



Buscar

- [Portada](#)
- [Presentación](#)
- [Asistentes interactivos](#)
- [Campañas](#)
- [Conoce lo que comes](#)
- [Calidad Diferenciada](#)
- [Programa Escolar de consumo de Frutas, Hortalizas y Leche en las Escuelas](#)
- [Zona infantil y educativa](#)
- [Comunidades Autónomas](#)
- [Turismo Agroalimentario](#)
  - [Rutas del Vino](#)
  - [Paradores de Turismo](#)
  - [Oleoturismo Mallorca](#)
  - [Oleoturismo DOP Priego de Córdoba](#)
  - [Ruta de la Manzana y la Sidra](#)
  - [Sidra de Asturias](#)
  - [Mapas de Alimentos con Calidad Diferenciada](#)
  - [Gastronomía](#)
  - [Rutas de Paisajes y Sabores de España](#)
- [Canal TV](#)
- [Marmy](#)
- [Agenda](#)
- [Boletín Informativo](#)
- [Widget](#)
- [Premios de Alimentación](#)
- [Fototeca](#)
- [Multimedia](#)
- [Área Profesional](#)
- [Alimentación responsable](#)

Estás en: [Portada](#) > [Turismo Agroalimentario](#) > [Ruta de la Manzana y la Sidra](#)

IMPRIMIR | CREAR PDF | MAYOR - NORMAL

## Turismo Agroalimentario

### Ruta de la Manzana y la Sidra

#### Ruta de la Manzana y la Sidra (Asturias)



La Fundación Turismo Comarca de la Sidra organiza una ruta turística por los seis municipios que forman la Mancomunidad de la Comarca de la Sidra: Bimenes, Cabranes, Colunga, Nava, Sariego y Villaviciosa.

La Ruta de la Manzana y la Sidra, es un recorrido guiado por la Comarca, en el que los visitantes pueden observar las pumaradas (plantaciones), los métodos tradicionales del cultivo del manzano y las mejoras tecnológicas aplicadas. Se visitan Llagares de Sidra (bodegas) y el Museo de la Sidra a través de un itinerario singular en que se podrá disfrutar del hermoso paisaje de la Comarca de la Sidra.

#### Información sobre la ruta

Fundación Comarca de la Sidra Turismo  
 Paraes, 47  
 33529 Nava  
 Teléfono: 985 71 84 13  
 Fax: 985 71 85 31

[Más información](#)

Ministerio Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente / [Accesibilidad](#) / [Aviso legal](#)



## Mapa Web

[Presentación](#)

[Asistentes interactivos](#)

[Campañas](#)

[Zona infantil y educativa](#)

Juegos  
 Campañas - Programas de promoción e información  
 Cocinar en Familia

[Widget](#)

[Premios de Alimentación](#)

[Fototeca](#)

Aceite y Aceituna  
Agricultura Ecológica  
Alimentos de España en los mundiales de natación de Budapest  
Carnes  
Dieta Mediterránea  
Etiquetado de alimentos  
Frutas y Verduras  
Lácteos  
Mediterraneamos  
Modelo Europeo de Producción  
Pan  
Pescados y mariscos  
Sellos de calidad  
Semana de la Reducción de Desperdicios 2013  
Sidra de Asturias  
Zumos y néctares  
Semanas Alimentos  
Programas promoción e información  
Histórico campañas 2007-2009  
Histórico programas de promoción e información 2007-2014

#### **Conoce lo que comes**

Enciclopedia de los Alimentos  
Dieta Mediterránea  
Modelo Europeo de Producción  
Agricultura Ecológica  
Buscador de Recetas

#### **Calidad Diferenciada**

Presentación  
Buscador  
Localizador geográfico  
Paisajes y Sabores de España

#### **Programa Escolar de consumo de Frutas, Hortalizas y Leche en las Escuelas**

Programa  
Normativa  
Medidas de acompañamiento  
Encuestas

Cocinar en Parrilla  
Los niños y el pescado  
Club Pezqueñines

#### **Comunidades Autónomas**

#### **Turismo Agroalimentario**

Rutas del Vino  
Paradores de Turismo  
Oleoturismo Mallorca  
Oleoturismo DOP Priego de Córdoba  
Ruta de la Manzana y la Sidra  
Sidra de Asturias  
Mapas de Alimentos con Calidad Diferenciada  
Gastronomía  
Rutas de Paisajes y Sabores de España

#### **Canal TV**

Spots  
Reportajes  
Entrevistas  
Ferias y Premios

#### **Marmy**

#### **Agenda**

#### **Boletín Informativo**

Frutas  
Verduras  
Bodegones  
Quesos y Mantequillas  
Leche y lácteos  
Gastronomía  
Jamón  
Ibérico  
Carne y embutidos  
Vino  
Aceite  
Bebidas Espirituosas  
Frutos secos  
Condimentos y especias  
Cereales y legumbres  
Mieles y productos de pastelería y repostería  
Pescados y mariscos  
Láminas de Especies Pesqueras  
Cordero y Cabrito  
Pan

#### **Multimedia**

Reportajes  
Juegos

#### **Área Profesional**

Caja de Herramientas

#### **Alimentación responsable**

Estrategia "Más alimento, menos desperdicio"  
Consejos sobre reutilización de alimentos  
Recetario para la reducción de desperdicios