivo se inició hace más de mil años gracias a su introducción durante la dominación romana. Desde muy pronto, pues, los astures aprendieron a mayar y prensar manzanas y a transformar su jugo en una bebida refrescante mediante su fermentación en cubas de castaño. La sidra es una bebida de baja graduación alcohólica, un vino de manzana muy grato al paladar habituado a él.

Alrededor de la sidra se ha conformado en Asturias una rica tradición popular, para la que el autor ha acuñado una expresión no usual pero indiscutidamente acertada: SIDRICULTURA. El artículo expone por este orden los tres elementos constitutivos de la sidricultura:

1. el cultivo del manzano,
2. la elaboración de la sidra
3. el consumo de la bebida en el hogar y espichas (celebraciones populares)

La sociedad asturiana ha caído en la cuenta de que puede ofrecer a sus visitantes la posibilidad de conocer y disfrutar la sidra y por medio de una herramienta de la ingeniería de ventas (marketing), las llamadas rutas agroalimentarias. Nos estamos refiriendo a las denominadas RUTAS DE LA SIDRA.

El artículo describe en primer lugar la sidricultura en la actualidad, es decir, (SITUACIÓN SIN PROYECTO). A continuación pasa a exponer un proyecto de inversión consistente en la creación de una empresa especializada, denominada SIDRICULTOUR S. A. (SITUACIÓN CON PROYECTO). La tercera parte se dedica a llevar a cabo un ANÁLISIS DE RENTABILIDAD de la inversión empresarial.

Este artículo se basa en la lección que el autor dio en el VI Curso de Diseño y Organización de Rutas Agroalimentarias y Turismo del Vino, organizado por el Área de Turismo Rural de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires (Argentina) durante los días 2, 3 y 4 de 3 noviembre de 2011.

El artículo se basa en el trabajo de campo llevado a cabo por el autor sobre la sidricultura asturiana y en sus aportaciones a la microeconomía del turismo, según las cuales empresas turísticas son, solo y exclusivamente, las que se dedican a la elaboración de programas de visita.

SITUACIÓN SIN PROYECTO

En esta parte del artículo nos ocupamos de los principales elementos que conforman la sidricultura asturiana antes de ejecutar el proyecto de negocio que se propone en la Situación con proyecto. En ella enumeremos y describiremos los insumos de la empresa turística a crear, concretamente los inputs incentivadores.

De la manzana de aptitud sidrera se obtienen los siguientes productos alimentarios:

1. Fruta para confitería y repostería
2. Sidra en sus diferentes variantes
3. Vinagre
4. Licor

Aquí solo nos vamos a referir a la sidra.

La sidricultura ofrece una magnífica oportunidad para producir turismo cultural, gastronómico, festivo y recreativo de forma avanzada. Utilizaremos los elementos que configuran la sidricultura como insumos para producir turismo de forma novedosa y rentable.

Vamos a adentrarnos, pues, en tan suculenta propuesta.

La sidra en su historia

El origen de la palabra sidra viene de griego **sikera**. Al latín pasa como **sicera**. En asturiano se empieza a decir **sizra** y, finalmente, **sidra**. Son muy numerosos los documentos a lo largo de la historia que nombran la sidra y los **pomares** (plantaciones de manzanos). El uso del **mosto de manzana** debe remontarse a la antigüedad prehistórica; el de la sidra debió ser posterior ya que parece ser que en aquellas épocas las manzanas no tenían azúcar suficiente para que su mosto fuera utilizado en la producción de bebidas fermentadas. Algunos autores aseguran que la sidra ya era conocida por los **hebreos**, los **egipcios** y los **griegos**, aunque en realidad no se puede probar documentalmente esta circunstancia a no ser en base a lo escrito por autores latinos.

Plinio (23-79 d.c.) habla de bebidas hechas con peras y manzanas y la denomina vino de manzana, *la bebida típica del territorio*;

Estrabón, unos sesenta años antes de Cristo, escribe que los astures también beben sidra porque no tienen vino por falta de la insolación que necesitan las viñas. **Palladius** asegura que, ya en el siglo III, los romanos hacían vino de peras y describe su proceso de elaboración.

En la **península Ibérica**, la sidra era conocida desde muy antiguo, casi desde tiempo inmemorial. En la **Alta Edad Media**, en los siglos VIII y IX hay documentos que hablan de la sidra y de las pomaradas:

En la **época visigótica** se conocía una bebida llamada **sicer** que no caben dudas de que era la sidra. El término sidra (**sizra**) aparece por primera vez en la literatura castellana en la obra de **Gonzalo de Berceo**, *Vida de Santo Domingo de Silos*, escrita en el siglo XIII. En el siglo XIV hay documentos que hablan de la importancia de la sidra y también de sus efectos como bebida alcohólica. Parece que en Asturias, a partir del siglo VIII, la sidra era ya consumida como bebida por el pueblo.

En la **Baja Edad Media**, durante los siglos XII y XIII la explotación del manzano se convierte en la mayor riqueza arborícola de Asturias. Mientras que en la **Edad Moderna** no se consumía mucha sidra puesto que no se cultivaban apenas pomaradas, pero si estaba presente en las fiestas celebradas a lo largo de esos años en Asturias.

La expansión del manzano se vio favorecida por la subida del precio de la sidra. La Sociedad de Amigos del País de Asturias dio a conocer entre los campesinos los nuevos métodos de cultivo. Testimonio de este crecimiento son las más de 6.000 pipas de sidra que se cosechaban en Villaviciosa, cantidad para la que sin duda fueron decisivos los consejos que desde la parroquia de San Juan de Amandi, perteneciente al concejo, dio José Antonio Caunedo Cuenllas (1725-1802). En el siglo XVIII el consumo se dispara gracias al florecimiento de la economía asturiana. Como ejemplo tenemos una carta del intelectual ilustrado Gaspar Melchor de Jovellanos (1744-1811) quien asegura que "...las huertas de naranja de Asturias y aún muchos prados y heredades se convirtieron en pomaradas por el aumento de los precios de la sidra...". En 1785 el párroco de Amandi, Antonio Cauredo Cuenlles escribió a León con curiosas instrucciones sobre la elaboración de la sidra, entre ellas la de mezclar varias especies de manzanas para conseguir una buena sidra. También comenta que "...siendo la delicadez de la fruta de Villaviciosa la que hace que nuestros mostos sean superiores a los de Vizcaya o Inglaterra...". Ya en el siglo XIX se comenzaron a elaborar otros productos como vinagre o coñac y la famosa sidra achampanada.

A finales del siglo XIX, el novelista Armando Palacio Valdés (1853-1938) nos dice que..."con las manzanas en un montón había que esperar para que se asentaran mientras se limpiaba el llagar, se

revisaban prensa, huso, toneles y barricas para pisarlas y comenzar la fabricación de la sidra...". Es interesante observar cómo ya en este momento la sidra se había convertido en una bebida de fuerte implantación popular. Tal implantación irá en aumento: buen ejemplo lo tenemos en el afianzamiento, desde comienzos del siglo XIX, de la costumbre de las espichas, fiestas populares en las que se consumen viandas autóctonas acompañadas de sidra. En el siglo XX, el consumo de sidra se consolida sin lugar a dudas.

Además, apoyando las consideraciones anteriores, son varios los autores que sostienen que hebreos, egipcios y griegos conocían la sidra, lo que apoya la teoría de que los astures elaboraban sidra.

La expansión por los mercados nacionales e internacionales, populariza el producto fuera de nuestra región, y vincula fuertemente el nombre de Asturias con el de la sidra.

La producción de sidra alcanzaba en Asturias a finales del XIX un promedio anual de 25.313.860 litros, según Félix Aramburu y Zuloaga, dato que muestra inequívocamente la importante dimensión del sector. A comienzos de 2001, la superficie de cultivo dedicado en Asturias al manzano era de 6.700 has, de ellas 6.500 se encontraban ocupadas por variedades destinadas a la elaboración de sidra y sidra natural. **Asturias es la primera región española productora de sidra.** También se produce sidra en Galicia, País Vasco y Navarra, pero el **80% de la producción nacional tiene su origen en Asturias.**

La zona de producción de la sidra amparada por la Denominación de Origen Protegida, coincide con la totalidad del Principado de Asturias. Asturias es la cuarta región productora europea de sidra, detrás de Inglaterra, Irlanda y Francia. El sector de la sidra ocupa un tercer lugar, en grado de importancia según facturación, del sector agroalimentario asturiano, después del lácteo y el cárnico.

La sidra natural es producida en los tradicionales lagares, en Asturias el censo del año 2001 habla de 106 lagares con dimensión comercial. En ellos se da una marcada tradición familiar, hasta el punto de que más del 60% de estos lagares ha sido heredado. La forma jurídica más frecuente es la de empresario individual y sólo un 10% adoptan la forma de S.A o S.L. En la Sidra natural, el mercado asturiano representa el 93% del total.

La producción de Sidra, por su parte, se aglutina en 10 empresas, cuyas bodegas representan el 61% de la facturación total del sector. El mercado nacional absorbe el 80% de la producción, destinándose a la exportación un porcentaje en torno al 12-13%, y consumiéndose el 6-7% restante dentro de la región.

La cultura de la sidra en Asturias

Como ya hemos dicho, ya en siglo XVIII, Jovellanos, en varios de sus escritos, documenta los principales hábitos de consumo de los asturianos, mencionando la presencia de la sidra en romerías y fiestas populares así como el elevado consumo en las caserías rurales.

En el siglo XIX, la sidricultura queda condicionada por dos fenómenos que cambiaron Asturias: la emigración a tierras americanas y el éxodo de la población rural a los tres núcleos urbanos del centro de la región: Avilés, Gijón y Oviedo lo que redundó en la expansión del consumo de sidra en los núcleos citados. Por su parte, la emigración americana abrió un importante mercado en sidra en numerosos países de América, sobre todo Argentina, Cuba y México. Fue con este motivo como nació la primera industria de sidra gasificada (achampanada) Tomás Zarracina fue el pionero en la fabricación de esta sidra en su lagra de Gijón en el año 1857, Industrial Zarracina. Esta sidra se obtiene por carbonatación de la sidra natural lo que le confiere su efervescencia típica. La expansión por los mercados nacionales e internacionales popularizó esta sidra fuera de nuestra región. La sidra pasa por ser la bebida tradicional por excelencia de Asturias. Es sin duda la protagonista indiscutida de las celebraciones populares dentro de la región y se comporta como embajadora de la cultura asturiana fuera del Principado.

La sidra es la bebida elaborada con el jugo o mosto de manzana fermentado en toneles de castaño. Tiene una graduación entre 5 y 6 grados. En Asturias se ha elaborado tradicionalmente con variedades autóctonas y está amparada por un Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.)

La sidra no es sólo bebida y alimento. Es también como decimos un foco de cultura popular. Una cultura, por cierto, muy característica ya que alrededor de su producción y de su consumo existen construcciones y costumbres que no existirían si no hubiera sidra. Instalaciones como el lagar y costumbres como el escanciado. Existe todo un rito para beberla y desde tiempo inmemorial se cuenta con celebraciones tan singulares como la espicha, a la que ya nos hemos referido, y el escanciado, nombre que recibe la forma autóctona de echar la sidra en el recipiente en el que se consume.

El proceso todo de la elaboración de la sidra, desde el cultivo de los manzanos hasta el consumo de la bebida, pasando por el mayado en el lagar, la fermentación en toneles y el embotellado final, configuran un proceso de elaboración perfectamente reglado que es lo que configura esa cultura propia con cientos de años en su haber a

la que he denominado sidricultura. El magnífico Museo de la Sidra de Nava, concejo que pertenece a la Comarca de la Sidra, ofrece al visitante un repertorio completo de la sidricultura.

Trataremos de ofrecer un perfil breve pero suficiente de los principales componentes de la sidricultura asturiana con un objetivo muy claro: disponer de los elementos necesarios para elaborar un catálogo progresivamente aumentado de programas turísticos como novedosa forma del negocio que desarrollaremos en la SITUACIÓN CON PROYECTO.

- El cultivo del manzano

El manzano de sidra se caracteriza por su vecería, es decir, que un año el árbol tiene abundantes frutos y al siguiente ninguno o muy pocos. La cosecha es, pues, muy variable de un año a otro en cantidad y en calidad. Los lagares, establecimientos en los que se elabora la sidra, se ven en la necesidad de tener en cuenta esta característica agronómica del manzano y procuran producir cada año para abastecer las necesidades de dos años si ello es posible.

A partir de finales de septiembre y hasta finales de octubre, se recoge la manzana, aunque todo depende de la variedad y de las condiciones climatológicas. Nunca se han de recoger las manzanas del suelo, llamadas del sapo, porque al ser excesivamente tempranas, no sirven para fabricar sidra al no ser admitidas por su excesiva maduración y no proporcionar la calidad deseada.

En primavera y desde mediados de abril comienza la floración de los árboles de las variedades de manzana asturiana acogidas a la Denominación de Origen. Los primeros brotes de los tallos, anuncian lo que luego será la floración espectacular de los manzanos. Las variedades tempranas estarán en plena floración a finales de Abril, y es entonces cuando comienza la floración de las variedades tardías, que terminan su floración en la tercera de Mayo. Es en este periodo primaveral, así como a comienzos del verano, cuando se produce el desarrollo vegetativo del manzano, con la consiguiente floración y posterior inicio del desarrollo de la fructificación. En esta época es cuando se realiza el aclareo de las flores, una operación necesaria ya que de esta manera se garantiza la calidad y también una regulación de aquellas variedades que tienden a tener una excesiva producción.

Asturias cuenta con unas condiciones inmejorables, desde un punto de vista natural, para poder disponer de unas Plantaciones de manzano de sidra de primera categoría. Si en esta época hay heladas y tiempo inestable se pone en peligro el inicio de la fructificación en los meses de verano. La fructificación completa de las variedades de propias de la Denominación de Origen se produce en el mes de

Agosto y la formación y tamaño final del fruto tiene lugar en el mes de septiembre.

La recogida de la cosecha de las variedades de manzana se lleva a cabo principalmente entre los meses de octubre y noviembre de cada año.

- Elaboración de sidra

El manzano de sidra, es, sin duda, como tantos otros frutales, un producto del trabajo milenario de sucesivas generaciones de campesinos asturianos, de su capacidad de observación, de su inteligencia práctica y de su reconocida habilidad para hacer cruces de variedades (insertar, injertar) y obtener variedades cada vez mejores para la obtención de sidra.

Destacan por sus características y grado de implantación en las pomaradas de toda Asturias algunas variedades sidreras locales como la «Regona», la «Coloradona», la «Panquerina», la «Prieta», la «Cristalina», la «Fuentes», entre otras muchas, todas ellas ricas en excelentes caldos sidreros.

En 1956 se creó la Estación Pomológica de Villaviciosa, actual SERIDA (Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agrario), desde el que se vienen desarrollando dos programas de investigación para la mejora del manzano de sidra, de la sidra y de sus restantes derivados.

En este centro de investigación, dependiente de la Consejería de Medio Rural del Principado de Asturias, se llevan a cabo trabajos de prospección y selección de variedades de manzanos autóctonos, investigación y aplicación de nuevas técnicas de cultivo tendentes a una rápida entrada en producción y obtención de frutos de aptitud sidrera. Existen también líneas de investigación para la elaboración de sidra y aguardientes de sidra así como para la caracterización de sidras, destacando los recientes avances en materia de análisis sensorial.

A lo largo de estas últimas décadas, el mundo de la sidra, en todos sus aspectos, ha sufrido innumerables cambios más o menos traumáticos, lo que ha supuesto una profunda reconversión de esta actividad. La superficie plantada descendió significativamente con motivo de la orientación de la economía campesina asturiana hacia la ganadería vacuna de aptitud lechera. De los 325 lagares existentes en el concejo de Villaviciosa, capital de la llamada Comarca de la Sidra, en el año 1956 hoy quedan 25 en funcionamiento. Gijón es sin

duda la ciudad en la que más hay más sidrerías y lagares, pero aun así su censo ha disminuido también como en Villaviciosa. Claro está que los actuales lagares se procesan mayores cantidades de manzanas que antaño y también comercializan mayores cantidades de sidra. Aun así, aun perdura los viejos lagares de casi todas las aldeas del medio rural a pesar de la progresiva pérdida de población que sufren desde mediados del siglo XX. En ellos se siguen utilizando los métodos tradicionales de elaboración en óptimas condiciones higiénico-sanitarias y consiguen un producto muy singular que sigue siendo enseña de identidad de la producción agroalimentaria del Principado. Hay lagares en los pueblos asturianos que son auténticas piezas de museo y que merecen una política de protección y conservación.

La elaboración de la sidra natural sigue hoy, ritualmente, el calendario establecido desde hace siglos. Es el siguiente:

Como ya se ha dicho, en octubre comienza la recolección de la manzana, tarea manual que congrega a toda la familia en la pomarada cuando se hace en las caserías rurales. La tarea de la recolección puede alargarse hasta mediados de noviembre cuando se trata de las variedades más tardías. En cualquier caso, la fecha exacta depende estrechamente de las condiciones meteorológicas de cada año. La fruta recogida es trasladada al lagar donde es lavada para quitarle la tierra que haya podido adherirse durante la cosecha.

Se procede a continuación al mallado, trituración o molienda de la fruta, siguiendo un procedimiento que se transmite en las caserías de padres a hijos. El mayado no debe hacerse hasta que aparecen los primeros fríos otoñales ya que una temperatura cálida puede alterar el proceso de fermentación. El mayado en las zonas rurales aun se hace manualmente con mazos de madera en grandes duernas. También se hace en prensas artesanales. En los lagares industriales se dispone de prensas modernas. El jugo obtenido antes de fermentar se conoce como sidra dulce. Es, obviamente, jugo de manzana. La sidra dulce suele coincidir con la recogida de castañas. El castaño fue introducido en Asturias por los romanos y fue uno de los pilares de la alimentación asturiana durante milenios hasta la generalización de la producción de las patatas introducidas en Europa procedentes de los Andes. La castaña ha estado siendo la base de la alimentación rural asturiana hasta hace no más de cincuenta años. Cuando se recogen las castañas ya suele haber sidra dulce, dos productos que no pueden faltar en los *amagüestus*, unas fiestas muy populares en Asturias que tienen lugar a de noviembre a fin de diciembre y en las que se consumen castañas asadas y se bebe sidra dulce.

Se vienen distinguiendo dos pasos en la elaboración de sidra según el tipo:

Paso 1: Sidra natural tradicional: Recogida, clasificación, lavado, prensado, clasificación "espontánea", fermentación, trasiegos, maduración en grandes cubas de castaño o de acero y embotellado después de la fermentación ("ferviencia" en bable, de ferver, hervir). En la etapa de maduración se suele derivar una cantidad para ser filtrada y embotellada como sidra llamada de "nueva expresión" para ser consumida como si fuera vino de mesa (sin escanciado)

Paso 2: Fermentación en botella. Las etapas son las mismas que en el paso 1 pero se procede después de la clasificación a una segunda fermentación (en botella), seguida de una maduración sobre lías, filtrado, llenado isobárico, degüelle y rellenado con licor de expedición.

La sidra de mejor calidad tiene su origen en las variedades autóctonas de manzana, frutos que cada elaborador escudriña en las distintas parroquias de Villaviciosa y en los otros concejos manzaneros del Principado, ya que existen cientos de variedades de manzana de sidra en la región, cada una con sus características propias de acidez, amargor, etc.

Cada variedad presenta comportamientos distintos según sea su origen. Por ello, es habitual entre lagareros mezclar manzanas de distinta procedencia geográfica, combinando frecuentemente frutos de los concejos del interior de la región con los procedentes de municipios costeros. En el proceso de elaboración de la sidra existen dos factores presentes: la variedad y la mezcla.

La sidra es y será durante muchos años la bebida por excelencia de Asturias, es bebida que se consume a diario en los numerosos chigres y sidrerías de la región. Su elaboración artesanal la convierte en el producto típico más deseado por los turistas. La graduación ronda los 4º o 6º y se obtiene a partir del mosto de manzana prensado y fermentado en barriles de castaño.

En la región se obtiene una cosecha de manzana sidrera que ronda las 35.000 toneladas anuales. En años buenos, puede alcanzar las 45.000 t, con una media de 40 millones de litros fabricados cada año.

Durante los meses de octubre y noviembre, el característico olor de la manzana mallada se percibe en las caserías y en los lagares industriales. Es entonces cuando se palpa la actividad en los lagares, el acarreo de los tractores cargados de manzana, el sonido de los molinos trituradores, la acción de los husillos, así como las tareas de carga, corte y descarga de las prensas y, sobre todo, agua, mucho agua porque que todo el proceso requiere limpieza e higiene, condición que se hace patente en el riguroso lavado de los toneles de

castaño para proceder a su llenado, donde el mosto fresco de manzana (la codiciada sidra dulce tan infaltable en los amagüestos o fiestas de la castaña fresca asada), tras un doble proceso de fermentaciones, la alcohólica y la maloláctica, para convertirse finalmente en sidra, la cual será sometida a trasiegos realizados en luna menguante al objeto de eliminar las borras del fondo de los toneles.

- La consumición de sidra

Tradicionalmente, la fecha de inicio de la temporada de espichas era la fiesta de San José, aunque en la actualidad, cada lagarero, con arreglo a su buen hacer, tecnología de la bodega y los cambios climáticos de cada periodo, decide la fecha de comienzo de la comercialización. A partir de la misma, la actividad de las sidrerías se desborda, máxime si el tiempo acompaña, ya que la sidra natural, servida fresca, nunca fría, supone una bebida ideal para disfrutar de la amistad y la tertulia.

No hay bebida más asturiana que la sidra. Curiosamente, carecía de la denominación de origen hasta hace poco. La creación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias, que acaba de entrar en funcionamiento es un organismo que vela por su calidad y protege las marcas que cumplen los requisitos exigidos por su reglamento en su recolección, elaboración y embotellado.

La manzana de sidra asturiana no suele consumirse como fruta de mesa. Los campesinos solo la consumieron así cuando la economía asturiana estaba inmersa en el autoconsumo. Hoy, cuando la economía monetarizada se ha generalizado la manzana de sidra se destina a molturación (mallado) en los lagares para la obtención de la bebida. Solo una pequeña parte de la producción de sidra se destina a su transformación en licor y en vinagre.

La consumición de la sidra tiene lugar en las caserías donde se produce (autoconsumo) y en los bares y chigres a los que se destina la mayor parte de la producción industrial (consumo interior). A la exportación solo va una parte pequeña de la producción sobre todo gasificada (sidra espumosa), consumida en el resto de España y en algunos países latinoamericanos.

La sidra natural asturiana, por sus especiales características organolépticas, especialmente por sus marcados aromas frutales, es un acompañante excelente de platos de pescados y mariscos procedentes de los caladeros del cercano Cantábrico así como bebida del consumo de la amplia variedad de quesos de la región y, en

general, de las muy variadas tapas asturianas hechas a base de embutidos de carne de cerdo.

La sidra también se une en perfecto maridaje con platos y guisos de mayor enjundia, como la tradicional fabada (fabes) ofrecida por los restaurantes asturianos, a base de fabes con almejas, jabalí, marisco, etc. Tras el café se toma una copa de aguardiente de sidra.

La sidra se envasa en botellas de cristal verde oscuro con capacidad para 70 cc. En los bares y sidrerías e compra por botellas, nunca por vasos. Se trata de un vaso de vidrio transparente y grande (con capacidad para poco más de un cuarto de litro pero que nunca se sirve lleno sino en una dosis más bien pequeña a la que los asturianos llaman "culín".

La sidra se sirve para su consumo inmediato escanciada. Escanciar es todo un rito. El escanciado se lleva a cabo siempre en el mismo vaso, una costumbre propicia a la camaradería entre los consumidores.

Si el viajero tiene el privilegio de adentrarse en el sancta sanctorum de la cultura de la sidra, el lagar (llagar en asturiano), conocerá la forma de consumo más tradicional de la sidra ya que se sirve no desde una botella sino desde la cuba o barril donde se almacena hasta su embotellado. La operación recibe el nombre «espicha». Espichar se le llama a transvasar la sidra del tonel al vaso. El consumo se lleva a cabo en unas comidas colectivas en las que se sirven embutidos, quesos, salazones y otras viandas típicas asturianas. La fiesta es una especie de buffet en el que los asistentes se mantienen de pie, y cerca de los toneles.

Lejos de ser un capricho estético o una cuidada estrategia de «marketing», el escanciado sirve para «despertar» el carbónico de la sidra permitiendo al consumidor degustar la esencia de la naturaleza asturiana encarnada en un rico abanico de aromas y sensaciones. De ahí la necesidad de apurar la ingestión, sin prisas, pero sin pausa, gozando de la sidra en su plenitud.

Este ritual convierte en verdaderamente única y diferente a cualquier otra la bebida asturiana, un lujo al alcance de los degustadores. Nunca se llena el vaso. El escanciador ofrece al comensal lo que, como ya se ha dicho, se llama un «culín", es decir, una porción de líquido que es de una quinta parte de la capacidad del vaso. Por ello, una botella de sidra no da más que para cinco o seis "culinos" de sidra, entre otras cosas porque siempre se derrama alguna cantidad al escanciarla. Esta es la razón de que en las sidrerías se distribuyan por el local varios cubos de madera para que esa cantidad no encharque el suelo.

Quien degusta el "culín" disfruta de un verdadero patrimonio gastronómico, pero conviene decir que nunca agota la sidra del vaso ya que es costumbre tirar al suelo una pequeña cantidad por el mismo lado del vaso por donde se ha bebido para limpiarlo y dejarlo disponible para el siguiente consumidor.

Una de las características más destacables de la sidra es la función social que ha cumplido siempre desde sus orígenes campesinos. Ha sido la corriente de emigración desde el campo a las zonas urbanas, intensificada a partir de mediados del siglo pasado, la vía por la que el consumo de sidra ha penetrado se ha generalizado en las ciudades y por la que sigue cumpliendo en ellas esa función de acompañamiento en fiestas y celebraciones de todo tipo. La sidra, pues, es la única bebida de la que se puede decir que es netamente comunitaria, algo que queda encarnado en la costumbre inveterada de que sea la única bebida en la que se comparte el vaso para su consumo, lo que unido a la singularidad de su ofrecimiento al consumidor (el escanciado), refuerza el ritual.

Los establecimientos en los que se sirve sidra son propios del Principado y no se encuentran en otros pagos. Son de dos tipos, los chigres, hermanos de las tabernas, mejor, de las tascas, y las sidrerías, que podríamos asimilar a los típicos mesones castellanos, pero que se distinguen de ellos (de las tascas y los mesones) por una serie de características propias, las que les dotan de una ruralidad de diseño característicamente asturiano.

Los chigres son establecimientos muy básicos como corresponde a los lugares en los que se localizan, aldeas y pequeños poblados, mientras que las sidrerías, que proceden también de las zonas rurales, se han generalizado más en los grandes núcleos urbanos del Principado.

A diferencia del chigre, en el que solo se sirve sidra, en la sidrería también se sirven comidas y toda clase de bebidas alcohólicas (cerveza, vino, licores) y no alcohólicas. Como casa de comidas, la sidrería tiene una función fuertemente popular tanto por sus precios como por su decoración, en la que se manifiesta su origen rural.

Como las tascas en el resto de España, las sidrerías se convirtieron en un reducto de la cultura popular y del movimiento obrero en contraste con los bares y cafeterías, más del gusto de las clases burguesas y adineradas.

A continuación se exponen algunas de las principales características que acompañan al consumo de la sidra en Asturias:

¿Como se compra la sidra en el chigre y la sidrería? En las botellas de cristal verde oscuro. Se consume como ya se ha dicho acompañada de fiambres regionales en las sidrerías, en los bares y en los llagares (donde se elabora), si bien en estos últimos lo que se vende son cajas de seis o doce botellas.

¿Para qué se escancia la sidra? Escanciar es echar la sidra desde arriba contra el borde del vaso. La sidra no debe de caer sobre la sidra. Al romper el chorro en el borde del vaso, el oxígeno del aire se mezcla con el carbónico de la sidra y sus propiedades organolépticas (sabor y olor) son liberadas para su degustación por el consumidor. Así es como la sidra coge aguja, es decir sabor afrutado. La mejor forma de notar la diferencia es beber un culín sin escanciar y otro bien escanciado. El paladar aprecia la gran diferencia. Es tan esencial beber una sidra bien escanciada que desde hace años se imparten cursos de formación de escanciadores profesionales los cuales pueden tener hasta mil horas lectivas.

¿Como hay que beberla? La sidra se bebe en pequeñas dosis cada vez. Las dosis tienen un nombre, el "culín", que se bebe casi de un trago. La sidra tiene que beberse pronto para que no pierda las esencias que libera el escanciado; si dejamos pasar tiempo, la sidra escanciada pierde la aguja.

¿Por qué se deja algo de sidra en el vaso y se tira al suelo? No es por atavismo sino por razones higiénicas. Como todos beben en el mismo vaso, el resto que no se bebe se tira por la parte en la que se han puesto los labios al beber para dejarlo limpio para el siguiente bebedor.

Al beber todos en el mismo vasos se atestigua que todos somos iguales, lo cual invita al intercambio propio de las fiestas comunitarias.

Para el escanciado de la sidra también existen normas ancestrales de recomendable cumplimiento. Son estas:

- el que escancia adopta una postura erguida
- el brazo que sostiene la botella en alto debe estar estirado por encima de la cabeza
- el brazo que sostiene el vaso debe quedar estirado hacia abajo y hacia el centro del cuerpo
- una vez inclinada la botella para que salga la sidra, esta se sujeta con tres dedos, el índice, el corazón y el anular por la parte del cuerpo y con el meñique en la base

- los dedos que sujetan la botella no deben de rebasar esta en dirección al cuello

- el vaso se sujeta con los dedos pulgar e índice con el corazón en la base del vaso y el anular y el meñique recogidos sobre la palma de la mano

- el vaso no se debe mover del centro del cuerpo, es decir que es la sidra la que debe de buscar el vaso, el cual no debe mover en busca del chorro

- el corcho puede sujetarse con los dedos anular y meñique de la mano con la que se sostiene el vaso.

- para servir el vaso de sidra al que la consumirá se retira el dedo pulgar del vaso para facilitarle que lo reciba

- el escanciador siempre debe procurar que la sidra espalme, es decir, que la espuma que se forma al escanciar no permanezca en el vaso

Como puede uno imaginarse, el escanciado es una habilidad muy valorada entre los asturianos, hasta el punto de que abundan los concursos de escanciados con entrega de premios a los ganadores. Los forasteros que lo presencia suelen quedar muy intrigados y como piensan que es algo muy fácil de hacer, en seguida quieren probar a escanciar. No siempre lo hacen bien, claro, ya que el escanciado exige una práctica reiterada para conseguir hacerlo como mandan los cánones.

El escanciado tiene su propia liturgia. El escanciador tiene como misión darle el toque final de calidad al producto, haciendo brotar aromas y texturas y entregando al comensal un trago perfecto. Es tanta la importancia que el consumidor de sidra da al escanciado que los meseros de las sidrerías más cotizados suelen ser consumados escanciadores. Al efecto abundan los cursos de perfeccionamiento y también los concursos.

Escanciar bien constituye todo un arte y necesita de muchas horas de práctica. La altura, la figura, la cantidad de sidra derramada, la dosis justa de fuerza al romper contra el vaso, la medida exacta del "culín", todo ello hace de los escanciadores un elemento indispensable en las sidrerías. El mesero de una sidrería tiene que ser un consumado escanciador.

La sidra es, por muchas razones, uno de los símbolos y elementos de identidad más característicos de la gastronomía asturiana, pero aún lo es más la cultura en torno a su degustación. La

sidra está presente en las reuniones de amigos, en las fiestas, en las comidas familiares, en cualquier momento de celebración. Tomar una botella de sidra es sinónimo de compartir, de comunicar con los amigos, de establecer vínculos entre no conocidos y de hacer nuevas amistades.

- Las rutas de la sidra hoy

Una de las señas de identidad de Asturias es la decidida preferencia que su gente siente por la sidra como bebida de mesa y de alterne con amigos. Esta preferencia es sin duda el pilar en el que se sostiene la sidricultura ya que sin esta preferencia del consumidor autóctono no existiría el rico entramado al que ha dado lugar.

Por ello, las numerosas Rutas de la Sidra que existen ofrecen al forastero la oportunidad de conocer no solo el paisaje y la cultura del pueblo asturiano sino también, y sobre todo, el paisanaje, es decir, al hombre y a la mujer asturianos. La sidra es el factor estratégico de las ruta que acompañar siempre a quien la hace ya que está presente en todas y cada una de las comarcas del Principado de Asturias.

Podemos destacar cuatro rutas o itinerarios según la comarca visitada por lo que se puede decir que se adaptan muy bien a las preferencias de los visitantes y al conocimiento de la cultura sidrera asturiana.

El primer recorrido incluye las comarcas Oscos-Eo, Parque Histórico del Navia, Comarca Vaqueira, Bajo Nalón, Comarca Avilés, Cabo Peñas y Gijón.

La segunda ruta transcurre a lo largo de las comarcas de Fuentes del Narcea, Camín Real de la Mesa, Montaña Central, Oviedo, Comarca del Nora, para finalizar en la Comarca de la Sidra.

Un tercer itinerario o ruta nos permitirá conocer las comarcas del Valle del Nalón y el Oriente de Asturias.

El cuarto itinerario discurre por los concejos de Gijón, Villaviciosa, Nava y Sariego, concejos que son indiscutida quintaesencia de la cultura de la sidra. En esta ruta se encuentra el Museo de la sidra, localizado en Nava.

Recientemente se ha creado el llamado Camín Real de la Sidra en Colloto, un barrio periférico de Oviedo, ciudad que cuenta desde hace años con el llamado Bulevar de la Sidra, una calle, Gascona, en la que se localizan las sidrerías más emblemáticas de la capital del Principado.

Entre las rutas de la sidra actualmente existentes las hay que cuentan con cierta organización. En general, se ofrece en ellas algunos de estos componentes:

- Visita a los llagares donde se elabora la sidra,
- Puntos de venta tradicionales (chigres y sidrerías),
- Degustación de platos típicos (fabadas, parrilladas, de mariscos, de carne de vacuno así como platos de merluza o rape (pixín) a la sidra, fritos de bacalao y de otros pescados y platos elaborados con manzanas y tratamientos relajantes.

La gastronomía autóctona es, pues, junto con la sidra el componente estrella de las rutas de la sidra. Las principales sidrerías de los núcleos de las diferentes rutas elaboran menús especiales compuestos de dos entradas, un plato principal y postre a lo que añaden una botella de sidra por comensal (téngase en cuenta de que una botella de sidra ofrece la posibilidad de beber cinco o seis culines de sidra, por lo que hay comensales que requieren el concurso de dos o más botellas).

Los menús se cierran con un postre que puede estar hecho con manzanas pero no de sidra. Las confiterías y los fogones ofrecen tartas, bizcochos, pastelillos y otras elaboraciones y delicatessens .

Hay rutas que ofrecen puntualmente espichas amenizadas por bandas de gaitas y coros de danzas que interpretan y bailan al son de la música popular asturiana.

Las rutas de la sidra son ofrecidas por un colectivo de empresarios hosteleros de localizados en su entorno. También participan productores de sidra (lagares) aunque cada vez es más habitual que los lagares sean también sidrerías. Lo que buscan las rutas de la sidra existentes es aumentar la afluencia de clientes en los establecimientos adheridos. Se trata en realidad de una fórmula de promoción de ventas para lo que se asesoran por expertos en marketing. Los gastos de la promoción y la publicidad son sufragados por todos los establecimientos de la ruta. En general las rutas de la sidra se hacen por libre. Se editan folletos en los que se exhibe propaganda de los establecimientos acogidos a la ruta (chigres, sidrerías y lagares). El visitante puede limitarse a recorrer la ruta en coche. Unas veces toma una botella de sidra con algunas tapas y otras entra en una sidrería para degustar sus menús, en general a precios muy interesantes y de calidad más bien alta aunque sin lujos.

Si la ruta ha sido creada al amparo de alguna organización, comercial o no, es posible que el visitante pueda adquirir un *forfait* en el que se incluyen los servicios que se especifican en el contrato (desplazamiento en bus con guía, comida en un lagar o sidrería, visita a las instalaciones de mallado, embotellado y bodega sin descartar que haya ocasión de programar una espicha con banda de gaitas y coros de danza). Según la época, el *forfait* puede incluir la visita a una pomarada en flor (primavera) o la visita a un lagar durante la elaboración de la sidra. En estos casos estamos ya en presencia de una forma de organización relativamente avanzada cercana a la fase madura que denomino producción de turismo. Aunque la duración del programa casi nunca es superior a las seis horas.

Para cerrar esta exposición copiamos el texto que figura en la web de la ruta de la sidra de Gijón, en el que se pone de manifiesto el contenido que venimos apuntando:

Con la llegada del verano se ha presentado en Gijón una de las rutas más esperadas y, seguramente, una de las más atractivas para turistas y gijoneses. La ruta de la Sidra, y es que en Gijón se siente la sidra!!

La sidra en Asturias es más que una bebida, es un símbolo de nuestra cultura, y en Gijón hemos querido darle un pequeño homenaje a este caldo tanpreciado.

A través de esta ruta podrás sumergirte en la cultura de la sidra y disfrutar de experiencias inolvidables.

En Gijón podrás beber una sidra natural de gran calidad, pues es uno de los principales concejos productores de esta bebida; pero además de beberla, también puedes probar a "escanciarla" pues quizás esta forma de servir la sidra, escanciada, sea una de las formas de servir una bebida más original que existe, y aunque exige gran técnica, puedes probar a hacerlo tú mismo, es muy divertido, no te marches de Gijón sin haber intentado *echar un culín de sidra!*

También podrás visitar las tradicionales instalaciones donde tiene lugar el proceso de elaboración: los llagares, un lugar especial en el que podrás conocer todo el proceso desde la recogida de la manzana hasta el embotellado, merece la pena visitarlos! Además podrás realizar la visita "estándar" u otras versiones más originales, por ejemplo participando en degustaciones, catas, minicursos de escanciado o un amagüestu en familia...

La cocina tampoco se olvida de la sidra, así que se ha elaborado un menú especial de la ruta: el menú "Ruta de la Sidra" que podrás encontrar en numerosas sidrerías de Gijón, y si buscas una forma más económica y original de comer con sidra, también podrás probar los típicos merenderos gijoneses, la forma más barata y divertida de disfrutar de la cocina tradicional asturiana.

En la Ruta también hay tiempo para detenerte a hacer algunas compras, diferentes productos elaborados con sidra como tartas, mermeladas o licores, y tiempo también para relajarte con alguno de los tratamientos a base de sidra que podrás descubrir en Talasoponiente, el moderno centro de talasoterapia de Gijón.

Si deseas saber más sobre la historia y proceso de elaboración de esta bebida, puedes descargarte la guía de la Ruta de la Sidra de Gijón, disponible en inglés y castellano. Y si ya te hemos convencido para hacer esta ruta... descárgate el plano de la ruta con todas las sidrerías, merenderos, tiendas y llagares!!

Como puedes comprobar en Gijón hacemos sidra, bebemos sidra, cocinamos con sidra, nos relajamos con sidra... Gijón se convierte en la Gran Manzana! ¿No le vas a dar un mordisco.

Entre los componentes más tradicionales la ruta de Gijón se atreve a ofrecer sesiones de talasoterapia, lo que demuestra que a la hora de aceptar aportaciones para cubrir los gastos de la promoción y la publicidad no se ponen reparos a nadie.

Terminaremos este apartado reproduciendo la entrevista que, en agosto de 2011 le hizo un diario asturiano a un productor de sidra con motivo del premio otorgado a la calidad. En ella se aportan datos de indudable interés:

Sidra Menéndez premio "Elogio de oro" en la Fiesta de la Sidra de Gijón. Entrevista con el gerente, Gerardo Menéndez (La Nueva España, Oviedo)

-¿Cuáles son los orígenes de Sidra Menéndez?

-Venimos, como la mayoría de llagares actuales, de un pequeño llagar que tenía mi abuelo Gerardo Menéndez, y mi padre después fue ampliándolo. Nosotros, mi hermana Lucía y yo, somos la tercera generación en el negocio, si bien mi padre continúa trabajando con nosotros, que lo hemos modernizado y ampliado

más.

-¿Cuánto producen al año?

-Tenemos una producción de unos dos millones y medio de litros, más o menos. Lo que en botellas será alrededor de tres millones.

-¿Cómo van soportando la crisis actual?

-La verdad es que la sidra está aguantando la crisis mejor que otras bebidas alcohólicas. Intentamos vender en establecimientos y sidrerías de toda España y estamos muy introducidos en el sector de la alimentación, y así nuestro producto está en mercados y supermercados de todo el país. Llevamos ya unos años con Sidra Menéndez en estos centros de la alimentación y en muchas sidrerías de fuera. De esta manera estamos paliando el mal momento económico general, pues el consumo de sidra ha bajado, y si nos hubiéramos quedado sólo en Asturias habríamos notado más todo esto. Es por ello que tenemos que intentar salir fuera del Principado y de España.

-Con un verano lluvioso en julio y tan cambiante en agosto, ¿cómo está viniendo la cosecha?

-Creo que será bastante buena en toda Asturias. Hemos tenido algo de lluvia en junio y julio, y también algo de viento que tiró algunas manzanas, pero lo que quedó en el árbol creo que será de buena calidad. Así que tendremos un buen producto final.

-¿Qué cantidad de pomares tiene Sidra Menéndez?

-Nosotros tenemos ocho hectáreas de plantaciones de manzana de sidra.

-¿Qué zonas del concejo de Gijón cree usted que son mejores para realizar nuevas plantaciones?

-Para la manzana lo bueno es que sea una zona soleada y no muy húmeda. Así cualquier sitio con estas características sería bueno. Siempre se habló de la zona de Peón (Villaviciosa) y de la de Caldones (Gijón) como muy buenas, y en general de todo el concejo de Villaviciosa. Aunque como digo, con sol y poca humedad cualquier sitio podría ser bueno.

-¿Diría que en los chigres de Gijón se trata bien la sidra?

-Hay chigres en los que se trata bien, otros en los que regular, y otros en los que mal. La sidra con el escanciado requiere un

trabajo, y de nada sirve que los lagareros hagamos buena sidra si luego no se controla la temperatura y no se escancia bien. Deberíamos empeñarnos todos en que estas cosas se hicieran mejor.

-¿Cuántas botellas ha escanciado Sidra Menéndez en la presente Fiesta de la Sidra Natural de Gijón?

-Llevamos unas 500 botellas y se consumieron todas, no quedó ni una.

-¿Tiene usted la esperanza de que el nuevo gobierno municipal gijonés haga caso de las reclamaciones del sector y ponga a disposición terrenos en alquiler donde realizar nuevas plantaciones de manzana?

-En el concejo nuestro, y por la proximidad a zona urbana, creo que los terrenos son muy caros, si bien no todo va a ser construir edificios y chalés. Hay buenas fincas para pumaradas, pero deberíamos tener nosotros iniciativas propias, fomentando las cooperativas. Si ahí llega ayuda del Consistorio gijonés, bien, pero la iniciativa propia es fundamental.

-¿No cree entonces que estas reivindicaciones deban de ser una prioridad política?

-No, yo pienso que hay otros problemas que merecen antes la atención política.

-¿La Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) del Consejo Regulador ha sentado bien al sector? ¿Cada vez se vende más sidra de este tipo?

-Creo que sí que ha venido bien. Sólo con que aparezca Asturias en la botella es una manera de promocionarnos fuera. «Sidra de Asturias» llama la atención. Es también un valor añadido para agricultores y para llagareros. Esto, con los años, nos dará muchas cosas que hoy no tenemos en la sidra.

-¿Qué se puede hacer ante la pérdida de variedades de manzana en la región?

-Opino que teníamos un exceso de variedades cuando apareció la D.O.P. y se comenzó a trabajar con diez o doce variedades, y ahí entonces nos quedamos cortos. Tengo entendido que el SERIDA, con el Consejo Regulador, trabajan para introducir alguna variedad más, una o dos amargas que ahora necesitamos. Hemos de hacer cosas en conjunto e introducir cosas en la D.O.P.

-¿Hacia dónde cree que debe caminar el sector de la sidra? ¿Hacia la exportación, quizá?

-La sidra, aunque siempre se consumirá de manera fuerte en Asturias, puede llegar a toda España. Hay algunos tipos de sidra que nos convendría fomentar. Actualmente tenemos tres tipos (la natural o de escanciado, la achampanada o tipo brut, y la más reciente, la llamada "de nueva expresión" que se bebe como el vino, es decir, sin escanciar). La sidra de escanciado estará siempre presente en Asturias y creo que también en el resto de España gracias a los escanciadores eléctricos. Luego están las de tipo «brut» y la que llamamos de nueva expresión, que son para exportar fuera de Asturias y de España. Si el Gobierno regional o incluso nacional nos echara una mano con la publicidad sería perfecto; tengamos en cuenta que los lagares somos empresas pequeñas a las que invertir en publicidad por cuenta propia les resulta muy gravoso.

-¿El mundo de la sidra es para usted pasión o negocio?

-Es pasión, aunque, al final, está claro que el negocio es trabajo para vivir, pero si es como pasión es mejor. Tengamos en cuenta que son muchas horas, tenemos poco descanso y pocas vacaciones. Es por eso que premios como el que recibimos el domingo recompensan y señalan que la gente reconoce a Sidra Menéndez. Es un premio al trabajo del día a día.

-¿Confía en que el de Gijón siga siendo el concejo con el mayor consumo de sidra de Asturias? ¿Qué significa esto para un lagar gijonés como el suyo?

-Gijón, por ser la ciudad más poblada de Asturias y por su tradición sidrera, creo que seguirá siendo el concejo de mayor consumo de sidra. Nos llena de alegría que Sidra Menéndez se consuma mucho en Gijón, pero también en Oviedo o Avilés y otros concejos donde también se toma. Lo que queremos es que siga creciendo el consumo y pienso que Gijón seguirá a la cabeza en este aspecto.

-Por lo que se vio el domingo en el escenario de la plaza Mayor, en el barrio de Cimadevilla, a su vera y la de su familia parece que hay «cantera» para seguir con la tradición. ¿Es así?

-Al escenario subieron mis sobrinos y un hijo mío. Durante la fiesta ya intentaron descorchar algunas botellas y escanciar algún culín, así que es muy posible que vaya a haber quien siga con

Sidra Menéndez, o por lo menos lo vamos a intentar. Por nosotros no va a quedar.

SITUACIÓN CON PROYECTO

Hasta aquí hemos contemplado un panorama muy esquemático pero expresivo y detallado de la sidricultura asturiana en la actualidad.

Hemos constatado que se trata de una cultura que ya es milenaria, que permanece viva y que se está superando a sí misma a pesar de la crisis sufrida durante los últimos años. Las bases de su vitalidad se encuentran en un repunte de su consumo apoyado en campañas de ingeniería de ventas (marketing) organizadas alrededor de las llamadas **rutas de la sidra**.

Como ya hemos dicho, lo que pretenden estas campañas es conseguir una creciente afluencia de clientes en las sidrerías acogidas a cada campaña/ruta. Por mucho que se autollamen "productos", las rutas de la sidra son simples y meras operaciones de marketing y de publicidad aunque a veces integran conatos de producción de turismo a base de simplistas programas de visita elaborados por las asociaciones de sidrerías acogidas a la ruta, es decir, que hay **rutas**, muy pocas, que se aproximan algo a la e maduración empresarial hacia la producción de turismo porque ofrecen *forfaits* que cubren, como mucho, unas pocas horas de estancia y se agotan en dos o tres actividades (degustación de un menú gastronómico en una sidrería o asistencia a una espicha, combinadas con una ligera visita a una pomarada o a un lagar.

Obviamente la explotación del negocio exige ser empresarialmente más ambiciosos por medio de la creación de una empresa turística, especializada en la elaboración de programas de visita con contenidos y precios de gran atractivo para el consumidor .

Dicho de otro modo: La sidricultura asturiana ofrece elementos que son extraordinariamente propicios para explotar un negocio, el cual, bien gestionado, promete ser rentable aunque, para ello, haya que recapacitar sosegadamengte sobre lo que ya existe (los elementos que configuran lo que hemos llamado SIDRICULTURA) a la luz de la ECONOMÍA DE LA PRODUCCIÓN TURÍSTICA desarrollada por el autor.

Por consiguiente, después de estudiar la situación sin proyectoprocede exponer los fundamentos de la economía de la producción turística.

Si volvemos a lo ya dicho sobre el funcionamiento de las rutas de la sidra existentes en la actualidad recordaremos que no son más que superficiales campañas de marketing pagadas por un grupo de sidrerías con o sin llagar para aumentar las ventas de las mismas. Esas sidrerías se encuentran localizadas núcleos habitados o en calles o barrios urbanos. Ejemplos de esto son la calle de la Gascona en Oviedo, la calle lateral del barrio de Colloto (Oviedo) con su reciente Camín Real de la Sidra, el barrio de Cimadevilla en Gijón y las sidrerías de Villaviciosa, en la llamada Comarca de la Sidra, entre otros muchos.

Se trata de operaciones empresarialmente muy elementales en las que las sidrerías participantes compiten entre sí con mejor o peor fortuna. Se comportan como si fueran los productos que los supermercados de alimentación colocan en sus estantes a la espera de que el comprador pase con su carrito y sea atraído por cada uno de los productos a la venta en función de su ubicación, de su presentación y de su marca.

La maduración empresarial consiste en ir más allá. Consiste en ofrecer al comprador un producto lo más terminado posible para su consumo inmediato, a ser posible tratando de que el futuro consumidor no se vea en la necesidad de tener que aportar trabajo doméstico para consumirlo. Repasen ustedes el proceso que ha tenido lugar en una gran cantidad de productos de consumo diario y se percatarán de que casi todos ellos se atienen a este objetivo. Así lo han entendido los fabricantes de prêt-a-porter, los que elaboran platos cocinados, los productores de carruajes y tantos otros. Todos ellos se guían por un mensaje no escrito pero muy claro dirigido a los consumidores. Es este:

Limítense a comprar y consumir que la empresa se ocupará de producir y vender lo que necesitan y en condiciones de ser inmediatamente consumido.

Pero, entre los productores que aun no aplican esta sabia norma se encuentran los que se autodenominan empresarios turísticos. Estos empresarios (hoteles, restaurantes, transportistas, museos, eventos, etc.) aun siguen vendiendo partes aisladas de lo

que consumen los turistas. Por esta razón, los turistas se ven obligados a ELABORAR por sí mismo lo que quieren consumir.

¿Y qué es lo que quieren consumir los turistas? Se preguntarán ustedes.

Pues la respuesta es extraordinariamente sencilla. Lo que quieren consumir los turistas es un programa de visita. Ni más ni menos. Basta con observar su comportamiento. Elige un medio de transporte, un lugar de visita y dentro de este lugar elige las actividades que desea realizar. Pues bien, de lo que se trata es de que los empresarios turísticos le ofrezcan en el mercado un nutrido catálogo de programas de visita diferenciados en función de su contenido, calidad y precio para que el turista, como consumidor de programas de visita que es, adquiera y consuma el que mejor se adapta a sus gustos y posibilidades.

Es ahora cuando llega el momento de aplicar las normas propias de la economía de la producción turística al rico panorama de servicios que ofrece la sidricultura, el que hemos ido desgranando en la situación sin proyecto.

¿Para qué?

Pues muy sencillo. Para ensamblarlos configurando un nutrido catálogo de programas de visita. Para ello podemos crear un eslogan atractivo como hacen los empresarios de los sectores productivos más evolucionados. Este, que nos servirá para presidir las campañas de marketing del proyecto de negocio:

“CONOCE Y GOZA LA SIDRICULTURA ASTURIANA”

¿Qué necesitamos y cómo tenemos que proceder para poner en marcha un negocio que sea atractivo para los clientes y que sea también empresarialmente rentable?

Ante todo necesitamos contar con un emprendedor que sea innovador en el sentido shumpeteriano. Como se sabe, el economista Joseph Alois Shumpeter aportó un cuarto factor a los tres factores clásicos de la producción, que son tierra, trabajo y capital: el

empresario capaz de dar vida a un proyecto de negocio, es decir, a la empresa.

Nuestro empresario innovador es el que se va a encargar de convertir nuestro proyecto en un negocio floreciente.

Digamos de entrada que nuestro empresario podría ser un hostelero que tenga una sidrería, como podría ser un industrial fabricante de sidra en un lagar tradicional. Podría ser todo eso, pero también podría no tener más que entusiasmo y capacidad empresarial para constituir una sociedad mercantil por acciones que, como promotor, inscribirá ante notario con un capital inicial de, digamos 100.000 euros. Una vez constituida la sociedad, a la que denominaremos SIDRICULTOUR S. A., y cuyos gastos de constitución ascienden a 40.000 euros, tendrá que cumplimentar los pasos habituales para incrementar el capital inicial. Para ello tiene dos vías: vender 100 títulos de propiedad (acciones) de 100 euros cada uno o pedir créditos a las entidades bancarias por importe de 100.000 euros a devolver en 10 años. Nos decantamos por la primera fórmula. En total la empresa dispone de un pasivo no exigible o propio de 200.000 euros.

Con ello, la empresa que proyectamos ha llevado a cabo la preceptiva provisión de fondos y, en consecuencia, ya puede pasar a la segunda fase del proyecto, es decir, a realizar los llamados gastos de primer establecimiento.

Digamos antes de describir esta fase que la empresa que se constituya no necesita ser propietaria de las instalaciones que más adelante se citarán. Es verdad que la empresa podría ser una sidrería o un lagar, pero no es necesario. Como tampoco es necesario que la empresa se localice en Asturias ni dentro en una localidad productora de sidra. Hay que romper los prejuicios geográficos que tanto lastran la producción de turismo. A una empresa productora de turismo le basta con disponer (en alquiler o en propiedad) de un local de oficina amplio y bien dotado de sistemas de ofimática con banda ancha profesional de conexión a Internet.

Dicho esto los gastos de primer establecimiento serán los de computadoras, impresoras, mesas, estanterías, sillas giratorias y material fungible (papel, tinta, etc.) Podemos evaluar estos gastos en unos 10.000 euros.

No necesitamos, como ya se ha dicho, adquirir el local. Lo podemos alquilar, lo que nos va a suponer un gasto anual de 15.000 euros. Los gastos en servidor de Internet y otros gastos los evaluamos en 7.000 euros anuales.

Y pasamos al capítulo de personal. Necesitamos un buen gestor capacitado en dirección de empresas, dos especialistas en informática y dos técnicos en turismo. La partida de salarios puede ascender a 100.000 euros anuales. En total tenemos unos gastos anuales de:

- 15.000 euros/año por alquiler
- 7.000 euros/año por servicios
- 100.000 euros/año en concepto de personal

En total, 182.000 euros/año. No tenemos en cuenta los impuestos.

Pergeñada la primera parte del proyecto técnico podemos pasar a completarlo con las primeras propuestas de producción de acuerdo con los conocimientos que nos aporte el estudio de la demanda.

Nuestra empresa podría empezar a trabajar creando un catálogo de productos que pasamos a describir a continuación. Tengamos en cuenta que los productos varían al variar sus componentes fundamentales, la estancia en Asturias y la inclusión o no de servicios de transporte y hospitalidad. También varían los productos al variar la época o estación del año. No solo porque la sidra es un producto elaborado basado en un cultivo agronómico sino, también, porque cada época del año tiene sus propia oferta de eventos culturales a ser tenidos en cuenta en la función productiva. Veamos a título puramente orientativo algunos de los productos del posible catálogo de nuestra empresa:

1. Octubre y noviembre (época de recolección de la manzana y mallado):

A. Duración: medio día

a. Gastronomía asturiana (15 €): incluye un menú típico asturiano, acompañado de sidra como bebida, realizado a mediodía en:

- sidrería

- lagar

b. Espicha (25 €): incluye asistencia a una espicha típica amenizada con banda de gaitas con coro de danzas en la que se servirán productos típicos de la tierra, realizado al atardecer en:

- sidrería
- lagar
- otros escenarios

B, Duración: un día

Incluyendo visita a una pomarada y a un lagar.

a. Gastronomía asturiana (35 €)

b. Espicha (45 €)

C, Duración: Dos días una noche

Incluye una noche en un hotel y un desayuno típico.

a. Gastronomía asturiana (75 €)

b. Espicha (85 €)

D. Duración: tres días dos noches

Incluye dos noches en hotel y desayuno típico. Visita a una cueva de arte rupestre

Gastronomía y espicha (150 €)

E. Duración: cuatro días tres noches

Incluye tres noches en hotel con desayuno, visita a cueva de arte rupestre y a monumentos prerrománicos

Gastronomía y espicha (200 €)

2. Marzo y abril (60 días)

F. Combinación de los productos A, B, y C con visitas a dos o más pomaradas en flor Los mismos precios

3. Mes de agosto (20 días)

G. Los mismos productos, pero en los de dos y tres días incluye asistencia al Descenso Internacional del Sella con piraguas. Los mismos precios

4. Resto del año (100 días)

H. Repetición de los productos A, B y C pero sin visita a lagares (10% de descuento en los precios por temporada baja)

ANÁLISIS DEL PROYECTO DE INVERSIÓN

Esta última parte la dedicamos a llevar a cabo un análisis del proyecto de inversión consistente en la creación de una empresa dedicada a producir y comercializar los programas de estancia seleccionados en la segunda parte (productos turísticos). La empresa puede vender sus productos por medio de agencias y directamente. Aquí suponemos que lo hace de un modo directo. Un análisis de inversiones se puede hacer a través de diferentes métodos. Aquí aplicamos el llamado Análisis Coste-Beneficio (ACB), consistente en la estimación de los ingresos anuales por venta basada en un estudio de mercado del producto, estudio cuyos resultados son los que se han tenido en cuenta en la elaboración del proyecto técnico de la segunda parte. En el mismo proyecto se basa la estimación de los gastos anuales de la empresa. La comparación de ingresos y gastos se lleva a cabo durante un periodo de tiempo que aquí hemos fijado en 10 años. Los primeros años no hay ingresos porque se supone que la producción empieza en años sucesivos. Para cubrir estos años sin ingresos es para lo que, entre otras cosas, sirve el capital inicial. A continuación se expone el flujo de ingresos durante un año de producción a pleno rendimiento:

Ingresos anuales a pleno rendimiento

Producto	Precio/persona	Personas/día	facturación
A a	15	20 x 60	18.000
A b	25	20 x 60	30.000
B a	35	10 x 60	2.100
B b	45	10 x 60	2.200
C a	75	5 x 60	18.750
C b	85	5 x 60	25.500
D	150	5 x 60	45.000
E	200	5 x 60	60.000
Total 1			201.500
Total F			201.000
Total G			67.000
Total H			268.640
TOTAL GEN.			738.640

Suponemos que SIDRICULTOUR S. A. abona a sus proveedores el 70% de su facturación, es decir, que sus ingresos netos ascienden a 836 euros anuales. Durante el año 1 obtiene la mitad de esos ingresos y en el año 2 las tres cuartas partes. A partir del año 3 consigue ingresar la totalidad de los ingresos calculados. Los cálculos se hacen a precios constantes, es decir, no se tiene en cuenta la pérdida de poder adquisitivo del euro.

En la tabla siguiente se refleja el flujo de gastos y de ingresos de la empresa durante los diez años de funcionamiento del negocio.

**Flujo de gastos y de ingresos durante vida útil (10 años)
(miles de euros)**

Año	Gastos	Ingresos (30% factur.)	Saldo
0 (constitución)	40	0	- 40
1	182	75% 166	- 16
2	182	100% 222	40
3	182	222	40
4	182	222	40
5	182	222	40
6	182	222	40
7	182	222	40
8	182	222	40
9	182	222	40
10	182	222	40
TOTAL	1678	1942	304

Si las cifras recogidas en la tabla anterior fueran correctas la empresa tendría unos beneficios de 304.000 euros al cabo de los 10 años de su constitución. Pero eso sería correcto si pudieran sumarse las partidas anuales sin tener en cuenta la preferencia temporal del dinero y los costes de oportunidad. No obstante es obvio que existe lo que se llama preferencia temporal del dinero y que todo inversor ha de tener en cuenta el coste de oportunidad del capital. Por esta razón, el flujo de ingresos y gastos ha de ser sometido a ese efecto. Supongamos que la preferencia temporal del dinero y el coste de oportunidad del capital se evalúa en un 5% anual. Si fuera así, las cifras de ingresos y gastos tendrán que ser corregidas afectándolas del siguiente factor de actualización.

$$\frac{1}{(1+i)^n}$$

Donde i es el factor a tener en cuenta expresado en tanto por uno y n es un exponente al que se eleva $(1+i)$ exponente que representa el año en el que tienen lugar los ingresos y los gastos.

Aplicar este factor equivale a calcular el VALOR ACTUAL (en el año 0) del flujo de ingresos y gastos. Es lo que hacemos en la tabla siguiente:

año	Factor de actualiz.	Valor actual del saldo
0	1.00	-40 x 1,00 = -40
1	0.95	-16 x 0.95 = -15,2
2	0.90	40 x 0.90 = 36,0
3	0.86	40 x 0.86 = 34,4
4	0.82	40 x 0.82 = 32,8
5	0.78	40 x 0.78 = 31,2
6	0.74	40 x 0.74 = 29,6
7	0.71	40 x 0.71 = 28,4
8	0.67	40 x 0.67 = 26,8
9	0.64	40 x 0.64 = 25,6
total		Valor Actual Neto: 189,6

De acuerdo con los principios de la economía financiera el proyecto de empresa es rentable ya que el VAN > 0. Obviamente, si la preferencia temporal del dinero fuera más del 5%, por ejemplo el doble, el VAN podría ser negativo y por consiguiente la empresa no sería rentable. Si nos atenemos a la recuperación del capital invertido, la empresa logra recuperar el capital invertido (100.000 euros) durante el año 4, lo cual nos permite decir que también de acuerdo con este criterio la empresa parece ser rentable.

NOTA FINAL

El turismo en general y el llamado turismo rural en particular se viene conceptualizando por estudiosos de muy diferentes especialidades (geógrafos, sociólogos, agrónomos, publicistas, ingenieros de ventas, etc. etc. También hay economistas pero economistas que no aplican los principios de la ciencia económica. Por ello no se percatan de que en el turismo hay que reafirmar su condición de actividad productiva específica, aquella que lo distingue de todas las demás. Esa condición productiva consiste en la fabricación de programas de visita transformando los inputs incentivadores (el contenido de los programas) con los inputs facilitadores (la logística, es decir, los servicios de transporte más los servicios hospitalarios). Los servicios logísticos o facilitadores son llamados por los turisperitos o jurisconsultos oferta turística básica y los incentivadores oferta turística complementaria, pero es obvio que no son más que servicios paraturísticos, no turísticos. La creciente competencia entre ellos los

está llevando a generar en su seno la elaboración de programas de visita con lo que se someten de forma casi inconsciente a la dinámica empresarial que, tarde o temprano, les llevará a desgajar de las empresas que los prestan empresas especializadas en la elaboración de programas de visita, es decir, empresas turísticas. Cualquier consideración a lo que los turisperitos afirman en el sentido de que la tendencia observada apunta a la preeminencia de la venta directa de servicios incentivadores y facilitadores es harto miope en la medida en que, hoy por hoy, no hay muchas empresas turísticas y, por consiguiente, no existe una verdadera oferta de programas de visita.

BIBLIOGRAFÍA

El artículo se basa en:

1. Materiales publicados por el Museo de la Sidra de Villaviciosa y por numerosas webs de Internet
2. Las publicaciones sobre economía de la producción de turismo del autor, gran parte de las cuales se encuentran accesible en Internet. También puede consultarse la obra de reciente publicación **Autopsia del turismo**, Editorial Académica Española, Saarbrücken, Alemania, 2011