

De la producción doméstica a los procesos de internacionalización en la industria de la sidra asturiana. El ejemplo de *Sidra Trabanco*.

Luis Benito García Álvarez.

Resumen: El proceso de industrialización y urbanización en Asturias facilitó que la elaboración de sidra aumentara de modo exponencial al compás del incremento de la demanda. Se generó, en este contexto, una peculiar industria con un alto grado de descentralización y con numerosas pervivencias de formas artesanales. En todo caso, 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 modernización del sector agrario asturiano. Superada la coyuntura de la Guerra Civil, y ante la desaceleración de los años sesenta a consecuencia de la difusión de nuevos modelos de vida propios de la sociedad de consumo, se constataría un proceso de concentración empresarial y de tecnificación en un sector sidrero que conocería una nueva fase de esplendor desde la Transición. Respondiendo a esta lógica, *Sidra Trabanco* nació en 1925 surtiendo a taberneros de núcleos cercanos para ir progresivamente ampliando sus mercados y, tras apostar por la innovación y la internacionalización, consolidarse como la empresa líder en el sector de la sidra natural y diversificar su producción hacia otras variedades de sidras.

Palabras clave: Asturias, Sidra, Industria Alimentaria, Campesinado, Internacionalización.

From domestic production to internationalization processes in the Asturian cider industry. The example of Sidra Trabanco.

Abstrac: The process of industrialization and urbanization in Asturias allowed the production of cider to increase exponentially in line with the increase in demand. It generated, in this context, a peculiar industry with a high degree of decentralization and with numerous survivals of artisanal forms. In any case, despite its typical image of a traditional world, cider became one of the most certain and sure signs of the modernization of the Asturian agricultural sector. After the Civil War, and the productive slowdown of the sixties as a result of the diffusion of new life models of the consumer society, in the sector a process of business concentration and technological improvement in a sector cider that would know a new phase of splendor from the Transition. Responding to this logic *Sidra Trabanco* was born in 1925 supplying taverns from nearby towns to progressively expand their markets and, after betting on innovation and internationalization, to consolidate itself as the leading company in the natural cider sector and diversify its production to other varieties of ciders.

Key words: Asturias, Cider, Food Industry, Peasant, Internationalization.

De la sidra asturiana se han derivado unas prácticas culturales con numerosos rasgos de originalidad y un consumo enormemente difundido que ha generado una ritualización compleja, una cultura material rica y una serie de manifestaciones que pueden rastrearse con nitidez en el folklore, en la literatura y en las artes plásticas. En una economía con tantas persistencias arcaicas 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 de la modernización social y económica del sector agrario. Por consiguiente, el sidrero 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.

En Asturias, el crecimiento demográfico contemporáneo se concentró fundamentalmente en torno a los núcleos industriales, en esencia Gijón y las cuencas mineras, principales centros consumidores de sidra donde se multiplicarán los establecimientos hosteleros. En Gijón surgirán varios lagares orientados a satisfacer la demanda de la floreciente población, que ejercerá un estímulo económico en el extrarradio rural. Será en este contexto regional y local en el que debe encuadrarse la historia de *Sidra Trabanco*, fundada en la parroquia gijonesa de Lavandera.

Los orígenes de *Sidra Trabanco* y los antecedentes familiares.

La tradición familiar se desprende ya de testimonios como los del escritor Alfonso Camín, quien en sus memorias escribe: “Por allí tenían lagar propio los Trabancos, Lin de Pondal y Pepón de la Abadía. [...] Allí se guarda hasta que llega la hora de espitarla, de venderla para afuera o de beberla en casa, entre amigos”. Y es que, al menos desde comienzos del pasado siglo, se pueden rastrear los antecedentes de la empresa a través de la actividad sidrera que se desarrollaba en el lagar que los padres del fundador, Emilio Trabanco, poseían en el barrio de La Bobia. Atendiendo al testimonio de su hijo Aladino cabría suponer que la fabricación se remontase a una generación anterior.

Cabe conjeturar que, en sus orígenes, este establecimiento tuviera una producción modesta; aunque en bastantes ocasiones *mayaba*, aparte de la manzana propia, una parte apreciable de la de los contornos. La casa recurría también a una práctica muy socorrida y vendía alguna partida a la fábrica de sidra champanizada Zarracina, aunque en la mayor parte de los casos el producto se destinaba al consumo de la casería. Por otra parte, se celebraban en ocasiones espichas privadas con amigos y vecinos, acto lúdico

que sin duda cobraría una dimensión especial cuando representase el pago de alguna *andecha* (ayuda mutua vecinal). Pero la fama que alcanzaría su sidra, y seguramente la que habían adquirido algunos platos, llevaría a que se celebrasen allí bastantes bodas.

A la vista de estas expectativas, la producción iría en constante aumento y no tardarían en comenzar a vender sidra a algunos taberneros de Gijón, organizándose espichas privadas con el objetivo de mejorar los beneficios. Práctica común cuando un lagarero pretendía vender su producción a un *chigre* invitaba a su propietario de junto con algunos de sus más asiduos clientes. En Gijón era costumbre que los invitados llevasen sardinas salonas y llegado el momento del fallo, si la sidra era de su gusto, se pasase a discutirse su precio. Una vez realizado el pacto se tiraba un volador por cada *perrina* del que se hubiese acordado en el montante final, de modo que el dato pudiera ser de público dominio.

Por otra parte, se ha podido constatar el paulatino aumento de la capacidad de producción por los datos contenidos en los libros de fabricantes conservados en el Archivo municipal que reflejan que, a la altura de 1923, la fabricación se aproximaba a los 4.000 litros, y pocos años después se duplica e incluso se triplica en algunas campañas. De este modo, en 1928 la elaboración se aproximaba a los 7.000 litros, alcanzando en 1930 los 12.000. Este crecimiento se puede explicar si se tiene en cuenta que, probablemente, Bautista pasase a realizar una declaración conjunta con su hijo Emilio, quien ya llevaría un tiempo fabricando su sidra en el vecino barrio de Tueya. Cabe señalar que la mayor parte de la mercancía se colocaba en establecimientos de Siero. La actividad de Bautista, fallecido en 1944, se prolongaría en el tiempo; y aún en 1933 solicitaba el arrendamiento de una parcela municipal para pradería y arbolado, petición que le sería concedida al año siguiente.

Emilio Trabanco comenzaba su andadura en torno al año 1925 con la construcción de un gran lagar de dos fusos, cuyo troquelado tuvo un sobre coste de dos *galipos* (medida equivalente a unos 5 kg) de *fabes* de su propia cosecha. La producción primigenia de la bodega se situaría en torno a los 5.000 litros y el funcionamiento de la instalación respondería a los parámetros de la elaboración tradicional; se *mayaba* a mano con el concurso de los vecinos, acudiendo algunos de ellos a jornal y otros por *andecha*. Más adelante se comenzaría a alquilar un motor de gasolina en la época de faena a fin de agilizar las operaciones. Otras tareas como el lavado de las botellas recaían esencialmente en la familia, que compaginaba estas labores con las de la casería. Para realizar la tarea de corchar, antes de que se mecanizase el proceso, se contrataba a

algunos renombrados corchadores de la zona como Pepe el Camineru o Juanín de Granda, quienes podían despachar unas 150 botellas por hora.

Desde inicios del siglo XX, pese a todo, se había venido constatado un salto cualitativo en los trabajos del lagar, con la extensión de nuevas materias químicas y una tímida maquinización del sector. En aquellos momentos Trabanco ya vendía frecuentemente a varios chigres de las cercanías. Pero, sobre todo, se comenzaría a colocar la mayor parte de la bebida en las tabernas situadas en el entorno de la mina de La Camocha. Este importante núcleo industrial, que los Hermanos Felgueroso habían comenzado a explotar en el año 1935, se erigiría rápidamente como un foco de atracción para los negocios hosteleros, ya que había experimentado un espectacular crecimiento poblacional. Previamente, en 1931, Emilio emprendería la primera remodelación de sus instalaciones, iniciativa que se centraba en la ampliación del lagar, tal y como se refleja en la solicitud que presentaba ante el Ayuntamiento de Gijón.

La fabricación de sidra comenzaría pues constituyendo un complemento – importante sin duda pero sin ser esencial– que iría adquiriendo con el transcurso de las campañas un peso cada vez mayor en una economía familiar basada en la ganadería bovina –cuya producción se vendía a los lecheros que realizaban el reparto en la ciudad–, prados, pomaradas (en las que se plantaban también otros frutales), tierras de cereal y patatas y una más que notable huerta. La actividad agraria de policultivo y la pecuaria suponían, pues, los ingredientes esenciales en el sustento de la familia, constituyendo el lagar una faceta complementaria.

Progresivamente, se apostaría por la expansión y desarrollo de la actividad sidrera y, en esta misma década, Emilio solicitaría un préstamo para adquirir una prensa de hierro. La intención de incrementar la producción, y de ofertar una mercancía de calidad, se puede inferir del hecho de que siempre se resistió a vender su producto a Zarraciana, incluso en épocas en las que la champanera ofertaba buenos precios y en las que la venta de un lote podía ahorrar muchos quebraderos de cabeza a la hora de colocar el caldo en el mercado. La casa adquiriría sus botellas en la firma La Industria, encargándose la tonelería artesanos de prestigio como El Moyau o Pepe Celo. Finalmente, la electricidad se introducía a finales de los años treinta.

En lo que se refiere a los circuitos comerciales, al excelente mercado del entorno de la mina de la Camocha se iría sumando un apreciable contingente de establecimientos urbanos. El reparto se efectuaba por medio de un carro una o dos veces por semana dependiendo de la época del año. Esta faena contaba con el inconveniente

de tener que pasar por los controles de los impopulares fielatos. Los fieles gijoneses, por norma general, dejaban un poco de margen, pudiendo introducirse ocho o diez cajas de más si se “donaban” unas botellas como muestra de agradecimiento. Sin embargo, los del concejo de Langreo ejercían un estricto control de las mercancías.

Tras la Guerra Civil, el crecimiento productivo —se alcanzaban los 30.000 litros— animaría a la familia a pasar de arrendatarios a propietarios de la casería. El documento de compraventa, fechado el 20 de diciembre de 1947, recoge la compra por parte de los Trabanco a la familia Muñiz por el montante de 12.000 pesetas de los siguientes bienes: Una casa con lagar, un hórreo y una extensión de terreno que superaba las 3,5 hectáreas. La explotación se orientaría cada vez más a la producción de sidra, y es significativo que comiencen a figurar en la documentación como fabricantes y exportadores de sidra.

A mediados de la década de los cincuenta las propiedades familiares se encontraban aseguradas con la Compañía Adriática de seguros, y las pólizas reflejan el conjunto de las actividades familiares, alcanzando el montante total al que ascendían los seguros a la nada desdeñable cifra de 147.000 pesetas. El edificio destinado a lagar se aseguraba en 25.000 pesetas y el valor registrado por este concepto da cuenta de la relevancia que iba adquiriendo esta vertiente en el conjunto de actividades si, además, se le une el hecho de que el mobiliario industrial y la maquinaria que componía la bodega (toneles, envases, cajas, prensas, una trituradora, una llenadora, una envasadora y otros artefactos) se asegurase en 30.000 pesetas, representando el capítulo más relevante. El dato indica suficientemente el que la elaboración de sidra se había convertido ya en el eje central de la economía familiar.

Pero, paradójicamente, la mejora de la situación económica española desde finales de los años cincuenta no conllevaría un progreso para el sector, y la fabricación de sidra padecerá coyunturas adversas y momentos de crisis. El cambio de ámbitos de ocio — con la apertura de nuevos tipos de establecimientos y la competencia de bebidas destiladas y los refrescos carbonatados y su potente aparato publicitario— y las transformaciones que experimenta la actividad agraria a favor de la ganadería —con el abandono de las ahora poco rentables pomaradas que son sustituidas por praderías— marcará su fase más crítica a finales de los años sesenta y principios de los setenta.

En esta tesitura se evidenciaría la necesidad de que el ramo sidrero debía modernizarse para ser rentable y se inicia un rápido proceso de reestructuración sectorial que se manifiesta en la concentración empresarial, desapareciendo multitud de pequeños lagares, y en la renovación tecnológica de las instalaciones con el fin de

abaratar los costes. De entre estos lagares había unos sesenta que elaboraban entre 100.000 y 500.000 litros y un menguado número que pasaba del millón de litros. El epicentro de este escenario podría situarse en los años 1968 y 1969.

No se puede perder de vista que la sensación de crisis se vería potenciada por un aumento del consumo en general y el hecho de que los bares cada vez tuviesen menos interés en trabajar la sidra, debido a la existencia de otros productos que se vendían mejor y con mayor beneficio y que, con gran rapidez, se harían populares en una cada vez más desarrollada sociedad de consumo. Estas novedosas mercancías eran además más limpias y no planteaban labores de servicio afanosas como la del escanciado. No se debe olvidar que el éxito de las bebidas destiladas había repercutido incluso en el consumo de vino, de cuyas políticas proteccionistas nunca se había beneficiado la sidra.

En respuesta a este nada alentador horizonte Trabanco emprende una ambiciosa ampliación que lleva a cabo a partir del año 1967 y se inicia con una nueva edificación de planta baja 153 metros cuadrados con un presupuesto de 122.716,10 pesetas. Al margen de las infraestructuras, también en lo que a la comercialización del producto se refiere se registrarían novedades. A lo largo de esta década la distribución desbordaría los límites municipales y se extendería a otras plazas, especialmente a Langreo.

La segunda generación: Modernización y reestructuración sectorial.

Llegado este momento, serán los hijos de Emilio quienes comiencen a llevar la mayor parte del peso del lagar y se consolide el primer cambio generacional en la casa. En este momento la producción se situaba en torno a los 300.000 litros, con lo que, si hasta el momento por regla general se comenzaba a vender el producto en enero y se terminaba en mayo, cuando Vicente Trabanco y su cuñado Samuel Menéndez toman las riendas del negocio el caldo se pasaría a despachar hasta septiembre al menos. Se avanzaba, en efecto, hacia una cada vez mayor profesionalización y desarrollo de la empresa. De todas formas, en el funcionamiento del negocio seguirían registrándose todavía actividades propias de una explotación campesina tradicional y, sirva la anécdota para ilustrar esta condición, a mediados de la década de los sesenta se compraría la primera lavadora de botellas conocida en el concejo –cuyo precio ascendía a 90.000 pesetas de la época– con el dinero obtenido de la venta de la cosecha de cereza; fruto que la mujer de Emilio bajaba al mercado de la capital municipal en una *xarré* (carreta poca carga). A comienzos de los setenta la bodega contaba con seis toneles de 20.000 litros y tres prensas mecánicas; habiéndose encargado a la Compañía

General de Bebidas cinco depósitos de gran capacidad. Mediada la década la producción continuaría yendo en constante progresión, erigiéndose ya la empresa como uno de los grandes elaboradores a escala regional.

Uno de los problemas que más afectaba a la fabricación de sidra en esta época era el de la manzana. A mediados de los años cincuenta el fruto se depreció significativamente y los cosecheros tenían que solicitar con frecuencia el favor de los lagareros para que se hiciesen cargo de la producción. Se comenzó, por ello, a arrancar y no renovar pomaradas en búsqueda de cultivos más rentables. En pocos años la realidad del mercado había cambiado sustancialmente, pasándose de una situación de excedente de manzana a otra deficitaria. A la vista de las circunstancias, se tuvieron que traspasar los límites del vecindario a la hora de buscar los proveedores y a ampliar las redes de abastecimiento. Del conjunto de nuevos suministradores destacarían cosecheros e intermediarios que traían la manzana de la zona de La Marina (la denominada manzana de Piñón) o, para cubrir la escasez de fruta regional especialmente en los años veceros, se recurría a los intermediarios gallegos y, en ocasiones, también a proveedores de Cantabria y del País Vasco.

Se trataba de un momento además en el que ya se iría constatando la competencia entre fabricantes; siendo los más directos competidores de la casa firmas como El Fugitivo, Los Angones, Miravalles, Contrueces o Hermanos Cortina, que acaparaban buena parte del mercado en aquellos momentos. Aunque la tónica general era de camaradería y, por ejemplo, los Trabanco se solían asociar con elaboradores próximos como Menéndez y Canal para embotellar por turnos. Para acometer tal faena se acostumbraba a recurrir a los servicios de reputados especialistas de la zona, quienes se ponían al frente de la corchadora semiautomática y eran los únicos operarios que trabajaban a jornal. Operaciones como el lavado de las botellas seguían corriendo a cargo de los miembros de la familia y en los días en que se acometían labores fatigosas, tales como la recogida de la manzana, se contrataban a dos o tres personas adicionales.

Con la nueva generación, en fin, se definía una modernización empresarial que operaba a todos los niveles; siendo ahora, por ejemplo, cuando se comience a apostar por la práctica de los trasiegos con objeto de mejorar la calidad de la sidra o se renueve la tonelería al adquirirse los primeros envases con capacidad superior a 25.000 litros.

Se emprendía en este contexto la ampliación y modernización proyectada por el reputado ingeniero agrónomo Sergio Álvarez Requejo, director de la Estación Pomológica de Villaviciosa desde su fundación. En ese momento se comercializaba el

producto bajo la marca comercial “*Sidra Trabanco-Lavandera*”. Los trabajos emprendidos pasarían esencialmente por levantar una nueva nave de unos 200 metros cuadrados anexa a la antigua bodega. En lo referente a la modernización de las instalaciones, por su parte, se acometería la adquisición de una prensa de hierro de doble husillo con capacidad para ocho toneladas, que funcionaría en equipo con la maquinaria antigua. A este equipamiento se sumaba la compra de una máquina corchadora eléctrica automática, una llenadora rotativa de doce caños y una bomba de trasiego.

En el capítulo relativo a los envases, la bodega se ampliaba por medio de la consecución de diez nuevos toneles de 12.000 litros de capacidad cada uno; logrando de este modo que la capacidad total de almacenaje alcanzase los 310.000 litros. Además, la idea que subyacía en la planificación empresarial era la de continuar creciendo a través de la mejora y la ampliación de las instalaciones, dejándose en este caso espacio suficiente para la colocación de nuevos toneles. El conjunto de la maquinaria y los enseres eran de fabricación nacional —asturiana en la mayor parte de los casos— y todos los toneles y la masera de la prensa estaban manufacturados en madera de castaño asturiano. El coste de esta iniciativa ascendía a 1.117.705,72 pesetas.

A medida que se iba adaptando el entramado sidrero a la nueva realidad, iniciada la década de los setenta existían, en cualquier caso, verdaderos indicios que apuntaban a un repunte del sector de la sidra tradicional. Se había constatado una reducción en el número de bodegas y un ostensible aumento en la capacidad de algunas otras que ya se habían modernizado. Era evidente que el consumo de sidra iba a más y se comenzaba a recuperar el aprecio de las nuevas generaciones de consumidores. Además, se iniciaría una interesante redefinición de las sidrerías, que se convertirán en espacios cada vez más cómodos e higiénicos.

A finales de aquel decenio, y coadyuvando a la remontada sidrera, las reivindicaciones de carácter autonómico que proliferarían por toda España tendrían también su manifestación en Asturias, y contendrían una revalorización de todos aquellos aspectos que contribuían a subrayar lo que se dio en llamar el “hecho diferencial”, entre los que se encontraba obviamente la sidra. Se puede observar cierto proceso de identificación de la bebida con las esencias de la asturianía, y el caldo se extendería a zonas donde su consumo había sido escaso, nulo o hacía tiempo que se había perdido, como la zona occidental de la provincia. Un turismo en expansión, a su vez, propiciaría la apertura de numerosas sidrerías —téngase en cuenta, por ejemplo, el atractivo del ritual del escanciado para el visitante—, especialmente en la franja costera.

A la vista de estas alentadoras expectativas, en octubre de 1976 se volvería a plantear un nuevo proyecto de ampliación de la fábrica, dirigiendo las operaciones una vez más Álvarez Requejo, que sería asistido en esta ocasión por el técnico industrial José Ángel Medio para la renovación de la instalación eléctrica.

Cabe señalar que entre esta gran ampliación y la que había tenido lugar a finales de la década anterior se habían ido registrando otras actuaciones de menor fuste, consistentes esencialmente en la adquisición de dos nuevas prensas metálicas de doble husillo, con lo que se había aumentado sensiblemente la capacidad de producción de la casa en una campaña normal de fabricación, que no sobrepasaba ya los noventa días. La empresa, en cualquier caso, seguiría presentando un carácter netamente familiar, recurriendo a la mano de obra externa únicamente para la realización de algunos trabajos ocasionales en la época de elaboración y en momentos de apuro, como cuando había que proceder a las afanosas labores del llenado o el corchado.

Esta extensión de las infraestructuras respondía en buena medida al aumento de la demanda y consistía esencialmente en la construcción de dos nuevas naves. En una se iban a instalar las tres prensas de las que disponía el lagar y, al encontrarse todas en línea, el molino triturador se podía desplazar sobre ellas; procedimiento con el que se simplificaban notablemente las operaciones de triturado y prensado. Se levantaba sobre ella una sólida cubierta para que pudiesen acceder camiones y realizar la descarga de la manzana, facilitándose la caída directa del fruto en el molino triturador. La anterior sala de prensa se destinaba a bodega en su totalidad, instalándose en ella ocho nuevos toneles de 60 pipas (unos 27.000 litros), con lo que la capacidad total de la bodega se incrementaba en 216.000 litros y pasaba a alcanzar los 526.000.

En cuanto a la segunda nave proyectada, presentaba forma de “L” y se localizaría junto a la primitiva bodega. Su piso se situaba en una cota inferior de metro y medio respecto al resto de naves con el objetivo de que la sidra llegase por gravedad hasta el tren de embotellado, pudiendo de este modo acometerse la operación sin necesidad de recurrir al bombeo a fin de no perjudicar la calidad del producto.

Sería en esta construcción en la que se instalaría la maquinaria destinada a realizar el proceso de embotellado: la lavadora de botellas, la llenadora y la taponadora-corchadora; quedando el resto de la superficie sobrante apta para desempeñar funciones de almacén. La línea de lavado y corchado de botellas era sustituida en su totalidad por una mucho más moderna y automatizada que permitía alcanzar un rendimiento que se movía en la horquilla entre las tres y cuatro mil botellas por hora. De este modo se

doblaban las cifras de las antiguas piezas. La máquina llenadora circular y taponadora, a su vez, ofrecía un rendimiento que oscilaba entre las dos y las tres mil botellas por hora. El coste total de las obras ascendería a 4.314.791,30 pesetas.

A estas alturas el sector adquiriría la totalidad de la cosecha de manzana la de las provincias vecinas, triplicando la producción de los ciento noventa lagares industriales en funcionamiento la de los ochocientos que existían a mediados de los años cincuenta. Ello coincidía asimismo con el resurgimiento de la valoración dietética y turística de la sidra, y con los planteamientos de la administración autonómica que proponía planes de consumo y emprendía campañas publicitarias. A otro nivel, se estaba constatando también una valorización del patrimonio alimentario regional. Este sería el panorama que presentaba el entramado sidrero asturiano cuando, el 21 de abril de 1981 y tras más de medio siglo al frente del lagar —aunque hubiese delegado buena parte de las funciones—, fallecía Emilio Trabanco.

Aunque como se ha indicado el cambio generacional en la gestión del lagar ya había tenido lugar años antes, la plasmación formal de este relevo no llegaría hasta un lustro después, cuando se confirma la creación de una Sociedad Civil Particular. El acto legal se verificaba el 19 de septiembre de 1986, cuando Vicente Trabanco Martínez y Samuel Menéndez Blanco constituían formalmente la sociedad a través de la que funcionaría el lagar Sidra Trabanco, tal y como se indicaba en el segundo apartado.

Funcionando bajo esta nueva figura, llegado el año 1988 se acometerá un nuevo proyecto de ampliación y reforma de las instalaciones, corriendo en este caso la dirección de las obras a cargo del ingeniero agrónomo José Eulogio Sáenz Fernández. En este caso la inversión ascendía a 9.882.000 pesetas, y consistía esencialmente en la adquisición de dos prensa metálicas.

En otro orden de cosas, cabe señalar que los toneles de madera continuaban siendo muy utilizados iniciada década de los noventa, aunque ya iban cediendo protagonismo a los de fibra y acero inoxidable; que permiten evitar pérdidas de anhídrido carbónico y mantener una atmósfera inerte para limitar el desarrollo de gérmenes con las consiguientes ventajas de cara a obtener un mejor producto final. Los depósitos de acero, por su parte, ofrecen la posibilidad de refrigerarse, lo que permite prevenir indeseados efectos climáticos. A todo ello se debe añadir la mayor baratura respecto a la madera y, sobre todo, la capacidad de favorecer las fermentaciones controladas. Teniendo en cuenta las ventajas que ofrecían estos nuevos materiales la casa comenzaría a adquirir depósitos cilíndricos de eje vertical fabricados a base de estratificados de

poliéster y vidrio, sumándose temprano a una de las principales novedades del momento en el sector. Por último, se adquiriría una lavadora de cajas.

La tercera generación: consolidación y liderazgo

Iba a ser en esta tesitura cuando a comienzos de los años noventa la tercera generación pase a ocupar la primera línea en el desempeño de las responsabilidades empresariales. Por aquel tiempo funcionaban unos cien lagares industriales en Asturias que elaboraban unos veinticinco millones de litros al año de sidra natural, diez fábricas de sidra gasificada y espumosa que despachaban sobre treinta y cinco millones de litros y se producían alrededor de siete millones de litros de zumo concentrado. Se destilaban, además, pequeñas cantidades de brandys y licores. Los buenos datos de producción y consumo, por otra parte, habían alentado al Gobierno regional a abrir una importante línea de ayudas tendentes a modernizar el sector.

Muchas de estas empresas se convertirían en industrias de cierta entidad, pero con todo, el factor realmente decisivo en este renacer de la sidra lo constituyó la incorporación masiva de la mujer al consumo. El sector de la sidra natural daba empleo directo por entonces a trescientos trabajadores fijos, doblándose la cifra entre octubre y noviembre y aumentando asimismo durante el periodo de embotellado.

Inserto en este marco sectorial, con unas instalaciones totalmente modernizadas y situado como uno de los principales fabricantes de sidra de la región, se daría comienzo a la fase de mayor esplendor Sidra Trabanco. Tras un periodo de cierta incertidumbre organizativa, se creaba una sociedad participativa coincidiendo con la jubilación de Samuel Menéndez. Será entonces cuando se constituya Trabanco S. A. y los hijos de aquel entren a formar parte en ella junto con Vicente, hasta su fallecimiento, y posteriormente con los hijos de éste. Se acordaba, al tiempo, que Samuel hijo pasase a actuar como gerente de la flamante sociedad.

Sentadas las bases de la nueva estructura empresarial, la coyuntura favorable ayudaría a propiciar un nuevo impulso a la firma, situándose la producción de sidra en torno al millón de litros. Ello animaría a la recién creada sociedad a acometer entonces una nueva ampliación, siendo ahora cuando se habilite El Túnel (infraestructura perteneciente a un ferrocarril que nunca llegó a funcionar), que se ha convertido en uno de los emblemas de la casa y que queda perfectamente integrado en la construcción. En este proyecto, el gasto destinado a la compra de fincas ascendería a los tres millones de pesetas y el acondicionamiento del túnel, con sus monumentales portones, a tres

millones y medio; se iniciaba al tiempo la construcción del edificio de oficinas y daba comienzo la iniciativa de la elaboración de vinagres, lo que suponía la primera diversificación en lo que a elaboración de productos se refiere. Por otro lado, se doblaría de nuevo la capacidad de elaboración de la bodega, alcanzando los dos millones de litros e igualando a los principales elaboradores regionales. Se comenzaba ahora también a importar la manzana normanda.

En cualquier caso, la crisis económica de los primeros años de la década de los noventa revestirían especial dureza, y en la casa se vivirían algunos momentos críticos que los situarían al borde de la quiebra económica. Y a esta coyuntura se debe sumar el que, nada más finalizarse la obra del túnel, se crease la sociedad Asturvinagre S. L., lo que suponía una elevada inversión y hacer frente a sustanciosos préstamos bancarios.

La solución vendría de la mano de la Exposición Universal de Sevilla en 1992, siendo su sidra la elegida para el restaurante del pabellón de Asturias. Aquellas 22.000 cajas, que representaban una adquisición de veinticinco millones de pesetas, conseguirían que la empresa pudiese salir de las estrecheces económicas que la venían atenazando. Por otra parte, la obligación que se estableció de etiquetar las botellas reportaría una publicidad que convertiría a la firma en una marca reconocida, como poco, a nivel nacional. En la promoción del Principado, sin duda, la sidra se convirtió en su mejor embajadora y la demanda alcanzó cifras realmente espectaculares.

En lo referente al devenir cotidiano del lagar, sería asimismo por estas fechas cuando se contratase a un enólogo, el primero que se había especializado en el sector de la sidra. La plantilla, al margen de los socios asalariados, se situaba entonces en seis o siete empleados. Samuel, como se ha indicado, ocuparía el puesto de gerente de la sociedad desde su constitución y Vicente delegaría plenamente en él sus responsabilidades desde 1995, año en que se descompone la poco rentable Asturvinagre S. L., que contaba con un socio externo al núcleo familiar. Al tiempo, dado el incremento productivo, se buscaron nuevos canales de distribución, tanto a nivel regional como en el exterior. En este contexto, la cervecera El Aguila Negra, durante un par de años y hasta su cierre, se haría cargo de esta labor; y con posterioridad se establecerá una distribuidora para Oviedo. Carbónica Avilesina se hará cargo de la distribución en la zona de Avilés, Goyo en la de Llanes y Vinos Francos se ocuparía de la comarca occidental. Para organizar la comercialización fuera de Asturias se constituye la firma Lagares Asturianos S. L.

A la vista de estas perspectivas se volvería a incrementar la capacidad de la bodega, que alcanzaría la cifra de tres millones de litros. Por otra parte, irían perfilándose unas cada vez más aquilatadas estrategias comerciales, representado la más visible de ellas el que se comenzase a distribuir a los supermercados y grandes superficies. Para ello, se inicia en torno a mediados de la década de los noventa el embotellado bajo la marca Sidra Camín, que se presentará etiquetada y en pack de seis botellas. En la actualidad Trabanco dispone de cinco distribuidores en la capital de España y el País Vasco constituye otro de sus principales mercados; destacando también la presencia en otras plazas como Galicia, Levante, La Rioja o Canarias.

En otro orden de cosas, y aunque siempre había supuesto una actividad en la que la familia se había apoyado a la hora de elaborar sus caldos, será en torno al cambio de siglo cuando se comience también a intensificar por parte de la entidad el plantío de manzanos. En un primer momento se procedería a la adquisición de pomaradas en la zona de Lavandera, pero unos años más tarde se presenta la oportunidad de llevar en régimen de alquiler la finca La Matona, en la que su propietaria, la empresa estatal HUNOSA, había plantado pomares aprovechando una línea de ayudas europeas destinadas a la recuperación escombreras y que en ese momento se encontraban en práctica situación de abandono.

La explotación de esta finca de 39 hectáreas se realizaría de forma compartida en un primer momento con Sidra Foncueva, y situaba a Trabanco como el lagar con mayor superficie de producción propia de manzana. El objetivo esencial de esta iniciativa pasaba por el aprovisionamiento de una materia prima con la mayor calidad posible y, en pleno rendimiento, se esperaba obtener de esta finca unos dos millones y medio de kilogramos de manzana. A partir del año 2015 el arriendo de la propiedad pasaría a llevarse a medias con Sidra Menéndez.

Actualmente la empresa dispone de una extensión de cultivo aproximada a las cien hectáreas, lo que permite apostar por la innovación y selección de las variedades que se consideran más adecuadas para la elaboración de los distintos tipos de sidra. Se busca especialmente, contribuir a la recuperación de variedades tradicionales asturianas que se hallaban al borde de la desaparición, lo que aporta un valor añadido a los caldos. Se intenta también fomentar el cultivo de estas especies pomológicas entre los proveedores locales.

Esta dinámica respondía a que el consumo de sidra continuaba aumentando y, hacia el 2005, la producción comienza a quedarse corta una vez más; viéndose en

ocasiones incluso obligados a comprar sidra en otros lagares para lograr cumplir sus compromisos. Sería entonces cuando se presentase la oportunidad de comprar las instalaciones de Sidra Pachu, en Sariego, adquisición que se acometía dado que el Plan General de Ordenación Urbana de Gijón no permitía crecer más al núcleo germinal. Las instalaciones sareganás se inauguraban en septiembre de 2010, presentando una superficie de más de once mil metros cuadrados y dotadas de los más modernos adelantos en materia de maquinaria, con los que alcanza una producción que se sitúa en el entorno de los 1.700.000.

Llegado a este punto, se puede decir que el organigrama actual de la empresa sigue respondiendo en buena medida a una sociedad familiar en la que a cada miembro le corresponde una función específica. Al margen del núcleo directo de parentesco, entre Grupo Trabanco, Llagares Asturianos y Grupo Camín Lavandera se emplea a treinta trabajadores estables y a quince eventuales en la época de recogida.

Desde una posición firmemente asentada, y configurándose como una empresa líder en el sector, será por estos años también cuando comenzase a retomarse con más ahínco un asunto candente para el sector desde hacía muchos tiempo y al que se empezaría ahora a dar forma: la cuestión relativa a dotar de un reconocimiento y una distinción específica a la sidra de mayor calidad. Esta inquietud venía a colación, sobre todo, de la preocupación por las cada vez más cuantiosas importaciones de manzana que, desde finales de los noventa, se realizaban desde Centroeuropa; especialmente desde la República Checa y Alemania debido a la escasez autóctona. El auge de la sidra durante estos años, en efecto, no era incompatible con intentar ofertar productos con una mayor calidad y con una elevada garantía alimentaria en la órbita de un consumidor cada vez más informado y exigente.

Desde hacía décadas, se consideraba que era prioritario distinguir los caldos elaborados en Asturias de los que se manufacturaban en otras comarcas españolas, sobre todo de los del País Vasco; pero también de Galicia, Santander, Aragón o Cataluña. Por ello, se hacía aún más patente la necesidad de una denominación de origen que evitase cierto tipo de competencias y el desconocimiento por parte del consumidor. Se estaban realizando notables esfuerzos por regular la elaboración y comercialización de la sidra en el contexto de un marco jurídico apropiado que pasaba por la Indicación Geográfica Protegida y la consecución de la Denominación de Origen que posibilitase la obtención de productos derivados de la manzana sometidos a controles rigurosos; lo que no dejaría de redundar en una mejora de la competitividad de estos caldos. Los industriales del

ramo, además, habían puesto su interés en la redacción de un nuevo Reglamento Técnico Sanitario que garantizase la modernización, el seguimiento y el control de la fabricación, lo que constituiría una excelente base para el asentamiento y proyección de un sector en expansión. Todo ello, por otro lado, conducía a la prevención de prácticas fraudulentas, especialmente las adulteraciones que podían conducir al descrédito de la bebida en el mercado. Se postulaba, en contraposición, una fabricación de calidad en la que se aspiraba a poner el máximo cuidado, por ejemplo, en la selección de la materia prima, en la elección de fermentos y levaduras y el exhaustivo control del proceso.

En este sentido, desde Grupo Trabanco se había apostado siempre por el desarrollo de una Denominación de Origen que otorgase una etiqueta de calidad y que sirviese de estímulo comercial y certificase todos los procesos de cara al consumidor. De todos modos, en aquella fecha se constataba la controversia en el sector de que tal reconocimiento se otorgase únicamente a las denominadas “nuevas sidras”. Las soluciones que se proponían a la hora de solventar esta polémica dejaban a la sidra natural en una posición poco menos que residual a este respecto.

Ante esta situación de estancamiento, será a iniciativa de Trabanco, junto algunos otros lagareros, cuando se proponga la creación de una marca de garantía de calidad. Así pues, en el año 2002 Grupo Trabanco emprendía la fabricación de sidra de manzana seleccionada certificada por rigurosos controles de calidad. A esta certificación se sumaban Muñiz, Foncueva, Peñón, El Gobernador y La Nozala (manteniéndose los cuatro primeros en la actualidad) y, desde 2017, integrados también en la D.O.

Los cambios, en fin, habían afectado a los modos de elaboración, a los hábitos de consumo y a las formas de comercialización. La industria de la sidra natural movía un capital de unos doce mil millones de pesetas en 1998, dando empleo directo a cuatrocientas personas, a lo que habría que sumar lo que representaba en el ramo hostelero o las empresas auxiliares u organismos destinados a la investigación.

Alrededor del cambio de siglo, el sector sidrero ocupaba el tercer lugar entre las industrias alimentarias regionales, tras la industria láctea y la cárnica, englobando alrededor del ochenta por ciento de la producción nacional de sidras. La producción ya se situaba, en los años de buena cosecha, en el entorno de los 45 millones de litros, contándose con unas 1.500 explotaciones manzaneras censadas a mediados de la década. Entre los lagares se contaban alrededor de cien empresas dadas de alta en el registro de elaboradores de la Consejería de Agricultura. Se habían realizado efectivamente notables esfuerzos cara a la modernización, pero quedaban sin embargo

importantes asignaturas pendientes por resolver; siendo las principales las relacionadas con la comercialización, la promoción y el abastecimiento de materia una materia prima de calidad cada temporada. En la subsanación de estas carencias Trabanco se ha revelado como una entidad pionera.

Sería también a principios de siglo cuando Lagares Asturianos, a través de Lagar de Camín, comience a fabricar sidra espumosa, y en torno al año 2005-2006 se emprende una línea de investigación relacionada con este tipo de productos. Pronto saldría al mercado una sidra brut nature al amparo de la recién creada D. O. P. Sidra de Asturias y se la elaboración de una fructífera línea de productos sidrerros.

Al tiempo, sería ahora cuando se fuese asentando la entrada de la cuarta generación. En fechas recientes se procedía a la adquisición de las instalaciones de Sidra la Nozala, lagar del grupo Asturvisa con una producción aproximada de un millón de litros. Esta operación de adquisición de las instalaciones en Porceyo, con unos 7.000 metros cuadrados de naves y 14.000 de suelo industrial, se considera que puede abrir unas favorables expectativas de crecimiento futuro. Un primer paso ha radicado en la fundación del grupo Lagares de Gijón, mediante el que se organiza la comercialización de las mercancías y que sustituye al grupo Camín-Lavandera/Trabanco en las actividades de exportación y distribución, funcionando por el momento como centro logístico y contando en la actualidad con cuatro empleados aparte de la empresa matriz.

Al hilo de este nuevo lance empresarial se ha desarrollado Sidra Avalon (presentada en 2014 en botellín de 33 centilitros y con etiqueta interactiva), pensada principalmente para su consumo extrarregional. Se trata de una sidra espumosa, fermentada en barriles de castaño y orientada esencialmente a los mercados de la costa mediterránea y de las islas y también al mercado norteamericano y al inglés; este último su mejor cliente con unos 200.000 botellines enviados. Estos datos, en todo caso, no dejan de transparentar la nada velada vocación exportadora del Grupo.

Las estrategias de internacionalización y la actividad hostelera.

En un mundo cada vez más globalizado los patrones de expansión comercial se han modificado de forma sustancial, y las empresas que han mostrado un mayor empuje han experimentado procesos de internacionalización acelerados. Siguiendo modelos que no eran del todo desconocidos, la expansión ha acostumbrado a comenzarse en países

socioculturalmente cercanos para pasar a extenderse a continuación a nivel mundial. Dar el paso hacia un planteamiento de exportación global conllevaba riesgos y el esforzarse por atraer a nuevos clientes en la pugna con otros competidores a la hora de consolidar un mercado más allá de aquellas latitudes en las que podía haber pesado de modo evidente la influencia de una destacada colonia de emigrantes asturianos.

Esto se hará efectivo desde finales del pasado siglo, comenzándose entonces a realizar con frecuencia misiones comerciales. Se iniciaba esta política empresarial viajando a México con agendas de trabajo concertadas, trabajando allí con el prestigioso distribuidor César Fernández Coya. Constituirían estas sus primeras exportaciones, pero rápidamente la sociedad se comienza también a expandir a otros mercados hispanos, haciéndose negocios con Venezuela, Argentina o Puerto Rico. Otro de los aspectos claves en el proceso de internacionalización de la empresa lo constituirá la asistencia a ferias sectoriales tales como Alimentaria, el Salón Gourmet en España o el Apfelwein im Römer de Frankfurt, el Great Lakes Cider & Perry de Michigan o el Pomn D'Or de París; donde se siempre ha procurado ofrecer una esmerada presentación.

Unas líneas aparte se deben prestar al caso del mercado norteamericano, plaza comercial que se ha venido consolidando durante los últimos años y acabado por configurarse como el escaparate internacional de mayor prestigio y proyección para la firma, hasta el punto de consolidarse aquel mercado como el principal cliente de su brut nature. A ello se sumarán iniciativas que refuerzan su presencia allí como la inclusión en el consorcio de exportación *Asturias for Foodies*. En 2015 se participaba en la Cider Conference y se organizaba una cata en Chicago, ciudad considerada como la capital norteamericana de la sidra. Trabanco sería en este caso una de las sidras elegidas para participar en el evento *The Power of the Prees*, organizado en el afamado local Fourtainhead especializado en el servicio de cervezas y sidras. Por último, cabe destacar la participación en la feria Gastro Fancy Food de Nueva York de 2015.

En los últimos tiempos, se han venido explorando nuevos mercados de exportación como el chino. En el caso de Hong Kong se ha enviado alguna pequeña partida. Otra plaza comercial de interés, pese a plantear un considerable montante de trabas burocráticas, la representa Rusia. Con esta actividad se ha logrado colocar productos en más de una veintena de países.

En lo que atañe a la dimensión hostelera, esta se iniciaba con la apertura de la sidrería Casa Trabanco en 1983. La idea que tenía en mente al poner en marcha esta iniciativa pasaba por conjugar la espicha asturiana con alguno de los atractivos de la

hostelería vasca que se encontraba mucho más adelantada. En este sentido, se debe tener en cuenta el primerísimo plano que ha ocupado la gastronomía en las sociedades desarrolladas, cuyo éxito en España se comienza a desarrollar coincidiendo con los años de la Transición, democratizándose en buena medida los placeres de la mesa y conjugándose con el asentamiento de una enología cuyo rango universitario sirvió para reforzar el auge de la nueva cocina. Cataluña y el País Vasco marcarían la pauta y serían los pioneros, situándose Asturias en una buena posición en la que la sidra desempeña un destacado papel. Durante los últimos años Trabanco ha procurado dar un nuevo aire a la sección hostelera de la sociedad, procediendo a renovar la decoración y a ofertar una amplia gama de eventos, gozando de una gran aceptación la organización de bodas. Es reseñable el hecho de que en las instalaciones de Sariego el servicio de hostelería corra a cargo del prestigioso restaurante Casa Gerardo. Por otra parte, todos los eventos incluyen una visita guiada al lagar original, pudiendo promoverse varios tipos de espicha. Por último, y al hilo del atractivo y las múltiples posibilidades que ofrece el turismo y la cultura sidrera, desde Trabanco se ha creado toda una serie de experiencias turísticas entre las que cabe destacar algunas como las excursiones o las degustaciones.

Conclusión

Pese a tratarse de una sociedad de primer orden dentro del sector agroalimentario regional y de una empresa líder en el ramo sidrero, se sigue tratando de una empresa básicamente familiar que representa de modo suficientemente elocuente los que ha sido la evolución del sector sidrero asturiano desde finales del siglo XIX. Esto no deja de traslucir uno de los principios por los que se había regido el fundador de la firma y, que en no poca medida, se puede extrapolar a la mayor parte de industriales del ramo: el de que no solo era posible vivir del campo, sino que también lo era el crecer empresarialmente desde el respeto al universo rural.

El respeto a la tradición sidrera, sin perder de vista que el mantenimiento y evolución de esta cultura pasa necesariamente por la innovación y la internacionalización de los productos, constituyen pues el fulcro sobre el que se ha apoyado la firma desde sus orígenes hasta su consolidación y liderazgo.

Fuentes:*Fuentes orales:*

Entrevista a Aladino Trabanco 2017.

Entrevista a Samuel Trabanco 2011 y 2017.

Fuentes archivísticas:

Archivo Histórico Municipal de Gijón (AHMG).

Archivo Histórico de Asturias (AHA)

Archivo Familia Trabanco

Fuentes hemerográficas:

ABC, Asturias Semanal, Boletín del CIATA, Boletín Informativo de los Servicios Agropecuarios de la Excelentísima Diputación Provincial de Asturias, Campo Astur, El Carbayón, La Casería, El Comercio, Hulla, El Noroeste, La Nueva España, El País, La Prensa, El Pueblo Astur, Tecnología Agraria, Tecnología Agroalimentaria, Sicera, La Voz de Asturias.

Bibliografía sumaria:

ÁLVAREZ REQUEJO, S., DÍAZ CAMPILLO, E., y PALACIOS VALDERRAMA, M. M^a., *La manzana y la sidra en Asturias*, Gijón, Bankunión, 1982.

Anuario descriptivo para Asturias de 1904.

Anuario del Comercio, la Industria, de la Magistratura y de la Administración

Anuario Regional del Norte de España, Madrid, 1931.

CAMÍN, A., *Mis memorias. Entre manzanos. Niñez por duros caminos*, Gijón, Ayuntamiento de Gijón, 1978.

E. CARROCERA y B. SUÁREZ VALLES, *El mundo de la sidra*, Nava, 2002

Cultures, nº 13 de 2004.

M. P. DÍAZ BARRADO, *La España democrática (1975-2000). Cultura y vida cotidiana*, Madrid, Síntesis, 2006.

DÍAZ CAMPILLO, E., y PALACIOS VALDERRAMA, M. M^a., *La sidra y otros derivados de la manzana*, Oviedo, Diputación Provincial-Estación Pomológica de Villaviciosa, 1968.

F. FERNÁNDEZ GARCÍA, «Estructuras agrarias y usos del suelo en la parroquia de Deva (Gijón)», en *Ería*, nº 4 de 1983.

FIDALGO, J. A. (dir.), *Sidra y manzana en Asturias*, Oviedo, Prensa Asturiana, 1994.

J. FONSECA RODRÍGUEZ, *Análisis estructural de la economía asturiana*, Oviedo, Publicaciones del instituto de Estudios Jurídicos, 1981.

GARCÍA ÁLVAREZ, L. B., *Beber y saber. Una historia cultural de las bebidas*, Madrid, Alianza, 2005.

–*Las representaciones de la sidra. El contexto social de la sidra en la literatura y la pintura asturianas contemporáneas*, Gijón, Red de Museos Etnográficos, 2008

–*Sidra y manzana en la Asturias contemporánea. Sociabilidad, producción y consumo (1875-1936)*, Oviedo, Tesis Doctoral, 2008.

–*Sidra y manzana en Asturias. Sociabilidad, producción y consumo (1875-1936)*, Oviedo, KRK, 2013.

–*Sidra y manzana en Asturias. Sociabilidad, producción y consumo (de 1936 a la actualidad)*, Investigación realizada para el Principado de Asturias como parte de la documentación de la candidatura de la cultura sidrera a patrimonio inmaterial de la Humanidad, 2009-2011.

–«Sociabilidad, comensalidad y rituales de consumo. La “espicha” en Asturias en el primer tercio del siglo XX», *Historia Social*, nº 71, 2011.

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

–*Historia y cultura de la sidra en Siero*, Siero, La Fábrica de Libros, 2017.

–«La sociabilidad sidrera durante el franquismo», *Historia Social*, nº 92, 2018.

GARCÍA FERNÁNDEZ, J., *Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias*, Oviedo, IDEA, 1976.

A. GARCÍA MENÉNDEZ, *Quintueles. Una aldea de la marina asturiana*, Oviedo, IDEA-CSIC, 1962

P. GARCÍA QUIRÓS y J. M^a. FLÓREZ SUÁREZ, *Historia de Gijón 11. La economía de Gijón en el siglo XXI*, Oviedo, Prensa Asturiana, 2010.

J. GRACIA GARCÍA y M. Á. RUIZ CARNICER, *La España de Franco (1939-1975). Cultura y vida cotidiana*, Madrid, Síntesis, 2001.

KIPLE, K. F., y ORNELAS, K. C. (eds.), *The Cambridge World History of Food*, Cambridge, Cambridge University Press, 2000, 2 vols.

LEGAZPI, J. M., *El llagar y la sidra*, Gijón, Biblioteca Popular Asturiana, 1982.

R. LLANOS e I. PIÑERA, *Gijón. Vida cotidiana. De posguerra a fin de siglo*, Gijón, GEA, 2001

MACEDA RUBIO, A., «Geografía rural», en *Geografía de Asturias. Geografía Humana III. Geografía de la población y rural*, Salinas, Ayalga, 1978.

MARCOS VALLAURE, E. (dir.), *Arte e industria en Gijón (1884-1913). La fábrica de Cifuentes, Pola y Cía*, Oviedo, Museo Provincial de Bellas Artes, 1991.

MORO, J. M^a. «Actividades agrarias», en D. RUIZ (coord.), *Asturias contemporánea 1808-1975. Síntesis histórica y documentos*, Madrid, Siglo XXI, 1981.

–«Campo e industria: el medio rural», en VVAA, *Historia de la economía asturiana*, Oviedo, Prensa Asturiana, 1994

P. PASCUAL, *La sidra*, Madrid, Publicaciones Españolas, 1958

PORTOLÁ PUYOS, F., *Topografía médica del concejo de Gijón*, Madrid, 1818.

URÍA GONZÁLEZ, J., *Una historia social del ocio. Asturias, 1898-1914*, Madrid, Publicaciones Unión, 1996.

—«La taberna. Un espacio multifuncional de sociabilidad popular en la Restauración española», en *Hispania*, vol. LXIII/2, 214 de 2003.

R. VEGA y C. GORDON, *Historia de Gijón. Franquismo, oposición y transición*, Oviedo, Prensa Asturiana, 2010

-y VIEJO GONZÁLEZ, J., *Cien años de cooperativismo. Historia de la Cooperativa de Agricultores de Gijón*, Gijón, Cooperativa de Agricultores, Consumidores y Usuarios del Concejo de Gijón, Sociedad Cooperativa, 2006.

VVAA, *El libro de la sidra*, Oviedo, Pentalfa, 1991.

VVAA, *Guía de lagares de sidra natural en el Principado de Asturias*, Gijón, El Comercio, s.f.

