

COMARCA DE LA SIDRA

La Comarca asturiana con mayor tradición sidrera

La elaboración y consumo de sidra en Asturias se ha realizado desde tiempos inmemoriales, aunque rastrear sus orígenes es una tarea dificultosa al no existir documentos que ofrezcan alguna fiabilidad al respecto, remontándose el documento testimonial más concreto de esta singular bebida a la Edad Media. Aparecen a partir de entonces numerosos datos referidos a la sidra y manzana de esta tierra.

Se tiene constancia además de que la expansión del cultivo del manzano de sidra comenzó en el siglo XIII, cuando los frutales tradicionales, que entonces eran los naranjos y limoneros, no pudieron resistir la fuerte competencia que suponían las regiones del Levante y van siendo poco a poco sustituidos por pomaradas. En esta Comarca la sidra ha sido y es protagonista indiscutible, hasta tal punto que no se concibe una reunión familiar, fiesta o feria, por pequeña o grande que sea, en la que no haya un escanciador espontáneo que deleite a los presentes con su buen hacer y la mejor sidra.

No es imprudente afirmar que la sidra cumple sin reparos el papel que le ha sido encomendado por la tradición: alegrar y acompañar. La evolución de este producto, tan típico de esta tierra, se ha sabido adaptar perfectamente a las necesidades de los tiempos que corren. Las certificaciones de origen y calidad son un requisito exigido cada vez más



Exterior del Museo de la Sidra, que se encuentra en Nava.

por los consumidores. Es por ello, y con el objeto de salvaguardar la identidad de la bebida asturiana por excelencia, que se ha creado la Denominación de Origen "Sidra de Asturias".

Todo el territorio asturiano es sidrero, si bien es la Comarca de la Sidra, formada por los municipios de Colunga, Villaviciosa, Cabranes, Bimenes, Nava y Sariego la que cuenta con una mayor tradición y una cultura aún más vinculada a este elixir del Principado.

Y es que en esta zona se registran grandes plantaciones de manzanos, cuyos frutos terminarán en uno de los lagares de la zona. Otro dato destacable es que en estos municipios se concen-

tran la mayor parte de los lagares (en los que se fabrica la sidra) de Asturias.

La Comarca de la sidra se ha ganado, por tanto, su nombre. Además, se ha convertido en un referente de Asturias en España y en el resto del mundo.

Quienes estén interesados en conocer cómo es el proceso de elaboración de la sidra, no tienen más que acercarse al Museo de la Sidra, ubicado en Nava. A través de este equipamiento cultural el visitante se aproxima a la cultura sidrera, tanto desde el punto de vista de la elaboración como del relativo al consumo. Además, pueden deleitarse con la belleza de este territorio y sus manifestaciones culturales.



Caserías de Sorribes

Alojamientos Turísticos Rurales

SORRIBAS - SEVARES - PRINCIPADO DE ASTURIAS

Tfnos.: 985 706 284 // 32. Fax: 985 706 264

www.caseriassorribas.com / e-mail: caseriassorribas@fade.es




PICASO

INMOBILIARIA

VENTA DE:

- CASAS RURALES • FINCAS
 - PISOS • BAJOS COMERCIALES
- EN EL ORIENTE DE ASTURIAS**

Avda. Covadonga, 18. Tfno. - Fax: 985 947 200
 CANGAS DE ONÍS (Asturias)