

Asturias, cuna mundial de la Sidra

La sidra asturiana, con varios siglos de tradición a sus espaldas, ha protagonizado una historia genuina que la dota de cualidades tan específicas que se ha erigido en rasgo diferenciador de la propia asturianía.

Asturias, con más de mil variedades de manzana de sidra, es una zona de abundante cultivo del manzano desde tiempos inmemoriales. Desde el siglo IX, tanto el manzano como la sidra aparecen citados en documentos de diplomática medieval asturiana, constatando que en Asturias se consumía sidra antes que en cualquier otra zona sidrera.

En el siglo XVI la sidra en Asturias era bebida obligada en las fiestas populares y romerías y su elaboración formaba parte de la economía de subsistencia de las caserías asturianas donde se transmitió, de generación en generación, la forma tradicional de elaborar la sidra natural. Fue así como una bebida humilde consiguió constituirse en uno de los símbolos más representativos de Asturias.

Hace más de 150 años, con la aparición de la botella y el vaso de sidra surge el escanciado, nuestra forma particular de servicio, aunque esto no hizo desaparecer la antigua costumbre de la espicha, celebración típicamente asturiana donde los productos de la tierra acompañan a la abundante sidra servida directamente del tonel. Por otro lado, en 1857, en Asturias se emplea por primera vez en España el método de segunda fermentación en botella para la fabricación de sidra espumosa, lo que unido al fenómeno de la emigración asturiana a ultramar, populariza el producto fuera de la región vinculando enormemente el nombre de Asturias con el de la sidra.

Actualmente no es descabellado afirmar que Asturias es la capital mundial de la sidra. Y es que en Asturias se produce más sidra que en ningún otro sitio en España y su consumo por habitante bate récords mundiales.

:: La Sidra :: cultura, patrimonio y tradición asturiana

La sidra es algo más que una bebida para los asturianos: es una seña de identidad y tradición de todo un pueblo. La sidra es protagonista indiscutible de la vida social asturiana, ahogando las penas y festejando las alegrías durante más de mil años. Y todo porque mana de una tierra, Asturias, donde el cultivo del manzano es un elemento indisoluble de su historia, de su economía y de su paisaje. Asturias no se concibe sin el ciclo anual de la cosecha y la elaboración de sidra en los llagares.

En ninguna parte del mundo la sidra tiene una significación como la que tiene en Asturias. En torno a la sidra los asturianos hemos construido un rito único que invita a compartir, celebrar y estrechar lazos de amistad: el ritual del escanciado, símbolo de nuestra tierra en el que los asturianos nos reconocemos y nos identifican los de fuera.

La sidra es la savia de Asturias y el líquido vertebrador de sus tradiciones, folclores y fiestas. Con cientos de marcas en la actualidad, el visitante podrá descubrir el inconfundible sabor de la sidra asturiana, su tradición, su escanciado y la sensación de haberse bebido Asturias, o al menos una parte de ella.

www.sidraturismoasturias.es



ORGANIZAN:



COLABORAN:



COFINANCIAN:



MACQUETACIÓN E IMPRESIÓN: Icolor Imprenta Digital - www.imprentaicolor.es DEPOSITO LEGAL: AS 01/261-2021



Bienvenido al Paraíso

Asturias, es un mosaico de espacios naturales protegidos, cuevas milenarias, cumbres legendarias, magníficas playas y frondosos bosques. Asturias es el último refugio del oso pardo cantábrico y guardiana de tradiciones y leyendas. Asturias es un paraíso natural que se respira, se disfruta, se come y se bebe.

Pionera en España en turismo rural y por su modelo sostenible, Asturias brinda al visitante una oferta turística de calidad que permite elegir entre una amplia variedad de alojamientos y de servicios turísticos de primer orden. Durante todo el año, cualquier opción permite disfrutar de la naturaleza, del relax o del paseo por sus aldeas o sus acogedoras ciudades.

Todo esto se complementa con múltiples opciones de ocio y experiencias en torno a la sidra, ya sea visitando una tradicional pumarada, disfrutando del espectáculo de la floración del manzano o aprendiendo los métodos de elaboración de la sidra asturiana en los llagares. Museos etnográficos y dedicados a la sidra, actividades de turismo activo, festivales, romerías, espichas... En todas las estaciones y en todas las ocasiones, Asturias tiene todo para hacerte disfrutar y sentir la sidra.

Pumaradas

Las plantaciones de manzano (pumaradas) definen el paisaje sidrero de Asturias, donde se muestra un ambiente muy característico que combina la naturaleza con el medio rural.

Estas pumaradas ofrecen una estampa que se va transformando a lo largo del año, digna de admirar por todo aquel visitante que recorra Asturias, donde los manzanos muestran sus mejores galas en la primavera con su máximo esplendor a principios de mayo, ofreciendo una imagen definida como una de las floraciones más espectaculares del país. Pero no es la única manifestación que merece la pena apreciar, ya que esas flores acabarán evolucionando al fruto que se recogerá en otoño, donde los verdes de las hojas se entremezclan con los colores intensos de las manzanas, incitando a conocer desde el primer paso la elaboración del apreciado elixir dorado asturiano.

Llagares

Al complementar ese paseo entre pumares con una visita a un llagar asturiano, se puede alcanzar una de las experiencias más enriquecedoras que ofrece Asturias. El visitante descubrirá el proceso de elaboración de la pócima mejor guardada de la región mientras se adentra en la historia, la cultura y la tradición de un mundo que ha pasado de generación en generación.

Los llagares se exhiben como establecimientos anclados al pasado, al presente y al futuro de la cultura sidrera ininterrumpida más larga del mundo y que aspira a convertirse en patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por la UNESCO.



Tipos de Sidra

En tierras asturianas siempre se han elaborado diferentes categorías sidreras, donde su base parte del término sidra o del de sidra natural. Bebidas que constantemente se han ido adaptando a las tendencias de mercado y a los hábitos de consumo del momento.

Dentro de las sidras naturales, solo los productos amparados en la marca Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias garantizan origen y calidad. Sidra de Asturias va mucho más allá de ser una bebida certificada a nivel europeo, ya que pone en valor el pueblo, el campo, el paisaje, la historia, la cultura, la economía y el carácter de una región con tanto arraigo hacia una bebida y su fruto, como son la sidra y la manzana. Todo ello queda plasmado en una botella única e inconfundible, a través de su "etiquetina".

DOP Sidra de Asturias acoge varias categorías: sidra natural tradicional, filtrada y espumosa. La primera requiere de la técnica del escanciado para poder disfrutar de ella en sus mejores condiciones, mientras que las otras dos se pueden servir directamente en copa para su deleite.



El escanciado

Un ritual único en el mundo que revela una de las señas de identidad de Asturias y que deja constancia de más de un siglo de historia.

El acto de escanciar implica echar sidra desde cierta altura, de la botella al vaso, para que el chorro que salga impacte sobre el canto de este, despertando el gas carbónico que se encuentra dentro y reviviendo así los aromas y los atributos de la sidra.

El escanciador se considera una imagen icónica que conquista a cualquier turista que pise una sidrería en Asturias, pero requiere de una destreza y una técnica muy particulares para poder realizarlo correctamente.

Este debe adoptar una postura recta sin ser rígida. El brazo que sostiene la botella debe estar estirado por encima de la cabeza y en línea con el que sostiene el vaso, que debe estar hacia abajo y al centro del cuerpo. Los dedos que sujetan la botella no deben rebasar la mitad de esta y el vaso debe estar inclinado e inmóvil para que sea la sidra quien lo busque.



Toma un culín y disfruta de la gastronomía asturiana

La sidra natural tradicional asturiana es una bebida que cuenta con un hábito de consumo muy singular y característico, donde cada consumidor bebe la cantidad de sidra que se le ha escanciado, es decir un culín, de manera individual y de una sola vez, donde se suele compartir la botella entre más de una persona, por lo que incita a la sociabilidad y a la exaltación de la amistad. No sólo es una bebida social ya que siempre que su consumo sea moderado, genera una sensación de bienestar y eleva la energía vital.

La sidra asturiana es una bebida natural, digestiva, refrescante, sin gluten y de baja graduación que además de poder disfrutarla en los diferentes establecimientos ubicados por toda la región, marida a la perfección con diferentes platos de su cocina tradicional. La tierra asturiana y el mar Cantábrico nos brindan con los Alimentos del Paraíso, dignos de cualquier manjar y que armonizan a la perfección con sidras asturianas.

Hoy en día los espacios actuales de consumo siguen siendo genuinos y herencia de la cultura asturiana: en el tradicional chigre o en la moderna sidrería; en la propia casa o en la romería; en el merendero, en el restaurante o en el llagar... el viajero que se adentre en Asturias, siempre podrá disfrutar de la bebida asturiana por excelencia.