

## 1. INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN.

En la presente unidad didáctica, dedicada a la divulgación y difusión de la historia y la cultura sidrera de nuestra comunidad autónoma, se pretende trabajar en las tres áreas del currículo vigente en Educación Infantil. Se parte de la premisa de que la adquisición de este tipo de conocimientos en edades tempranas favorece el que los estudiantes comiencen a construir su propia identidad. Por consiguiente, se aborda el área de Conocimiento de sí mismo y autonomía personal. Obviamente, el carácter de los temas tratados, y el acercamiento lúdico propuesto a fin de facilitar en el mayor grado posible la comprensión de estas realidades, se relaciona directamente con el área de Comunicación y representación, lo que se pone de manifiesto con el manejo y manipulación de recursos informativos.

De otro lado, se debe resaltar el hecho de que, de manera especial al tratarse de una actividad de educación patrimonial, contribuye decididamente a la sensibilización, adhesión, preservación y concienciación con su entorno cultural; así como a la asimilación de las nociones espaciotemporales, pasado, presente y futuro. Resulta relevante, en definitiva, la propuesta de que el alumnado adquiera actitudes de valoración y respeto hacia el patrimonio en esta etapa de la escolarización y afiance su identidad tanto individual como colectiva.

En efecto, en este periodo educativo se aspira fundamentalmente a que los estudiantes observen y exploren su entorno familiar, natural y social; así como también, de modo progresivo, adquieran cierto grado de autonomía a la hora de realizar determinadas actividades.

Así pues, desde los primeros estratos educativos los niños comienzan a conocerse a sí mismos y a los demás, a la par que se inician en el descubrimiento de su entorno y a construir su propia identidad. Desde esta perspectiva, la didáctica de las Ciencias Sociales contribuye de modo significado al desarrollo y adquisición de este tipo de conocimientos. Numerosos autores coinciden en señalar que a partir de los cinco años este tipo de conocimientos pueden ser introducidos en el currículum escolar, poniendo a los discentes en contacto con realidades históricas y culturales mediante el recurso a las estrategias educativas adecuadas.

En este sentido, el currículum educativo autonómico hace referencia al patrimonio cultural asturiano, invitando a profundizar en su conocimiento y permitiendo, de este modo, desarrollar actitudes de respeto, conservación y difusión; aparte de generar el interés por el conocimiento. Al mismo tiempo, se anima a la participación activa y al descubrimiento de diversas manifestaciones sociales, culturales y artísticas, lo que sin duda redundará en el despertar del interés y aprecio hacia nuestra herencia cultural.

Al hilo de estas aspiraciones se puede afirmar que la sidra, más allá de constituir un significativo sector agroalimentario, representa uno de los elementos identitarios más significativos de Asturias. Supone la plasmación de una larga historia que ha experimentado cuantiosos y específicos avances. De otro lado, en torno a su producción y consumo se pueden realizar numerosas actividades vinculadas a la educación patrimonial que faciliten, adaptándolas a la etapa educativa a la que queramos llegar, conocer el entramado sidrero de la región, su historia, su cultura y su relevancia para nuestra comunidad.

No deja de ser llamativo, en este sentido, el que no existan propuestas didácticas relacionadas con la cultura sidrera. Por lo que se considera sumamente pertinente el diseño de una secuencia educativa que permita a los estudiantes asturianos conocer un elemento tan indispensable en la idiosincrasia autóctona y alrededor del cual se ha generado una cultura propia con tantos rasgos de originalidad. En consecuencia, la unidad que se presenta se plantea cubrir los siguientes objetivos básicos:

- Enriquecer el currículo educativo acercándolo a nuevas realidades.
  
- Poner en valor la cultura sidrera asturiana.
  
- Proponer diferentes actividades con las que se consigan alcanzar un aprendizaje significativo.
  
- Lograr una sensibilización que genere actitudes positivas para la relación patrimonio-sociedad.

## 2. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.

Durante la etapa de Educación Infantil los niños comienzan, tal y como se ha apuntado, a relacionarse con su entorno y a construir su identidad, debiendo desempeñar las Ciencias Sociales y Humanas un destacado papel a lo largo de este proceso. Autores destacados como Calvini, Cooper o Lozano, sostienen que los niños a partir de los cinco años empiezan a comprender determinadas nociones espacio-temporales y se pueden, en consecuencia, iniciar en el conocimiento de contenidos históricos; resultando decisivamente relevante la manera de abordar el trabajo con estos contenidos más allá de los criterios de edad.

Los currículos generales suelen contemplar este tipo de contenidos históricos, no asociados a un área concreta como pueda ser Conocimiento del Entorno, sino planteados desde una perspectiva interdisciplinar. Por su parte, a nivel autonómico se observan medidas similares en el desarrollo del corpus correspondiente en lo referente al estudio del entorno cultural y el desarrollo de actitudes positivas hacia el mismo. Constituye, en efecto, un objetivo para la etapa de segundo ciclo de educación infantil.

Se debe destacar en esta dirección el que se haga especial hincapié en el conocimiento del patrimonio cuando plantea “Descubrir y participar en algunas manifestaciones sociales y culturales y artísticas de su entorno desarrollando una actitud de interés y aprecio hacia el patrimonio cultural asturiano” que, a su vez, se relaciona con uno de los objetivos del área de Conocimiento del Entorno Social y Cultural.

En un destacado trabajo, Prats y Santacana recuerdan el gran recurso educativo que supone el patrimonio, y de manera especial a la hora de fomentar el conocimiento

histórico. Aseveración refrendada por otros teóricos que destacan la pertinencia de estos contenidos en todo lo relativo a la educación en valores.

En lo que se refiere a la enseñanza aprendizaje del medio social y cultural, desde los estratos educativos iniciales, los discentes comienzan a experimentar tanto en el plano social como en el espacio-temporal. Se debe tener en cuenta, a su vez, que pese a que no vaya a resultar en exceso dilatado, todos estos estudiantes llegan con su propio bagaje dada la innata cualidad del humano como ser social.

## **2.1. Perspectivas metodológicas para la enseñanza de la Historia en Educación Infantil a través del entorno próximo.**

Cooper estableció en sus estudios tres puntos clave para el aprendizaje de la Historia en los peldaños iniciales de la vida escolar: “la comprensión de los conceptos de espacio y tiempo, interpretar el pasado y deducir e inferir información de las fuentes históricas”. Otros investigadores, por su parte, han postulado que los alumnos de los peldaños educativos más liminales pueden trabajar contenidos históricos siempre y cuando se aplique la metodología y los materiales adecuados para conseguir una enseñanza a la postre óptima. De ahí que se considere un aspecto fundamental que los discentes obtengan una comprensión histórica por medio de trabajos realizados con objetos tangibles y que permitan establecer una identificación eficaz y directa con el pasado; ejecutando, por ejemplo, simulaciones y, lo que resulta también muy interesante, a través de visitas didácticas a espacios patrimoniales tales como museos, monumentos, espacios industriales o paisajes naturales humanizados en mayor o menor medida.

Existen, a la sazón, toda una serie de herramientas metodológicas a la hora de abordar el proceso de enseñanza-aprendizaje que se pueden resumir siguiendo las premisas de trabajos como los de Miralles y Rivero:

- 1) Aprendizajes significativos: despertar la motivación de lo que les interesa y establecer relaciones conceptuales.
- 2) Implicación y participación: los estudiantes como protagonistas de su aprendizaje.
- 3) Aprendizaje lúdico: la aproximación al conocimiento a través del juego.
- 4) Fomento de las relaciones y asociaciones, facilitando la adquisición de nuevos conocimientos.
- 5) Importancia de la narración.
- 6) Experiencias y vivencias: partiendo de la situación vital de cada alumno.
- 7) Importancia de la imagen como medio de conocimiento.
- 8) Recursos y materiales, intentando que resulten motivadores.
- 9) Implicación de las familias.

En todo el proceso se concibe al docente como agente facilitador del aprendizaje que provee de los recursos que domina y se adapta a las características de los niños. Las nuevas tecnologías desempeñan un rol clave en esta coyuntura, puesto que ayudan, entre otras muchas cosas, a establecer una conexión mucho más viva con el pasado. Con similar planteamiento, durante la visita se puede aprovechar para realizar una aproximación al conocimiento físico y sensorial del objeto (forma, color, textura, materiales, etc.); se puede descubrir la función práctica del elemento (cómo se concibió,

cuál era su finalidad, etc.); situarlo en su contexto; relacionarlo con sus análogos; y conjeturar su significado estético, simbólico, iconográfico o social. Todo ello facilitaría la adquisición de estas nociones históricas y culturales.

## **2.2. La sidra asturiana.**

### 2.2.1. La cultura sidrera.

La sidra, como bebida fermentada y de consumo masivo, se encuentra muy extendida; aunque mucho más localizada geográficamente que el vino o la cerveza. En Asturias representa la bebida regional por excelencia, supuso una eficaz alternativa al vino que resultaba muy caro y generó unas formas culturales sumamente originales, desarrollando en torno suyo una compleja ritualización y unos espacios y ocasiones de sociabilidad propios (lagar, sidrería, *espicha*...), convirtiéndose en un elemento indispensable en otros y estimulando su ingesta altos grados de sociabilidad debido, en gran medida, a un fuerte carácter comunitario estimulado por su peculiar modo de degustación. Así pues, el escanciado, y más aún el acto de compartir el vaso, supone un alto grado de interconexión entre los bebedores. La sidra rara vez se bebe individualmente y su baja graduación permite una prolongada ingesta y un sostenido estado de “euforia”.

La taberna constituyó siempre un centro de solidaridad e información insustituible en la vida cotidiana popular y era un espacio a la vez propicio para cerrar tratos — cuando se acudía, por ejemplo, al mercado—; e incluso para desarrollar actos políticos o sindicales. La calidad de la sidra constituía una de las principales preocupaciones de los chigeros, que en su mayoría buscaban agenciarse el mejor caldo posible. La clientela solía ser bastante exigente, por lo que no se acostumbraba a tener un proveedor fijo. De

hecho, los más afamados catadores de la región solían proceder del oficio. Una de las diferencias más significativas del chigre con respecto a otros espacios hosteleros será la distinta codificación interna del espacio, determinado en no poca medida por las formas de consumo de sidra, ya que resulta contraproducente sentarse debido a las salpicaduras. La característica más distintiva, en cualquier caso, es la menor presencia de sillas mesas y la preferencia por el consumo a pío firme. En el caso del lagar, además, su diseño original no contaba con la apertura al público, permaneciendo abiertos en ocasiones solo temporalmente. Por otra parte, para absorber el caldo sobrante se regaba de serrín el suelo. Además, las tabernas solían contar con patios y zonas de juego, principalmente boleras y juego de llave y de rana, suponiendo la sidra la apuesta más común.

De otro lado, en los espacios de consumo sidrero la música era un elemento muy presente. Se cantaban coplas y tonadas, y era frecuente la presencia de gaiteros; incluso se realizaban elevados dispendios para traer a los más afamados de la región. El grado de euforia que se alcanzaba en estos espacios animaba a cantar a los clientes, pero a la vez la taberna daba cobijo también a las formas de solidaridad musical —sociedades corales, *coriquinos* espontáneos— de reconocido arraigo en la región. Otro de los elementos indispensables en la taberna era la presencia de alimentos. Ya desde las últimas décadas del siglo XIX cobra gran auge la modalidad de servir “taquinos” y tapas de bacalao, callos o fabada y muchos establecimientos contaban con sus propias especialidades. Con todo, la taberna asturiana cumple otras funciones, sobre todo en los ámbitos rurales, donde solía ser tienda mixta, estanco, oficina de correos, sede de la biblioteca circulante y de la comisión de festejos o casa de huéspedes.

La *espicha*, que en su sentido originario no significaba más que la apertura de un tonel para una celebración o el pago de una ayuda comunitaria, acabaría siendo una



ocasión de consumo típicamente regional. Desde mediados del siglo XIX, con la paulatina mercantilización de las costumbres agrarias, se convirtió en un negocio de creciente éxito, extendiéndose su práctica a los ámbitos urbanos. La transformación de esta tradición mediante su mercantilización contribuyó a acentuar los efectos multiplicadores de la sociabilidad y la comensalidad tabernaria. La apertura de un tonel concitaría desde entonces la asistencia de numerosa y variada clientela, y la dimensión más burguesa de la ciudad lleva a que se encuentren en ocasiones pautas culturales muy diferenciadas respecto a las de las capas populares en lo que se refiere, por ejemplo, a la música y la alimentación. El seguimiento de los anuncios insertos en la prensa desde último cuarto del siglo XIX, y hasta la Guerra Civil sobre todo, da cuenta de la creciente complejidad y de la inmensa capacidad de convocatoria de tales ocasiones. También a través de esta documentación se puede ir siguiendo el proceso mediante el que la espicha urbana va perdiendo sus rasgos originales: su condición esencialmente masculina, el consumo a pie firme y el “comer a mano” —se comienzan a ofrecer alimentos que sólo se pueden ingerir sentados y con cierto grado de comodidad—, el cante regional..., para transformarse en algo muy parecido a una industria del ocio en su sentido moderno, y asemejarse de manera significativa a un baile. En todo caso, ante la emergencia de nuevas formas de ocio que coexisten con las formas tradicionales, pero que acaban por llevarlas generalmente a su desaparición, la espicha supo adaptarse y convertirse incluso en una de ellas.

La espicha conlleva necesariamente la ingesta de alimentos, que no era raro que fuesen salados y picantes a fin de potenciar la sensación de sed. De este modo era común encontrarse con chorizos, huevos cocidos (que se condimentaban con sal y pimentón picante), lacón, sardinas y tortillas de bacalao o, en zonas costeras, mariscos.

No era infrecuente por otra parte que se celebrasen espichas privadas, como por ejemplo cuando un lagarero pretendía vender su producción a un tabernero. Por último, en ocasiones eran los ayuntamientos quienes organizaban espichas para festejar cuestiones municipales. Y no hay que olvidar que la *espicha* se podía seguir celebrando en el ámbito familiar y de vecindad más allá de su creciente vertiente mercantil.

La sidra jugó también un destacado papel en los actos lúdicos de la vida comunitaria que se potencian a través de la fiesta. El tiempo libre tradicional también comenzará a modificarse a finales del siglo XIX para dar paso a uno de ocio en su sentido contemporáneo. Significativo es, por ejemplo, que aunque las romerías mantuviesen una ritualización y una apariencia tradicional se organizaran cada vez más en función de un nuevo público urbano, dándose paso a un tipismo artificial con fines mercantiles. Pese a ello, la fiesta tradicional aún subsistirá gracias a unas pervivencias campesinas que le proporcionan coherencia y sentido. En ella la sidra cumplía una función facilitadora de la sociabilidad y de cohesión grupal. Incluso comienza a formar parte de ese tipismo, por ejemplo cuando algunos puestos ofrezcan sidra en las “clásicas pucheras” ya en desuso.

Desde el siglo XVI se encuentra documentada la presencia de puestos de sidra en las romerías. El caldo llegaba en pipas transportadas en carros de bueyes y se servía en jarras de madera que posteriormente serían de barro. Con el tiempo irán instalándose en el campo de la fiesta barracas con mesas y bancos, y también hará acto de presencia la sidra embotellada. Los taberneros irán a su vez instalando puestos durante estos días, trasladando su negocio al lugar de la celebración y abonando por ello ciertas tasas.

La comunidad tradicional asturiana funcionaba en buena medida gracias a unos circuitos vecinales de ayuda mutua. Tal circunstancia se plasma claramente en la realización de una serie de trabajos en grupo denominados *andechas*, mediante las que se podían llevar a cabo labores que de otra forma desbordarían la capacidad de la familia campesina, que quedaba de este modo dotada de una razonable seguridad. Alrededor de la *andecha* giraba un abundante conjunto de elementos folklóricos, siendo trabajos asociados a ciertas manifestaciones lúdicas y festivas. Tal era el caso de *esfoyazas*, *filandones* y otras reuniones como eran los *fornaos* y *amagiustos* de castañas; en las que el consumo de sidra —que en estos actos invernales podía ser dulce— estaba muy presente. Este tipo de celebración acabó extendiéndose más allá de las actividades de relación entre mozos y mozas, sobrepasando el ámbito estricto de los marcos campesinos y entrando en un proceso de acelerada mercantilización.

### 2.2.2. La dimensión productiva.

En lo referido a la dimensión productiva, se debe comenzar indicando que el manzano constituía un cultivo tradicional de la casería asturiana y que su plantación se fue intensificando a medida que el agro provincial se fue modernizando y orientando hacía la especialización ganadera. De hecho cada vez se le prodigarían un mayor número de atenciones, a la vez que se abandonaban los cultivos cerealísticos destinados a la subsistencia o al pago de rentas. La manzana, además de cómo alimento, se destinaba a la elaboración de sidra para el consumo familiar, siendo la presencia de lagares domésticos significativa en los concejos manzaneros. Los vecinos que no disponían de esta construcción podían fabricar su sidra en el de algún vecino, o incluso en lagares comunitarios. De todos modos, parece ser que sólo desde mediados del siglo XIX se pudo consumir sidra de modo relativamente habitual, reservándose con

anterioridad únicamente para los momentos de trabajo intenso y las ocasiones festivas —salvo en el caso de las economías más desahogadas—, siendo además un alimento y un estimulante que se ofrecía inveteradamente en señal de hospitalidad a los amigos y visitas o con ocasión, por ejemplo, del cortejo.

Así pues, la manzana comenzaba a constituir, junto a los productos ganaderos, uno de los pocos capítulos destinados al mercado; y una buena cosecha podía suponer un complemento económico de gran importancia para la familia campesina, evitando incluso recurrir al préstamo usurario. Algunos cosecheros que poseían lagar podían además vender el producto ya elaborado a los taberneros de los núcleos urbanos.

Por otro lado, la producción, tanto en calidad como en cantidad, podía variar sensiblemente de una explotación a otra, como lo hacía también de un año a otro dado el acusado fenómeno de la *vecería*, por el que se alternan los años de abundante cosecha con los periodos de escasez. El proceso de fabricación de la sidra mantuvo durante mucho tiempo su carácter artesanal, hallándose asociado a la *andecha* y presentando numerosas manifestaciones de la cultura popular y del ambiente festivo tradicional.

Será desde finales del siglo XIX cuando el campesinado abandone sus formas de organización tradicional y las transforme en movimientos asociativos modernos, al compás de la inserción de sus explotaciones en la economía de mercado. Los sindicatos agrarios cumplieron una destacada labor asistencial y de fomento agrícola y una de sus actividades más destacadas fue la búsqueda de mercados para la manzana, y sobre todo la defensa de los intereses sidreros frente a los embates impositivos de muy diverso tipo.

El manzano aparece citado en la diplomática medieval desde el siglo VIII, constituyendo ya en los siglos XII y XIII la mayor riqueza frutal de la provincia; sobre

todo gracias a la extensión de los contratos de mampostería mediante los que propietarios de terrenos y plantadores se repartían los beneficios, práctica que parece intensificarse en los siglos XIII y XIV. En estos tiempos los lagares aparecen mencionados como la industria de mayor enjundia de la región junto a los molinos harineros. Desde finales del siglo XVI se suceden testimonios que hablan de la abundancia de sidra y de la existencia de productores de cierta entidad, aunque será en la siguiente centuria cuando la bebida comience a ser elaborada a mayor escala, expandiéndose los cultivos desde el siglo XVIII a consecuencia de los cambios económicos y demográficos. Al lado de estos fenómenos, a la iniciativa particular se sumará la de instituciones como la de la Sociedad Económica del País de Asturias, que fomentó, por ejemplo, la creación de viveros.

Dos son los procesos que impulsan y desarrollan de modo sustancial la producción de sidra en la segunda mitad del siglo XIX. El primero la emigración a ultramar, lo que proporciona la demanda inicial y las conexiones necesarias para la expansión al vasto mercado americano, que será crucial en la conformación de la industria de la sidra champanizada; el segundo el proceso de industrialización y la consiguiente urbanización regional, que conllevó un notable aumento de la población, el incremento del consumo y, en general, el despegue otros tipos de pautas culturales en el consumo de bebidas alcohólicas. El mercado regional interno, de este modo, se ampliaba considerablemente convirtiéndose en un notable estimulador de la producción.

Es así como el crecimiento de las pomaradas se hará bien visible en el paisaje agrario provincial, animados los campesinos por la subida de los precios de la sidra y el aumento de la demanda. Todo ello se plasmará en una creciente racionalización de la producción de sidra y en el desarrollo de una literatura científica a este respecto. Un

salto cualitativo en el proceso productivo tendría lugar, ya entrado el siglo XX, cuando se empiece a extender el uso de nuevas materias desarrolladas por la industria química y cuando se inicie una tímida tecnificación y maquinización del sector sidrero. En todo caso, continuará siendo un ramo que presente numerosas características artesanales, aunque se iría constatando un tímido proceso de concentración empresarial.

Desde la Edad Media, la manzana y la sidra habían soportado diversas cargas impositivas y, desde finales del siglo XIX, la regulación de los tributos sobre la sidra sería una de las que mayor trascendencia y repercusión suscitarían en las comarcas productoras. Por otra parte, el ramo sidrero hubo de enfrentarse a las consecuencias del declive del sector vitivinícola, al que desde la administración central se intentaría aliviar a través de una legislación proteccionista que contemplaba la desgravación del vino, discriminando a una sidra que tenía que enfrentarse a la delicada situación económica de las haciendas locales y provincial, que no podían prescindir de los ingresos generados por el producto y al que intentarían cargar con la mayor tasa posible.

De modo significativo, en defensa de la sidra se aglutinaría con prontitud el sindicalismo agrario, si bien sus aspiraciones no serían atendidas o lo serían tras mantener duras batallas. Especial intensidad revestirían las movilizaciones de 1906-7, 1909, 1920, el éxito de los lagareros de 1926 y las de los años de la Segunda República.

En cuanto a la comercialización del producto, la sidra era ya a comienzos del siglo XIX una bebida demandada más allá de los límites regionales, aunque probablemente de modo esporádico. Las estadísticas del comercio de cabotaje vienen a constatar el notable aumento de la comercialización sidrera a lo largo del siglo. Pese a no ser una industria moderna, siendo el transporte caro y la conservación deficiente, incluso zonas

no tradicionalmente sidreras comenzaban a exportar a varios puertos españoles, encontrándose la materia bien asentada en Madrid, debido sin duda a la presencia de una abundante colonia asturiana. Además, parece bastante consolidado el envío regular al centro peninsular, Andalucía, Galicia y Castilla, especialmente a Burgos.

Pese a la debilidad del sector comercial asturiano, la sidra constituía ya en el siglo XVIII una de las principales exportaciones regionales, especialmente tras la habilitación del puerto de Gijón para el comercio americano. El impulso exportador, en cualquier caso, se alcanza mediado el siglo XIX, cuando se desarrolla un sector de sidras champanizadas con un número de industrias en constante crecimiento que presentaban su producto como un asequible sustituto del champán y el cava. La sidra espumosa se populariza rápidamente en Cuba, México y Argentina gracias a la labor de pioneros como Zarracina o José Cima; y en pocos años fue extendiendo sus mercados al resto de las repúblicas americanas, apoyándose en una eficaz red de representantes y en modernas técnicas publicitarias —aspectos en el que descollaría con premura la firma El Gaitero— y en la demanda inicial de la abundante colonia asturiana de ultramar.

A finales de aquella centuria, la exportación de sidra constituía ya una actividad nada desdeñable, y el pujante sector se movilizaba con éxito a fin de conseguir ventajas fiscales y comerciales y estimular acuerdos favorables en los tratados con los países americanos. El crecimiento en los años del cambio de siglo fue verdaderamente espectacular, y la manzana se exportaba también en grandes cantidades, especialmente a Francia e Inglaterra. Se comienzan a enviar modestas partidas de sidra a los mercados europeos, intentando también consolidarse en el mercado nacional. A la altura de 1914 se consumían en España medio millón de botellas y en América más de tres.

En cuanto a las industrias auxiliares de la sidra, los primitivos recipientes estaban generalmente manufacturados en madera y recibían el nombre de *zapicas*. En el siglo XVIII aparecen las primeras jarras de barro, destacando alfares como los de Faro, Vega de Poja o, posteriormente, Somió. Las primeras fábricas de vidrio se fundan en la primera mitad del siglo XIX y constituyeron uno de los subsectores fabriles que mayor desarrollo alcanzaron en la región, satisfaciendo a la altura de 1879 más del 22 por ciento de la cuota industrial española. La adopción de la botella y el vaso, en todo caso, supondrá una considerable variación en los hábitos de consumo sidrero. Los primeros eran recipientes gruesos, varillados, con una capacidad de medio litro y un peso cercano al medio kilo. De este modelo se irá evolucionando hacia uno liso que se irá afinando progresivamente a la vez que se va ensanchando el diámetro de la boca.

Otras industrias auxiliares de relieve serían la tonelera, la de cajas o la corchera. En las primeras décadas del siglo XX se irá concretando la mecanización de la industria con la adopción de máquinas llenadoras, corchadoras, alambradoras o trituradoras, yendo arrinconándose los procesos tradicionales de la elaboración de la sidra.

### 2.2.3. El periodo actual

La Guerra Civil supuso un duro golpe al desarrollo de una industria que estaba conociendo un verdadero momento de esplendor, pasando de elaborarse unos cuarenta millones de litros a menos de quince. De todos modos la recuperación del ramo sería más rápida de lo que cabría pensar. El fenómeno se puede explicar por una serie de factores tales como la fuerte implantación del producto en la región o el hecho de que muchas plantaciones fuesen de nuevo cuño y estuviesen alcanzando su nivel de producción óptimo. No se debe olvidar, además, el que fuese casi la única bebida a la



que se pudiese acceder en un periodo de tanta penuria. Desde la inmediata posguerra existen indicios de dinamismo; se organizan, por ejemplo, actividades orientadas a la mejora de la producción y también una serie de Exposiciones Pomológicas, a la vez que se intentaba reorganizar el sector encuadrando a cosechadores y lagareros en las estructuras sindicales del franquismo.

Las que sí se verían más afectadas serían las formas de sociabilidad sidreras. El hecho se evidenciará en casos como el de la espicha, que perdería irremisiblemente el empaque de industria cultural que había adquirido y cuya celebración volvería a verse relegada a eventos de tipo más modesto. Las mermadas ofertas de los otrora grandes organizadores de estas ocasiones lúdicas tendrían inmediato reflejo en los anuncios contenidos en la prensa, no comenzándose a rastrear nuevamente hasta bien entrada la década de los cuarenta y dejando bien en a las claras la pérdida del empaque festivo de la ocasión. No obstante, y aunque sin alcanzar los niveles de los años veinte y treinta, se iría recuperando poco a poco el tono lúdico y la variada gama de actividades recreativas; al igual que estaba sucediendo en unas, otra vez más, redefinidas romerías. De todos modos, esta nueva etapa de expansión de los años cincuenta se vería frenada en no poca medida a lo largo de la década siguiente.

Será entonces cuando se produzca la mayor desaceleración del sector, coyuntura que obedecería a una serie factores de variado tenor. Por una parte, llegado el momento de renovar numerosos plantíos de manzanos, a un campesinado menguado en cuanto a efectivos y crédito y cada vez más volcado en su ocupación pecuaria, no le interesaría demasiado la actividad, lo que acarrearía una mayor escasez de manzana y un incremento del precio de la sidra. La conflictividad generada por los precios de la manzana, de cualquier modo, se percibiría ya con toda nitidez entrada la década de los

sesenta. Por otra, a medida que la economía se fue recuperando y aumentando el nivel adquisitivo, la demanda de otros productos —especialmente las bebidas destiladas, la cerveza y los nuevos refrescos— supondrían una dura competencia a un caldo regional al que, además, se la asociarían connotaciones negativas vinculadas al provincianismo y a la precariedad anterior. Este ansia de cosmopolitismo se mostraría tan evidente que incluso se registraron iniciativas orientadas a incluir la sidra, con unos nuevos formatos y apoyándose en una cada vez más perfeccionada publicidad, en estos circuitos de modernidad en el beber. En el proceso de asentamiento de este último fenómeno no se debe desdeñar la difusión de nuevos modelos de vida a través de esta nueva publicidad o de un cine que representaba un más que apetecible para el español medio *american way of live*.

De todos modos, la respuesta a estos contratiempos no se haría esperar, constatándose desde un principio actuaciones orientadas a la defensa y mejora de la industria. En este sentido cabe destacar la tarea que realizó la Estación Pomológica de Villaviciosa desde mediados de los años cincuenta. Sea como fuere, esta “crisis” no afectó a todo el entramado, ya que parece que la demanda no se había visto tan mermada y la fabricación remontó con bastante rapidez. Se puede hablar quizás con mayor tino de una, por otra parte lógica, reestructuración sectorial. A la altura de 1965 se comienzan a registrar decididos pasos de los cosecheros para poner en común sus intereses frente a los fabricantes, haciendo ya años que se demandaba la revalorización del precio de la manzana. Será a principios de ésta década cuando se comience a hablar con cierta insistencia de la necesidad de crear una denominación de origen.

En relación a los aspectos culturales, cabe reseñar que, si durante la Restauración se había registrado un proceso de tipificación de su consumo con fines mercantiles, en

esta nueva fase se podría hablar del impulso hacia un tipismo institucional. A través, por ejemplo, de eventos como los concursos de escanciadores —que se registrar desde principios de los años 50—, el Festival de la Manzana de Villaviciosa o el de la Sidra de Nava, ocasiones en las que se conjugaba el ocio con el negocio y donde, además, se presentaban puntualmente los avances de interés para el sector. Este proceso de institucionalización alcanzaría también a la ocasión de consumo sidrero de mayor entidad, comenzando celebrarse numerosas espichas institucionales o empresariales.

En cualquier caso, la recuperación se basará en las políticas emprendidas por las distintas administraciones, en el resurgir sentimiento regionalista —en sus diversos grados y opciones— y la preocupación por preservar la cultura autóctona, la recuperación para el consumo de la población joven y la incorporación masiva de las mujeres y, sin duda, el atractivo de ocio y sociabilidad asociado a la sidra y sus espacios. Los lagareros, por su parte, apostaron por seguir elaborando un producto netamente natural, y en 1976 expresaban a las autoridades nacionales su intención de mantener la sidra natural como producto puro de la manzana sin adiciones.

A principios de los ochenta la industria no era capaz de abastecer demanda, a la vez que se constataba un cada vez mayor proceso de concentración empresarial. Habría ejercicios en los que incluso preocupaba no satisfacer las necesidades del mercado ni recurriendo a la importación masiva de fruta. Es por estos años cuando tiene lugar la que se denominó como “guerra de la manzana”, mostrándose el conflicto de los precios de la fruta en toda su crudeza y desarrollando los cosecheros formas de solidaridad y movilización inéditas desde las primeras décadas del siglo. Con esta movilización se conseguiría resolver, al menos en sus aristas más preocupantes, las tensiones con los lagareros. A mediados de aquella década se habla nuevamente de la pujanza de la sidra

como bebida de moda en Asturias, circunstancia que no ha variado en los últimos veinte años, y que pese a pervivir problemas como la vecería o el asunto de la profesionalización en el servicio, mantiene la producción en el entorno de los 45 millones de litros anuales.

#### 2.2.4. Elaboración, características y variedades.

En el proceso tradicional de la sidra, la manzana era recogida en parte del árbol y en parte desde el suelo de septiembre a enero y se almacenaba durante algunos días antes de ser pisada, proceso que podía ser obviado a pesar de ser recomendable. Generalmente se *pañaba* en familia, con vecinos y amigos en *andecha* si el volumen de la cosecha era de consideración. La labor se realizaba por regla general en turnos de mañana y tarde y, en ocasiones en jornada de noche, coincidiendo con el final de la *pisada*. Los frutos de la primera *pañada* que se recogían del suelo recibían el nombre de manzanas del *sapu*, al estar verdes o con daño, y producían habitualmente una sidra de mala calidad. Los grandes cosecheros solían contratar gente a jornal, e igual operación se realizaba a la hora de *mayar*. Periódicamente, con intervalos de 15 a 20 días aproximadamente, se efectuaban distintas *pañadas* hasta que en la última se meneaban y vareaban los árboles para recoger los últimos frutos.

La *mayada*, que por regla general tenía lugar durante la tarde, suponía un duro trabajo que requería la concurrencia de mozos fuertes. Acostumbraba a entrar la labor en los circuitos de solidaridad vecinal, organizándose parejas de cuatro, ocho o diez mayadores. Las mujeres y los niños cumplían la misión de llenar con manzanas los cestos, cuidando de apartar las podridas o picadas. Durante su desarrollo era frecuente que aflorasen las canciones y que la jornada culminase con una merienda.

Después de efectuar un intenso mayado en las noches de otoño, la manzana triturada se pasaba al lagar (artilugio). Éste se encontraba, en la mayor parte de los casos, fabricado íntegramente en madera, principalmente de castaño o de roble. Bajo su presión, la manzana permanecía tres o cuatro días hasta que el zumo pasaba de la masera al *duernu*, obteniéndose un mosto de coloración intensa. Éste líquido se pasaba entonces a las pipas y toneles sirviéndose para llevar a cabo tal operación de una jarra y un embudo de madera. El caldo permanecía en las barricas un mínimo de tres meses — según el tipo de sidra que se quisiese obtener—, a fin de lograr una perfecta fermentación. Posteriormente se embotellaba, conservándose no más de tres años

En todo caso, a lo largo de las últimas décadas, la industria de la sidra natural ha experimentado una verdadera revolución tecnológica que, de otro lado, no deja de evidenciar el dinamismo sectorial y su capacidad adaptativa. La prensa neumática, por ejemplo, se ha ido generalizando por su rapidez y eficacia. La utilización de prensas hidráulicas y neumáticas supuso un sensible ahorro de mano de obra, dado el alto grado de automatismo de estos sistemas. Entrada la década de 1960, se irían abandonando procesos rutinarios como los trasiegos con cubos esmaltados y se imponen las bombas de trasiego, procedimiento mucho más higiénico, rápido y seguro. Las fábricas se van progresivamente dotando de filtros, lavadoras, sistemas de llenado, corchadoras, cintas transportadoras, batidoras para la sidra ya corchada, etc. La tonelería, por su parte, incorporó el acero inoxidable y el poliéster, envases que no permiten mermas y no afectan al producto.

En lo referente a la categoría de sidra “espumosa” se cuenta con sidra, sidra extra, sidra con zumo de fruta, sidra aromatizada, sidra de hielo, cocktails de sidra, sidra de bajo contenido alcohólico y sidra sin alcohol. En la actualidad se están desarrollando

tres tipos de sidras naturales en el seno de la D.O.P. Sidra de Asturias: sidra natural tradicional, sidra natural filtrada y sidra natural espumosa (con crianzas elaboradas mediante el sistema de *granvas* o por el tradicional). Son varias las firmas que han manufacturado sidra natural de mesa, destinada a competir con los vinos blancos y que, por ser básicamente una bebida filtrada, no necesita ser escanciada. De su lado, las sidras naturales espumosas, en buena medida por su baja graduación y su frescura, están gozando de una gran aceptación.

En 2003, tras un laborioso proceso, se puso en marcha la Denominación de Origen Protegida “Sidra de Asturias”. Sobre su Consejo Regulador, reconocido por la Unión Europea en 2005, recae la responsabilidad de garantizar la calidad y el origen de los productos. Su sede se fijó en Villaviciosa.

Por ser un producto de gran arraigo regional, alrededor de la sidra se ha generado un rico y complejo conjunto cultural que ha quedado profusamente reflejado en el campo de las representaciones colectivas. La sidra es un alimento y una bebida alcohólica muy presente en la vida cotidiana de los asturianos y en sus formas de sociabilidad, y de su producción y consumo se ha derivado una abundante cultura material autóctona.

### **2.3. La cultura sidrera como elemento patrimonial.**

De la sidra asturiana se han derivado unas prácticas culturales con numerosos rasgos de originalidad. En ninguna otra región productora ha estado tan arraigada esta bebida, ni presenta un tipismo regional tan definido, ni su consumo ha estado tan difundido ni es tan popular, ni ha sido capaz de generar una ritualización tan compleja, una cultura material tan rica y una serie de manifestaciones que puedan rastrearse con tanta nitidez en el folklore, en la literatura y en las artes plásticas. Constituye, por tanto, uno de nuestros elementos identitarios de mayor calado.

La cultura sidrera asturiana fue declarada Bien de Interés Cultural (BIC) de carácter inmaterial el dos de julio de 2014 y en la actualidad se está trabajando, en una fase muy avanzada ya, para que sea reconocida como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por parte de la UNESCO.

Para alcanzar tal pretensión se ha demostrado de modo riguroso que se trata de una cultura asociada a prácticas sociales, rituales y eventos festivos; a tradiciones orales (de hecho, en torno a la sidra se ha generado un riquísimo y original vocabulario específico) y cultura oral, a conocimientos, prácticas y paisajes culturales; y a oficios tradicionales. Existiendo, además, una rica cultura material en torno suyo.

Asociada a la producción de sidra se ha desarrollado, en efecto, una compleja ritualización y unos espacios y ocasiones de sociabilidad propios (el lagar, la espicha o la sidrería, por ejemplo), convirtiéndose en un elemento indispensable en algunas otras ocasiones y lugares, y estimulando su consumo grados de sociabilidad superiores a los generados en torno a otras bebidas debido, en gran medida, a un fuerte carácter

comunitario estimulado por peculiares formas de consumo: el escanciado y la costumbre de compartir el vaso. La importancia creciente de la producción sidrera y manzanera explica, desde luego, su relevante presencia a nivel simbólico.

En la transmisión de la cultura sidrera se hallan implicados los poderes públicos a través de determinadas políticas y del sostenimiento de varios organismos y varias asociaciones. En cualquier caso, se trata esencialmente de una difusión cultural netamente popular en la que se encuentran implicados todos los sectores de la población, siendo actualmente las sidrerías y lagares abiertos al público, en este sentido, espacios perfectamente acondicionados para el ocio familiar más allá de las modalidades de consumo; cuyas pautas fomentan de modo muy significado la práctica de la hospitalidad y la integración en las formas de socialización informal de aquellos que participan en estas manifestaciones culturales.

De ello da muestra que, incluso cuando el sector atravesaba su momento más crítico a finales de los años sesenta y principios de los setenta del pasado siglo, se puso de manifiesto por parte de los elaboradores su intención de mantener la sidra natural como producto puro de la manzana —sin ningún tipo de adición tal y como se les recomendaba desde alguna que otra instancia— según la elaboración tradicional de la bebida. La manzana y la sidra continúan jugando un destacado papel en la economía de la casería como unidad de producción y en la familia campesina como unidad de consumo; convirtiéndose, junto con la ganadería, en la principal producción del campesinado de las comarcas sidreras. En torno a la defensa de los intereses sidreros se aglutinaría con premura la totalidad del agro regional. En una economía con tantas persistencias arcaicas, es necesario insistir, el manzano y sus derivados, junto a otros pocos productos, supusieron la inserción definitiva del mundo rural asturiano en la



economía de mercado. Pese a su imagen de tipismo y de vestigio de un mundo *tradicional*, la sidra acabó siendo una de las señales más ciertas y seguras de la inexorable modernización social y económica del sector agrario.

El sidrero, por consiguiente, fue un sector que, al margen de cualquier otra consideración, se vio empujado a adaptarse a las directrices de la moderna sociedad de consumo; sin perder eso sí su señas de identidad esenciales. La sidra, en fin, representa el resultado de un saber y una tecnología compleja que, como producto cultural, se mueve entre la tradición y la innovación. Se ha asistido a un proceso de *dignificación* a un “enriquecimiento del producto pobre” que pasa de este modo a participar en un sistema gastronómico y simbólico diferente.

Constituir una tradición milenaria, haber evolucionado y sabido adaptarse a las más diversas coyunturas y, esencialmente, haber conseguido un arraigo popular capaz de competir con productos de difusión y promoción mundial —desde sus estructuras descentralizadas y de carácter todavía netamente familiar— mantiene la cultura sidrera regional como una de las principales señas de identidad de Asturias.

La sidra constituye, a su vez, un particularismo alimentario de Asturias, fruto de las relaciones y vínculos generados en el tiempo entre producto y territorio. Generación tras generación, desarrollando un original y dinámico proceso de aprendizaje lleno de saberes tanto tradicionales como científicos, se han ido sumando conocimientos y prácticas de elaboración y consumo social que persisten en la actualidad.

No se debe perder de vista, en otro orden de cosas, el que se trata de una producción sostenible que ayuda a la conservación del paisaje rural, a fijar población en el agro regional y que se trata de una industria con una huella ecológica inexistente;

siendo la reutilización de las botellas uno de los elementos más visibles de esta realidad. De hecho, se podría aseverar que la sidra asturiana es única por cuatro razones esenciales: su forma de elaboración tradicional, su forma de servicio (el escanciado) y su forma sostenible de reutilización del envase.

### **3. PROPUESTA DE INTERVENCIÓN “LA SIDRA ASTURIANA”.**

#### **3.1. Justificación.**

La presente secuencia didáctica se plantea para los alumnos de tercer curso de Educación Infantil, partiendo de la necesidad de acercar a los niños los conocimientos patrimoniales a través de su entorno y relacionándolos con todas las áreas de currículo. Esta tarea se puede acometer, por ejemplo, por medio del reconocimiento de diversas señas de identidad, analizando el contexto sociocultural, generando sus propias interpretaciones e interactuando directamente con el medio. Todo ello en consonancia con lo que la normativa establecida por las autoridades educativas sugieren sobre la necesidad de conocer y valorar el patrimonio cultural asturiano.

Se sugiere, de este modo, que en el aula se realicen algunas actividades en las que se comience a conocer y familiarizar con la historia y la cultura sidrera, intentando despertar el interés del alumnado y realizar a continuación las salidas didácticas. Se propone por ello la verificación de las tareas de la unidad en torno a la época de la recogida de la manzana, el mayado y el periodo de consumo de sidra dulce, que coincide con el periodo acostumbrado en el que se celebran tradiciones comunitarias íntimamente vinculadas al consumo sidrero como son el amagüestu y el fornau, la esfoyaza o el filandón.

#### **4.2. Objetivos.**

En primer lugar, se deben contemplar los objetivos de la etapa y los del área. Entre los primeros se encuentran observar y explorar su entorno familiar, natural y social; observar y explorar el entorno cultural desarrollando diversas actitudes positivas;

iniciarse en la habilidades lógico-matemáticas, en la lectoescritura y en movimiento el gesto y el ritmo; desarrollar habilidades comunicativas en diferentes lenguajes y forma de expresión; descubrir y participar en manifestaciones sociales; y apreciar el patrimonio cultural.

Entre los propios del área, por su parte, destacarían observar y explorar de forma activa vinculándose con su entorno inmediato; descubrir y participar en culturas autóctonas; escuchar, comprender y reproducir; experimentar de forma placentera la actividad sensomotriz; adecuar el comportamiento a las necesidades y requerimientos de las demás personas; observar y explorar de modo activo su entorno formulando preguntas; utilizar la lengua de manera no sexista, comprender las intenciones del mensaje; iniciarse en los usos sociales de la lectura y la escritura; desarrollar actitudes y hábitos de respeto; realizar actividades de representación y expresión artística; iniciarse en las habilidades matemáticas; descubrir, participar y valorar el patrimonio asturiano.

Aparte de los antepuestos se encuentran los relacionados con nuestro objeto de estudio, contemplándose también una serie de objetivos generales y específicos en este sentido. Entre ellos se encuentran el conocer la importancia de la sidra en la historia, la cultura, la sociedad y la economía asturianas; realizar actividades en torno a la secuencia didáctica a desarrollar sobre el patrimonio sidrero vinculándolo a su dimensión etnológica y alimentaria; y valorar y respetar el patrimonio como fuente de conocimiento. Reconocer el contexto sidrero regional; escuchar relatos orales, comprender las secuenciación histórica.

Todos estos propósitos se conseguirán por medio de una serie de actividades propuestas en las que se cubrirán los objetivos propuestos y que se pasan a detallar.

### ACTIVIDAD 1.

\*Buscar información acerca de la sidra mediante diversos recursos.

### ACTIVIDAD 2.

\*Escuchar atentamente un relato .

\*Formular preguntas. ¿Qué? ¿Cómo? ¿Cuándo?

\*Experimentar con técnicas plásticas.

### ACTIVIDAD 3. *El mayado de la manzana.*

\*Coordinar diferentes movimientos del cuerpo a través de la práctica del *mayado*.

\*Trabajar distintos tipos de desplazamientos.

\*Desarrollar la cooperación.

### ACTIVIDAD 4.

\*Desarrollar la motricidad fina (recortable de un lagar).

\*Escribir palabras significativas (pomarada, lagar, chigre).

\*Conocer un tipo de texto: una lista.

\*Diferenciar los elementos esenciales de la cultura sidrera.

### ACTIVIDAD 5.

\*Iniciarse en la planimetría (plano zonas sidreras de Asturias).

- \*Comparar las distancias en un plano.
- \*Colocar elementos en un plano.
- \*Identificar una ruta en el plano (de los respectivos municipios al Museo).
- \*Desarrollar conocimientos sobre normas (de la salida didáctica).
- \*Escribir frases sencillas.
- \*Comprender el significado de diferentes pictogramas relacionados con la sidra.

#### ACTIVIDAD 6.

- \*Conocer la importancia de elementos de la cultura sidrera.
- \*Conocer diferentes espacios del museo.

#### ACTIVIDAD 7.

- \*Recordar lo realizado en la unidad.
- \*Expresar plásticamente la experiencia.

### **4.3. Contenidos.**

Los contenidos que se van a abordar se hallan estrechamente vinculados a la cultura sidrera, pero también a su contexto social. Se abordan, como no podía ser de otro modo, los tres tipos conceptuales, procedimentales y actitudinales, siendo los que siguen:

- La cultura sidrera asturiana.
- Elementos esenciales de la cultura sidrera.

- Actividades de transmisión oral.
- Nociones espacio-temporales. Secuenciación histórica.
- Búsqueda de información a partir de fuentes diversas.
- Formulación de preguntas básicas.
- Identificación de elementos de la cultura sidrera.
- Desplazamientos (mayar, bailar).
- Escritura de palabras significativas.
- Cooperación con los demás.
- Motricidad fina (recortar).
- Reconocer tipos de texto (listas).
- Experimentación y expresión plástica a través del dibujo y otras técnicas (manzanas de plastilina).
- Iniciación en el lenguaje del plano: Asturias sidrera.
- Normas de convivencia.
- Utilización de pictogramas.
- Dramatización de una ocasión sidrera.
- Interacción verbal en contextos sidreros.
- Adquisición de hábitos de respeto.

### 3.4. Temporalización.

Se propone que esta unidad didáctica se desarrolle entre los meses de octubre y noviembre, programándose un total de 7 sesiones durante el periodo de recogida y mayado de la manzana y en el que se verifican costumbres tradicionales tan vinculadas al consumo sidrero como el amagüestu, el fornau, la esfoyaza o el filandón. Se utilizarán diversos recursos para las actividades. Como expone Merino Fernández las actividades deben contener numerosos materiales de diferente procedencia y naturaleza con la finalidad de estimular el aprendizaje. Las sesiones tienen una duración diferente y pueden programarse dos por semana del modo que sigue:

#### SESIÓN PRIMERA:

##### Evaluación inicial:

Espacio: asamblea.

Duración: 30-45 minutos.

#### SESIÓN SEGUNDA:

Motivación: narración (con imágenes) y elaboración de manzanas de plastilina y

mayos de cartón:

Espacio: asamblea.

Duración: 50-60 minutos.

#### SESIÓN TERCERA:

Mayado:



Espacio: Aula.

Duración: 50-60 minutos.

SESIÓN CUARTA:

Recortables de lagar y dibujo:

Espacio: Mesa de trabajo.

Duración: 50-60 minutos.

SESIÓN QUINTA:

Trabajar sobre un plano de Asturias resaltando las principales comarcas sidreras

(zonas productoras y consumidoras):

Espacio: Clase.

Duración: 50-60 minutos.

SESIÓN SEXTA

Salida didáctica al Museo de la Sidra de Asturias:

Espacio: Museo de la Sidra de Nava.

Duración: Una jornada escolar completa.

SESIÓN SÉPTIMA:

Evaluación y autoevaluación:

Espacio: Asamblea.

Duración: 40 minutos.

### **3.5. Metodología.**

La finalidad básica que se persigue con el recurso a esta estrategia metodológica radica en que los alumnos interioricen toda una serie de aprendizajes significativos. Para ello, se contempla una orientación de tipo constructivista. En esta dirección, Ausubel, uno de los principales teóricos de esta corriente, definía el aprendizaje significativo como “el mecanismo humano por excelencia para adquirir y almacenar la inmensa cantidad de ideas e información representado en cualquier campo de conocimiento”. De ahí la relevancia de que los estudiantes recurran a la experimentación, la observación y el análisis como vía fundamental de acceso al conocimiento.

Todas las actividades contempladas para las diferentes sesiones están destinadas a que los discentes investiguen y sean capaces de vivenciar de modo pleno los contenidos que se abordan en la unidad. Por tanto, la metodología se concibe desde una perspectiva flexible, perseverando en que el niño participe activamente, y busca decididamente el que el aprendizaje sea funcional. En definitiva, siguiendo los postulados de Piaget, se busca que el alumno sea el motor de su aprendizaje.

Para lograr estos objetivos, no obstante, se deben utilizar con tino los diversos materiales y recursos didácticos. Al mismo tiempo, se debe tener en cuenta de qué modo avanza el proceso madurativo de cada uno de los educandos, desempeñando el maestro en este caso un rol múltiple de guía, de orientador, de evaluador de procesos; asumiendo asimismo la función de diagnosticar los conocimientos previos del alumnado como punto de partida de cada una de las tareas.

A través de la presente propuesta, y en aras de una coherente aplicación de la metodología observada, no se pretende únicamente la mera adquisición de conocimientos, sino también obtener unas pautas sociales que faciliten el trabajo en grupo y la cooperación que se erigen a su vez como elementos indispensables de la unidad. Con ello se pretende conseguir el desarrollo integral del alumno y que éste vaya perfeccionando sus procesos de socialización. No deja de ser relevante igualmente mencionar que la percepción sensorial adquiere una notoria importancia, ya que en edades tempranas representa una vía pertinente de acceso al conocimiento.

La motivación, por su parte, supone otro de los elementos claves en la unidad didáctica, recayendo en el educador la responsabilidad de crear un espacio y un ambiente adecuado con el que se consiga captar la atención de los estudiantes. Para una eficaz consecución, por ejemplo, se puede acudir a tácticas que contengan elementos de sorpresa o enigma.

Una vez introducidas estas cuestiones, se puede comenzar exponiendo el contenido de la sesión de evaluación inicial, realizada en forma de asamblea y en la que se parte de la premisa de “¿qué sabemos sobre la sidra? y ¿qué vamos a hacer para saber más?”. Este planteamiento permite sentar la base sobre la que posteriormente se asentará el aprendizaje de nuevos conceptos y se podrá establecer una relación entre éstos y los previos.

De otro lado, avanzando en las actividades se van a abordar destrezas relacionadas con diversas áreas: lecto-escritura, expresión artística, motricidad, etc., más allá de las enseñanzas de carácter histórico y patrimonial. Todo ello encaminado, y se debe insistir en ello, a que los educandos sean los protagonistas de su propio aprendizaje. De ahí la

importancia de su implicación y la de trabajar la motivación y explorar los distintos intereses de cada niño. Como no podría ser de otro modo, el que se focalice el proceso desde una orientación lúdica en la que el juego desempeñe un papel fundamental resultará fundamental en el éxito último de la propuesta y coadyuvará a optimizar tanto la atención como la interiorización de los nuevos conocimientos.

En este sentido, la secuencia de actividades que se propone responde a una lógica operativa que conlleva a perfeccionar la dimensión ligada a educación patrimonial, que culminará con la visita didáctica y la evaluación final. Se debe destacar también en este caso el rol que puede desempeñar la implicación de las familias, que pueden participar en la iniciativa de varias formas: ya sea aportando materiales para trabajar en clase, contando experiencias relacionadas con el mundo de la sidra o, simplemente, sirviendo de oyentes a los niños. Obviamente, cada actor implicado en el desenvolvimiento de la unidad participará de modo diferente. De otro lado, el material gráfico resultará siempre motivador, y la aportación de instrumentos de trabajo como fotografías antiguas puede resultar sumamente interesante.

### **3.6. Sesiones.**

Excepto en el caso de la salida didáctica, el tiempo del resto de las actividades se calcula de modo orientativo, dependiendo en buena medida del ritmo de aprendizaje del aula. Se consideran, en todo caso, suficientes y adecuadas más allá de cualquier leve variación. El desglose de las sesiones podría resumirse en el siguiente cuadro:

<b>SESIÓN PRIMERA</b>	<b>EVALUACIÓN INICIAL</b>
Objetivos específicos	Reconocer elementos de la historia y la cultura sidrera. Si es posible en su entorno más próximo.
Contenidos	La historia y la cultura sidrera. Conocimientos sobre el mundo de la sidra.
Agrupamiento	Colectivo (grupo-aula)
Temporalización	30-45 minutos.
Desarrollo	En la asamblea se lleva a cabo una evaluación inicial para valorar lo que saben los alumnos y tantear lo que les gustaría aprender. Se comienza con una serie de preguntas como: ¿qué sabéis de la sidra?, ¿qué os gustaría saber?, ¿dónde se toma?, ¿cómo se hace?, ¿quién nos puede contar alguna cosa? Se les puede ir mostrando alguna imagen que estimule la participación.
Recursos	Diferentes imágenes relacionadas con la sidra.
<b>SESIÓN SEGUNDA</b>	<b>NARRACIÓN SOBRE LA SIDRA</b>
Objetivos específicos	-Conocer qué es la cultura sidrera y sus características esenciales. -Escuchar una narración oral. -Comprender la secuenciación de un periodo de tiempo. -Experimentar con técnicas plásticas para la realización de los mayos y las manzanas.
Contenidos	-Escucha activa de narraciones orales. -Nociones espacio-temporales: la secuenciación de un periodo de tiempo.
Agrupamiento	Colectivo (grupo-aula) e individual.
Temporalización	50-60 minutos
Desarrollo	Durante la asamblea se procede a explicar la historia de la sidra en Asturias destacando su antigüedad, particularidades de su elaboración y contextos culturales. Una vez realizada la exposición se procede a realizar una serie de preguntas del tipo ¿qué antigüedad tiene la sidra?, ¿dónde se fabrica?, ¿dónde y cuándo se

	<p>toma?, etc.</p> <p>A continuación, se realiza una actividad de secuencia en la que los discentes deberán ir situando diferentes momentos de la cultura sidrera en un eje cronológico acorde con la narración.</p> <p>Por último, se dará a los niños el material para fabricar los mayos y se preparan las manzanas de plastilina.</p>
Recursos	Material para fabricar los mayos y las manzanas.
<b>SESIÓN TERCERA</b>	<b>EL MUNDO DE LA SIDRA</b>
Objetivos específicos	<p>*Actividad 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Buscar información sobre la sidra y utilizar diferentes recursos para ejecutar la indagación.</li> <li>-Escuchar una narración sobre la fabricación de sidra.</li> <li>-Formular preguntas básicas sobre los relatado.</li> </ul> <p>*Actividad 2. El mayado de la sidra:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Coordinar los movimientos de diferentes partes del cuerpo que intervienen en el mayado.</li> <li>-Trabajar distintos tipos de desplazamientos.</li> <li>-Desarrollar la cooperación con los demás.</li> </ul>
Agrupamiento	Colectivo, individual y grupo de mayadores.
Temporalización	Entre 30 y 40 minutos cada actividad.
Desarrollo	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Se pide a los alumnos que traigan información acerca de la sidra y se realiza una puesta en común para que todos sean partícipes.</li> <li>-En caso de ser posible, podría acudir al aula alguien vinculado al sector y contar sus experiencias.</li> <li>-Se dramatiza el mayado.</li> </ul>
Recursos	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Imágenes diversas, libros, etc.</li> <li>-Materiales elaborados para mayar.</li> </ul>
<b>SESIÓN CUARTA</b>	<b>EL LAGAR TRADICIONAL</b>
Objetivos específicos	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Desarrollar la motricidad fina.</li> <li>-Conocer un tipo de texto: las listas.</li> </ul>

	<p>Principales palabras vinculadas al mundo de la sidra (pomarada, lagar, chigre, espicha, escanciado...)</p> <p>-Diferenciar los elementos principales de un lagar tradicional.</p> <p>-Experimentar con técnicas plásticas (recortable del lagar).</p>
Contenidos	<p>-Motricidad fina: recortar.</p> <p>-Escritura de palabras significativas: partes del lagar.</p> <p>-Tipo de texto: las listas.</p>
Agrupamiento	-Individual.
Temporalización	-50-60 minutos.
Desarrollo	-Se proporcionará a cada alumno un recortable.
<b>SESIÓN QUINTA</b>	<b>MAPA SIDRERO DE ASTURIAS</b>
Objetivos específicos	<p>-Iniciarse en la lectura de un plano.</p> <p>-Comparar distancias en un plano.</p> <p>-Colocar elementos en un plano.</p> <p>-Identificar una ruta en un plano (desde el colegio al Museo de la Sidra).</p>
Contenidos	<p>-Iniciación en la lectura de un plano.</p> <p>-Comparar las distancias en un plano.</p> <p>-Colocar los elementos en un plano.</p> <p>-Identificar una ruta en un plano.</p> <p>-La ruta de la salida didáctica.</p>
Agrupamiento	Individual y colectiva.
Temporalización	40-50 minutos.
Desarrollo	<p>En asamblea se muestra un plano de Asturias destacando las principales comarcas productoras y elaboradoras. Se pide a los estudiantes que las identifiquen. A continuación se les señala la localización de su municipio y la del Museo de la Sidra de Asturias en Nava y se les pide que sugieran una posible ruta.</p>
Recursos	Plano
<b>SESIÓN SEXTA</b>	<b>SALIDA DIDÁCTICA</b>
Objetivos específicos	<p>-Respetar y poner en práctica las normas.</p> <p>-Escuchar y comprender instrucciones.</p> <p>-Conocer nuevos espacios.</p>

	-Reforzar los conocimientos adquiridos en las sesiones anteriores.
Contenidos	Visita al Museo de la Sidra.
Agrupamiento	Colectivo.
Temporalización	Toda la jornada escolar.
Recursos	Ropa adecuada y almuerzo.
<b>SESIÓN SÉPTIMA</b>	<b>EVALUACIÓN</b>
Objetivos específicos	-Recordar el itinerario. -Expresar plásticamente la experiencia.
-Contenidos	-Expresión verbal y plástica de la experiencia.
Agrupamiento	Colectivo e individual.
Temporalización	50-60 minutos.
Desarrollo	-En esta sesión final se plantearán una serie de cuestiones con el propósito de evaluar el grado en que los estudiantes han conseguido lograr los objetivos propuestos. Se realizará también una puesta en común de los aspectos que más y menos les hayan gustado, compartiendo de este modo sus experiencias. -Como tarea final se les pedirá que realicen un dibujo de lo que más les haya gustado de la unidad didáctica.
Recursos	Material de dibujo.

Tal y como se ha indicado, lo idóneo sería llevar a cabo la unidad en torno a la época en que se celebra en los centros educativos el *amagüestu* (o el *fornau*). Estas celebraciones coinciden además cuando se están realizando las tareas de recogida de la manzana y el mayado del fruto, constituyendo uno de los momentos críticos del proceso de fabricación de la sidra.



De hecho, la actividad del mayado de las manzanas de plastilina con los mayos de tubos de cartón y bricks de leche, que se plantea a su vez como una actividad lúdica, supone una oportunidad para que los niños consigan empatizar con una actividad tradicional que, hasta no hace mucho tiempo mantuvo un sólido arraigo en la región. De este modo, podrán comenzar a valorar su herencia cultural y adquirirán conocimientos que les permitan transmitir y respetar el patrimonio, las técnicas y los oficios tradicionales y conocer su evolución. A través de la actividad de mayar también se puede explicar la importancia que tuvieron los circuitos vecinales de ayuda mutua —la andecha y la sestaferia en Asturias— para realizar trabajos de cierta urgencia y que, de no verificarse de modo grupal, desbordaría la capacidad de trabajo del núcleo familiar. Ello ayudará a definir y hacer comprensible el concepto de comunidad al tiempo que se fomentan los hábitos de cooperación y se profundiza en la educación en valores. Circunstancia que se verá reforzada al trabajar con materiales reciclados y momento en que se puede explicar que la botella sidra es reutilizable durante mucho tiempo y que la huella ecológica de la industria de la sidra es inapreciable y se desenvuelve en un paisaje agrario sostenible. Ello incidiría sin duda en el desarrollo de actitudes positivas hacia la preservación del entorno.

Por su parte, se debe señalar que la narración supone un modo idóneo de introducir a los niños en el contexto de la tradición oral y en la importancia que este tipo de transmisión de conocimiento ha tenido en la historia de las comunidades y en su sostenimiento y supervivencia. Ello se debe vincular al hecho de dar a conocer una producción tradicional y la intención de fomentar el valor de la cultura alimentaria regional, con lo que se puede comenzar a impulsar que se evite la desaparición de tradiciones autóctonas.

Se debe indicar que alrededor de la *andecha* gira un abundante conjunto de elementos folklóricos, siendo trabajos asociados a ciertas manifestaciones lúdicas y festivas. A consecuencia del proceso de tecnificación del campo y del éxodo rural se fue perdiendo el carácter de trabajo de invierno y a techo que eran propio de *esfoyazas* y *filandones* —aunque en cierto modo continuasen durante mucho tiempo aunando su doble función de quehacer agrario y diversión campesina en un periodo del año escueto en cuanto a romerías y a las que servían de sustitutivo— en favor de una vertiente cada vez más festiva que, sin embargo, contribuía a reforzar el sentimiento comunitario al igual que celebraciones como los *amagüestos* y *fornaos* de castañas y que seguían siendo ocasiones de cortejo. También se daba una merienda a quienes ayudaban a “andar a la yerba”, pudiendo acabar la tarea en ocasión festiva.

La *esfoyaza* era la labor del deshojado y enristre de la panojas de maíz, lo que constituía una ocasión propicia para conjugar el trabajo a techo y el ocio campesino. Con el tiempo las funciones festivas fueron primando sobre las de reunión de ayuda vecinal que tenían lugar en el invierno. Era una ocasión propicia para el contacto distendido entre sexos y para el cortejo. En invierno las mujeres se reunían en torno al fuego para hacer *fila*, (*filandón*, *polavila* o también *calietsa*) cuando es de lino a la luz de la lumbre o de algunos candiles y las participantes contribuían a pagar el aceite o saín consumido en el alumbrado de los candiles. En este acto estaban presentes relatos de la tradición oral, cuentos, *cosadielles* (adivinanzas), coplas y leyendas, que servían de excelente vehículo de transmisión cultural. Era también una ocasión sumamente propicia para el cortejo a la que se ponía fin cuando llegaban los meses de primavera.

En algunas zonas se celebraban los jueves y los sábados, en otras los miércoles, sábados y domingos y en algunas a diario y, ya a principios del siglo XX, parece ser más un

baile de jóvenes —mientras las personas de más edad hilan— que una reunión de trabajo. En ocasiones se hacía un *amagüestu* (asado de castañas) durante la *fila*, pagando las mozas las castañas y los mozos la sidra.

Otras ocasiones de carácter festivo y básicamente ligadas al cortejo eran, pues, los *fornaos* y *magüestos* de castañas, donde el consumo de sidra —que en estas reuniones de invierno podía ser dulce o poco fermentada— está, de nuevo, muy presente. Hay que señalar que, hasta la llegada del maíz y las patatas, las castañas constituían uno de los principales alimentos de la monótona dieta del campesinado asturiano y que su consumo seguía estando muy presente durante toda la época contemporánea. Los *fornaos* se celebraban en las casas, a techo, y recibían tal nombre porque las castañas se asaban en hornos.

Los testimonios recogidos por los folkloristas como Aurelio del Llano Roza de Ampudia del son sumamente ilustrativos:

“Varios mozos y mozas acuerdan hacer un *fornau*, para lo cual, entre unos y otros, llevan a una casa castañas y árgoma o leña para caldear el horno.

Las mozas, en la cocina, pellizcan las castañas para que no estallen al cocer. Poco a poco van llegando los organizadores y los convidados; sentados en el escaño, un anciano “reza delante”, el rosario.

Cuando está caldeado el horno, ponen en él las castañas, y mientras cuecen nunca falta quien entretenga a la reunión contando cuentos.[...]

Quitan la tapa de la boca del horno y sacan la fruta de la cual empiezan a comer, acompañada con sidra o vino pagando a escote entre los mozos.”

El *magüestu* (*amagüestu* o *magosto*) puede ser una reunión de mozas y mozos amenizados por la música y el baile, o una celebración casera organizada por una familia. Era costumbre que las mozas se encargasen de *aguetar* (recoger) las castañas y los mozos corriesen con los gastos de la sidra. En todo caso, y como lo describe con su habitual concisión Aurelio de Llano, las vertientes festivas parecen dominar claramente en su estructura:

“El *magüestu* se hace en el campo, y consiste en colocar castañas sobre árgoma u otro combustible al que se le pega fuego y con un palo las revuelven para que reciban el calor uniformemente.[...]

Mozos y mozas después de comer las castañas y tomar algunos tragos de sidra o de vino, forman un baile sobre la alfombra del prado. Y al oscurecer, regresan al pueblo cantando canciones del país.”

En este mismo orden de cosas, el escanciado, seña icónica de identidad de la sidra se podrá acometer durante la visita al museo, pero también se puede realizar en el aula con botellas y vasos de plástico que después los propios niños pueden ir a reciclar. En este sentido, que por fin se haya reconocido la categoría profesional de escanciador supone una excelente noticia tanto para el sector como para la preservación y difusión de la cultura sidrera. Se debe tener en cuenta que el escanciado, la imagen fuerte de nuestro producto más identitario, resultó ser clave en la evolución de una cultura que ha demostrado tener una capacidad de adaptación encomiable.

En otra novela de Alfonso Camín (*La Carmona*, 1926) se considera que la forma descrita de escanciado se realizaba “a la noble usanza asturiana”, lo que nos habla a comienzos de la pasada centuria de una forma de servicio desde la botella al vaso como

algo ya *tradicional* y plenamente generalizado, aunque la técnica se haya ido perfilando con los años. En cualquier caso, el camarero de sidrería, el escanciador, representa un profesional de muy alta estima en el marco del entramado hostelero de la región, y sus funciones suponen un atractivo difícilmente igualable no sólo a la hora de revelar las virtudes del caldo, sino también a la hora de promocionar el producto y su cultura a través de un ritual de consumo perfeccionado y evolucionado a lo largo del tiempo.

De ahí la relevancia otorgada a las competiciones de escanciadores, concursos que terminarían por erigirse en uno de los símbolos más distintivos del entramado sidrero y que contribuyen de modo decidido a reivindicar y mantener el valor del ritual del escanciado. Su origen cabe situarlo a principios de los años cincuenta del pasado siglo. Suponen estos eventos uno de los mejores escaparates del mundo de la sidra, tanto para la consolidación en el interior como para su proyección exterior.

El escanciado constituye, por consiguiente, un aspecto crucial en la ritualización y la simbología de la cultura sidrera. Una práctica aquilatada a lo largo de los siglos —el hecho de que la oxigenación del caldo desplegaba sus cualidades era conocido desde antiguo— que al compás del desarrollo de la cultura material del vidrio cuajó definitivamente en el siglo XX alcanzando una dimensión inusitada hasta el momento.

El tan sólo “centenario” ritual del escanciado demuestra como en una cultura milenaria viva las “novedades” se pueden convertir en uno de los signos más visibles de su universo y en un retrato icónico de Asturias.

El proceso de fabricación de la sidra también ha quedado lo suficientemente reflejado en la documentación regional como para proceder al estudio de sus pautas culturales, su dimensión económica o aspectos como la división sexual de estas labores.

Entre los testimonios diversos testimonios se podría destacar por su agudeza el de A. Palacio Valdés, que de manera sintética refleja todo el proceso de elaboración de la sidra en la conocida novela *La aldea perdida*:

“Pero Entralgo era celebrado en todo el país por sus bellas, frondosas pomaradas. La fabricación de sidra era aquí un asunto de capital interés. Primero se recoge la manzana de los árboles, y en esta tarea no hay quien aventaje a las zagalas[...] Nadie desprende con más cuidado el fruto y lo coloca con delicadeza en su delantal, ni distingue con más fina perspicacia la *reineta* del *repinaldo*, el *balsaín* de la *balvona*, ni sabe cantar mientras trabaja coplas más divertidas, ni retoza con tanta gracia, ni ríe de mejor gana, ni muestra al reír unos labios más rojos, unos dientes más blancos.[...]

¡Ea!, ya está formado el montón. Se aguarda unos días a que «siente el fruto», y mientras tanto, bárrese el lagar, se revisa y arregla la prensa, la viga, el huso, friéganse los toneles y barricas, y se renuevan los arcos que se han perdido. Un grato aroma de manzana madura se esparce por todo el lugar. Llegado el momento de pisarla, Regalado envía recado a Nolo de la Braña y Jacinto de Fresnedo, hijos de sus primos Pacho y Telesforo, avisa a algunos inteligentes labradores de Canzana[...] y ayudado de Quino, Bartolo y otros mozos de Entralgo se comienza solemnemente la fabricación de la sidra. los mozos, empuñando sendos mazos, machacan el fragante fruto en los duernos de madera. Después de machacado se transporta a la prensa, y cuando hay bastante, se oprime.

Mientras dura esta faena no cesan los cánticos y las bromas. El grande, oscuro lagar dormido, despierta y retumba con risas y gritos.”

La manzana era recogida en parte del árbol, pero sobre todo desde el suelo tras *llimir* o vear el árbol. Si se pretendía recoger el fruto con cuidado se hacía por medio de un palo que en el extremo contaba con tres o cuatro púas curvas destinadas a aprisionar la fruta con un simple giro. La fruta se almacenaba durante algunos días antes de ser pisada, proceso que podía ser obviado a pesar de ser recomendable. Generalmente se *pañaba* en familia, con vecinos y amigos en *andecha* si el volumen de la cosecha era de cierta consideración. La labor se realizaba por regla general en turnos

de mañana y tarde y, en ocasiones —como sucedía a últimos de diciembre y principios de enero—, en jornada de noche, coincidiendo con el final de la *pisada*. Dentro de la división sexual que se observaba en las faenas de la recogida, eran los hombres quienes transportaban a la espalda sacos y *paxos* (cestos) a los carros y se formaba una pila en espera de la mayada. Los frutos de la primera pañada que se recogían del suelo recibían el nombre de manzanas del *sapu*, al estar verdes o con daño, y producían habitualmente una sidra de mala calidad y con mal gusto. Los grandes cosecheros solían contratar gente a jornal para llevar a cabo esta tarea en sus pomaradas, soliendo pagárseles por kilogramo recogido. Igual operación se realizaba a la hora de *mayar*, poseyendo cada *mayador* su propio mazo acorde con su peso y estatura. Periódicamente, con intervalos de 15 a 20 días aproximadamente, se efectuaban distintas *pañadas* hasta que en la última se meneaban y vareaban los árboles para recoger los últimos frutos.

La *mayada*, que por regla general tenía lugar durante la tarde, suponía un duro trabajo que requería la concurrencia de mozos fuertes. Acostumbraba a entrar la labor en los circuitos de solidaridad vecinal, organizándose parejas de cuatro, ocho o diez mayadores. Las mujeres y los niños cumplían la misión de llenar con manzanas los cestos, cuidando de apartar las podridas o picadas. Había que poner cuidado también en no machacar demasiado la fruta. Durante su desarrollo era frecuente que aflorasen las canciones y que la jornada culminase con una merienda. El acto de *mayar* (machacar la manzana con mazos de madera en una masera para extraer mejor su jugo en el lagar), ha tenido, por su parte, reflejo en el mundo de las representaciones. Los documentos nos informan de las pautas culturales que llevaba asociada esta labor comunitaria, así como de la ya mencionada división sexual del trabajo. En su *Esfoyaza de cantares asturianos* lo reflejaba Aurelio de Llano:

“Los que machacan las manzanas para echarlas al lagar rara vez cantan, porque el trabajo les produce mucha fatiga; pero les estimulan los cantos de las mujeres que ponen la fruta en la duerna de machacar:

Si quieres manzanas buenas  
vente a la mio pumarada,  
las comerás de raneta  
piconas y coloradas.”

Después de efectuar un intenso mayado en las noches de otoño, la manzana triturada se pasaba al lagar (artilugio). Éste se encontraba, en la mayor parte de los casos, fabricado íntegramente en madera (principalmente de castaño o de roble) y constaba de una caja rectangular o cuadrada —la masera— un poco elevada del piso, y a la que adosaba un cajón llamado *el duernu*. La masera se hallaba inserta en unas estructuras compuestas por dos postes verticales —las verinas— que en su parte superior se conectaban a una viga horizontal móvil que subía o bajaba mediante la acción de una o dos piezas roscadas de madera o hierro llamadas *fusos*. Antes de ser utilizado el lagar, y después de ser cuidadosamente limpiado, eran empapados con agua la masera y el *duernu*, a fin de colmar la absorción de la madera.

Dadas estas condiciones, la manzana triturada era depositada con palas en la masera donde la pulpa se iba distribuyendo y pisando para que llevase la mayor cantidad posible, lo que se hacía normalmente con unas madreñas que sólo se destinaban a este uso, y cubierta con tablones, sobre los cuales actuaba —indirectamente puesto que en medio han de colocarse unos tacos llamados *burros*— la



presión de la viga horizontal al ser trasladada por los usos. Bajo esa presión, la manzana permanecía tres o cuatro días hasta que el zumo pasaba de la masera al *duernu*, obteniéndose un mosto de coloración intensa. Éste líquido se pasaba entonces a las pipas y toneles sirviéndose para llevar a cabo tal operación de una jarra y un embudo de madera. El caldo permanecía en las barrica un mínimo de tres meses —según el tipo de sidra que se quisiese obtener—, a fin de lograr una perfecta fermentación. Posteriormente se embotellaba, coservándose en este estado no más de tres años. La *magaya* o bagazo sobrante a lo largo del proceso se utilizaba para abonar la tierra o alimentar el ganado. Aunque las buenas caserías disponían de lagar, el resto de los vecinos recurrían a los ajenos pagando habitualmente el alquiler en sidra. Tres eran los principales tipos de lagar según establecía el agrónomo Caunedo: el de cepa, el de pesa (porque se colgaba al cabo de la viga una piedra pesada) y el de tijera. Caveda establecía cuatro tipos añadiendo el de prensa.

#### **4.8. Evaluación.**

En cualquier proceso educativo el elemento de evaluación resulta fundamental. Cuando se acomete, se deben considerar aspectos como el cuándo, el cómo, y el qué. En este sentido, para evaluar se deben contemplar tres fases esenciales: la inicial, la procesual y la final-sumativa. Como se ha indicado a lo largo de estas páginas, el aprendizaje aspira a tener un enfoque globalizador en el que se intercalen las distintas áreas de conocimiento.

La fase inicial se ha planteado como una sesión en la que valorar los conocimientos de los alumnos y qué quisieran llegar a saber. La procesual es aquella estimación que se desarrolla a lo largo de las sesiones, contando con los imprevistos que

puedan surgir durante su verificación, obteniendo toda una serie de datos a través de la observación, la toma de notas y el análisis de las producciones de los estudiantes. Además, durante la última sesión, en la que de forma oral se preguntará sobre los conocimientos adquiridos, se pedirá a los niños qué actividad les ha resultado más estimulante, pudiendo calibrar de este modo hasta qué punto se han alcanzado los objetivos propuestos y cómo ha sido la evolución de los discentes.

En sí misma, la evaluación será un reflejo de los progresos de los alumnos, para proceder a ello es importante que se emplee una observación directa, continua y sistemática, facilitando así el control periódico de aquellos. La evaluación se debe efectuar durante todo el proceso de aprendizaje como un sistema procesal y no como una actividad puntual, así como también se debe contemplar una evaluación final.

Para proceder a este último apartado se elaborará un registro que debe incluir los criterios evaluados y que permita anotar si cada estudiante ha alcanzado los objetivos propuestos o se encuentra aún en proceso de lograrlos; calificando con los parámetros “conseguido” (C), “no conseguido” (N C) y “en proceso” (E P).

CRITERIO DE EVALUACIÓN	C	NC	EP
-Conoce qué es la cultura sidrera, sus características y valora su importancia. -Presta atención a las exposiciones orales. -Comprende la secuenciación de un periodo de tiempo.			
-Busca información y utiliza diferentes recursos. -Formula preguntas básicas ¿qué?, ¿cómo?, ¿cuándo? -Coordina movimientos de distintas partes del cuerpo. -Desarrolla la cooperación con los demás.			
-Desarrolla motricidad fina. -Escribe palabreas significativas. -Conoce un tipo de texto: las listas. -Diferencia elementos esenciales del mundo sidrero. -Experimenta con técnicas plásticas.			
-Se inicia en el lenguaje de un plano.			

-Diferencia distancias mayores y menores en un plano. -Identifica algún concejo de Asturias. -Señala la ruta de la salida didáctica.			
-Desarrolla conocimientos sobre normas. -Escribe frases sencillas. -Comprende el significado de diferentes pictogramas.			
-Dramatiza actividades sidreras (mayado, escanciado). -Interacciona en situaciones reales. -Conoce la importancia de la sidra para Asturias. -Respeto y pone en práctica las normas de convivencia. -Escucha y comprende instrucciones. -Conoce diferentes espacios y ocasiones sidreras.			
-Reconoce un entorno cultural. -Expresa de manera plástica una experiencias.			

Al mismo tiempo, se considera imprescindible elaborar un instrumento de autoevaluación que valore la práctica docente, de modo que quede reflejado su cumplimiento y la reflexión de su praxis, debiendo pues tratarse los siguientes ámbitos:

- 1) La motivación a la hora de realizar el aprendizaje con los alumnos.
- 2) La planificación de la ejecución de unidad didáctica y el seguimiento del proceso enseñanza-aprendizaje.

Los ítems que se evalúan debiesen ser, a saber:

- 1) Se motivó a los alumnos.
- 2) Se elaboraron ejemplos para cada actividad.
- 3) Se mantuvo el interés de los alumnos.
- 4) Se fomentó la participación.
- 5) Se organizaron los contenidos correctamente.
- 6) Se formularon los objetivos para desarrollar una serie de habilidades.
- 7) Se distribuyó el tiempo correctamente.
- 8) Los alumnos alcanzaron los objetivos planteados.

## 5. CONCLUSIONES.

El patrimonio, tanto el material como el inmaterial, conforma una inmensa riqueza cultural, una herencia que poseemos y que tenemos obligación de conservar, valorar y transmitir. De otro lado, en ocasiones, no llegamos a ser conscientes del excelente recurso que supone dentro del proceso educativo y la relevancia que su conocimiento puede desempeñar en el aula, tanto en los niveles educativos más avanzados como en los estadios liminales del proceso. Es cierto, en efecto, que son temas que suelen ser abordados, pero no lo es menos el hecho de que su presencia, en algunos casos, no deja de ser marginal. En este sentido, se debe señalar que la educación patrimonial se puede abordar en cualquier etapa escolar.

La fase de educación infantil representa un buen momento para comenzar a introducir en este tipo de conocimientos a los educandos, ya que, recurriendo a una buena planificación de los procesos de enseñanza-aprendizaje, se puede lograr un acercamiento óptimo al patrimonio cultural e histórico desde edades tempranas.

Nuestra historia y cultura forma parte de nuestro pasado, presente y futuro, representan nuestras raíces y conforman de modo esencial nuestra identidad social, a la vez que contribuye de modo decidido a nuestra construcción personal. Y estas son cuestiones fundamentales que se pretende inculcar en el alumnado, a fin de que generen actitudes de valoración y respeto, de comprensión, de transmisión y de conservación.

En esta unidad se ha pretendido poner el valor el mundo de la sidra, en torno al cual se ha desarrollado un riquísimo complejo cultural íntimamente ligado a la historia de Asturias, del que se ha dado cuenta a lo largo de las presentes páginas, y que debe ser objeto de conocimiento; tanto por su innegable capacidad educativa como por la

atracción que puede suscitar aprender sobre él y que fomentará la integración de los estudiantes con su entorno más próximo. De otro lado, el acercamiento entre generaciones y la transmisión de la tradición de modo oral constituyen parte de nuestro legado, por lo que se debe continuar contribuyendo a esa labor.

A los educandos, por consiguiente, se les hace partícipe de este ejercicio de educación patrimonial, otorgándoles además el papel de conductores y transmisores del conocimiento. Al mismo tiempo, se fomenta la educación en valores y el respeto que representa uno de los pilares básicos en la formación de una ciudadanía crítica, consciente y comprometida con la sociedad.

Por otra parte, esta propuesta educativa se concibe para trabajar el patrimonio desde una perspectiva lúdica, cercana y divertida, intentando hacerla atractiva para los niños y adecuando los contenidos a sus capacidades a la vez que se respetan sus ritmos de aprendizaje y atendiendo a la diversidad que pueda estar presente en el aula.

Partiendo de un enfoque globalizador, se persigue también que los estudiantes aprendan a socializar, a que se identifiquen como sujetos en sociedad y a proyectar una actitud positiva y receptiva ante el proceso de aprendizaje, logrando así establecer una empatía con el aprendizaje y el enriquecimiento personal.

De modo específico, se pretende dar a conocer desde los niveles más sumarios del sistema educativo la relevancia de la sidra y su cultura en Asturias, dando a conocer nuestro producto más identitario y todas las manifestaciones que se han generado en torno a ella.

Para la consecución de tal cometido, se considera que los contenidos históricos pueden ser trabajados desde la etapa de Educación Infantil, otorgando una especial

importancia al hecho de que los alumnos se impliquen con su entorno y se puedan aprovechar los recursos que esta área proporciona.

Se trata también de resaltar la preeminencia de recrear contextos sidreros y realizar salidas didácticas. En suma, desde el punto de vista de la educación patrimonial se busca el desarrollo de actitudes tendentes a la conservación, al tiempo que se generan valores como el respeto y, a su vez, construyen de modo paulatino su aprendizaje.

## BIBLIOGRAFÍA:

ARANDA, A. M., *Didáctica del conocimiento del medio social y cultural en Educación Infantil*, Madrid, Síntesis, 2003.

AUSUBEL, D. P., *The Psychology of Meaning Verval Learning*, Nueva York, Grune and Stratton, 1963.

—*Educational Psychology: a Cognitive View*, Nueva York, Holt, 1968.

DOMÍNGUEZ GARRIDO, M. C. (coord.), *Didáctica de las Ciencias Sociales*, Madrid, Pearson Educación, 2004.

COOPER, H., *Didáctica de la Historia en Educación Infantil*, Madrid, Ediciones Morata, 2008.

FELIÚ, M. y HERNÁNDEZ, F.X., *Doce ideas clave. Enseñar y aprender historia*, Barcelona, Graó, 2011.

GARCÍA ÁLVAREZ, L. B., *Sidra y manzana en Asturias. Sociabilidad, producción y consumo (1875-1936)*, Oviedo, Tesis Doctoral, 2008. (Premio extraordinario de doctorado).

—*Sidra y manzana en Asturias*, Oviedo, KRK, 2013.

—*Sidra y manzana en Asturias. Sociabilidad, producción y consumo (de la Guerra Civil a nuestros días)*, Estudio realizado para el Principado de Asturias como base documental de la candidatura de la cultura sidrera a Patrimonio de la Humanidad.

—*Las representaciones de la sidra. El contexto social de la sidra a través de la literatura y la pintura asturianas (1850-1939)*, Gijón. Red de Museos Etnográficos de Asturias, 2008. (Premio GOURMAND; 2008).

—*Conoce y vive tu patrimonio*, Laviana, Ayuntamiento de Laviana, 2018.

—*La sidra asturiana*, Villaviciosa, DOP Sidra de Asturias, 2019.

—"Comensalidad, sociabilidad y rituales de consumo. La espicha en Asturias en el primer tercio del siglo XX", *Historia Social*, nº 71 de 2011.

—"La sociabilidad sidrera durante el franquismo", *Historia Social*, nº 92, 2018.

—*Historia y cultura de la sidra en el concejo de Siero*, Siero, La Fábrica de Libros, 2017.

—"Solidaridad, sociabilidad y comensalidad en el ciclo festivo asturiano (1850-1936)", *Historia Contemporánea*, nº 48, 2014 (I).

—*Materiales para la asignatura Conocimiento del Entorno Social y Cultural*, Grado Maestro en Educación Infantil.

—*Materiales para la asignatura Fundamentos de Geografía*, Grado Maestro en Educación Primaria.

—*Materiales para la asignatura Didáctica de las Ciencias Sociales*, Grado Maestro en Educación Primaria.

—*Materiales para la asignatura Desarrollo Curricular en Ciencias Sociales*, Grado Maestro en Educación Primaria.

GARCÍA RUÍZ, C. R., ARROYO DONATE, B. A., y ANDREU MEDIERO, B. (eds.), *Deconstruir la alteridad desde la didáctica de las Ciencias Sociales: educar para una ciudadanía global*, Simposio Internacional de Didáctica de las Ciencias Sociales, 2016.



GÓMEZ RODRÍGUEZ, A. E., y NÚÑEZ GALINDO, *Formar para investigar, investigar para formar en didáctica de las Ciencias Sociales*, Asociación Universitaria de Profesores de Didáctica de las Ciencias Sociales, 2006.

HERNÁNDEZ CARDONA, X., *Didáctica de las Ciencias Sociales, geografía e historia*, Barcelona, Graó, 2002.

—“Conocimiento del medio social y cultural. Problemas y perspectivas” en LÓPEZ, F., *Las Ciencias Sociales: concepciones y procedimientos*, Barcelona, Graó, 2002.

MIRALLES, P., y RIVERO, P., “Propuesta de innovación para la enseñanza de la Historia en Educación Infantil”, *Revista Electrónica Interuniversitaria de Formación del Profesorado*, 15 (1), 2012.

MORENO, O., Educación y Patrimonio, *Innovación y experiencias educativas*, nº 14, 2009.

PRATS, J. (coord.), *Didáctica de la Geografía y de la Historia*, Madrid, Ministerio de Educación y Cultura, 2011.

SANTIESTENAN FERNÁNDEZ, A., y PAGÉS BLANCH, J., *Didáctica del conocimiento del medio social y cultural en Educación Primaria*, Madrid, Síntesis, 2011.

TARRELLELA, M. F., y JIMÉNEZ, L. (coords.), *Ciencias Sociales y Educación Infantil (3-6)*, Barcelona, Graó, 2015.

VVAA, *Dimensión Nubaris. Infantil 5 años*, Madrid, Edelvives, 2012.