

# ¿Qué ye la Cultura Asturiana de la Sidra?

RECONOCIDA POLA UNESCO COMO PATRIMONIU  
CULTURAL INMATERIAL DE LA HUMANIDÁ



**FUNDACIÓN ASTURIES XXI**

[www.fundaciónasturies.org](http://www.fundaciónasturies.org)

[fasturies21@gmail.com](mailto:fasturies21@gmail.com)

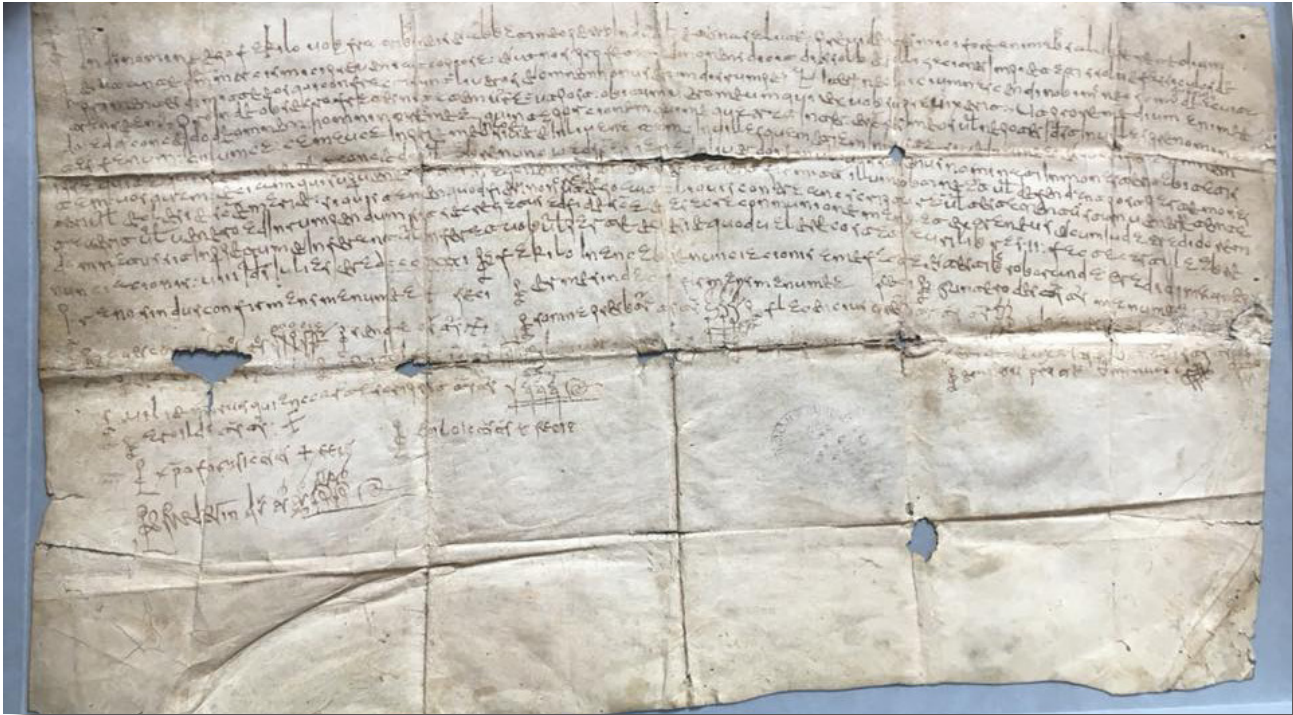
Esta espublización cuenta con subvención de la Conseyería de Cultura, Política Llingüística y Turismu del Principáu d'Asturies

# Entamu

La sidra ye más qu'una bebida n'Asturies: ye un símbolu d'identidá, de comunidá y d'história viva y coherente. Dende tiempos antiguos, la cultura sidrera formó parte inherente del paisaxe, la economía y les rellaciones sociales d'esti país.

La so presencia acompaña festexos, celebraciones y momentos compartíos, tando íntimamente amalgamada cola vida cotidiana de los asturianos/es. Ye una cultura en continua evolución que combina tradición ya innovación ensin perder les sos señes d'identidá esenciales.

L'oxetivu d'esti llibru ye dar a conocer los valores, saberes y procesos que rodeen la sidra, y destacar el so papel como bien cultural y social.



## Oríxenes históricos

La producción de sidra n'Asturies remontaríase a l'Antigüedad. Ya nel sieglu I enantes de la nuesa era, el xeógrafu Estrabón mencionaba'l so consumu polos astures "los astures beben sidra, vinu nun tienen".

Demientres el Reinu d'Asturies apaecen los primeros documentos testificando la presencia de la sidra y la mazana. La referencia más antigua a les pumaraes que se conserva ye del añu 781 d. E. nel acta de fundación de la ciudá d'Uviéu y el monasteriu de San Vicente.

Pel so llau, el términu sidra apaéz por primer vegada nel documentu fundacional del Monasteriu de Santa María la Real d'Oubona, Tinéu, nel añu 790.

A lo llargo de los sieglos, la sidra convertiríase n'un elementu distintivu de la cultura asturiana, tresmitíu de xeneración en xeneración.



## Les pumaraes

El paisaxe rural asturianu ta marcáu pola pumarada, ello ye, el conxuntu pumares que conformen una parte esencial del sistema agrariu tradicional y complementu económicu de la casería asturiana.

Esisten más de 1.000 races de mazana autóctones reconocíes, como son: Raxao, Blanquina, Xuanina, Regona... Cauna tien carauterístiques propies que definen el saborgu y la calidá de la sidra que producen.

El cuidu de la pumarada ye una tradición familiar que pasa de padres a fíos, con téuniques agraries adaptaes al clima y la orografía asturiana.



## La pañada y el prensáu

La pañada de mazana realizase principalmente ente setiembre y payares. Les families y los llugares recueyen les mazanes manualmente y en dalgunos casos con ayuda de maquinaria.

Una vez llimpies y seleicionaes, les mazanes máyense y pasen al prensáu. Los llugares tradicionales, de madera, siguen usándose en llugares caseros ya incluso en dellos industriales.

El resultáu del prensáu ye la 'sidra'l duernu' o 'sidra dulce', la que podíen tomar neñes y neños, que ye'l puntu de partida pa la fermentación natural que da llugar a la sidra.



## El llagar: corazón de la sidra

El llagar ye'l llugar onde se fai la sidra. Pue ser una instalación industrial, un pequeñu taller familiar o incluso una construcción comunitaria compartida, nomándose nesti casu, 'de veceros'.

Nel llagar, constrúu en piedra con orientación norte, pocos vanos, mataterrenu y a teyavana; contrólase la formentación, la decantación y el corcháu. Les condiciones ambientales del llagar (temperatura, ventilación, humedá) inflúin direutamente na calidá y evolución de la sidra.

Munchos llagares abren les sos puertes a vecinos y visitantes, tresformándose en espacios culturales, de memoria y participación.



## La espicha, dar vida a la sidra

La espicha ye una de les manifestaciones más vivies y populares de la cultura sidrera asturiana. Tradicionalmente, consistía nel pagu d'una andecha o nuna xuntanza pa tastiar la sidra nueva direutamente del tonel, xunto con comida casera, música y conversación. Polo xeneral les espiches teníen llugar nos llugares, o n'espacios comunales, marcando momentos clave del ciclu agrícola y social. Conoció de magar la industrialización una vertiente mercantil que la convirtió nuna industria cultural de primer orde.

Más allá del ámbitu festivu, la espicha representa valores de comunidá, igualdá y acoyida. Cada persona bebe y come al so ritmu, compartiendo culinios, cantares, y conversación. La espicha fortalez los llazos sociales, la tresmisión oral y la participación interxeneracional.

Actualmente, la espicha tresformóse tamién nun recursu cultural, turísticu y empresarial. Celebraciones familiares, eventos institucionales o proyeutos educativos reutilicen el modelu de la espicha como fórmula de convivencia, identidá coleutiva, tresmisión de conocimientos y promoción de la cultura sidrera.



## Los chigres: templos populares de la sidra

Los chigres son mucho más que bares o restaurantes: son verdaderos espacios de socialización, cultura y vida popular asturiana. Nel chigre, la sidra ye protagonista, sirvese escanciada y acompaña conversaciones, cantares, xuegos de mesa y alcuentros informales.

Históricamente los chigres, fueron llugares de llibertá, referencia pa la clase obrera, la mocedá rural y l'activismu cultural. En muchos casos, los chigres funcionaron como centros de tertulia política, abellugu pa la música tradicional o escenarios de pequeños eventos llocales.

Los chigres más tradicionales caltienen una estética propia: pipa, barra de madera, cartelería n'asturiano y un ambiente acoyeor. Formen parte del ecosistema sidreru, tresmiten saberes populares y conecten a la xente cola cultura de la sidra d'una forma viva y cotidiana.



## Botella y vasu: iconografía y funcionalidá

La sidra asturiana ye, tamién, una cultura d'oxetos. La botella y el vasu sidra son elementos específicos, únicos, que formen parte de la so identidá visual, funcional y ritual. Nun se pue entender l'actu de servir y beber sidra ensin esti conxuntu simbólicu que ye tamién una herencia material del saber popular.

La botella de sidra tradicional asturiana ye la conocía como 'molde fierru' de vidru verde escuru, de boca ancha y forma cilíndrica, con capacidá de 0,7 litros. Esti diseñu, que nun cambió dende va décadas, ta pensáu pa facilitar l'escanciáu vertical y permitir l'aireación rápida del líquidu al golpiar



contra'l vasu. El so usu xeneralizáu convirtióla nun iconu visual que remite enseguida a Asturias.

El vasu sidra, de boca ancha, paredes rectes y ente 12 y 13 cm d'altor, tien un diámetru de 9 cm y una capacidá media de 50 cl. Ye un vasu pensáu específicamente pal escanciáu, pa permitir que la sidra espalme y se lliberen los arumes y el gas natural.

El ritual del escanciáu y el consumu del culín (aproximadamente 100 ml que se tomen de manera inmediata) convierte'l vasu nun vehículu de socialización. Compartir el vasu, o respetar el turnu nel escanciáu, forma parte de les normes sociales implícites del chigre. L'usu del vasu y la botella, amás, son oxetos presentes en artesanía, ilustración y cultura visual popular asturiana.



## L'arte d'echar sidra

Echar la sidra ye una téunica y un arte. Trátase de sirvila dende una altura determinada pa que rompa escontra'l borde del vasu y llógrase qu'oxixene y suelte'l so arume.

Echar sidra esixe precisión, conocencia y destreza. Arriendes d'ello, ye una forma d'espresar l'amor pola sidra y la tradición, y amás, ye un espectáculo en sí mesmu que forma parte del ritual social de compartir sidra.

Echar sidra ye un arte reconocíu, y los campeonatos de escanciadores cuentan con una importante participación y seguimientu. Los campeonatos oficiales d'escanciadores, con reglamentos estrictos y sistemas de puntuación, fomenten la escelencia y dignifiquen la profesión.



Al empar, l'escanciaor profesional y l'espontaneu son figura d'un pueblu que vive la sidra non como rutina, sinón como celebración compartida.

L'escanciaor/a ye muncho más qu'una persona que sirvi sidra. Ye guardián d'un arte, embaxaor de la tradición y pieza clave de la cultura sidrera asturiana. La so postura, seguridá y movimientu reflexen años de práutica y dedicación.

Cada culín escanciáu tien de bebese enantes de que la sidra pierda les sos propiedaes. Esa dinámica de servir, apurrir el vasu direutamente del echador/a al que bebe y compartir el vasu convierte l'actu de tomar sidra nun exerciciu de comunidá, onde se comparte tiempu, conversación y cultura.



## La sidra casero: tradición viva y colectiva

La sidra casero representa una de les formes más antigües y auténtiques de producción sidrera n'Asturies. Ellabórase nos llugares particulares, con medios tradicionales, pa consumu familiar, festexos llocales o espiches vecinales. Cada casa tien el so secretu y la so variedá de mazana predilecta, creando un productu únicu ya irrepitable, una 'sidra d'autor'.

Nun hai normativa industrial, pero sí un códigu cultural compartíu: respetu al ciclu de la natura, saberes heredados, cooperación ente vecinos y una visión non comercial de la sidra. Participar na elaboración casera ye un ritu d'unidá familiar y comunitaria, onde collaboren mayores, mocedá y neños.

Les asociaciones de sidra casero, cada vez más presentes, visibilicen esti patrimoni, organicen concursos, formen a nuevos ellaboradores y favorecen la tresmisión de conocimientos. Defender la sidra casero ye tamién defender una manera de vivir, de compartir y de sentir Asturias, amás de ser un pegoyu de la Cultura Asturiana de la Sidra.



## Tipos de sidra

Los chigres son mucho más que bares o restaurantes: son verdaderos espacios. La sidra tradicional natural ye la más conocida y sobre la que se sustenta la cultura asturiana de la sidra, pero existen otras variantes como pueden ser la sidra espumosa, la de xelu o la ecológica. También hai sidres afrutadas y con matices d'innovación.

Cada tipu tien un procesu de producción y un públicu distintu. La diversidá refuerza l'adaptación de la sidra a nuevos consumos.

También se producen nuevos formatos como la sidra en lata o en botellín, buscando abrir el mercáu ensin perder la identidad.



## Les fiestas de la sidra

Nel calendariu asturianu, la sidra protagoniza decenes de fiestas, escomenzando por La Primer Sidre L'Añu, en semana santa, cola que se abre la temporada sidrera asturiana.

Destaca'l Festival de la Sidra de Nava, el Festival de la Sidra Natural de Xixón, o el de la Mazana de Villaviciosa, pero prácticamente per toa Asturias celébrense certámenes sidreros con tastiaes, concursos y echaos.

Estes fiestas son momentos de reivindicación cultural, dinamización económica y tresmisión de saberes coleutivos.

Tamién ye frecuente la presencia de música tradicional, danza, mercaos artesanos y folclor, creando una esperiencia cultural completa.



## Sidra y llingua asturiana

L'asturianu ye la llingua d'Asturies, y tolos elementos de la vida asturiana esprésense nesa llingua.

La cultura de la sidra ye ún de los espacios onde l'asturianu meyor resiste la discriminación llingüística qu'esiste nel nuesu país (¡l'asturianu entá nun ye llingua oficial n'Asturies!!). La terminoloxía sidrera forma parte del léxicu tradicional que se caltién vivu en toles xeneraciones. Existe un riquísimu pallabreru sidreru destináu a evaluar, clasificar y valorar la sidra.

Conservar la sidra ensin la so llingua ye perder parte de la so alma. Por eso, ye fundamental caltener ya incorporar l'asturianu en tolos niveles del sector sidreru.



## Saberes femeninos na cultura sidrera

Les muyeres participaron históricamente nel cultivu, la seleición y procesamientu de la mazana, asina como na tresmisión oral de saberes y costumbres venceyaes a la sidra.

Nun ye hasta feches recientes que se visibiliza la so presencia y protagonismu como pumareres, ellaboradores, escanciadores, investigadores o divulgadores culturales.

Na actualidá, la incorporación de muyeres como ellaboradores, escanciadores, investigadores, docentes o promotores de la cultura sidrera ye cada vez mayor. Programes de formación, concursos y redes de visibilización refuercen la equidá y reconocen el so papel esencial nel mundu la sidra.

El reconocimientu de los saberes femeninos contribúi a la equidá y refuerza la dimensión comunitaria y social del mundu sidreru.



## La sidra como símbolu d'identidá

Na mente coleutiva asturiana, la sidra representa munches coses: orixe, raigañu, comunidá, dignidá, resistencia cultural y alegría compartida.

Nun hai celebración, espicha o recibimientu institucional ensin un culín. La sidra ye una seña de pertenencia, visible tanto na llingua como na vida diaria. Nella refléxase'l sentimientu d'arguyu d'un pueblu que caltién les sos tradiciones ensin renunciar al progresu.

Nel arte, la música y la lliteratura tamién apaec como motivu recurrente: cantares tradicionales, escultures urbanes y refranes populares dan testimoniu d'ello.

La sidra funciona como elementu de cohesión social y de representación simbólica, tantu dientro como fuera d'Asturies. Ye presente nes diáspores emigrantes, nos certámenes culturales y nos eventos que busquen reforzar la identidá asturiana en tolos ámbitos. Por eso, la sidra nun ye sólo una bébora: ye una metáfora coleutiva, un símbolu cultural poderosu y un escudu de memoria compartida.



## Sidra y sostenibilidad rural y ambiental

La cultura de la sidra representa un modelu agrariu integráu nel paisaxe tradicional asturianu, onde la sostenibilidad ye una consecuencia natural del respetu al mediu.

La pumarada tradicional, llantada en praderíes y finques familiares, favorez la biodiversidá, sirviendo d'hábitat p'aves, insectos y pequeños mamíferos. Amás, les variedaes autóctones resisten meyor les plagues y nun precisen tanta intervención química como los cultivos intensivos.

El procesu d'elaboración de la sidra xenera residuos orgánicos como la magaya, que se reutilicen en ganadería, compostaxe o producción de cosmética natural.

Esti enfoque d'economía circular ayuda a minimizar el desperdiciu y convierte'l llugar nun exemplu d'eficiencia ecolóxica. Dellos llugares cuentan con certificación ecolóxica y desendolquen sistemas de reutilización d'ágües y enerxía solar pa garantizar un impautu ambiental baxu.



Arriendes d'ello, la tradicional reutilización de la botella sidra, permite que tovía se caltengan n'usu botelles con cien años d'antigüedad, tou un exemplu de sostenibilidad.

La sostenibilidad rural inclúi tamién l'aspectu social: la sidra xenera actividá económica non deslocalizable, favorez el raigañu poblacional y crea emplegu en zones con amenaces de despoblación. L'agricultura sidrera tradicional ta basada en conocencies familiares, respetoses cola naturaleza, y convierte la producción de sidra nun exemplu d'equilibriu ente cultura, economía y mediu ambiente.

La sostenibilidad ye un valor que xune'l pasáu y el futuru de la sidra asturiana. Cuidar la tierra que da frutu ye una forma de garantizar la continuidá d'esti patrimoni, asegurando que les xeneraciones vinientes puedan seguir disfrutando de los sos beneficios.



## Arte y creatividá visual

El mundu del arte visual ye otru de los espacios onde la cultura sidrera asturiana espresa la so riqueza simbólica. Pintures, escultura, grabáu, fotografía y videocreación son medios nos que la sidra, los pumares y los llagareros son fonte d'inspiración pa artistes de toles xeneraciones.

En munches ocasiones, los elementos de la cultura sidrera apaecen representados como símbolos de pertenencia, identidá o reivindicación del mundu rural. Dende la clásica imaxe del escanciaor hasta interpretaciones más contemporánees de la mazana o del paisaxe sidreru, l'arte contribúi a reforzar y reinterpretar esti universu.

Nel casu de la pintura, l'arte asturianu vien amosando a lo llargo de siglos un gran interés pol mundu sidreru. Artistes como Valle, Piñole, Moré, o Vaquero Palacios incluyeron motivos



sidreros nes sos obres, creando escenes de chigre, mayada o trabayu na pumarada con fonda carga simbólica y estética. Tamién na pintura popular y etnográfica, la sidra ye un elementu recurrente.

Centros culturales, museos y coleutivos artísticos impulsaron exposiciones temáticas y proyeutos venceyaos a la cultura sidrera, demostrando que l'arte ye una ferramienta poderosa pa la tresmisión del patrimoni u inmaterial. Sidra y arte, xuntes, faen visible lo invisible y dan voz a una tradición viva.

La Fundación Asturias XXI caltién una Fototeca de la sidra, con elementos gráficos previos a 1980, y lleva dieciseis años convocando'l Concursu Internacional de Semeyes LA SIDRA, y realizando exposiciones coles ganadores.



## Música y cultura popular

La música tien un papel fundamental dientro de la cultura sidrera asturiana. Na mayoría de les espiches, festivales y xornaes sidreres, los cantares tradicionales, la gaita y el tambor acompañen l'eventu, reforzando'l sentíu de comunidá y la identidá coleutiva.

Los cantares de chigre, les tonaes asturianas y otres pieces del repertoriu tradicional suelen interpretase en grupos improvisaos, onde'l públicu participa activamente. Esti tipu de manifestación musical non profesional, pero bien sentida, ye una forma d'espresar l'afectu pol paisaxe, la bebida y la vida en comunidá.

Dende la gaita como símbolu sonoru asturianu, hasta les composiciones modernes que faen referencia a la sidra y a la so tradición, la música sirvió históricamente como vehículu de tresmisión de valores, memoria y emoción. Les bandes de música, coros, y artistes llocales contribúin tamién a enriquecer esti escenariu.

Amás, hai iniciatives que promueven la creación de pieces nueves venceyaes al mundu sidreru, y festivales como el de Nava, Xixón o Villaviciosa suelen incorporar programación musical. La música, como la sidra, ye parte esencial d'una cultura que s'escancia col corazón.



## La sidra y la emigración asturiana

A finales del sieglu XIX y entamos del XX, miles d'asturianos emigraron a América, continuando un pelegrinaxe bien asentáu dende tiempu atrás. Cola maleta llevaron tamién la tradición sidrera, que caló especialmente en países como Arxentina, Cuba, Méxicu o Uruguái.

En dellos casos, instaláronse llagares y formáronse asociaciones asturianas que caltuvieron vivos los rituales, el vocabulariu y l'afición pola sidra como seña d'orixe. Sobre too, dio pasu al desendolcu de la industria de la sidra xampanizao, destinada en principiu pa satisfacer la demanda de la colonia asturiana nes repúbliques americanes.

Esti fenómenu convirtió la sidra nun símbolu identitariu que trespasa fronteres, reforzando la memoria coleutiva emigrante.

Na actualidá, con un 50 % de la moceda asturiana forzada a emigrar, la sidra persigue actuando como símbolu identitariu de xunión ente los emigraos y ente estos y Asturias.



## Innovación social dende la sidra

La sidra ye un mediu pa crear proyectos comunitarios, formativos y de inclusión social. Los llugares sociales, talleres interxeneracionales o rutes culturales sirven pa integrar colectivos diversos.

La cultura sidrera pue ser motor d'activación sociollaboral y educativa, especialmente en territorios con vulnerabilidad económica o despoblación.

Reforzar la innovación social venceyada a la sidra ye una vía d'empoderamientu, participación y creatividá territorial.



## Educación y museos

Instituciones como el Muséu de la Sidra de Asturias o centros d'interpretación espardíos per Asturias cumplen una función educativa esencial.

Iniciatives como los 'Sidrocoles', lleven años entamando visites escolares, talleres pedagóxicos y actividades pa diversos públicos que combinen teoría, práctica y vivencia cultural.

Asina mesmo, la recién aniciada 'Escuela de Sumillería de la Sidra' constitúi un pasu alantre na xera d'adaptar la cultura sidrera asturiana a los avances científicos y téunicos del momentu.

La educación sobre la cultura asturiana de la sidra refuerza'l respetu al patrimoni u y l'afición responsable, ayudando a xeneraciones nuevas a conectar cola so identidad.



## El papel de la investigación

Dende la Universidá d'Uviéu hasta proyectos europeos, la investigación sobre la sidra abarca aspectos agrarios, nutricionales, turísticos, etnográficos y culturales.

La Cátedra de la Sidra xenera conocimientu aplicáu y tresfórmalu en recursos divulgativos, materiales didáuticos o publicaciones científiques.

El diálogu ente ciencia y tradición ye clave pa la innovación respetuosa y la tresmisión fiel d'esti patrimoniu.



## Sidra y gastronomía asturiana

La sidra acompaña platos emblemáticos que son tou un tributu a la tierra asturiana: los tortos con picadiellu, les fabes, los oricios o los quesos del país, como'l Gamonéu, Cabrales o el casín. El so maridaxe ye natural y enriquez la esperiencia culinaria.

Pero amás de maridar, la sidra tamién actúa como ingrediente en la cocina, como ye'l casu de los chorizos a la sidra, la merluza o les amasueles a la sidra, cientu per cientu tradicionales. Pero les posibilidaes son munches y nun dexa d'ampliase la ufierta, siendo de destacar les Xornaes de Platos a la Sidra de Nava, con 40 ediciones celebraes.

Tamién ye ingrediente de repostería, cocina creativa o cócteles contemporáneos. Nesti ámbitu destaca la hostelería rural que la incorpora como parte del menú identitariu.

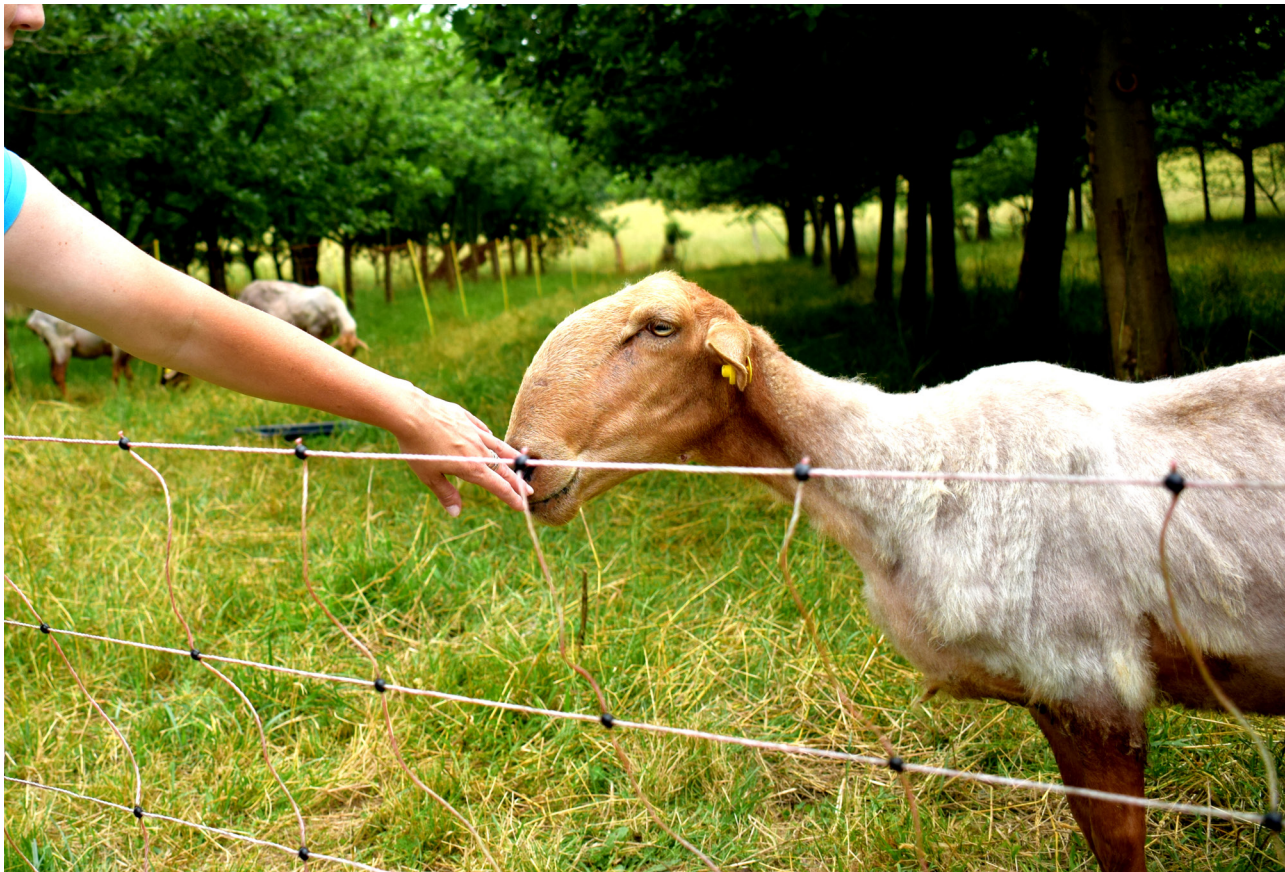


## Sidra y turismu cultural

La sidra ye un atractivu turísticu de primer orde. Propuestes como la ‘Ruta del Quesu y la Sidra’, les visites a llugares, les espiches y fiestes populares atraen a miles de persones cada añu.

Esti turismu de calidá, respetuosu cola identidá y el mediu ambiente asturianu, permite combinar gastronomía, paisaxe, tradición y acoyida llocal, xenerando ingresos sostenibles y promoción del territoriu.

La oferta d’actividaes turístiques venceyaes a la sidra ta en constante diversificación: tasties, talleres, experiencias inmersives y xornaes temátiques.



## Sidra y nueva ruralidá

En tiempos de despoblación y cambiu rural, la sidra ye una ferramienta pal desarrollu llocal. Atrae nuevos productores, emprendedores y persones moxes que busquen proyeutos con raigañu y futuru.

Los neollagares, cooperatives y proyeutos d'empresimientu mozu rellancen la sidra como motor económicu y social.

D'esta forma, xeneren emplegu, valor añadíu y fortalecen la vida comunal nos pueblos.



## Retos del sector sidreru

Amás de les oportunitadaes, el sector enfrenta desafíos: la emigración forzada de la mocedá asturiana, l'aculturización, la falta de profesionalización, la diversificación de mercaos, el cambiu climáticu y la necesidá d'un mayor reconocimientu internacional.

Tamién se demanda una mayor educación del consumidor, etiquetáu claru y proteición del sector frente a competencia deslleal.

L'Alministración, les asociaciones y los propios llugares tienen de trabayar conxuntamente pa garantizar un futuru prósperu pa la sidra asturiana.



## Participación comunitaria

La cultura de la sidra nun ye sólo d'espertos: ye, sobre too, d'un pueblu. Cada persona que escancia, planta un pumar o canta nuna espicha ye parte activa d'esti patrimoniu.

Proyeutos de participación vecinal, escuelas de saberes tradicionales, asociaciones de sidra casero, o d'escanciadores son exemplos vivos d'esta implicación coleutiva.

Fomentar l'empoderamientu de la xente y la tresmisión oral ye fundamental pa garantizar la pervivencia cultural.



## Instituciones y asociaciones

El desarrollu y la proteición de la cultura sidrera asturiana nun sedríen posibles ensin el trabayu coordináu d'instituciones, asociaciones y coleutivos llocales. La Denominación d'Orixe Protexida (DOP) 'Sidra d'Asturies' ye una de les entidaes clave nesti procesu, yá que regula y promueve la calidá de la sidra ellaborada con mazanes asturianes.

Asina mesmo, organizaciones como la Fundación Asturias XXI, la Asociación d'Echaores de Sidra, la Confradería de los Siceratores, les Asociaciones de Sidre Casero, confraderíes gastronómiques



como la del Yumay, redes de mujeres rurales, museos y centros d'interpretación difunden el conocimiento y promueven la participación comunitaria. Estas entidaes entamen concursos, talleres educativos, espiches y campañas de sensibilización.

La colaboración ente'l sector públicu y el priváu ye esencial. Conseyeríes del Principáu, conceyos y entidaes europees sofiten con fondos y programes la revitalización del sistema sidreru como motor cultural y económicu.



## Presencia y reconocimientos internacionales

Ensin dubia, la reconocencia pola UNESCO de la Cultura Asturiana de la Sidra como Patrimoniu Cultural Inmaterial de la Humanidá supón un fitu na historia de la sidra asturiana, y tamién de la sidra en xeneral, en tantu supón reconocer qu'al rodiu d'esti productu xenérase un entornu cultural específicu.

Esti reconocimientu de la UNESCO ye motivu de satisfacción pa tolos asturianos/es y amantes de la sidra de tol mundu, pero tamién implica un compromisu pa garantizar el so caltenimientu y desarrollu, una xera na que ta implicada'l conxuntu de la sociedá asturiana.



En cuantes a la presencia de la sidra asturiana a nivel internacional, hai de destacar qu'unque yá entamó nel sieglu XIX, nos tiempos caberos ta desarrollándose permunchu, con presencia de sidra asturiana n'eventos internacionales y cola realización -dende va 15 años- del Salón Internacional de les Sidres de Gala, que fai d'Asturies puntu d'alcuentru de sidres de tol mundiu.

Per otru llau, la Rede Europea de Ciudaes de la Mazana y la Sidra anicióse n'Asturies esti añu, cuntandu cola participación de conceyos asturianos y tamién del País Vasco, Canaries, Portugal, Francia, Italia y Chequia, siendo un apueste fundamental na promoción internacional de la sidra y la so cultura.



## Conclusión

La cultura sidrera asturiana ye un universu complexu, ricu y fundamente enraigónáu na historia y na vida diaria del país. Dende la pumarada hasta'l culín compartíu nuna sidrería, cada xestu guarda sieglos de saber, tresmitíu xenaracionalmente, convivencia y celebración.

Ser parte d'esta cultura ye muncho más que consumir sidra: ye comprender el so valor, respetar l'orixe, participar na so tresmisión. Ye reconocer que lo llocal pue ser universal, y que protexer la sidra asturiana ye protexer un modelu de vida más humanu, comunitariu y sostenible.

Agora que se cuenta col reconocimientu de la UNESCO, ye'l momentu de reforzar la so vitalidá. Instituciones, productores, families, visitantes y ciudadanía en xeneral tienen un papel clave na so salvaguarda y proyeición.

**Dende equí convidámoste a conocer, esfrutar  
y esparder la cultura sidrera asturiana.**

**Porque cada vegada que escanciamos un  
culín, tamién tamos cultivando memoria,  
identidá y futuru.**



# ASTURIES XXI

## FUNDACIÓN

SOFITA



**catedrasidradeasturias**  
Cátedra Sidra de Asturias

