

Cuadernu

REVISTA INTERNACIONAL DE PATRIMONIO, MUSEOLOGÍA SOCIAL, MEMORIA Y TERRITORIO



ARTÍCULO | ECOMUSEOS Y COMUNIDADES. EL PATRIMONIO INMATERIAL DEL TERRITORIO Y LA COMUNIDAD: MARCO, INSPIRACIÓN Y RECURSO PARA EL DESARROLLO LOCAL ■ **NOTAS** | CRAFT, FOREST, AND SUSTAINABILITY. AN INTERREGIONAL DEVELOPMENT PROJECT WITH PROFESSIONAL CRAFTERS IN SWEDEN ■ EL PEQUEÑO SANTUARIO DE MI MEMORIA: EL DESCUBRIMIENTO DE LOS GRABADOS DEL ABRIGO DE SANTO ADRIANO ■ MINERÍA DE OPINIÓN APLICADA A LA INVESTIGACIÓN DE LA CULTURA DE LA SIDRA CASERA EN ASTURIAS, ESPAÑA ■ HACIA UN ESPACIO PÚBLICO DE RESISTENCIA FRENTE A LA DESPOBLACIÓN EN ASTURIAS, ESPAÑA ■ TOCANDO RAÍCES: PATRIMONIO BIOCULTURAL Y RESISTENCIAS SIMBÓLICAS EN LOS TERRITORIOS RURALES DE ASTURIAS ■ ENTREVISTA A MARCOS GARCÍA Y ÁNGEL PORTOLÉS ■ RESEÑA EXPOSICIÓN «PENSAR BONITO. DIÁLOGOS PARA REHABITAR LA TIERRA»

Cuadernu

REVISTA INTERNACIONAL DE PATRIMONIO, MUSEOLOGÍA SOCIAL, MEMORIA Y TERRITORIO

COMITÉ EDITORIAL

DIRECCIÓN | **Jesús Fernández Fernández** (Universidad de Oviedo/ Centro de Investigación y ecomuseo La Ponte)

SECRETARÍA | **Carmen Pérez Maestro** (Centro de Investigación y ecomuseo La Ponte)

CONSEJO | **Llorián García Flórez** (Universidad de Oviedo); **Andrés Menéndez Blanco** (El Teixu. Rede pal Estudiu y Defensa de la Llingua Asturllionesa); **Carlos Suari Rodrigue** (Universitat Rovira i Virgili); **Sebastián Vargas Álvarez** (Universidad del Rosario); **Nathália Pamio Luiz** (CeIED/Universidade Lusófona); **Manuelina Duarte** (Universidade Federal de Goiás); **Patricia Aparicio Martínez** (Universidad de Toronto); **Malena Bedoya Hidalgo** (Universidad de Manchester); **Luisa Abad González** (Universidad de Castilla la Mancha); **Camila del Mármol** (Universidad de Barcelona); **Laura Pérez Gil** (Universidad Complutense/Universidad Federal do Paraná); **Óscar Navajas Corral** (Universidad de Alcalá)

COMITÉ CIENTÍFICO

Alejandra Korstanje (Instituto Superior de Estudios Sociales, CONICET/UNT); **Jesús Ruiz Fernández** (Universidad de Oviedo); **Gabriel Moshenska** (University College London); **Sofía Chacaltana Cortez** (Universidad Ruiz de Montoya); **Alberto Sarcina** (Instituto Colombiano de Antropología e Historia); **Nunzia Borrelli** (Universidad de Milano-Bicocca); **Victoria Mcmillan** (Nottingham Trent University); **Patricia Ayala Rocabado** (Universidad de Chile); **Jimena Lobo Guerrero** (Universidad de Cambridge); **Jordi Abella Pons** (Ecomuseo de Valls de Aneu); **Iñigo Sánchez Fuarros** (Incipit-Consejo superior de investigaciones científicas)

EDITA

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y ECOMUSEO LA PONTE

www.laponte.org

Villanueva de Santu Adrianu s/n CP 33115 (Asturias, España)

Correo electrónico: cuadiernu@laponte.org

Tfno.: 699 654 172

DISEÑO Y MAQUETACIÓN | **Amelia Celaya**

Obra bajo licencia Creative Commons



3.0 ES

Más información en: <http://creativecommons.org/>

La revista *Cuadiernu* está indexada en las siguientes bases de datos: Directory of Open Access Journals (DOAJ), European Reference Index for the Humanities and Social Sciences (ERIHPLUS), Information Matrix for the Analysis of Journals (MIAR), Sherpa/Romeo, Biblioteca Nacional de España, Clasificación Integrada de Revistas Científicas (CIRC), Catálogo de la Red de Bibliotecas Universitarias (REBIUN), Worldcat, Dulcinea, Dialnet y Latindex, entre otras.

ISSN-e: 2340-6895

ISSN: 2444-7765

D.L.: AS-04305-2014

Diciembre 2025

sumario

4 Editorial

Artículos

11 Ecomuseos y comunidades. El patrimonio inmaterial del territorio y la comunidad: marco, inspiración y recurso para el desarrollo local

Notas

42 Craft, Forest, and Sustainability. An interregional development project with professional crafters in Sweden

56 El pequeño santuario de mi memoria: El descubrimiento de los grabados del abrigo de Santo Adriano

68 Minería de opinión aplicada a la investigación de la cultura de la sidra casera en Asturias, España

82 Hacia un espacio público de resistencia frente a la despoblación en Asturias, España

94 Tocando Raíces: patrimonio biocultural y resistencias simbólicas en los territorios rurales de Asturias

108 Entrevista a Marcos García y Ángel Portolés

120 Reseña Exposición «Pensar bonito. Diálogos para rehabitar la Tierra»

Minería de opinión aplicada a la investigación de la cultura de la sidra casera en Asturias, España

Opinion mining applied to research on the culture of home-brewed cider in Asturias, Spain

José Manuel Uría González
Uriaxait S.L.
j.uria@uriaxait.com

Resumen

En esta nota se presenta una descripción de un trabajo de investigación con minería de opinión sobre el público asistente en varias ediciones de un festival de degustación de sidra natural de elaboración casera en Asturias. Estas investigaciones han permitido desarrollar una serie de metodologías y estrategias aplicables en el análisis del patrimonio intangible vinculado con la cultura de la sidra. También se emplean en el contexto del proyecto europeo CULTURALITY tanto en los aspectos metodológicos como en resultados aplicables a la investigación del impacto de los festivales gastronómicos tradicionales en la preservación del patrimonio intangible y el fomento del turismo cultural y sostenible.

Palabras clave

Análisis de sentimientos, Minería de textos, Cultura de la sidra.

Abstract

The present article delineates a research project involving opinion mining on the audience attending several editions of a festival for tasting natural, home-made cider in Asturias. This research has resulted in the formulation of a series of methodologies and strategies that can be applied to the analysis of intangible heritage associated with cider culture. The utilisation of these methodologies is further expanded in the European CULTURALITY project, encompassing both theoretical underpinnings and empirical outcomes. These findings find application in research endeavours investigating the nexus between traditional food festivals and the preservation of intangible heritage, along with the promotion of cultural and sustainable tourism.

Keywords

Sentiment analysis, text mining, cider culture.

Introducción

Uriaxait S.L. es una empresa tecnológica que aplica la inteligencia artificial en diferentes contextos de investigación. Uno de nuestros ámbitos de trabajo es el del patrimonio cultural en el que participamos activamente y en el que además desarrollamos productos y servicios. Desde nuestros inicios siempre hemos apostado por la colaboración no sólo con otras empresas sino con diferentes instituciones culturales, educativas y deportivas, ya que constituyen el germen de nuevas ideas que puedan aportar soluciones a todos los problemas y necesidades que surgen en torno al patrimonio cultural.

También mantenemos una colaboración activa con la “Asociación Cultural Sidra Casera” del Concejo de Carreño, Asturias, entidad sin ánimo de lucro que pretende difundir y preservar la cultura y tradición sidrera a

través de diferentes actividades que organiza. La asociación nació tras la realización en agosto de 2016 de la Primera Degustación de Sidra Casera del Concejo de Carreño, realizada en la parroquia de Perlora. La iniciativa que partió del vecino Félix José Muñoz de la Vega, fue muy bien recibida por la Asociación de Vecinos Río Espasa y por la Comisión de Festejos El Salvador de Perlora, trasladando la idea al Ayuntamiento del concejo de Carreño, que también impulsó y participó en la realización y en el éxito de la misma. Desde entonces hasta ahora se han realizado VIII ediciones de Degustación y VII de Exposición de Elementos funcionales, llegando a alcanzar las últimas ediciones la participación de más de 1000 personas. La asociación también ha colaborado en la elaboración de producción científica (García Muñoz, 2022). (FIGURA 1)



FIGURA 1 Miembros de la Asociación Cultural Sidra Casera del Concejo de Carreño
Imagen: Asociación Cultural Sidra Casera del Concejo de Carreño.

La degustación es un evento anual en el que el público asistente puede probar la sidra elaborada por los socios y socias de la asociación, así como por parte de otros colectivos de elaboradores caseros. A diferencia de otros eventos del mismo estilo que se realizan en Asturias, en esta degustación no hay un concurso de selección de la mejor elaboración. También son importantes dentro de este evento, las actividades de divulgación que se desarrollan como exposiciones o talleres infantiles. Por todas estas razones es un buen

entorno para realizar investigaciones sobre la percepción del patrimonio intangible sidrero por parte de los asistentes. (FIGURA 2).

Esa es la actividad que hemos realizado durante los últimos años obteniendo conclusiones interesantes desde un punto de vista científico, pero también para la gestión cultural y turística.

En la sección siguiente presentamos brevemente el contexto de la cultura de la sidra en Asturias y las peculiares que presenta el caso de la elaboración artesanal o casera de



FIGURA 2 El público durante una de las degustaciones.
Imagen: Asociación Cultural Sidra Casera del Concejo de Carreño.

esta bebida. Más adelante se describen sucintamente los métodos de minería de opinión empleados para mediante encuestas obtener respuestas a diferentes preguntas de investigación que se han planteado durante cada edición del festival. Esto permite analizar en la sección de resultados algunas conclusiones que hemos obtenido durante estas investigaciones, que continúan como un proceso vivo. Pero nos centraremos en aquellas relacionadas con la declaración de la cultura de la sidra de Asturias como patrimonio inmaterial por parte de la UNESCO y de la aplicación de las tecnologías de digitalización y la inteligencia artificial en el contexto del patrimonio intangible.

La cultura de la sidra en Asturias

En Asturias la sidra es algo más que una bebida, es un elemento identitario, un símbolo de cohesión social y un vehículo de proyección cultural e internacional. Desde la Edad Media, la producción y el consumo de sidra han estado profundamente arraigados en la región, gracias a condiciones climáticas favorables para el cultivo de la manzana. Pero no es hasta los siglos XIX y XX cuando la sidra adquiere una dimensión que trasciende lo local para convertirse en un emblema de la “asturianía”, tanto en el ámbito doméstico como en el comercial e institucional. El paso de la elaboración de

forma artesanal en lagares familiares para el autoconsumo y la venta en tabernas locales a la industrialización del producto ha creado un contexto cultural complejo que constituye un elemento patrimonial en sí mismo. En 2024, la *Cultura de la sidra asturiana* ha sido inscrita en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (UNESCO, 2024). En el texto descriptivo del elemento patrimonial se explica que: “La cultura asturiana de la sidra se refiere a los espacios y procesos para producir, servir y disfrutar de la sidra natural en la región española de Asturias. Símbolo de la identidad local, esta bebida se obtiene mediante la fermentación del mosto de variedades de manzana autóctonas. En Asturias, el gusto por la sidra se considera la encarnación de la relación entre las comunidades rurales y su entorno. Los huertos de manzanos son un elemento característico del paisaje asturiano, y la sidra ocupa un lugar importante en las prácticas culturales y en el vocabulario popular asturiano”

Pero la creación de esta cultura ha seguido un proceso histórico complejo. Un relato del devenir de la cultura de la sidra se puede encontrar en García Álvarez (2024). Según este autor el proceso se puede analizar a través de tres fases históricas fundamentales que demuestran la resiliencia de esta tradición.

Tomando como punto de inicio del devenir más reciente de la cultura sidrera la Revolución Industrial en Asturias se identifica una

primera etapa, vinculada a las estrategias comerciales de la industria de sidra champañizada. Empresas como El Gaitero desarrollaron sofisticadas campañas publicitarias que incluían participación en exposiciones internacionales, obsequios promocionales y etiquetas que recuperaban iconografía regionalista. Estas representaciones, cargadas de simbolismo asturiano, llegaron a convertirse en embajadoras de la región en Iberoamérica, donde las comunidades de emigrantes asturianos encontraron en la sidra un vínculo tangible con su tierra de origen. En centros como el de La Habana, la sidra se integraba en celebraciones como el día de Covadonga, actuando como mecanismo de consenso identitario y como carta de presentación ante las sociedades de acogida.

A la hora de considerar la evolución como producto de la sidra natural, aquella obtenida por fermentación natural y no sometida a un proceso de carbonatación, durante el franquismo, se produjo un significativo proceso de institucionalización de la cultura sidrera. Eventos como los concursos de escanciadores, el Festival de la Manzana de Villaviciosa (1960) y el Festival de la Sidra de Nava (1969) se convirtieron en escaparates privilegiados donde el régimen proyectaba su concepción instrumentalizada del regionalismo. Estos festivales combinaban el ocio con el negocio, presentando avances técnicos del sector mientras reforzaban una imagen folklorizada de Asturias. La creación de la Hermandad de Caballeros Defensores de la

Manzana y la Sidra y la inclusión de figuras internacionales como el gran maestro de la *Commanderie de Cidre* de Francia entre sus miembros evidencian la proyección exterior que fue adquiriendo lo que García Álvarez denomina una «diplomacia» sidrera (p. 114).

La transición democrática marcó el inicio de una tercera fase caracterizada por el proceso de patrimonialización. El momento liminal de este proceso se sitúa en la creación del Museo de la Sidra de Asturias en Nava, inaugurado en 1996 aunque enfrentado desde sus inicios a limitaciones presupuestarias. Este proceso ha continuado hasta el día de hoy. El propio García Álvarez fue uno de los promotores de la candidatura.

Los trabajos hacia el reconocimiento UNESCO comenzaron formalmente en el seno del grupo de investigación MIRAR¹ de la Universidad de Oviedo, que presentó una ponencia en el foro de la UNESCO de 2005. Tras la defensa de una tesis doctoral sobre sidra y manzana en Asturias (García, 2008), se recurrió a la Asociación de Lagareros de Asturias como plataforma para impulsar la iniciativa ante la Consejería de Medio Rural.

El proceso ha experimentado varios periodos de actividad y parálisis, dependiendo de las vicisitudes políticas regionales. En 2014 se consiguió la declaración como Bien de Interés

Cultural (BIC), requisito indispensable para la candidatura UNESCO. Tras otro parón prolongado, en 2017 la DOP (Denominación de Origen Protegida) Sidra de Asturias retomó las acciones a través de la Dirección General de Agroalimentación, creando un Comité Científico que elaboró el expediente definitivo.

Sin embargo, la candidatura UNESCO está fundamentada en el carácter de patrimonio inmaterial de la cultura sidrera, que va más allá de los vestigios materiales para englobar usos orales, artes escénicas, rituales, conocimientos sobre la naturaleza y técnicas artesanales. La sidra representa un factor de mantenimiento de la diversidad cultural frente a la globalización, habiendo logrado conservar el ritmo estacional de la alimentación y manufacturando productos de calidad mediante técnicas tradicionales. Su valor reside no solo en la expresión patrimonial, sino en el acervo de conocimientos transmitidos generacionalmente, que contribuyen a infundir un sentimiento de identidad y continuidad. Esto implica que la investigación y la promoción de los modos de producción artesanales y los festivales tradicionales deben jugar un papel destacado en la preservación de este patrimonio cultural. Esto es lo que ha definido el ámbito de trabajo de la colaboración de Uriaxait S.L. y la A. C. Sidra Casera del Concejo de Carreño.

¹Grupo MIRAR (Miradas al Patrimonio), dirigido por Roser Calaf, Departamento de Ciencias de la Educación de la Universidad de Oviedo.

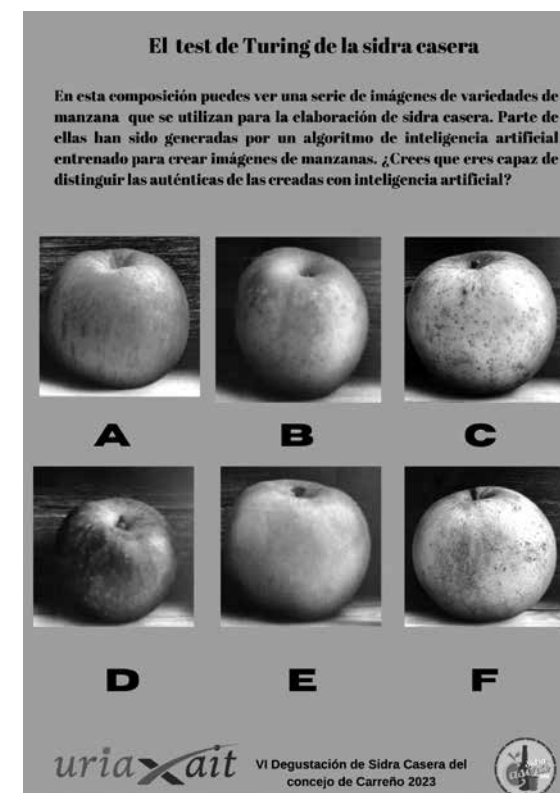
Métodos

El método de recolección de la información en todas las ediciones en que se ha realizado la investigación ha consistido en la realización de encuestas al público asistente. Después, el contenido de estas se ha analizado con diferentes técnicas de minería de opinión, fundamentalmente en la obtención de frecuencias de palabras, búsqueda de temas latentes y análisis de sentimientos. Hay que tener en cuenta las dificultades metodológicas que surgen en un caso de aplicación como este, ya que el volumen de respuestas está condicionado por las restricciones físicas del evento como la duración, el número total de asistentes, la movilidad en el recinto, etc. Por otro lado, la mayoría de las herramientas existentes para el procesamiento de lenguaje se han creado en inglés lo que en muchos casos complica la aplicación de estas técnicas. Afortunadamente en español existen recursos disponibles, aunque muchos de ellos basados en las herramientas adaptadas desde el inglés (Henríquez *et al.*, 2016) y en menor medida desarrolladas directamente en el español (Stadthagen *et al.*, 2017). Además, en este caso hay que tener en cuenta las peculiaridades idiomáticas existentes en el público, por ejemplo, con la aparición palabras en asturiano en las transcripciones o localismo en el castellano.

En este caso se ha empleado *topic modeling* que es una técnica computacional que permite descubrir patrones temáticos en grandes

volúmenes de texto. El modelado de temas es una metodología de análisis textual que identifica automáticamente grupos de palabras recurrentes en documentos, permitiendo inferir los temas latentes que estructuran un *corpus*. Esta técnica resulta especialmente útil en ciencias sociales y estudios etnográficos, donde los datos textuales son abundantes pero difíciles de sistematizar. A diferencia de los enfoques manuales, el modelado de temas ofrece una vía reproducible y escalable para explorar discursos y narrativas. Los resultados que se mostrarán en la próxima sección se basan en la aplicación de *BERTopic* es una herramienta avanzada que combina arquitecturas de modelos de lenguaje basados en transformadores (como BERT) con algoritmos de agrupamiento y representación temática. Esta integración permite capturar no solo la frecuencia de palabras, sino también su contexto, lo que mejora la coherencia y la interpretabilidad de los temas extraídos.

El equipo de investigación ha ido adaptando su forma de realizar las encuestas y los temas de investigación teniendo en cuenta el aprendizaje adquirido. En la degustación del año 2022 se analizó la posibilidad de utilizar las frecuencias de palabras para identificar patrones en la percepción de la cata de dos elaboraciones de sidra particulares, con resultados ambiguos. Teniendo en cuenta los resultados en el 2023 se planteó otro tema de investigación centrado en la inteligencia artificial. Para ello se combi-



naron en la encuesta preguntas de evaluación de estas tecnologías y una prueba de identificación de imágenes. Con esta última se buscaba testar la percepción de la que en entonces era la moda del momento: la inteligencia generativa de imágenes (FIGURA 3).

En la FIGURA 3 se muestra el test que se realizaba. Algunas de las imágenes de man-

FIGURA 3 Póster para la realización de un «test de Turing de la sidra casera» consistente en la identificación de las imágenes creadas con inteligencia artificial generativa. Elaborado por Uriaxait S. L.

zanas estaban creadas con un algoritmo generativo sencillo, empleando códigos de ejemplo para la práctica de programación con lenguaje *Python*. Estos algoritmos incluían métodos de recreación de imágenes, de colorización, etc. Intencionadamente se incluyeron imágenes generadas con «defectos evidentes» y de alguna imagen real de variedades de manzana empleadas en la denominación de origen pero que no tendrían el aspecto de «manzana asturiana de sidra». Sorprendentemente sólo un porcentaje de las respuestas de las personas que identificaron las imágenes creadas con inteligencia artificial hicieron mención a sus defectos o detalles «extraños». Al menos un 50% de las respuestas se alinearon con un patrón de asociación de las imágenes de mayor calidad y con un aspecto más inequívoco de manzanas para elaboración de sidra con las creadas por un algoritmo generativo. Sobrees- timando no sólo la capacidad de los empleados en este caso, bastante simples en su programación, sino incluso las de las grandes herra-

mientas comerciales disponibles en el 2022.

Los resultados obtenidos con estas pruebas iniciales motivaron un trabajo en las ediciones posteriores más centrado en el análisis de la percepción de la inteligencia artificial como aliado o enemigo de la cultura de la sidra, así como una evaluación de la percepción de la candidatura a la UNESCO en la edición del 2023. Con el inicio del proyecto CULTURALITY los temas de investigación en las ediciones de 2024 y 2025 se han planteado en torno al problema de la obtención de valor y preservación de patrimonio intangible con tecnologías de digitalización.

El proyecto CULTURALITY tiene como objetivo promover actividades turísticas culturales y creativas para contribuir al desarrollo sostenible de las zonas rurales, fomentando la creación de empleo y el asentamiento

de la población. Mediante la investigación del patrimonio cultural, incluida la cultura material artesanal (técnicas, materiales, patrones y elementos decorativos) y la cultura inmaterial (música, conocimientos orales y tradiciones culinarias), el proyecto quiere fomentar el turismo no estacional.²

En el trabajo de documentación de CULTURALITY uno de los procesos es la digitalización de elementos de patrimonio vinculados con las prácticas culturales. En el caso que nos ocupa, de los métodos tradicionales de elaboración de sidra natural (y no sólo para el caso de Asturias), esta es una labor fundamental. Uno de los riesgos identificados por parte de la A. C. Sidra Casera del Concejo de Carreño en su trabajo de documentación y divulgación es la pérdida de los elementos de elaboración, resultando más difícil por su parte el encon-



FIGURA 4 Catálogos de la VII Exposición de Elementos Funcionales de Llagares. Asociación Cultural Sidra Casera del Concejo de Carreño.

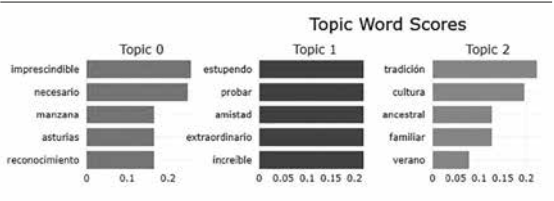


FIGURA 5 Análisis de los temas latentes en relación con la candidatura de la UNESCO. Elaborado por Uriaxait S. L.

trar materiales expositivos para sus diferentes ediciones de la *Exposición de Elementos Funcionales de Llagares*. Es un legado que se está perdiendo de forma acelerada no sólo por la degradación de los elementos materiales, en muchos casos de madera o fabricados con otros materiales perecederos, sino también en la parte de técnicas y métodos de elaboración. En la FIGURA 4 se muestran los folletos de la última exposición de elementos, como se puede observar en algunos casos estos pueden llegar a tener antigüedad de un siglo.

Por otra parte, es necesario conocer el impacto potencial que tiene cualquier estrategia de digitalización. El descrédito que en una parte de la población tiene el mal uso de la inteligencia artificial o la polarización inducida artificialmente en las redes sociales crea un sentimiento de rechazo ante las tecnologías TIC. Las investigaciones en CULTURALITY apuntan a un mayor sentimiento de rechazo

por parte de artesanos y comunidades rurales. La pregunta que se plantea, ¿se encuentra esta percepción también en el caso de los participantes en los festivales de degustación de sidra casera?

Resultados

Los resultados obtenidos a lo largo de las diferentes ediciones del estudio permiten identificar patrones estables tanto en el perfil del público asistente como en las percepciones expresadas acerca de la cultura de la sidra y su relación con la digitalización y la inteligencia artificial. Si bien las encuestas no alcanzan un tamaño muestral suficiente para una inferencia estadística generalizable, los análisis de minería de opinión revelan una estructura discursiva coherente y útil para comprender la configuración contemporánea del patrimonio sidrero.

Perfil y composición del público encuestado

El primer resultado destacable es la estabilidad del perfil sociodemográfico de las personas encuestadas a lo largo de las ediciones 2022–2025. En promedio, entre 45 y 55 personas completaron el cuestionario en cada edición, lo que representa en torno al 5 % del público total. Aunque el tamaño de la muestra es

² <https://culturalityproject.eu/>

limitado, se observa una consistencia en dos sesgos significativos: la sobrerrepresentación femenina (aproximadamente un 60%) y la prevalencia de un grupo de edad medio-alto, concentrado entre los 35 y los 65 años. Además, el análisis cualitativo de las respuestas confirma que este público comparte una alta vinculación emocional con el entorno rural. Sin embargo, también se evidencia una desconexión generacional: los asistentes jóvenes son escasos, y el discurso sobre la sidra casera aparece anclado en la memoria familiar más que en prácticas de consumo o producción actuales. Este hecho plantea un desafío para el futuro del patrimonio inmaterial sidrero.

Percepción de la inteligencia artificial y digitalización

El bloque de preguntas introducido en las ediciones de 2023 y 2024 sobre inteligencia artificial (IA) y tecnologías digitales muestra una ambivalencia significativa. Los resultados del denominado «test de Turing de la sidra casera» revelaron que aproximadamente la mitad de los participantes atribuyeron mayor autenticidad y verosimilitud a las imágenes de manzanas generadas por algoritmos frente a las fotografías

reales. Ello evidencia no sólo la eficacia perceptiva de las imágenes sintéticas, sino también la escasa familiaridad crítica de parte del público con las herramientas de generación artificial.

En la etapa posterior, el análisis temático mediante *BERTopic* detectó términos recurrentes asociados con pérdida. Aunque en este caso sospechamos que más que en relación con una amenaza tecnológica vinculada al temor de que la digitalización desplace los saberes tradicionales tiene conexión con la proliferación de dispositivos de escanciado automático³, uno de los temas de queja recurrente que hemos recogido en respuestas en todas las ediciones, o como la turistificación puede poner en peligro los usos tradicionales del consumo de sidra.

Temas latentes y representación simbólica de la sidra casera

En la edición de 2024, previa a la inscripción oficial de la Cultura de la Sidra Asturiana en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, se incluyó una pregunta explícita sobre la candidatura.

El análisis automático de temas latentes (FIGURA 5) permitió identificar tres discursos latentes:

1. Reconocimiento y legitimidad: alusiones a la sidra como símbolo de Asturias y necesidad de reconocimiento institucional.
2. Sociabilidad festiva: referencias al encuentro entre amigos, la convivencia y la alegría colectiva asociada a las degustaciones y al consumo de sidra natural.
3. Tradición y familia: menciones a la herencia, la elaboración doméstica y la transmisión intergeneracional de conocimientos.

La tercera dimensión, centrada en la sidra casera como espacio doméstico de memoria, es la más distintiva y la que aporta mayor valor interpretativo. Los discursos recogidos remiten a una forma de producción artesanal o familiar, no mediada por la lógica industrial. En nuestra opinión este núcleo temático se configura como la expresión más genuina del patrimonio inmaterial sidrero, al menos en lo que se refiere a la muestra población considerada, en tanto práctica que combina técnica artesanal, sociabilidad y arraigo territorial.

Conclusiones

Los resultados invitan a interpretar la cultura de la sidra casera no solo como un vestigio de tradición, sino como un ámbito de resistencia cultural frente a la estandarización y la mercantilización. El análisis sugiere además que la sostenibilidad de la cultura sidrera pasa por

reforzar los mecanismos de transmisión intergeneracional y fomentar la participación juvenil, ya que se ha detectado una fractura generacional en la cultura de la sidra casera. Como trabajo posterior se plantea profundizar en la investigación de la percepción de las tecnologías digitales como medio de mediación patrimonial, no como amenaza, algo que va implícito en nuestros resultados pero que necesita una exposición más extensa que la que hemos podido realizar en esta publicación. En este sentido, las estrategias de digitalización promovidas en el marco del proyecto CULTURALITY ofrecen un marco idóneo para experimentar con modelos participativos de documentación y difusión, que reconozcan el valor de la sidra casera como expresión legítima del patrimonio cultural europeo.

Este artículo se ha redactado en el marco del proyecto europeo Horizon CULTURALITY. La entidad del autor, Uriaxait S.L., participa como socio en las acciones de investigación sobre patrimonio cultural de la artesanía y su conexión con el turismo cultural.



This project has received funding by the European Union's Horizon Europe research and innovation programme under Grant Agreement No. 101132628 – CULTURALITY



³ El escanciado es el acto de verter la sidra desde una altura considerable, dejando caer el líquido desde la botella (sujeta por encima de la cabeza) hasta el vaso (sostenido a la altura de la cintura o más abajo), sin mirar directamente el vaso. En sidrerías y *llagares* tradicionales, el escanciado lo realiza el camarero o escanciador, aunque muchos asturianos también lo practican en casa o en reuniones.

Bibliografía

GARCÍA, L. B. (2008). *Sidra y manzana en Asturias. Sociabilidad, producción y consumo* (1875-1936). Tesis doctoral, Departamento de Historia, Universidad de Oviedo. <http://hdl.handle.net/10651/14761>

GARCÍA, L. B. (2024). Cultura sidrera y proyección internacional de Asturias. *RIVAR*, 11(32), 112-127. <https://doi.org/10.35588/rivar.v11i32.6065>

GARCÍA, P. (2022). *Sidra roja: entre la excelencia y el vicio: difusión de la manzana y sidra del concejo de Carreño en la prensa histórica, 1893-1950*. Asociación Cultural Sidra Casera del Concejo de Carreño.

GROOTENDORST, M. (2022). *BERTopic: Neural topic modeling with class-based TF-IDF*. Recuperado de <https://maartengr.github.io/BERTopic>

HENRIQUEZ, C., GUZMÁN, J., SALCEDO, D. (2016). Minería de Opiniones basado en la adaptación al español de ANEW sobre opiniones acerca de hoteles. *Procesamiento del Lenguaje Natural*, (56), 25-32 <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=515754423002>

STADTHAGEN-GONZALEZ, H., IMBAULT, C., PÉREZ, M. A. y BRYSSBAERT, M. (2017). Norms of valence and arousal for 14,031 Spanish words. *Behavior research methods*, 49(1), 111-123. <https://doi.org/10.3758/s13428-015-0700-2>

UNESCO (2024). *Cultura de la sidra asturiana*. Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. <https://ich.unesco.org/es/RL/cultura-de-la-sidra-asturiana-01959>

Instrucciones para colaboraciones

Normas editoriales

1. Las propuestas enviadas deberán ser originales e inéditas (que no hayan sido publicados previamente, impresa o digitalmente, en otro medio u otro idioma).
2. Son aceptados los siguientes tipos de manuscritos:
 - Artículos: su extensión no debe exceder las 10.000 palabras. Son sometidos a revisión por pares ciegos.
 - Notas: su extensión no debe exceder las 4.000 palabras. Son sometidos a revisión del consejo editor.
3. Las lenguas principales son el castellano y el asturiano, aunque puntualmente podrán publicarse trabajos escritos en otras lenguas.
4. No se admitirán en el texto términos o construcciones literarias que hagan referencia a cualquier tipo de discriminación u ofensa.
5. Las propuestas se presentarán en formato docx y constarán de las siguientes partes:
 - Título, autor/a y filiación.
 - Resumen: tendrá un máximo de 200 palabras y resumirá de manera clara y concisa el contenido. – Palabras clave: un máximo de cinco palabras descriptivas del contenido.
 - A continuación, deben seguir el orden habitual de las publicaciones científicas, con una introducción, cuerpo central descriptivo y analítico, conclusiones y bibliografía.

Tanto título, resumen como palabras clave deberán presentarse también en inglés a continuación de la versión en el idioma original.

6. Figuras: se puede incluir un máximo de 10 imágenes, tablas e ilustraciones por propuesta. Las imágenes deben estar formato JPG y tener una reso-

lución mínima de 300 ppp. Se enviarán separadas del texto y denominadas con la abreviatura “Fig.” más el número que corresponda al orden de situación en el texto. Dentro del texto se señalará la posición de cada imagen todo ello entre paréntesis, Ej.: (FIGURA 6). En archivo word aparte, incluya un listado con la leyenda de cada figura. Debe señalarse la referencia y/o autoría de las figuras en caso que no correspondan al(los/as) autor(es/as) o si están tomadas de otra fuente.

7. Las notas a pie de página seguirán las indicaciones generales, reduciendo el tamaño de fuente a 10.
8. Las citas, referencias y bibliografía seguirán la norma APA 7 edición. Ejemplos:
 - Citas textuales entrecomilladas (Apellido, año, pp.), no textuales (Apellido, año).
 - Artículos
SARCINA, A. (2021). Arqueología comunitaria en un contexto de conflicto: el proyecto Santa María de la Antigua del Darién (Chocó, Colombia). *Cuadernu: Revista internacional de patrimonio, museología social, memoria y territorio*, 9 69-106.
 - Libros
FERNÁNDEZ, J. (2018). *Reclamar el paisaje*. Madrid: MediaLab-CoLab-Ministerio de Cultura, Educación y Deporte.
 - Capítulos de libro
LOPEZ, P. y PEREZ C. (2021). Una experiencia comunitaria de divulgación científica: la Ponte-Ecomuseu. En Gibaja, J. F., Mier, M. F. y Cubas, M (Coords.) *Si te dedicas a la ciencia, ¡divúlgala! La transferencia de conocimiento en el marco de las Humanidades* (pp. 167-179). Gijón: Trea.
9. Las propuestas se enviarán por correo electrónico a la dirección cuadernu@laponte.org



Cuadiernu

www.laponte.org

COLABORAN



Aytu. de Santu Adrián



RYC-2020-029619-I/AEI/10.13039/501100011033

QUE ESTÉS TÚ, CUENTA

Porque **juntos invertimos** en
fortalecer el territorio

Descúbrelo aquí

