



# El Principado propone un nuevo sello para identificar las mejores sidrerías

Se tendrán en cuenta que el local oferte sidra con Denominación de Origen y el escanciado manual

**Oviedo, Raquel L. MURIAS**

La Consejería de Medio Rural del Principado de Asturias quiere que a simple vista tanto los asturianos como los turistas puedan identificar las mejores sidrerías de Asturias, que se consideran aquellas que ofertan sidra con Denominación de Origen y que cuentan con escanciadores profesionales.

Para ello, Jesús Casas, director de Desarrollo Rural, propone crear un nuevo sello de calidad para que estos establecimientos de calidad lo coloquen a la entrada de sus sidrerías. El Principado se está volcando con la puesta en valor de la sidra asturiana con la promoción del caldo acogido a la Denominación de Origen, y luchando por conseguir que la Unesco conceda a la cultura sidrera asturiana el reconocimiento como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. “Estaría bien y sería interesante crear un sello específico para las sidrerías que ofrez-

can sidra con Denominación de Origen, que es la que sabemos que es cien por cien asturiana, y que además dispongan de escanciado manual. No tiene nada que ver servirte la sidra con un aparato eléctrico que contar con la profesionalidad del escanciador, que es mucho más que un camarero, que controla la temperatura, la cantidad de cada culín y sabe cuándo tiene que servirte”, concreta Casas.

La creación de este sello tiene como objetivo “facilitar” tanto a los asturianos como a los turistas la identificación de los mejores locales sidreros de la región.

Asturias se basa principalmente en su escanciado tradicional para luchar por conseguir el reconocimiento de la Unesco, es ésta una de las cualidades más diferenciadoras de la sidra asturiana respecto a otras, como por ejemplo la vasca. “Tenemos una sidra de gran calidad y es parte de la cultura



Dos escanciadores profesionales sirven un culín en Oviedo. | IRMA COLLÍN

ra de la región, además el escanciado tradicional es algo que no ocurre en ningún otro sitio y que aporta un valor añadido al producto”, concluye Casas.

En el año 2016 la Unesco declaró la cerveza belga Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, por su importancia histórica y por ir ligada a un ritual social y a una cultura específica. Y es precisamente esa cultura sidrera lo que se defiende desde el Principado, ya que tomar una sidra lleva un ritual alrededor que va mucho más allá de consumir un culín. Vinculado a ella se crearon las espichas, el lagar o las propias sidrerías.

## Comité de expertos

Se ha creado un logotipo de la candidatura asturiana que incluye una manzana y una imagen alegórica del escanciado y que forma parte de la promoción que se está haciendo para lograr con el espaldarazo de la Unesco. “Es el origen de todas las sidras del mundo, la nuestra, la asturiana, que se sigue elaborando de forma tradicional y que además se escancia”, matiza Casas.

El Gobierno del Principado designó en junio de este año a un comité director que se encargará de impulsar esta candidatura desde ahora hasta que se presente de forma oficial, en la primavera del próximo año.