



[www.lacomarcadelasidra.com](http://www.lacomarcadelasidra.com)

Diseño creativa D.L. AS-1807/07



# LA SIDRA

“Los **Llagares**” son los lugares en los que la manzana se transforma en Sidra. Los pasos para su elaboración comienzan con **la llegada de la manzana, su posterior mayado y prensado, para a continuación pasar el Mosto o Sidra del duernu resultante a toneles para su fermentación.** Tras varios meses, en los que se vigila la correcta evolución de la Sidra, el proceso culmina en la “espicha” o fiesta de apertura de los toneles. La degustación de la Sidra se acompaña de productos típicos: huevos duros, chorizos, tortillas, empanadas, quesos, etc.

La Sidra es el producto más relacionado con Asturias, y en torno a ella existe una riquísima cultura y tradición. Desde hace algunos años la Sidra está protegida mediante un Consejo Regulador de Denominación de Origen.

Además de la Sidra natural existen otras variantes, como son la **Sidra natural de nueva expresión** y la **Sidra con gas carbónico** proveniente de una segunda fermentación.



La Sidra natural es la variedad más tradicional y es la que se escancia en las sidrerías de toda Asturias.



Las manzanas asturianas se emplean en la elaboración de Sidra, pero su gran calidad hace que algunas variedades de **manzana asturiana de mesa** sean muy valoradas en el mercado, tanto para consumir frescas, como para la elaboración de riquísimos postres.

Tradicionalmente las manzanas se han utilizado para preparar **mermeladas o dulces, aguardiente de Sidra,** y una apuesta reciente es la producción de **zum natural de manzana.**

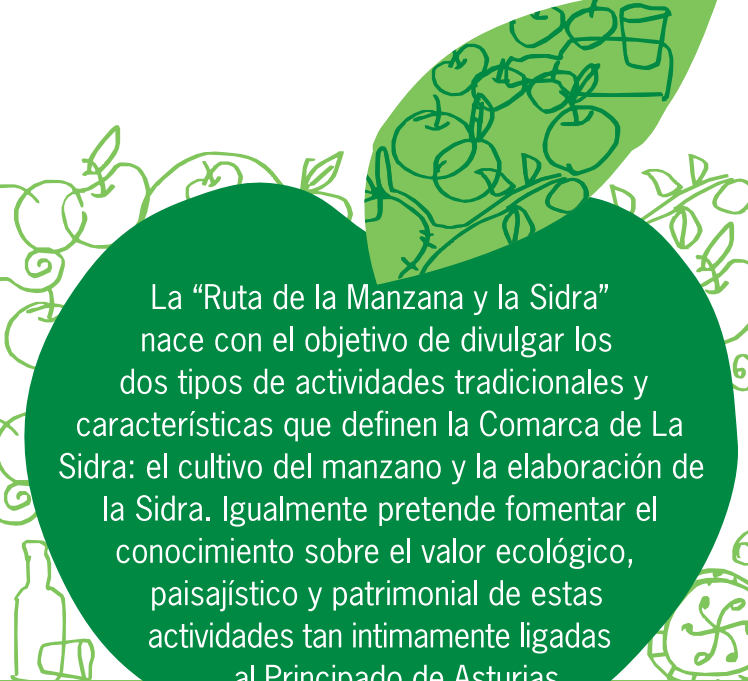
Otros de los productos relacionados con el cultivo de las manzanas son los quesos, ya que el ganado se alimenta en muchas ocasiones de la hierba de las pumaradas. Asturias está considerada la mayor mancha quesera del norte de España.



El Museo de la Sidra es un espacio cultural y turístico destinado a dar a conocer el proceso de elaboración y características de esta típica bebida asturiana de color dorado y sabor único: La Sidra.



# Ruta de la Manzana y la Sidra



# RECORRIDO TURÍSTICO

La "Ruta de la Manzana y la Sidra" nace con el objetivo de divulgar los dos tipos de actividades tradicionales y características que definen la Comarca de La Sidra: el cultivo del manzano y la elaboración de la Sidra. Igualmente pretende fomentar el conocimiento sobre el valor ecológico, paisajístico y patrimonial de estas actividades tan íntimamente ligadas al Principado de Asturias.

Los visitantes podrán conocer las Pumaradas y los principales métodos del cultivo de la manzana, también visitarán nuestros Llagares y observarán el proceso de elaboración de la Sidra. Todo ello a través de un itinerario de paisajes incomparables y de una Comarca que lleva el nombre de la bebida asturiana por excelencia "La Sidra".



- Principales zonas productoras de manzana
- Museo de la Sidra
- Llagares visitables
- Información turística

# ORGANIZACIÓN VISITAS GUIADAS

**INFORMACIÓN Y RESERVAS:**  
**Centro de Recepción de Visitantes de Nava**  
 Tel.: 985 71 74 77  
 turnava@lacomarcadelasidra.com

**Fundación Comarca de la Sidra Turismo**  
 Tel.: 985 71 84 13  
 turismo@lacomarcadelasidra.com

En las **pumaradas tradicionales** se mantienen vivos los usos ancestrales. En ellas podremos ver grandes manzanos, algunos con más de 50 años, y con una distribución en el terreno que nos recuerda a las dehesas. Las pumaradas permiten la conservación de variedades locales y suponen un valor fundamental del paisaje asturiano, dominado por suaves relieves siempre verdes. Algunas de estas pumaradas son utilizadas también como terrenos de pasto para diferentes especies animales: vacas, caballos, ovejas, e incluso ocas. Desde hace unos años, se han puesto en marcha **plantaciones semi-extensivas de cultivo en eje**, que suponen una combinación de las ventajas de un sistema productivo eficiente, con los aspectos más positivos que caracterizan a las pumaradas tradicionales. En las **"plantaciones colección"** se conservan muchas variedades de manzanas asturianas. Cada una de ellas tiene un conjunto de características que la hacen única, ya sea en el fruto, en la resistencia a plagas, en su nivel productivo o en la época de floración.

# LAS PUMARADAS

En cada una de las pumaradas incluidas en la ruta, existen diferentes **paneles didácticos** que explican las principales características de éstas.



Entre los meses de septiembre y noviembre se produce **la recogida de la manzana**, es éste el momento de mayor actividad en las pumaradas.