

Autores:

Fernando Goulart Rocha, Dr. Professor do Instituto Federal de Santa Catarina. Pós-Doutorando na Universitat Autònoma de Barcelona. Endereço profissional: Departamento de Geografia UAB, Campus Bellaterra, Edificio B. Tel.:+34 (935811527). Bolsista da CAPES - Brasil - Proc. nº 17929-12-1. E-mail: fernandogr@ifsc.edu.br

Sobre o autor: Possui Graduação em Geografia pela Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil. Na mesma universidade obteve os títulos de Mestrado e Doutorado em Geografia com pesquisas na área de Desenvolvimento Regional relacionadas à Dinâmica Regional e Processos Rurais. Desde 2007 é professor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC), Campus Florianópolis-Continente.

Antoni F. Tulla, Professor Catedrático do Departamento de Geografia da Universitat Autònoma de Barcelona. Endereço Profissional: Departamento de Geografia UAB, Campus Bellaterra, Edificio B, 08193. Tel.:+003435811527. E-mail: antoni.tulla@uab.cat.

Sobre o autor: Degree in Economics (UB, 1969), Doctor in Geography (UAB, 1982). Visiting Academic at Bristol University (UK, 1972-74), Durham U. (UK, 1990) and UNGS (Argentina, 2004). Director of the IEMB (1983-86), Geography Dpt. UAB (1986-89 and 2005-11), Vice-rector for Economic Affairs (1994-2002). Supervisor of 15 PhD and 34 MSc theses. Responsible of the Applied Research Group (Rural Studies and Planning Models) since 1994, participant in 21 competitive research projects and 15 research contracts. Publications: 107 until 2013.

ROTA TURÍSTICA DA MAÇÃ E DA SIDRA NO PRINCIPADO DAS ASTURIAS, ESPANHA

The Apple and Cider Tourist Route in the Principality of Asturias, Spain

Las rutas turísticas de la manzana y la sidra en el Principado de Asturias, España.

Resumo

O Principado das Asturias é a mais importante região produtora de maçãs de sidra da Espanha. Além disso, essa comunidade autônoma responde por aproximadamente 80% da sidra produzida no país. Neste contexto, é impossível tratar do turismo nas Asturias sem mencionar a sidra, os lagares e as sidrerias. Por sua vez, não há como se referir à sidra asturiana sem ressaltar as variedades autóctones de maçãs que conferiram à bebida, em 2003, a Denominação de Origem Protegida (DOP). *Objetivo:* Analisar a operação e divulgação da rota turística da maçã e da sidra no Principado das Asturias, Espanha. *Metodologia:* Foram realizadas visita a lagares, sidrerias e propriedades rurais no mês de julho de 2003. Também foram estudadas bibliografias referentes ao tema. *Resultados:* A rota da maçã e da sidra é promovida pelo Conselho Regulador da DOP “Sidra de Asturias” em parceria com a Secretaria de Agricultura do Principado. O Objetivo da rota é o de ampliar o mercado da bebida certificada e destacá-la como produto turístico regional. A operação da rota tem se viabilizado através de ações encampadas pelas oficinas municipais de turismo em conjunto com os guias de turismo locais. Nas propriedades rurais e nos lagares que recebem visitantes, a recepção dos grupos é realizada pelos produtores envolvidos com a atividade. *Conclusões:* A rota da maçã e da sidra no Principado das Asturias é exemplo exitoso de articulação entre fruticultores e lagareiros em favor da atividade turística. Os roteiros e as campanhas de marketing desenvolvidas para a rota são igualmente bem planejados e executados.

Palavras-chaves: Sidra, Maçã, Rota, Asturias, Espanha.

Abstract

The Principality of Asturias is the biggest apple-cider producing region in Spain, and represents nearly 80% of the country's cider production. Thus we cannot talk about tourism in Asturias without mentioning cider, the *llagares* (cider houses) and *sidrerías* (cider taverns). Further, we should not discuss Asturian cider without highlighting the local apple varieties, which earned the beverage the certification of *Denominación de Origen Protegida (D.O.P* – a government-conferred quality benchmark) in 2003. *Objective:* to analyse the operation and dissemination of the apple and cider tourist route in Asturias, Spain. *Methodology:* We visited *llagares*, *sidrerías* and farms in July 2013. We also reviewed relevant bibliographies. *Results:* The apple and cider tourist route is

promoted jointly by the Regulatory Council of the D.O.P “Asturian Cider” and the Principality’s Agricultural Ministry. The objective of the route is to expand the certified beverage’s market and to make it stand out as a regional tourist product. The operation of the route has been implemented through actions taken by municipal tourist offices working together with local tour guides. In the cider farms and *llagares* which host visitors, it is the producers themselves who receive groups of tourists. *Conclusion:* The apple and cider route in Asturias is a successful example of articulation between fruit-producers and cider-makers to promote tourism. Route guides and marketing campaigns for the route is likewise well planned and carried out.

Keywords: Cider, Apple, Route, Principality of Asturias, Spain.

Resumen

El Principado de Asturias, es la principal región productora de manzanas y sidra en España, ya que representa cerca del 80% de la producción de sidra del país. Entonces, no podemos hablar de turismo en Asturias sin mencionar la sidra, los *llagares* (graneros donde se produce la sidra) y las sidrerías (tabernas o casas de la sidra donde esta se vende y se consume). Además, no podemos hablar de la sidra Asturiana sin enfatizar las variedades locales de manzanas, ya que la bebida ha obtenido la certificación de *Denominación de Origen Protegida (D.O.P.* – una concesión de referencia de calidad por parte del gobierno) en el 2003. *Objetivo:* analizar el funcionamiento y la divulgación de las rutas turísticas de la manzana y la sidra en Asturias, España. *Metodología:* Se han visitado los *llagares*, *sidrerías* y explotaciones agrarias en Julio del 2013. Asimismo, se ha revisado la bibliografía más relevante. *Resultados:* Las rutas turísticas de la manzana y la sidra son promovidas conjuntamente por el Concejo Regulador de la D.O.P. “Sidra Asturiana” y la Consejería de Agricultura del Principado. El objetivo de las rutas es expandir el mercado de la certificación de la bebida y hacer que destaque como un producto turístico regional. Se ha mejorado el funcionamiento de las rutas a través de las acciones realizadas por las oficinas de turismo municipal, junto con guías locales de la ruta. En las explotaciones agrarias de sidra y los *llagares* que acogen visitantes, son los mismos productores quienes reciben a los grupos de turistas. *Conclusión:* Las rutas de la manzana y la sidra en Asturias son un ejemplo exitoso de la articulación entre productores de fruto y fabricantes de sidra para promover el turismo. Las guías de ruta y las campañas de marketing para las rutas, están igualmente bien planeadas y realizadas.

Palabras clave: Sidra, Manzana, Ruta turística, Principado de Asturias, España.

1. INTRODUÇÃO

O Principado das Astúrias (figura 1) é uma comunidade autônoma da porção setentrional da Espanha. O território asturiano, situado entre a Cordilheira e o Mar Cantábrico, possui mais de 1200 Km² de área com altitudes acima de 1200 metros ($\pm 12\%$ do total), e aproximadamente 45% da superfície ocupada por terrenos florestais. Por sua vez, 54,43% das terras do Principado são áreas legalmente protegidas sob a tipologia de paisagens, monumentos, parques e reservas naturais. (IAE, 2012).

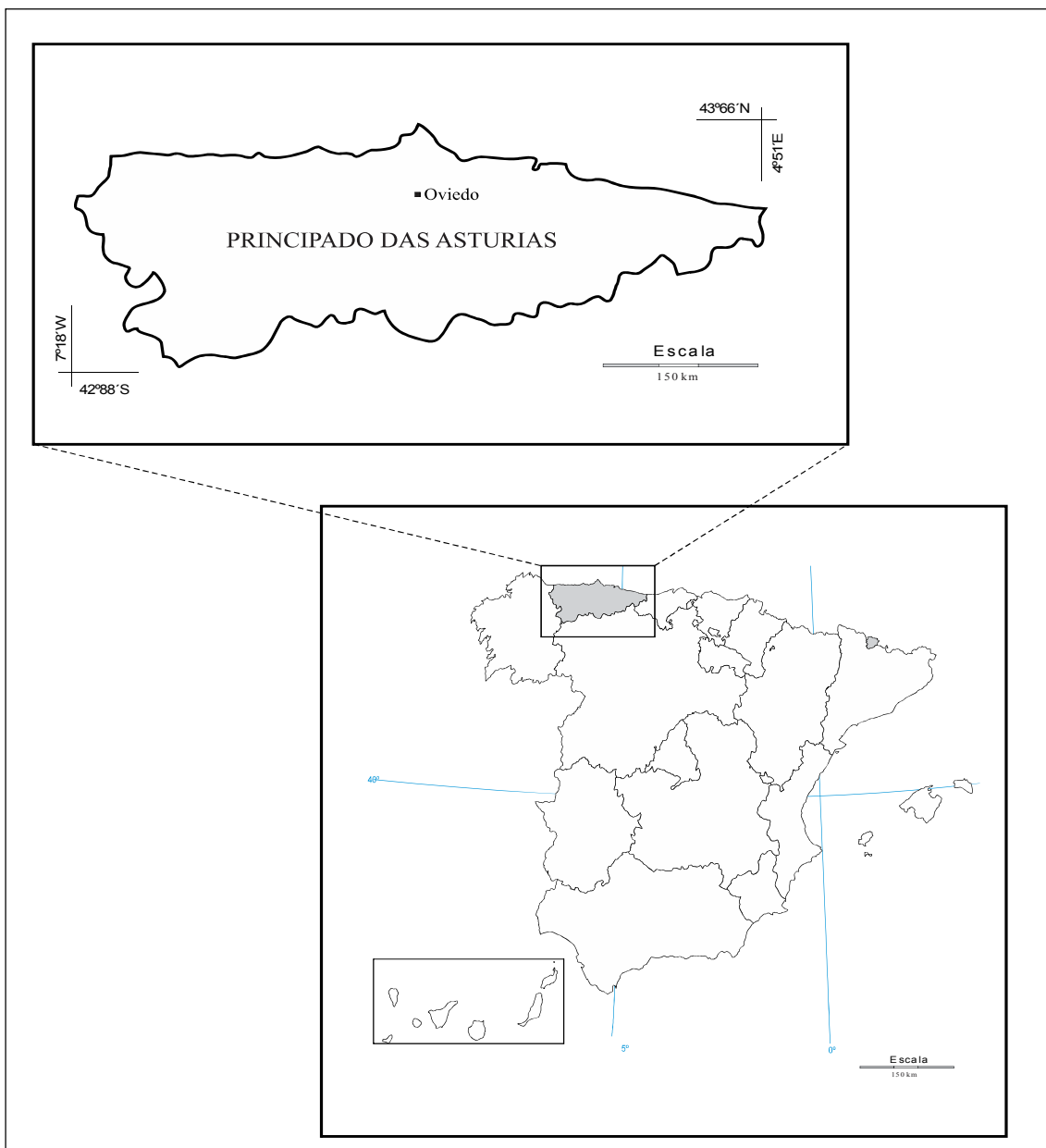


Figura 1: Localização do Principado das Astúrias na Espanha.

Asturias destaca-se também pelas praias, rios, lagos, elementos da fauna e da flora que, em conjunto, repercutiram na construção da imagem “Asturias Paraíso Natural” promovido pelo Portal Oficial de Turismo local. (ASTURIAS, 2013). Por outro lado, essa comunidade autônoma busca ser reconhecida por seus atrativos turísticos históricos, culturais e esportivos, propondo-se à valorização dos espaços urbanos e rurais, das tradições e do modo de vida que a caracteriza.

A promoção do turismo nas Asturias está estabelecida em ressaltar diferentes atrativos a fim de distinguir as potencialidades turísticas do Principado. Nesse sentido, convém recordar que no território asturiano estão situadas três importantes rotas do Caminho de Santiago de Compostela: o Caminho Antigo, partindo de Oviedo em direção a Lugo; o Caminho do Salvador, que interliga León e Lugo através de Oviedo; e o Caminho da Costa, ao longo da Costa Cantábrica. (AALACS, 2013).

Além das tradicionais e consagradas romarias religiosas, Asturias tem investido mais recentemente no chamado Turismo de Aventura (prática de *trekking*, canoagem, vela, escalada, caça e pesca); no Turismo Patrimonial e Cultural (visita a museus, teatros, concertos, óperas e a assentamentos humanos pré-históricos), bem como no Turismo Gastronômico. Nesse segmento, destaca-se pela qualidade e variedade de produtos agropecuários em que se sobressaem carnes, pescados, lácteos e derivados, além da sidra. Em detrimento da qualidade da bebida que produz, Asturias é conhecida internacionalmente como a mais importante região sidreira no mundo. (MATTHEWS, 2009; VOTH, 2010). Sobre o volume produzido do fermentado, Asturias é a maior comunidade produtora da Espanha, superando as demais regiões da Galícia, de Navarra e do País Basco. (MAGRAMA, 2013). Segundo Escalada (2012), essa comunidade responde atualmente por cerca de 80% da produção nacional da bebida, sendo que em termos de estrutura física de produção, há dois principais tipos de empresas processadoras

de maçãs de sidra: os *lagares* tradicionais, os quais operam com mão de obra familiar e onde o volume de produção alcança até oitenta mil litros ao ano e; e as indústrias sidreiras, com produção anual superior a um milhão de litros. Pela importância econômica e cultural que representa, torna-se, portanto, impossível referir-se às Astúrias sem mencionar a sidra, os *lagares* e as sidreiras.

Em termos históricos, conforme De La Fuente e Noguero (2009) há relatos de produção de sidra nas Astúrias anterior à chegada dos romanos à Península Cantábrica (Sec. I a. C), confirmando a presença de macieiras antes mesmo da expansão das variedades introduzidas pelos colonizadores. Nessa comunidade autônoma, conforme Torre et al. (2002), a macieira da espécie *Malus sieversii* é espontânea e a *Malus domestica* introduzida. Essas duas espécies, em contato, rapidamente se hibridaram originando variedades de maçãs de sidra do tipo ácidas, amargas, doce-amargas e assim por diante. A hibridização determinou uma riqueza varietal de macieiras as quais foram conservadas pelos agricultores, sobretudo aquelas de maior interesse para produção da bebida.

Ademais, desde 2003, a sidra elaborada no Principado das Astúrias é certificada com a Denominação de Origem Protegida, regulamentação pleiteada com o propósito de conservar o cultivo das variedades de maçãs de sidra nativas e de defender e ampliar o mercado consumidor da bebida produzida. A DOP “Sidra das Astúrias” se estabeleceu no contexto do processo de revitalização do produto nessa região da Espanha após um período de descenso no cultivo de macieiras e dos estabelecimentos processadores da fruta em virtude da ascensão e hegemonia da atividade pecuária, particularmente bovina de leite e de corte, entre as décadas de 1970-1990.

Atualmente, a certificação de origem protegida da sidra agrega por meio da organização coletiva produtores de maçã e *lagareiros*, os quais estão submetidos aos

controles de qualidade pelo Conselho Regulador, instância certificadora e promotora da marca “Sidra das Astúrias”. Em âmbito regional, os resultados alcançados com a DOP têm sido favoráveis considerando a instauração de uma reserva de mercado para os produtores de maçã, medida fundamental para a valorização e revigoração da atividade. Além disso, a certificação tem se mostrado benéfica no sentido de restaurar a operação dos lagares diante da divulgação, reconhecimento e abertura de mercado para a sidra asturiana.

A distinta trajetória no cultivo de macieiras e no preparo da sidra, sobretudo da sidra certificada, emblema da paisagem e da cultura do norte espanhol, coincide ainda com a promoção da Rota Agroalimentar da Maçã e da Sidra do Principado das Astúrias. A rota agroalimentar, proposta com o objetivo de oferecer visibilidade e renda aos envolvidos com a atividade, inclui a visita a propriedades fruticultoras, lagares e sidrerias, reconhecidos pela excelência da produção e qualidade da matéria-prima, produtos e serviços que oferecem. (ASTURIAS, 2013).

2. METODOLOGIA

Foram realizadas visitas técnicas acompanhadas de um guia de turismo local a lagares, sidrerias e propriedades rurais em Gijón, Nava, Cabranes e Villaviciosa na primeira quinzena do mês de julho de 2013. Os dados de campo foram coletados a partir de entrevista semiestruturada com os responsáveis pela recepção de turistas nos estabelecimentos visitados. Os resultados foram compilados considerando as variáveis: produto turístico, operação e abrangência geográfica. Foram levantados ainda dados socioeconômicos e bibliografias relacionadas ao tema.

3. RESULTADOS

3.1. Produto turístico

De acordo com Voth (2010), os produtos agroalimentares localizados são elementos do patrimônio material e se convertem em recursos turísticos gastronômicos. Esses produtos estão vinculados a um contexto cultural e territorial específico e, nesses termos, são frequentemente considerados típicos de uma região. Para Caldentey & Gomes (1996 apud Voth 2010), pode-se considerar típico um produto ligado espacialmente a um território e culturalmente aos costumes ou modos locais, com um mínimo de permanência no tempo e possuindo certas características qualitativas que o diferenciam de outros produtos.

O Principado das Asturias se destaca pelos produtos tomados como típicos reconhecidos internacionalmente pela sua qualidade, entre os quais queijos, vinhos, cereais, farinhas, pães, legumes, embutidos e derivados de leite e carne. Além desses, desde 2003 a sidra elaborada nas Asturias é certificada com a Denominação de Origem Protegida, regulamentação obtida com o propósito de recuperar e conservar o cultivo das variedades de maçãs de sidra e ampliar o mercado consumidor da bebida produzida nessa comunidade autônoma.

A DOP “Sidra das Asturias” se estabeleceu no contexto de revitalização da sidra produzida nessa região da Espanha após um período de descenso no cultivo de macieiras e dos estabelecimentos processadores da fruta em virtude da ascensão e hegemonia da atividade pecuária, particularmente bovina de leite e de corte, entre as décadas de 1970-1990. Além disso, o selo de origem visa a substituir a tradicional qualificação da sidra pelo sabor ou seu comportamento no copo, por critérios mais objetivos e claros para o consumidor, o que tem repercutido em investimentos importantes na modernização dos lagares e melhora na qualidade sensorial da bebida. (VOTH, 2010).

Complementarmente, o Conselho Regulador da DOP “Sidra das Asturias” esforça-se em promover o produto no mercado visando que os consumidores prefiram adquirir

sidras certificadas. Nesse sentido, segundo Víctor Llera (RCRDOP, 2010: p.7), ex-presidente do Conselho Regulador, “la gran dificultad no es conseguir productos de calidad, sino transmitir estas diferencias para que el consumidor esté dispuesto a pagar un poco más.”¹

No contexto de tal esforço, desde 2004 a marca “Sidra das Asturias” busca se promover por meio da participação em eventos e tem investido em campanhas publicitárias com o propósito de destacar-se comercialmente. Conforme María Rodríguez Gonzáles (RCRDOP 2013, p.8), gerente do Conselho Regulador, “la mitad de nuestro presupuesto se destina al control de calidad y la otra mitad a la promoción [de la sidra].”²

Entre as iniciativas de divulgação do produto estão o Salão Anual de Apresentação da Colheita da Sidra DOP, o Festival da Sidra Natural de Gijón e o Festival da Maçã de Villaviciosa. Além disso, campanhas de marketing tais como “apadrinhe uma macieira e ajude a manter a sidra 100% asturiana”, “investigando a origem” e “um brinde à origem”, ilustram mecanismos adotados pelo Conselho Regulador a fim de estimular os consumidores na eleição da sidra DOP como preferencial para compra.

Para o conselho regulador da sidra, as campanhas de divulgação são importantes porque o consumo da bebida certificada contribui para que os agricultores continuem produzindo as variedades locais de maçãs de sidra. Ademais, a difusão da qualidade da sidra natural asturiana é essencial para que a bebida alcance outros mercados consumidores além do espanhol.

3.2. Operação e abrangência geográfica

¹ A grande dificuldade não é conseguir produtos de qualidade, mas transmitir essas diferenças para que o consumidor esteja disposto a pagar um pouco mais. (tradução nossa)

² Metade do nosso orçamento se destina ao controle de qualidade e a outra metade a promoção [da sidra]. (tradução nossa).

A Rota Turística da Maçã e da Sidra, integrada às demais estratégias de marketing com o propósito de oferecer visibilidade às atividades locais de produção da maçã e elaboração da sidra, coloca-se como fonte de renda complementar para lagareiros e fruticultores asturianos. Baseada na atividade turística como estratégia de diversificação da renda, a implantação de roteiros turísticos ilustra apenas uma experiência, entre um conjunto de atividades que se associam a rotina das tarefas rurais, a fim de contribuir para a permanência das famílias de agricultores nas áreas rurais europeias. Na maior parte das vezes, esse tipo de atividade está consorciado com medidas que visam a valorização ou revitalização de determinado produto e cultura agroalimentar.

Nessa direção, o próprio regulamento do Conselho da Comunidade Econômica Europeia relacionado aos procedimentos para concessão de selos de Indicação Geográfica (IG) enfatiza que, por parte dos produtores, produtos com determinadas características podem tornar-se um trunfo para o mundo rural, sobretudo nas regiões menos favorecidas, contribuindo para a elevação de renda dos agricultores e sua fixação nas áreas rurais. Não por menos, os processos de certificação de origem necessitam associar o produto certificado à identidade cultural da região produtora e apresentar alguma relação com as políticas de promoção do turismo local.

Para tanto, a Rota Turística da Maçã e da Sidra inclui estabelecimentos diretamente envolvidos com a recepção de turistas na região produtora, entre os quais hotéis, bares, restaurantes, confeitarias, lagares e sidrerias. A rota é divulgada em sítios eletrônicos e materiais impressos, sendo que por meio deles é possível identificar os atrativos oferecidos e eleger os de interesse a serem visitados. Nesse aspecto, a rota caracteriza-se por ser autogestionada, não havendo um desenho pré-determinado a ser seguido pelo visitante.

Nos materiais de divulgação da rota constam informações como: nome e atividade dos estabelecimentos participantes, dias e horários de funcionamento, preço cobrado pelo serviço, método de reserva e endereço. Cada estabelecimento tem autonomia para definir as atividades que pretende incluir na rota devendo, para tanto, anunciar os produtos que oferecem. Além disso, é obrigatório que disponibilizem algum responsável para atendimento dos grupos no momento da visita. As atividades propostas pelos estabelecimentos credenciados incluem: a) visita a lagares tradicionais e empresas com o propósito de conhecer as etapas do processo de elaboração da sidra e suas características sensoriais; b) apresentação do modo asturiano de servir a sidra; c) degustação da bebida associada a preparações típicas da gastronomia regional; d) degustação de produtos culinários à base de maçã e sidra; e) visita à *pomaradas*; f) coleta de maçãs e preparação da sidra artesanal pelo próprio visitante; g) visita ao Jardim Botânico (em Gijón) onde se apresenta a origem da macieira e da maçã de sidra, h) visita ao Museu da Sidra (em Nava) e i) tratamentos estéticos com uso de maçã.

A parte os produtos e serviços apontados, desde 2010 um trem turístico percorre a “Comarca da Sidra” partindo de Gijón. O itinerário do trem inclui visitas ao Museu da Sidra em Nava, lagares, queijarias e estabelecimentos gastronômicos. Nessa comarca, a qual abrange os Municípios de Bimenes, Nava, Sariego, Colunga e Villaviciosa (figura 2), estão estabelecidos os principais atrativos da rota turística em questão.



Figura 2: Municípios que integram a Rota Turística da Maçã e da Sidra no Principado das Astúrias

Esses municípios, segundo Voth (2010), são os que apresentam maior número de *pomaradas* (plantações de maçã), lagares e sidrerias e, portanto, têm maior potencial de desenvolvimento de um turismo cultural apoiados na sidra. Apesar disso, é possível que outros municípios estabeleçam suas próprias rotas locais de Sidra, como a situada em Gijón.

A rota pode ser realizada com ou sem agenciamento de oficinas de turismo ou guias locais. A recepção de visitantes nos lagares e propriedades rurais é realizada, em geral, pelo proprietário, por técnicos da área de produção ou por condutores contratados

especificamente para este fim. Nas propriedades rurais, a visita é feita com acompanhamento de algum membro da família e, circunstancialmente, quando o proprietário recebe turistas que se comunica em outro idioma, pode acontecer de haver um tradutor. As oficinas municipais de turismo cumprem o papel de informar os turistas e indicar profissionais para acompanhar grupos nos atrativos, caso necessitem. Esses escritórios têm importante função de divulgação das rotas turísticas, haja vista ser freqüente que os visitantes os procurem a fim de que possam levantar as opções de lazer oferecidas no entorno onde estão hospedados.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A rota turística da maçã e da sidra no Principado das Asturias é exemplo exitoso de articulação entre fruticultores e lagareiros em favor da atividade turística. Capitaneada pelas agencias locais de turismo e associada aos programas de divulgação da sidra produzida nessa comunidade autônoma, a rota envolve a visita a propriedades rurais, lagares e estabelecimentos comerciais que oferecem produtos ou serviços relacionados aos mencionados produtos.

Essa rota está relacionada ainda à promoção da sidra com denominação de origem protegida dessa comunidade autônoma com o propósito de divulgar a bebida entre os turistas. Convém ressaltar que selos de certificação de origem necessitam de campanhas de marketing e programas turísticos associados a fim de que promovam o recurso certificado e aproximem os consumidores da sua área de produção. Por outro lado, é importante mencionar que a concepção de uma rota turística articulada à divulgação do selo de origem protegida se faz necessária porque a obtenção de um distintivo de qualidade para um produto somente faz sentido se tal marca servir de fato para significar para o consumidor alguma informação a respeito da região geográfica de procedência e

sua implicação na qualidade do produto. Nesse aspecto, avaliam-se as campanhas de marketing desenvolvidas para a rota como bem planejadas e executadas.

Os roteiros sugeridos pela rota caracterizam-se por serem autogestionados à medida que o próprio visitante é quem decide o itinerário que pretende realizar. Vale mencionar, segundo dados compilados por Voth (2010) a respeito do perfil do turista do Museu da Sidra em Nava, no ano de 2007, que as visitas eram majoritariamente individuais. Em relação a tal característica da rota, percebe-se, todavia, que se de um lado a autogestão favorece a realização do itinerário de visitas ao gosto do cliente, de outro exclui ou inibe a incorporação de agências privadas e guias de turismo na comercialização dela. Nesse ponto, é provável a necessidade de ajustes operacionais de modo a conciliar os interesses da rota turística ao trabalho dos profissionais do turismo aí instalados.

Por outro lado, a abrangência geográfica da rota está bem delimitada e incorporada aos demais eventos e rotas turísticas da sidra no Principado, como a de Gijón. Ademais, os estabelecimentos participantes são diversificados, destacando-se positivamente os resultados alcançados com a incorporação de propriedades rurais e lagares tradicionais à rota, implicando em uma fonte de renda complementar aos produtores locais de maçã e de sidra. Nessa direção é importante destacar a iniciativa do Turismo Agroalimentar Artesanal por meio do “*Trasiegu*”, o qual oferece aos visitantes da Comarca da Sidra a possibilidade de conhecer as etapas de elaboração dos produtos típicos locais, as propriedades rurais e as instalações de produção agroalimentar em empresas e espaços artesanais, além da degustação e compra de tais artigos.

Por último, avalia-se como satisfatória a qualificação dos estabelecimentos na recepção de turistas. Na mesma direção, são de excelente qualidade os materiais de divulgação da rota turística e o serviço prestado pelas oficinas municipais de turismo no atendimento a visitantes.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

ASOCIACIÓN ASTUR-LEONESA DE AMIGOS DEL CAMINO DE SANTIAGO. 2013. *Los Caminos de Santiago Asturianos*. Disponível em: <http://www.caminosantiagoastur.com/los-caminos-de-santiago-asturianos/>. Acesso em: 16/09/2013

ASTURIAS (2013) Ruta de la manzana y la sidra. [Acedido em 06 de setembro de 2013]. http://www.alimentacion.es/imagenes/es/Ruta_de_la_Manzana_y_la_Sidra_tcm5-38421.pdf.

DE LA FUENTE, E. D.; NOGUERO, M.D.B (2009) *Descripción de las variedades de manzana de la D.O.P. Sidra de Asturias*. Villaviciosa: SERIDA.

ESCALADA, A. R. *El sector de la sidra: análisis económico y financiero*. 2012, 47p. Trabajo final de Máster Universitario en Sistemas de Información y Análisis Contable, Universidad de Oviedo. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/10651/4220>>. Acesso em: 15/07/2013.

INSTITUTO ASTURIANO DE ESTADÍSTICA - IAE (2012) Sociedad Asturiana de Estudios Económicos e Industriales. *Datos básicos de Asturias 2012*. Oviedo.

MATTHEWS, D. (2009). Cider abroad: Introduction, Spain, France, en: CAMBRA (ed.): *Cider*. St. Albans: 134-150.

MINISTÉRIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE – MAGRAMA (2013) Gobierno de España. Avance Anuario de Estadística 2012: Producción del manzano en España. *Relatório*. Madri.

REVISTA CONSEJO REGULADOR DE LA DOP. EL Consejo en cifras. *Revista del Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias*, Villaviciosa, n. 1, abril. 2010. Cuaderno nuestros temas. p. 8-15.

REVISTA CONSEJO REGULADOR DE LA DOP. EL Consejo en cifras. *Revista del Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias*, Villaviciosa, n. 4, mayo. 2013. Cuaderno nuestros temas. p. 10-15.

TORRE, B. G., GONZÁLES, P., DÍAZ, B.A (2002) Análisis del sector de la sidra: retos actuales y perspectivas de futuro. *Revista Española de Estudios Agrosociales y pesqueros*. Ministério da Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, n. 194.

VOTH, A. (2010) Productos típicos regionales como recurso patrimonial y atractivo turístico: sidra y desarrollo regional en Asturias. In: XII COLÓQUIO IBÉRICO DE GEOGRAFIA, Porto, 2010. *Anais...Porto: XII CIG*, 15p.