

La sidra asturiana como símbolo de identidad y ahora, Patrimonio Cultural Inmaterial de Humanidad

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) ha conferido recientemente el título de **Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad** a la **Cultura Sidrera**, un reconocimiento que reivindica su profundo arraigo en el **Principado de Asturias**, donde ha formado parte de su acervo durante más de 20 siglos. La [sidra asturiana](#) es un emblema que sintetiza la identidad y la esencia de esta región del **norte de España**. Resulta impensable visitar **Asturias** y no deleitarse con su exquisito elixir, cuyos orígenes se remontan a tiempos inmemoriales, como ya mencionaba **Estrabón en el siglo I a.C.**

Asturias, con una producción anual que supera los **40 millones de botellas**, ostenta el liderazgo absoluto en el mercado sidrero nacional, con un **80% del consumo en España**. Sin embargo, su importancia no se limita al ámbito gastronómico: su influencia impregna la vida social, cultural y económica de la región, convirtiéndose en un símbolo inequívoco de la idiosincrasia asturiana. El reciente reconocimiento de la **UNESCO** supone la culminación de años de esfuerzos por consolidar la pervivencia de esta tradición y garantizar su proyección hacia el futuro.

La sidra asturiana: un legado milenario





La **historia de la sidra en Asturias** es la historia de su pueblo. Desde la *Edad Media*, monjes y campesinos elaboraban sidra en pequeños llagares, una práctica que con el tiempo se extendió y se asentó como una actividad esencial. La **Revolución Industrial del siglo XIX** marcó un punto de inflexión, permitiendo la producción a gran escala y favoreciendo su presencia en los chigres, tabernas tradicionales donde la sidra se convertía en vínculo de hermandad y resistencia social, especialmente entre los movimientos obreros y mineros.

En el año 2003, la creación de la [Denominación de Origen Protegida \(DOP\) Sidra de Asturias](#) otorgó a esta bebida un sello de autenticidad y calidad, garantizando el uso exclusivo de variedades autóctonas de manzana. La reciente declaración de **Patrimonio de la Humanidad** viene a reforzar la importancia de la sidra en la economía y la cultura asturianas, asegurando su protección y proyección internacional.

El arte del escanciado y sus templos





Si algo define a la **sidra asturiana** es su peculiar ritual de servicio. El escanciado, ese gesto emblemático que requiere elevar la botella con un brazo firme y verter el líquido contra el borde del vaso de fino cristal, permite liberar aromas y potenciar su sabor. Cada culín, servido en dosis exactas, debe ser bebido de inmediato para conservar sus propiedades. Más que un acto, es un arte.

No menos icónicos son los espacios donde se disfruta. **Asturias** cuenta con más de **500 sidrerías**, muchas de las cuales forman parte del sello **Sidrerías de Asturias, Calidad Natural**, creado en 2017 para distinguir aquellos establecimientos que mantienen viva la esencia de esta tradición. En estos lugares, la sidra se marida con la mejor gastronomía regional, desde el emblemático cachopo hasta la inigualable fabada asturiana.

Gastronomía y sidra: una armonía

indispensable



Lejos de ser una simple bebida de acompañamiento, la **sidra** es un elemento indisociable de la gastronomía asturiana. Su acidez y frescura equilibran platos de intensidad marcada, como la fabada, resaltan el carácter de los quesos asturianos, en especial el **Cabrales**, y ensalzan la calidad de los pescados y mariscos del **Cantábrico**.

La **sidra** no solo se bebe; también se cocina. Recetas como la merluza a la sidra, las almejas en salsa de sidra o los

chipirones afogaos adquieren una nueva dimensión gracias a las notas frutales y ácidas que aporta esta bebida. En los últimos años, la cocina de vanguardia ha explorado nuevas formas de incorporar la sidra en elaboraciones contemporáneas, demostrando su versatilidad y potencial gastronómico.

Turismo sidrero: una experiencia inmersiva





El reconocimiento de la **UNESCO** también abre nuevas oportunidades en el ámbito del turismo. Cada vez más visitantes llegan a **Asturias** atraídos por la posibilidad de **sumergirse en el universo sidrero**: recorrer los llagares donde se produce, participar en la recolección de manzanas, asistir a concursos y festivales o simplemente disfrutar de una experiencia auténtica en las sidrerías más tradicionales.

La **sidra asturiana** no es solo un trago refrescante, sino una expresión viva de una cultura ancestral que sigue evolucionando sin perder su esencia. Hoy, con su reconocimiento como **Patrimonio de la Humanidad**, este legado se proyecta hacia el futuro con más fuerza que nunca. Razones de sobra para alzar el vaso, brindar y celebrar esta tradición que trasciende fronteras y tiempos, manteniendo intacta su autenticidad.