



Estás en [Guía Gastronomika](#) -
[Noticias](#) -

[¿En qué se diferencian la sidra vasca y la asturiana?](#)



Productos típicos

¿En qué se diferencian la sidra vasca y la asturiana?

Tienen en común que son los productos típicos de su tierra, sin embargo, se diferencian en sabor, producción e incluso, en el tipo de manzana que se utiliza

[Diariovasco.com](#) | 09/10/2013

No es que la sidra vasca sea mejor que la asturiana o viceversa, sino que se trata de una cuestión de gustos, si bien es cierto que, en lo que al mercado se refiere, la nuestra gana en prestigio a la asturiana, a pesar de que la producción autóctona sea menor que la del Principado.

De hecho, tal y como muestran los datos, **existen mucho menos productores de sidra en Euskadi que en toda Asturias** que nos aventaja en tal número sólo con la producción que se lleva a cabo en una de las sidrerías más importantes de Asturias.

La sidra vasca y la asturiana se diferencian en sabor, producción e incluso, en el tipo de manzana que se utiliza

En cuanto a si una se comenzó a producir antes que otras, los historiadores tampoco se ponen de acuerdo. Parece ser, por un lado, que fuimos nosotros quienes extendimos esta tradición por toda la cornisa cantábrica y que existen escritos de tal hecho, que se remontan al siglo XIII, sin embargo, hay otros que ya

hablaban de que los asturianos consumían este producto también por aquel entonces.

Sidra vasca vs sidra asturiana: diferencias

Dejando de lado los gustos, las principales diferencias entre la sidra asturiana y la vasca, son las siguientes:

- Nuestra sidra se mantiene a una temperatura inferior a la de los lagares asturianos, por lo que el resultado es un producto más ácido.
- Nosotros prensamos hasta 4 y 5 veces más el producto que los asturianos.
- La sidra asturiana se trasiega (cambiar el licor de tonel).

- El tipo de manzana utilizada.

Por lo demás, se trata de un producto totalmente natural y que cuenta con gran aceptación dentro y fuera de nuestras fronteras, en nuestro caso, debido principalmente a la importante labor que realizan los cocineros con su difusión.

Semana de la sidra en Gijón

Del 11 al 20 de octubre, Gijón acoge el festival 'Gijón de sidra', que este año celebra su quinta edición. Durante estos días la sidra será la protagonista de la ciudad asturiana, en la que las sidrerías contarán con el conocido 'palo de sidra' que incluye la degustación de sidra más un platillo de alguna receta o producto típico asturiano por el módico precio de 3 y 4 euros.

Por tanto, si estás pensando en acercarte estos días por Gijón, recuerda que puedes disfrutar de este producto y de los sabores tradicionales de la tierra a un precio muy módico. Nada mejor para ser tú mismo la persona que decida qué tipo de sidra le gusta más.

TORTILLA DE BACALAO

Iñigo Lavado nos explica paso a paso cómo preparar esta sencilla receta



VÍDEO

- [Vídeos de recetas y alimentación saludable](#)



vocento

© Copyright [DIARIOVASCO.COM Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.](#)
Camino de Portuete, 2. 20018 San Sebastián
C.I.F. A-20004073