



escápate!  
Visita Asturias  
Asturias  
paraíso natural

#asturiasven

Descubre aquí tus escapadas en Asturias

Me gusta 8.981 Seguir a @dgastronomia 141K seguidores RSS

Suscríbeme GRATIS a diariodegastronomia.com

Martes, 28 de mayo de 2013

Última actualización: 09:52:21 AM GMT

Titulares: El Basque Culinary Center busca pro..

Buscar

PORTADA RESTAURANTES TENDENCIAS MERCADO NUTRICIÓN POLÍTICA ENTREVISTAS VINOTECA TURISMO BLOGS MÁS NOTICIAS

## ¿Desde cuándo se bebe sidra en Asturias?

DOMINGO, 26 DE MAYO DE 2013 10:25 DIARIODEGASTRONOMIA.COM



Me gusta

39

Twitter

33



El cultivo de manzano en **Asturias** está íntimamente ligado a su historia. A falta de testimonios escritos anteriores, existe constancia de la presencia de manzanos en esta Región antes de la invasión romana a través de los escritores latinos, remontándose la primera referencia histórica a la época de los astures.

### Los primeros vestigios

Respecto a los primeros vestigios de la sidra en el Principado, el Consorcio Regulador Denominación de Origen Sidra de Asturias destaca un escrito de Carmen Fernández Ochoa, directora de excavaciones arqueológicas del Xixón romanu, en el que asegura: "Ya antes de los romanos la sidra constituía bebida común entre los habitantes de Asturias. No poseemos datos seguros al respecto, pero la escasez de vino, empleado

únicamente en festines familiares — al decir de Estrabón— y la escasez de la cebada, así como la referencia de Plinio a manzanas, serían argumentos a favor de la elaboración ancestral de esta bebida típica de la región".

De la Edad Media existen abundantes testimonios que dan cuenta de la elaboración de sidra en Asturias. Las alusiones a pumares, pomifera, pomares, sicera, sidra y otros vocablos relacionados son constantes en documentos fundacionales de monasterios y abadías, en fueros, donaciones, testamentos y, a partir del siglo XI, en los contratos de mampostería o mampostura.

En los siglos XII y XIII, la explotación del manzano constituía la mayor riqueza arborícola de la región. Una muestra de la importancia económica de esta actividad es su regulación mediante los llamados contratos de mampostería, consistentes en la cesión de terreno de un particular a otro para la plantación de manzanos.

### La Edad Moderna

El siglo XVIII es el referente histórico de la extensión del cultivo de manzano de sidra en Asturias, como se recoge en los escritos de Francisco de Paula y Caveda y de Tomás López, quien en 1772 realizó trabajos cartográficos recogiendo datos sobre las principales producciones agrícolas.

Durante esta época Jovellanos documenta en varios de sus escritos los principales hábitos de consumo de los asturianos, mencionando la obligada presencia de la sidra como bebida regional en romerías y fiestas populares, además del importante consumo casero en el entorno rural, aunque también señala la mala situación económica en el entorno rural como el principal freno a su consumo.

A lo largo del XIX el mercado de la sidra queda condicionado por dos fenómenos: la emigración a tierras americanas y la evolución de la población asturiana hacia el interior de la región. El incremento demográfico en torno a núcleos comerciales e industriales origina un consumidor urbano-industrial frente al rural, variando sensiblemente los hábitos y las situaciones del consumo. Por otro lado, la emigración da lugar a la aparición de un importante mercado en América.

### Aparición de la sidra 'champagne'

En estos años se produce la aparición de la primera industria de sidra 'champagne', de la que es pionera la empresa Industrial Zarracina creada en 1857 en Gijón. Esta nueva sidra se obtenía por carbonatación de la sidra tradicional y la palabra "champagne" se asociaba con la efervescencia típica de este producto.



**G** **Diario Gastronomía** on Twitter

Follow

Diario Gastronomía has 141,520 Followers



PauleRoger



andrea\_RLz



dorobitg



Tort\_Adhesh



krlus26



IvanDoming



acomerseIm



MariscoGalici



jordI80\_90



AndalusGour

ESTUDIA EN BASQUE CULINARY CENTER!

INSCRIPCIÓN ABIERTA

Grado y Másteres

¡FÓRMATE CON LOS MEJORES!

basque  
culinary  
center

MONDRAGON  
UNIBERTSITATEA

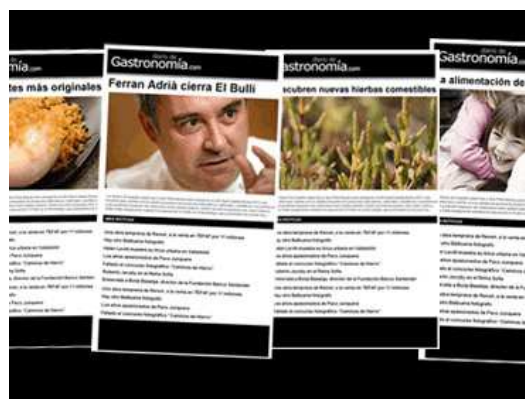
GAZTAKOZEMEN ENBETIK  
HABILITATZEN  
ERAKUNDAK DE ESPECIALIDAD  
GASTRONOMICAS  
SOCIETY OF GASTRONOMIC  
SCIENTISTS

Posteriormente serían varios los industriales que secundarían la iniciativa, fundando nuevas instalaciones orientadas a la elaboración de este nuevo producto que gozó siempre del aprecio de los consumidores del continente americano. La expansión por los mercados nacionales e internacionales populariza el producto fuera de la región y vincula fuertemente el nombre de Asturias con la sidra.

Artículos relacionados

- [Un buen plan: jornadas de sidra asturiana con ostras del Eo](#)
- [La sidra natural de Gijón llega a Madrid](#)
- [Jornadas de la sidra natural en Madrid](#)
- [Ruta a caballo por Gijón visitando dos llagares](#)
- [Los mejores escanciadores de sidra 2012](#)
- [Últimas expresiones artísticas de la sidra](#)
- [La sidra en 'su última expresión'](#)
- [El mejor plan para otoño: Ruta de la Sidra de Gijón](#)
- [Septiembre, buen mes para disfrutar del vino, la sidra y el aceite](#)
- [Catas gratuitas en los llagares, para presentar la sidra sobre la madre 2011](#)
- [La Sidra de Asturias, en la Cátedra de Ferran Adrià](#)

Me gusta A 8.981 personas les gusta esto. Sé el primero de tus amigos.



Enviar email    Compartir    Agrégalo como Favorito

Comentarios (1)

...

Felicidades no solo por el post sino por el blog en general, buena temática, interesante, instructivo y ameno. Un Saludo.



elpedidohosteleria , mayo 26, 2013 +0

Escribir comentario

Nombre

Comentario

Suscripción por correo electrónico (sólo usuarios registrados)

corto | largo

He leído y estoy de acuerdo con los términos de uso.

NUEVO COMENTARIO

diariodegastronomia.com

- Equipo Editorial
- Contacto
- Publicidad
- Creative Commons

ARRIBA