



Asturie, un viaggio tra natura, storia e un sidro riconosciuto dall'UNESCO

La regione a nord della Spagna che si affaccia sul Cantabrico è meno conosciuta e più intima. Qui la cultura della natura, del cibo, del sidro e del buon vivere si fondono in esperienze indimenticabili

Nel cuore della Spagna verde, affacciata sul Cantabrico e abbracciata da montagne maestose, la **regione delle Asturie** è un **piccolo paradiso naturale** che non delude nemmeno sotto il profilo culturale ed enogastronomico.

Chi apprezza un turismo tranquillo, resterà affascinato dalle valli silenziose di questa regione del nord della Spagna, dalla freschezza dell'erba sotto i piedi, dall'aria salmastra del mattino e da una luce particolare che attraversa paesaggi intatti e rilassanti.



Pascoli in alta quota (Foto © Amar Hernández) – Turismo Asturias.

Le Asturie: un paesaggio modellato dalla natura e dal lavoro dell'uomo

La Regione si estende su circa **10.000 chilometri quadrati**, si affaccia sull'oceano con oltre 400 km di costa e più di 200 spiagge tra le meglio conservate della Spagna. Verso sud, le montagne superano i 2.500 metri e custodiscono antichi villaggi, pascoli, *pomaradas* (meleti) e i "*llagareras*", gli **impianti di produzione** in cui vengono accumulati ceste, sacchi e scatoloni di mele per la lavorazione. L'operazione successiva è la "*mayanza*" ossia la frantumazione dei frutti in piccoli pezzi per la pressatura, un tempo praticata a mano e oggi con macine meccaniche.



Alberi di mele per il sidro (Foto © Juan de Tury) – Turismo Asturias.

Le Asturie vantano **sette Riserve della Biosfera** riconosciute dall'UNESCO e, dal 1918, ospitano il **primo parco nazionale in Spagna**: il parco dei **Picos de Europa**, così chiamato perché era la prima terra europea avvistata dai naviganti che provenivano dalle Americhe. Il Parco è sottoposto a protezione ambientale per un terzo del suo territorio.

Il ricco patrimonio storico e culturale asturiano

Sorprende anche il patrimonio culturale: nelle Asturie si trovano **grotte preistoriche** e i **monumenti medievali di Oviedo**, **chiese preromaniche** e **cittadine vivaci**. Da non trascurare, l'origine del **Cammino Primitivo di Santiago de Compostela**, il più antico itinerario di pellegrinaggio della storia che – nel 2015 – è stato riconosciuto patrimonio dell'umanità dall'Unesco, insieme al Cammino del nord.

Cultura del Sidro nelle Asturie: patrimonio UNESCO

All'interno di una **gastronomia ricca e identitaria**, nel 2024 l'UNESCO ha attribuito alla **cultura del sidro** la valenza di patrimonio culturale immateriale dell'umanità, per la rilevanza storica e il forte legame con l'identità collettiva di un intero territorio. Le Asturie, infatti, producono oltre 10 milioni di bottiglie l'anno, attualmente **l'80% del sidro spagnolo**.



Mele e sidro (Foto © Noe Baranda) – Turismo Asturias.

Una bevanda identitaria

Il sidro asturiano non è solo una bevanda tradizionale ma un **rituale collettivo**, un sapere contadino trasmesso da generazioni e parte integrante della socialità quotidiana. Ogni fase, dalla raccolta delle mele alla spillatura, racconta una cultura profondamente radicata.

Nelle Asturie esistono **500 varietà di mele**, 76 delle quali sono riconosciute con la **Denominazione di Origine Protetta (DOP)**. Molte di esse sono acide o tanniche, quindi perfette per la fermentazione naturale: il risultato è un **sidro secco, leggermente torbido, dal grado alcolico moderato** e dalle spiccate note fruttate.

Viene servito nel modo tradizionale, attraverso il caratteristico *escanciado*, un gesto tecnico in cui il liquido viene versato da un'altezza di circa un metro per ossigenarlo e sprigionarne gli aromi.



Il tradizionale gesto dell'*escanciado* per versare il sidro (Foto © Jose Suárez) – Turismo Asturias.

Dalle pomaradas alle sidrerie

La cultura del sidro asturiano è strettamente connessa a una civiltà agricola tutt'altro che estinta, che si racconta attraverso un **turismo esperienziale ricco di attività, tra meleti e cantine**.

Durante la raccolta autunnale, oppure in primavera, quando la fioritura trasforma i campi nella tela di un artista, è possibile **visitare le aziende produttrici**, conoscere le varietà autoctone e comprendere il ruolo del sidro nella filiera agroalimentare locale.

Tour delle presse da sidro (llagares)

Queste visite consentono di conoscere il processo di lavorazione, dalla pressatura alla fermentazione, spesso con **degustazioni guidate** in cui si assaggiano **sidro naturale**, **sidro frizzante** e **sidro ghiacciato**, abbinati a salumi, formaggi e altri prodotti tipici.

Laboratori ed eventi

Durante tutto l'anno si svolgono **laboratori di *escanciado***, raccolte partecipative e le celebri *espichas*

, feste popolari in cui il sidro sgorga direttamente dalle botti, accompagnato da musica, balli e cucina tradizionale.



Bottiglie di sidro (Foto © Benedicto Santos) – Turismo Asturias.

Museo del Sidro delle Asturie

A Nava si trova un **museo interattivo** che fornisce tante informazioni sulla storia del sidro, sulla produzione e sulle abitudini sociali che ne caratterizzano il consumo. Si può visitare da soli, oppure prenotare uno dei tour guidati anche per famiglie. **Informazioni:** www.turismoasturias.es

Le sidrerie: identità, qualità e convivialità

Le sidrerie asturiane sono i ristoranti dove il sidro viene servito secondo tradizione, alla giusta temperatura e con la tecnica corretta, in un ambiente autentico e conviviale. Molte aderiscono al marchio di qualità **Sidrerías de Asturias**, che garantisce il rispetto degli standard legati alla cultura del prodotto.

Sono luoghi ideali per gustare le specialità regionali come la **fabada asturiana**, il **cachopo**, i **formaggi DOP** come il **Cabrales** e il **Gamoneu**, accompagnati da un buon bicchiere di sidro ben escanciato.



Una degustazione all'interno di una sidreria (Foto © J. Ramon Perez Ornia) – Turismo Asturias.

Un viaggio autentico nel nord della Spagna

Il riconoscimento UNESCO rappresenta una consacrazione, ma anche una responsabilità: quella di custodire un patrimonio culturale in armonia con l'ambiente e con la vita quotidiana delle persone.

Le **Asturie rappresentano una Spagna meno conosciuta**, più intima, dove la cultura del cibo, della natura e del buon vivere si fondono in esperienze indimenticabili.

Che si tratti di una degustazione tra i meleti, di una festa nelle sidrerie o di un'escursione nelle Riserve della Biosfera, il viaggio nella terra del sidro è un invito a rallentare, ascoltare e rilassarsi, vivendo una delle esperienze più coinvolgenti d'Europa.



Come arrivare nelle Asturie

L'[Aeroporto delle Asturie](#) (OVD) è collegato con voli diretti da Roma, Milano e Venezia, rendendo facilmente accessibile questa regione straordinaria a chi desidera vivere un itinerario tra natura, tradizione e sapori autentici.

Data di creazione

23/04/2025

Autore

enzo-radunanza