



La sidra se encuentra presente en todas las ocasiones lúdicas propias de la comunidad asturiana. Es el elemento central de las sidrerías y chigres de la región, extendiéndose su consumo a la mayor parte de los establecimientos hosteleros. Su papel en las romerías resulta igualmente fundamental, constatándose la presencia de puestos que la vendían, al menos, desde el siglo XVI. De igual modo, se demanda en todas las tradiciones festivas a lo largo del año, extendiéndose su consumo además a las celebraciones de carácter familiar. De hecho, en torno a ella se ha generado una ocasión propia, la espicha, que consiste en la apertura de un tonel y está asociada al consumo de alimentos propios de tal fasto y a la música y el baile. Tanto su vertiente mercantil, que se desarrolló a partir de una costumbre solidaria comunitaria, como la institucional han gozado de gran éxito a lo largo de los últimos tres siglos. Otras costumbres propias de la anterior sociedad campesina, en las que la sidra también desempeñaba un papel relevante, se han reformulado desde la óptica de la educación patrimonial. Tal es el caso, por ejemplo, del *amagüestu*, asociado a la degustación de sidra y castañas y que se verifica en todas las escuelas de Asturias.

La Buena Cofradía de los Siceratores de Asturias forma parte de la comunidad portadora de la Cultura Sidrera.

Roberto Llamedo (Presidente)

Ricardo del Río (Secretario)

BUENA COFRADÍA DE LOS  
SICERATORES DE ASTURIAS  
G-74350406



Cider can be found at all the Asturian community's typical festive occasions. It is the heart of the region's cider houses, or *chigres*, and is consumed at most hospitality establishments. Its role in processions is equally important, as it has been found that stalls selling it have existed at least since the 16th century. Likewise, it is drunk at all the festive traditions throughout the year, as well as at family celebrations. In fact, an occasion specifically for celebrating cider was started, known as the *espicha*, which consists of opening the cider barrel, eating food typical of this feast and enjoying music and dance. Both its commercial side, which developed from community-based solidarity traditions, and its institutional presence have been very successful over the last three centuries. Other customs typical of the former peasant society, where cider also played an important role, have been reformulated for the purposes of heritage education. This is the case, for example, of *amagüestu*, a celebration that involves drinking cider and eating chestnuts and takes place in all Asturias' schools.

The Cider Guild of Asturias is part of the Cider Culture preservation community.

Roberto Llamedo (President)

Ricardo del Río (Secretary)

BUENA COFRADÍA DE LOS  
SICEBRADORES DE ASTURIAS  
G-74350406