

LA SIDRA

Espublización del ensame sidreru

www.lasidra.as

Númeru 100 - Abril 2012

3€



100

¿Cómo reconocer la única sidra 100% asturiana?

Novalín



Sidra Orizón, S.L.

Prau Monga



Sidra Angelón, S.L.

Ramos del Valle



Sidra Fran, S.L.

Val d'Ornón



Sidra Menéndez, S.L.

El Santu



Sidra Canal, S.L.

Escalada



Asturvisa

Solaya



Sidra Quelo, S.L.

Llosa Serantes



Mª Carmen
Trabanco Camín



Denominación de Origen Protegida

Val de Boides



Llagar Castañón, S.L.

Villacubera



Sidra Cortina
Coro, S.L.

Zyθος



Lagar Herminio, S.L.

Zapica



Sidra Buznego, C.B.

El Carrascu



Sidra Acebal, S.L.

Molín del Medio



José Tomás Meana

Llaneza



Llaneza
Martínez, S.L.

Sopeña



Martínez Sopeña
Hnos, S.L.



Busca la contra
etiqueta Sidra D.O.P.



MIRAES SO LA SIDRA

SIDROGRAFÍA

ETIQUETA COMEMORATIVA

100 PORTAES

7

PRIMER SIDRE L'AÑU 2.012

34

SIDRACRUCIS '12

48

ENCAMIENTOS

54

XXV JORNADAS DEL CABRITU CON PATATINOS

56

VII MERCÁU DE PRIMAVERA

60

AXENDA

64

ACTUALIDÁ

66

COLLEICIÓN D'ETIQUETES

80

DE CHIGRE A CHIGRE

82

EL MESÓN DE AURELIO

LA CATA DEL MILÁN

BOAL DE RONCAL

PRODUCTU ASTURIANU

88

COASA. PRODUCTOS ARTESANOS ASTURIAOS



ELECCIÓN NATURAL
www.sidrajr.es



LA SIDRA

Abril **2012**

Númeru **100**

Edita: Espublizastur S. L.
pal Ensame Sidreru
Depósitu Llegal: AS-03324-2003

ENSAME SIDRERU
Prendes Pando 11. Baxu
33207 Xixón - Asturias

lasidrainfo@yahoo.es
Tlf.: 652 594 983

3000 Ejemplares

Portada:

Xurde Margaride
(xurde@fotoperiodistas.org)



Redaición

Llucía Fernández Marqués
llucia@lasidra.as
Tlf.: 652 59 49 83

Direutor Creativu de Publicidá

Luis Alberto González Zazo
Tlf.: 618 44 50 00
puzzlepublicidad@yahoo.es

Semeyes

Archivu Ensame Sidreru, Anzu
Fernández, Xurde Margaride, J.
Eloy, Lujó Semeyes,

Otros collaboraores

Abel Martínez González, Alberto del
Pozo, Arancha Ortiz López, Germán
Busque, Inaciu Hevia Llavona, Ma-
nolo Armayor Rodríguez, Nora Mar-
qués, Pablo R. Guardado, Roberto
González Quevedo, Xuacu Fernandi
Güerta, Alejandro Riesco Rocés,
Manuel G. Busto, Daniel Pedrayes,

Dellegáu européu

Eduardo Vázquez Coto
eduardocoto@lasidra.as

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

www.lasidra.as

info@lasidra@gmail.com

*LA SIDRA nun comparte necesariamente
la opinión de los articulistes.*

CASA Restaurante - Sidrería

ferino

Ctra. Carbonera, s/n ROCES Teléfono 985 38 04 71 GIJÓN

gijón



Instituto Reumatológico

Dr. Marcos Marqués

www.institutoreumatologico.com

c/ Uría 19 - 1º izda

T. 985 27 06 73

33001 OVIEDO / UVIÉU

c/ Instituto, 17 - 1º A

Tel. 985 35 61 35

33201 GIJÓN / XIXÓN

Carreño Miranda 11 - 5º C

Tel. 985 52 11 32

33400 AVILÉS

CENTRO COLABORADOR CON LA EUEF DE LA UNIVERSIDAD DE OVIEDO

Mirades so LA SIDRA



“Orgullosos ¿como sinón? asina mos sentimos, al algamar esti número 100 de LA SIDRA. Son cien meses de trabayu, cien mil enfotos, cien mil pruyimientos y cien mil satisfacciones, les que la sidre y LA SIDRA nos dieron estos ocho años llargos de lluchar pola sidre, de rescatar vezos y recuperar la tradición, de desixir respetu, d’informar, de formar, de celebrar, d’organizar Sidracrucis, Primeres sidres, tours, sidrocoles, visites, viaxes, mayaes... d’acercavos l’actualidá y de compartir con tolos nuestos llectores lo muncho que la sidre significa pa nós y pa esti país.”

LLUCÍA FERNÁNDEZ MARQUÉS, REDACTORA DE LA SIDRA

Cien ye un número reondu, prestosu, afayaizu p’aparar un ratín (non muncho, que l’actualidá sidrera va rápida y nun espera por naide) y echar una miraina atrás.

Ver lo fecho, valorar l’avance, el trabayu, a vegaes en comuña, a vegaes solos.

Ver los pasos que dió la sidre, p’alantre y p’atrás, la hestoria piquiñina, recoyía por esta revista, que se torna la hestoria grande cuando se mira con una visión de más d’ocho años.

Nos mirámonos y malque igual ta mal decilo, préstanos. Ñacimos siendo la única revista cientrada 100% na cultura sidrera y, 100 números dempués, segui-

mos siéndolo.

Entamemos siendo un cartafueyu de catorce páxines “enllenu de bones intenciones” y medramos fasta la revista que güei ties nes manes; entamemos faciendo espiches, tours y Sidracrucis pa escasamente venti presones y agora entamamos festivales pa munchos miles...

Pero ye importante, imprescindible, buscar la mirada d’otros, entugar comu se mos ve dende fuera, buscar, non l’afalagu que siempre presta, sinon tamién la crítica costructiva, el comentariu que mos faiga meyorar. Porque ye prestoso mirar p’atrás, pero ye necesario mirar p’alantre.



María LaVilla Mezinger

“La trayectoria es francamente buena. Desde su nacimiento, en la Asociación del Bulevar de la Sidra de Gascona, apostamos por ella. Esta iniciativa nos pareció muy positiva y muy necesaria para el sector.

La evolución de la revista en estos años ha sido sorprendente. Recuerdo que en un principio era una revista delgadina, que tenía una información justa con un diseño y unas fotografías llenos de buenas intenciones. A día de hoy es casi un libro cargado de contenidos y con una gran calidad en todos los aspectos. El sector ha ido creciendo y se necesitaba un medio de comunicación especializado, tanto para que el público en general conociera mejor el mundo de la sidra, como para que los profesionales tuviéramos información más fresca del entorno sidrero.

Sin duda -la publicación- ha tenido, además de un espíritu informativo, un sello de difusión cultural del mundo de la sidra desde todas sus caras. Este tipo de revistas nos ayuda a ir evolucionando en nuestra percepción del sector. Para Gascona, el Bulevar de la Sidra, la cobertura recibida ha sido una garantía de difusión de nuestras actividades. Todo que agradecer. Solo nos queda felicitarnos y, en este trabajo conjunto, animar a la gente a que siga consumiendo sidra de Asturias y disfrutando de nuestras tradiciones, como los cancios, la preba, etc...”

María Lavilla Mezinger
(Asociación de Hosteleros Boulevard de Gascona).

“La revista da un xiru a la sidra, llogrando mantene-se toos estos años mientras otros fueron cayendo.

Yo creo que ye porque, a diferencia d’otres, ésta acércase a los llagares y a les sidrerías.

Lo que ye’l mercáu de la sidre n’Asturies, sigue igual que va unos años, sin subides, pero sin embargu ta dando un saltu hacia l’esterior”.

Julián Castañón, llagareru (Castañón).

“Está bien ya que realza la sidra que también está en un buen momento; La gente encuentra en ella información sobre eventos a los que acudir, tiene una evolución “grandina””.

Miguel Concha, Presidente del Barriu La sidra (Sidrería Parrilla Antonio).



Julián Castañón.



Luis Buznego

“Aparte de la buena calidad de la publicación respecto a “continente y contenido” la revista acerca la sidra al público.

Respecto a la sidra, no hay cambios notables en los últimos quince años dentro de los llagares o la sidra tradicional, puesto que los avances y cambios fueron anteriormente, lo que sí es novedoso es la cantidad de nuevos productos relacionados con la sidra que están saliendo al mercado, lo que es muy interesante y positivo”.

Luís Buznego, llagareru, (Buznego).

“Asequible e informativa para el público general, contando con temas más variados cada vez”

Consuelo Busto (Mayador), llagarera y Presidenta de la A.S.A.

“Ye una publicación mui costructiva, que cada vez va meyor”

Arsenio, llagareru. (Llagar Los Angones).



Jerónimo Granda en la Sidrería Viesques onde llee LA SIDRA

“La mejor forma de promocionar la sidre y la revista, ye echar un culín. Muchos ánimos”.

Jerónimo Granda, artista.

“Prestosa ya interesante, en casa esperamos por ella y como nun llegue a tiempu discutimos col carteru.

Sobre too buscamos los eventos, pa dir, lo malo ye que algunos salen contando lo que ya pasó... tenien que venir siempre por adelantao. Yo aprendí muncho de la sidre, con ella.”

Mercedes Peribañez Pérez, socritora (Carreño).

“Es una edición importante para Asturias, la única revista que trata el tema de la sidra; hay que seguir haciéndola”

Jorge Costales, chigreru, Casa Ferino.

“Contribuye a divulgar la sidra y su cultura al tiempo que nos hace estar al día en cualquier avance que se produzca. Es muy interesante que la sidra tenga su propia revista del mismo modo que otros gremios tienen publicaciones específicas”.

Juan Miguel González, llagareru (Peñón).

“Es un éxito mantener en el mercado una revista de esa calidad, la cual fue mejorando mucho con el tiempo; actualmente no tiene nada que enviar respecto a maquetación a otras publicaciones.

Eso sí, tiene que gustarte el mundo de la sidra”

Miguel Ángel García Otero, lector (Avilés).



Loreto García

“La revista me gusta mucho, pero echo de menos que enfoquen temas más representativos de la cultura de la sidra.

Por ejemplo mucha gente no sabe a ciencia cierta por qué se escancia, ni si la espuma en la sidra es buena o mala. Sería interesante un apartado de mini cursos, aprovechando los conocimientos que llagareros, escanciadores y personal relacionado con la sidra podemos ofrecer. “

Loreto García (El Madreñeru y Manolo Jalín) Chigrera y ex Campiona d’echaores.

“A estas alturas me parece una revista imprescindible y definitiva para el mundo de la sidra: informadora y animadora del ámbito y mercado sidrero.

Tiene cosas mejorables y hay secciones que quizás pudieran incorporarse y/o afianzarse. Tiempu al tiempu.

La convivencia de los idiomas asturianu y del español me parece imprescindible como elemento que refuerza y subraya el carácter hegemónico de la sidra asturiana”

José María Díaz, llagareru (Casería de San Juan del Obispo).

“Publicación pa xente que tien inquietudes,

La revista, con cien números publicaos, fae posible qu’esista esa inquietud, esi querer saber más, buscar información sobre la sidra, y eso ye mui importante.

Ayuda a que la xente s’acerque a los llagares y conoza meyor el procesu de producción de la sidra”

Gustavo Costales, llagareru (Sidra Frutos).

“Buen formato, muy informativa y de calidad”

Luis, chigreru (Sidrería El Mancu).

“Fue un proyeutu mui interesante nos sos anicios; agora ye un puntu de referencia nel mundo la sidra. D’especial interés son los reportaxes so la sidre tanto de fuera comu la nuesa n’otros. Tengo -y muncho afeutu”

Lluis Nel Estrada, xefe cocina de Tierra Astur.

“Ye muy completa, a la xente gusta-y muncho”

Javier, chigreru (Sidrería Les Ruedes).

“Creo que ye una publicación interesantísima, que da importancia al mundiu de la sidre, de les poques que realmente lu aborden”

Belisario Rodríguez, Chigreru, (Restaurante El Mirador).



Gustavo Costales



“Ye un motivu de satisfacción que la revista LA SIDRA llegue a la cifra de cien números publicaos.

La revista xune argumentos pa ser un referente sobre'l mundiu de la sidre asturiana, con noticies, reportaxes de fondo, recomendaciones y mari-daxes del productu. Reiteramos la nuestra norabona y escanciamos pa que los próximos cien números caltengan la costante establecía ya informen, como saben facer, so los requexos d’esti mundiu sidreru, que d’otra manera quedaríen nel anonimatu. Animo y felicidaes.”

Muséu La Sidre (Nava).



“En primer lugar, he de felicitar a los padres de la criatura.

100 números es una cifra muy respetable y requiere un importante esfuerzo que no siempre se percibe por todo el mundo.

La existencia de publicaciones periódicas, libros u otro tipo de iniciativas editoriales es importante para un producto con una rica y vasta cultura asociada.

Han sido muchas décadas de ausencia o extrema escasez de publicaciones sidreras, por tanto el campo a cubrir es amplio.

La sidra natural asturiana tiene muchos ángulos y aspectos que deben ser abordados, estudiados con rigor y como tal publicados para su conocimiento y difusión.

Ocho años y cien números son cifras objetivas que demuestran la existencia de un público lector que sigue esta publicación fielmente, supongo que ese es el mejor índice para evaluar la incidencia de una iniciativa de este tipo.

Supongo que todo lo que bulle en torno a la sidra se retroalimenta e interactúa y en ese sentido LA SIDRA y las actividades que desde ella se han venido desarrollando son piezas importantes del universo sidrero astur.”

José María Osoro (Ex presidente de la ALLA).



Belladona

ESPACIO DE SALUD

Siempre pensando en tu salud

Interrupción de embarazo · Planificación Familiar
Ginecología · Urología · Ecografía 4D · Salud Mental
Homeopatía · Test de intolerancia de los alimentos
Nutrición · Método natural de control de obesidad
Medicina estética · Dermocosmética
Nueva técnica para dejar de fumar

GIJÓN / XIXÓN: Acebal y Rato, 6 bajo. 33205 · T 985 35 15 76
AVILÉS: Carreño Miranda, 11 - 2º. 33400 · T 985 52 03 48
www.clinicabelladona.com





Pablo Álvarez.

“Por ello, sería un complemento ideal la colaboración con escuelas de hostelería de cara a formar correctamente escanciadores, no sólo prácticos si no también con conocimientos técnicos sobre sidra. Los escanciadores son el tipo de camarero más demandado, y sin este complemento no están realmente formados como profesionales de sidrerías.

Existen clientes que saben realmente de sidra, pero la mayoría no sabe y por ello todo el mundo puede permitirse “vender sidra”. Considero muy necesario inculcar al consumidor el concepto de un buen culín de sidra, lo que abarca el trabajo bien hecho desde el cosechero de manzana hasta el escanciador pasando por el llagarero. Si se consiguiese que el cliente distinguiese los parámetros mínimos de temperatura, almacenamiento y correcto escanciado podríamos aspirar a un consumidor que exige con conocimiento. De este modo el propio bebedor daría un enorme salto de calidad diferenciando a los sitios que “venden sidra” de las auténticas sidrerías.

“Yo pásolo pipa

Voi a toes. Recién llegada del Festival de Frankfurt nun dudé n’apuntame al Sidracrucis, que voi tolos años y ca añu pásolo meyor.

La revista paezme mui interesante, ta mui bien; destaco l’axenda, onde puedes alcontrar con muncha precisión tolos eventos, fiestes y festivales que van a celebrase”.

Begoña García Varillas. Llectora y devota de los eventos LA SIDRA”.

“Namás beber la sidra me presta más que lleer LA SIDRA”

Carlos Fernández Cué. Llector y seguidor internauta.

“La revista LA SIDRA es un gran colaborador para dar a conocer la correcta técnica del escanciado, puesto que además de seguir la evolución del campeonato de escanciadores, publica artículos explicando el decálogo del escanciador, entrevistas con escanciadores profesionales de renombre a los que se les pregunta sus trucos y consejos y otros artículos similares de divulgación.

Esta información puede llegar en muchas ocasiones a escanciadores menos formados pero con inquietudes y que carecen de referentes en el campo de la formación.

La existencia de una revista como es La Sidra es muy necesaria para el sector porque divulga la cultura de la sidra, informa de fechas de eventos sidreros importantes y realiza reportajes de los mismos. En mi opinión su labor es fundamental.

Recuerdo cuando empezó a publicarse “La Sidra”, comenzamos casi a la vez en el ensame sidrero, su formato era más reducido pero su contenido apuntaba cierta calidad. Se nota que durante estos años ha trabajado mucho por formarse y expandirse ya que actualmente no sólo publica si no que también organiza eventos interesantes, etc. De cara a trabajar por un bien común me parece positivo que se realicen artículos con el fin de culturizar al lector, ejemplos: cómo se trabaja en un llagar y por qué, que parámetros se valoran en una tastia, que variedades de manzana existen y que aportan en botella, en fin, existen infinidad de temas.”

Pablo Álvarez, Campeón d’Echaores (Llagar La Morena).



Begoña García Varillas,



Donato Xuaquín Villoria Tablado

“Allá por el año 2003, cuando salió el primer número de la revista La Sidra, la intención era que esta publicación fuese el aglutinante de la información sobre nuestra bebida patria. Pero a la vista de los resultados, aquel propósito inicial ya se nos ha ido quedando corto.

Después de nueve años de existencia y 100 números en la calle, La Sidra consiguió mucho más de lo que se propuso en su inicio. Ha llevado la información y la cultura de la sidra asturiana fuera de nuestro país, ha establecido relaciones con sidreros de Europa y América, ha llevado la representación de nuestra bebida a ferias y festivales repartidos por buena parte del continente, ha traído información a Asturias de sidras de otros lugares y ha servido de anfitriona en las visitas de sidreros foráneos que buscaban un mayor conocimiento de nuestra tierra y nuestra tradición.

Los resultados saltan a la vista. Hay países en Europa en los que presentarnos significa encontrar amigos que nos esperan en sus eventos y que saben que cuando visitan Asturias hay gente que les acoge y les atiende.

Y si estos últimos años se han convertido para responsables y colaboradores de la revista en un constante esfuerzo en pro de la sidra y la manzana en todas sus vertientes económica, social, cultural y festiva, también nos han dejado como premio ver algo tan importante como es el hecho de que La Sidra se haya llegado a convertir en una publicación de referencia para el mundo sidrero tanto en nuestro ámbito local, como incluso en el exterior, hasta el punto de que, al igual que cuando se saborea una buena botella de sidra, la experiencia acumulada a lo largo de todo este tiempo nos deja ese agradable sabor de boca que nos lleva a pedir todavía un poco más cada vez que abrimos las páginas de un nuevo número de nuestra revista.”

Donato Xuaquín Villoria Tablado, dellegáu de LA SIDRA nel Estáu Español.

Restaurante - Sidrería - Cafetería

Luis

TAPAS VARIADAS
MENU DIARIO
AMPLIA CARTA
DESAYUNOS
CENAS

Campo Los Patos, nº 3 - Telf.: 984 28 57 37

MENU DEL DIA

- 3 PRIMEROS A ELEGIR
- 3 SEGUNDOS A ELEGIR
- POSTRE CASERO
- VINO Ó AGUA MINERAL
- CAFE

9 €

MENU ESPECIAL FIN DE SEMANA

12 €

SIDRERIA

VEGA redonda

Lengua Estofada
Revuelto de Picadillo y Cebolla Confitada
Pulpo a la Brasa
Rueda Asturiana y de Fritos

C/ Río Güeña, 2 · Tlf. 984 840 053
33550 Cangas de Onís
ASTURIAS

“Desde el punto de vista de los escanciadores la revista es de mucho interés ya que llega donde no llega la prensa.

Cada año se celebran en Asturias más de veinte concursos de escanciadores, de los que no se publicita en la prensa oficial casi ninguno, a pesar de la gran importancia que tiene este campeonato, de carácter único, y de el impulso que ha cogido en los últimos años; solo en LA SIDRA podemos seguir los concursos.

Para el público en general también es importante puesto que informa sobre eventos relacionados con la sidra además de fomentar la cultura”.

Aly Ernesto Moncayo, Sub Campeón d'Echaores.

“Acuérdome yo cuando nun yerais más que venti páxines grapaes que topábemos en chigre, si seguís asina vais sacar un llibru al mes.

Préstame muncho lo de los chigres, porque cuando salen de perequí andábemos a buscar conocios. Lo qu'echo en falta ye'l Trivial sidreru, que daba pa munches rises colos collacios, y dependrías”

Armando García Riestra, soscritor.



Enrique, sidrería El Traviesu



Aly Ernesto Moncayo, Sub Campión d'Echaores.

“La revista en sí mejoro mucho en este tiempo, tien una calidad de la hostia, da gusto pasar una página

Es útil para el público porque la gente debería preocuparse más de la cultura de la sidra y nosotros de educar, de mostrar el trabajo realizado por los profesionales, lo difícil que es elegir buenas sidras, probarlas, controlar las temperaturas...”

Enrique Argüelles, chigreru, (Sidrería El Traviesu).

Nos dos años comu llector, evolucionó a meyor; acerca y aida a comprender la cultura sidrera teniendo una buena relación calidá-precu”

Xose González, lector.

“Es importante no sólo para los negocios vinculados a la sidra; para nosotros los coleccionistas es importante porque podemos estar al día de las novedades respecto a los temas que nos interesan”.

Argüelles, (Sidrastur) llector y coleccionista.

“Interesante y completa, aunque personalmente me gustaría que incluyera más documentación sobre pumares, plantaciones y el principio de la sidra Van cien y pa seguir”

Justo García, chigreru, (Sidrería Yumay)

“Tien aceutación de cara al mundiu la sidre; Nestos años fue cambiando poco a poco, evolucionó munchísimo”

Juan José Tomás, llagareru, Sidra JR.



“Tamos encantaos cola forma de trabayar de la revista LA SIDRA

ya que según la nuesa opinión, toles publicaciones que se faigan sol mundiu la sidre, de los toneles, de la nuesa tradición y cultura en xeneral son mui importantes pa que sigamos creciendo, y dando a conocer losnueos productos y comu non, tamién creo que ye importante, esi llabor que facéis d'acercamientu d'otres cultures de sidre. La revista abre nuevos caminos pa quelos nueos productos non solo se queden na nuesa tierra, si non que se abran a otru tipo de mercaos y asina puean ser conocios y valoraos por tol mundiu, comu lo que son, productos de primera calidá. “

Una vez, más gracies por existir y dende hermanos Argüelles deseyamosvos munchu animo y a por otros cien”.

**José Armando Argüelles Llabona, toneleru
(Tonelería Hermanos Argüelles).**

“Me interesaría la inclusión en la revista de una agenda sidrera con más antelación, donde poder enterarse con tiempo suficiente de las fechas de todos los eventos relacionados con la sidra, incluyendo muchos que son practicamente desconocidos y están muy poco publicitados.

Aunque estoy muy satisfecho con la revista, que llevo leyendo muchos años, me gustaría que se incluyesen entrevistas a diferentes profesionales, no siempre a los mismos, así como que se diese mayor divulgación e importancia a temas como la sidra casera, de la que se celebran varios concursos que apenas tienen cobertura. También sería de interés abordar un poco la Asturias occidental, donde aunque no se piense, se elabora sidra.

Por otra parte, considero que la revista LA SIDRA ayuda mucho a divulgar la cultura sidrera de la que soy un ferviente admirador”.

Pepe, llector y ferviente admiraor de la sidre y la so cultura.



**Puerto San Isidro, 3 - 2ºB
33960 BLIMEA (Asturias)
Tlfno. 985 67 16 03**

**Estética Dental
Implantes Dentales
Ortodoncia
Prótesis fija y removable
Periodoncia
Ortodoncia General**

Pídanos CITA PREVIA



el semáforo sidrería

**Menú Diario: Menú Fin de Semana.
Especialidad: Cabritu, Corderu y Pulpo
Doctor Fleming, nº 27 - L'Entregu
T. 984 082 373**





Manuel Gutierrez Busto

“Van cien y pa seguir

Hace tres números advertía que estábamos al borde de la mágica cifra de cien números de la revista La Sidra y en ese número ponderaba el hacer de Marcos, aún advertido de que no es amigo de lisonjas.

He visto crecer la revista y nunca vi que se propiciaron desavenencias, nunca sirvió como elemento de descalificación hacia nadie, aunque quizá antes era más crítica, sucediendo con ella lo mismo que con los jóvenes rebeldes, carentes aún de madurez. En aquella época había que dar respuestas y mover a un mundo sidrero

“Tolos meses nos pregunten por ella na sidrería, los clientes tan esperándola, gusta mucho”

Alfredo Helguera, chigreru (El Polesu).

“Encuentro muy útil la revista LA SIDRA, porque muestra muchos aspectos de la sidra que normalmente no se conocen mucho, da distintas perspectivas de lo que es la sidra.

aunque como todo en esta vida es mejorable, por ejemplo creo que tiene poca difusión y promoción el suroccidente asturiano, así como tampoco se suelen publicar reportajes y noticias referentes a esa zona, en la que también se elabora y consume sidra. “

Juanjo, gaiteru y collaboraor eventual.

“A mi gústame pola información que nos da sobre los chigres, tolos fines de semana miramos, a ver, pa onde vamos esti domingo a comer, y escoyemos un pocu en función de les recomendaciones que nos faiga la revista, si nos gusta el sitiú, poles fotos, si tien terraza, si nos apetez el tipo de comida, y comu non, que sidra tienen, porque'l mio home pa eso ye mui repunante, y si nun ye en LA SIDRA esa información nun la topes en dengún otu lláu”.

Sara Gutierrez Fresno, socritora.

que dormitaba. Sí se increpó a la Administración para que se involucrase más con lo de aquí, pues parece que Asturias es un barrio contiguo a Vallecas para los políticos, para que se promocionase nuestra bebida, para que fuese una señal de identidad ya que en la política anidan aves de paso, que hoy están y mañana no están, hoy foto con los productores, mañana foto con los cosecheros y pasado normativa nueva en el Consejo de Gobierno y una riestra de sanciones a los lagareros, (si no son por normas sanitarias son porque las etiquetas no ponen lo que ellos quieren). Los más artesanos están tan acorralados que cierran a año por lagar ó lo dejan como Roza de Sta Marina -aunque hubiese producido durante cien años- (es un pequeño homenaje a Lucas que en paz está). Esta revista está para los pequeños, para los grandes, para los que hacen sidra, para los que la beben, para los de aquí, para los de allá y desde hace un año hasta ya somos internacionales, plantamos bandera en Inglaterra y Alemania aunque aquí se nos reconoce aquí con la boca pequeña; eso sí premios para productores extranjeros, siempre queda mejor una foto con alguien extranjero por lo del esnobismo que con el paisano de boina que hizo y mamo la sidra.

Enhorabuena por la revista a Marcos a la nueva savia Llucía a todos los que “pasaron, a los que no están, a los nuevos, a los que quedamos y sobre todo a los que están suscritos, a los que la leen que sois los verdaderos protagonistas”.

Manuel Gutierrez Busto, colaborador de LA SIDRA y experto catador.





Samuel Menéndez Trabanco

“De vez en cuando, es bueno echar la vista atrás. Y qué mejor momento que este número de tanta significación para la revista LA SIDRA, que cumple 100 ejemplares con una enorme vitalidad y con el empuje que debe caracterizar a todo proyecto editorial. Echando la vista atrás, nos damos cuenta de lo trascendental que ha sido la última década para todos los que formamos parte y amamos la sidra elaborada en Asturias.

Hemos avanzado en el consumo de sidra, sobre todo entre la gente joven, que ha vuelto a apreciar y a saber valorar lo importante que es nuestro producto en la cultura y en la tradición asturianas. Hemos conseguido que, también para las nuevas generaciones, la sidra sea vínculo de unión y la mejor excusa para compartir los mejores momentos...

Hemos impulsado notablemente la calidad de nuestro producto. Gracias, especialmente, a iniciativas como la sidra de Manzana Seleccionada que, desde hace once años, se mantiene como el primer certificado de calidad de la sidra en toda España y se consolida como una auténtica garantía de éxito ante el consumidor, sea o no avezado en el mundo de la sidra.

Hemos luchado, también, por dar a conocer nuestra

sidra en mercados nacionales e internacionales. Debemos ser ambiciosos a la hora de mostrar las cualidades y ventajas de nuestro producto en países en los que la sidra tiene un enorme potencial. Es aquí donde más puede hacer otro de los proyectos nacidos en la última década: la D.O.P. Sidra de Asturias, una garantía de origen que debe hacerse valer en todo el mundo.

Enhorabuena a LA SIDRA por llegar a este ejemplar número 100. Será una buena noticia para todos volvernos a ver en el número 200... más, si cabe, multiplicando los logros conseguidos por todo el sector y de los que LA SIDRA ha sido testigo fiel. ¡Brindemos por ello!”

Samuel Menéndez Trabanco, Ilagareru (Sidra Trabanco).

EL COMERCIO

“La labor de la Revista LA SIDRA en la articulación de un sector tan nuestro y tradicional como el sidrero es realmente encomiable.

Enhorabuena por ello.

Enhorabuena por permitirnos disfrutar de esta publicación y por el mérito de haber alcanzado en estos momentos tan difíciles como los que se están atravesando los cien ejemplares.

El sector necesita de vuestra atención para que continúe la senda del desarrollo, de la innovación y de la comunión de todos sus protagonistas. Solo con iniciativas como las de L'Ensime Sidreru, con ese esfuerzo en promocionar la actividad y la cultura de la sidra, pueden contribuir a que nuestra bebida tenga el reconocimiento que se merece.”

Ángel M. González, Subdirector de EL COMERCIO.



“Creo que la revista está orientada a todo el mundo, pero a la gente a la que le gusta la sidra es la que está más interesada en la publicación

siendo útil además para todo el mundo porque además de hablar de sidra nos enseña los mejores lugares donde poder degustarla, además de añadir actividades tipo Sidra Crucis y El Salón Internacional de les sidres de gala que acercan al mundo de la sidra a todo el que quiera disfrutar de esta bebida tan Asturiana, sean locales o foráneos. Además quienes no son habituales a la sidra, se puedan acercar y conocerla mucho más

mediante las actividades que organiza la revista.

De los ocho años de publicación Imprenta Narcea lleva aproximadamente cinco colaborando con la revista, y hemos pasado de tener muy pocas páginas y ser una revista grapada a tener unas 84 páginas de media y una encuadernación rústica, lo que ayuda a que a los que nos gusta la revista la podamos archivar y se pueda recuperar de la estantería a golpe de vista.

Yo le añadiría un capítulo especial dedicado a la historia de los llagares asturianos, creo que conocer la historia de los llagares puede ser muy interesante para los lectores, por lo menos a mí si que me gustaría”.

Santiago García. Imprenta Narcea.

“Creo que’l llabor que tan faciendo los editores de la revista LA SIDRA ye un exemplu a seguir.

La revista tien una calidá impresionante, tanto la versión impresa como la dixital, y, malque nun entiendo los testos, les imaxes por si soles tresmiten munchísimo, mirándola teo la impresión de conocer un pocu más Asturias y pueo ver les semeyances y desemejances col consumu de la sidre en Francia.

Gustaríame que nel mió país se ficiere daqué asemeyao, pa recoyer la importancia de la sidre, seique me temo que nun tendríamos tantu material de folixes y de cultura, porque equí la hestoria de la sidre ta menos esparcida y va más seliquín que n’Asturies”.

**Jacques Perritaz, llagareru francés
(Cidrerie la Vulcaine).**



“Esperamos que la revista LA SIDRA siga publicándose muchos años más”. Es un excelente medio de divulgación para el mundo de la sidra

y su gastronomía, dando ésta a conocer a curiosos, turistas y recién llegados, aportando además datos y noticias de interés para el sector profesional, siempre combinando a la perfección tradición y modernidad”.

Elena González, Ilagarera (Sidra Estrada).

“Dende fai tiempo vengo siendo agüeyador y llector de La sidra. La sidra ye una magnífica revista pola so capacidá pa representar tanto al sector productor como a los comerciantes y al públicu consumidor. Informa de les colleches, de les campañas sidreres, de los sos avances técnicos, de los concursos.

Pon en contactu a los chigreros y llagareros cola sociedade, xunta gastronomía col consumu de sidre, etc.

Polo demás, tanto na so versión impresa como la dixital, tien una enorme calidá nel diseñu y empobínase pol gustu y el bon xaciu estéticu.

Dicho en términos sidreros, abre bien, espalma nel tiempu xustu y tien pegue: fai bon vasu.

Y, al empar, dexa un arume prestosu y penetrante y caltiense llargo nel paladar, con un pelín de secante, que ye como me presta la sidre.”

Xuan Xosé Sanchez Vicente, escritor.

“Empecé a comprar la revista LA SIDRA hará como cuatro años, porque colecciono etiquetas y había oído que las regalaban, pero después, poco a poco, fui viendo que me era útil para muchas más cosas, me fui aficionando y ahora, a fin de mes, ya estoy esperando por ella. La verdad es que me parece amena e interesante.

Aún no me he animado a participar en los eventos que organizan”.

Luis Carmona Hermosilla, suscriptor.

“Yo vivo en Zaragoza, así que os podéis imaginar lo que significa para mí, tan lejos de mi amada Asturias, poder leer esta revista.

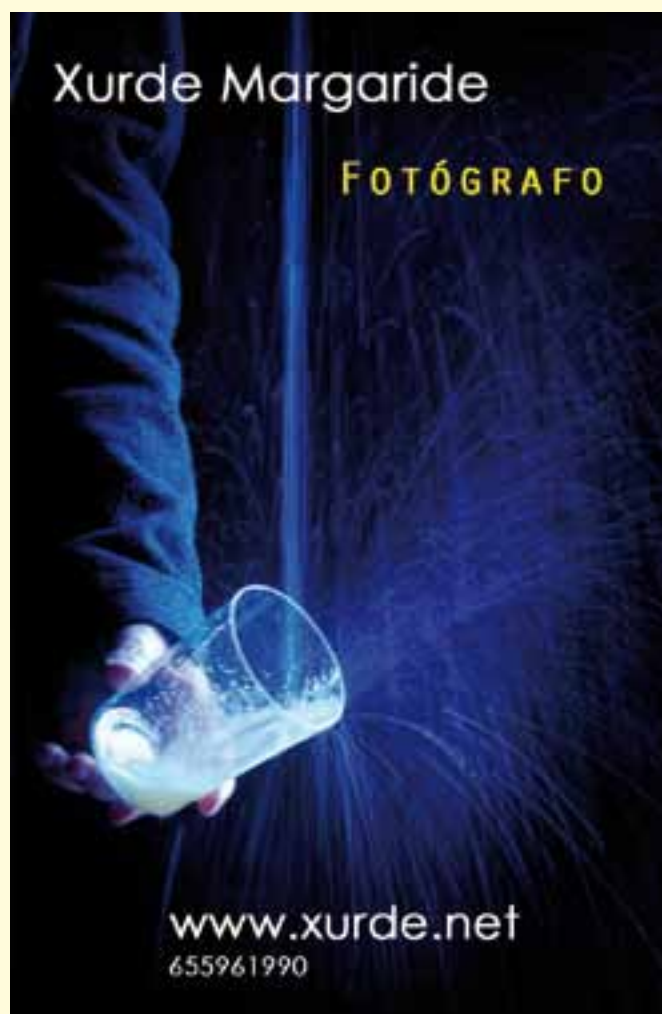
Lo único que quizás cambiaría es que muchas veces se da por supuesto que sabemos muchas cosas que en realidad ignoramos, se da por sentado que todo el mundo sabe lo que es un palo de sidra o en que consiste un trasiego, y la verdad es que no. Cuando la enseño a la gente de aquí, muchas veces se pierden con los conceptos.

Me gustaría que la revista tuviera un apartado para ir aprendiendo nociones y también me gustaría si hubiera un espacio para que los lectores enviáramos nuestras cartas”.

Antonió Sánchez Molina, Suscriptor.



Elena González, Ilagarera (Sidra Estrada)



Sidrografía



Xurde Margaride trabajando nes sos sidrografíaes.

¿Qué pasaría si combinamos la fotografía y la sidra? pues que conseguiríamos una "Sidrografía". Es lo que se propuso el fotógrafo asturiano Xurde Margaride que decidió colgar por un momento los bits y los píxeles y meterse en el laboratorio a intentar recuperar parte de esa magia que actualmente hemos informatizado.

Cuando hablamos de fotografía pensamos en un archivo digital viajando en la red por cientos de equipos, ordenadores y móviles; pensamos en píxeles y redes sociales; lejos quedan los tiempos de la fotografía química, copiar imágenes en papel, incluso manipular los resultados con el único propósito de conseguir una copia única, irrepetible, la magia de las transfer de polaroid, o los coloreados con los que Ouka Leele consiguió un puesto entre los inmortales de la foto, allá por los años ochenta.

Cuando hablamos de sidra pensamos en Asturias, en nuestra tierra, nuestra gastronomía, nuestro sabor.

¿Qué pasaría si combinamos la fotografía y la sidra?

Pues que conseguiríamos una "Sidrografía".

"Una sidrografía es una obra única", nos describe el autor, tiene un aspecto tostado que podría recordarnos a la oxidación de una manzana, y un olor que sin suda deja claro cual es el componente principal de esta obra. Podemos presentarla en varios formatos

pero para esta primera colección conmemorativa del numero 100 de LA SIDRA Xurde nos presenta una colección coloreada sobre una transfer de polaroid, "no solo es químico el proceso, también hay una parte digital la que nos permitió obtener el fotograma e insertarlo sobre un transfer, me quedan pocas polaroid originales y las reservo para obras especiales como esta"

Podríamos decir que una sidrografía fusiona el pasado y presente de la fotografía, eso si, combinado un unos generosos culetes de sidra.

La última parte del proceso es obra de la fotógrafa Lorena Ayala que da color a las copias mediante acuarelas.

Estas obras podrán adquirirse a través de la web del autor www.xurde.net y la de la LA SIDRA, www.lasidra.as donde además se informará de los locales donde se exhibirán.

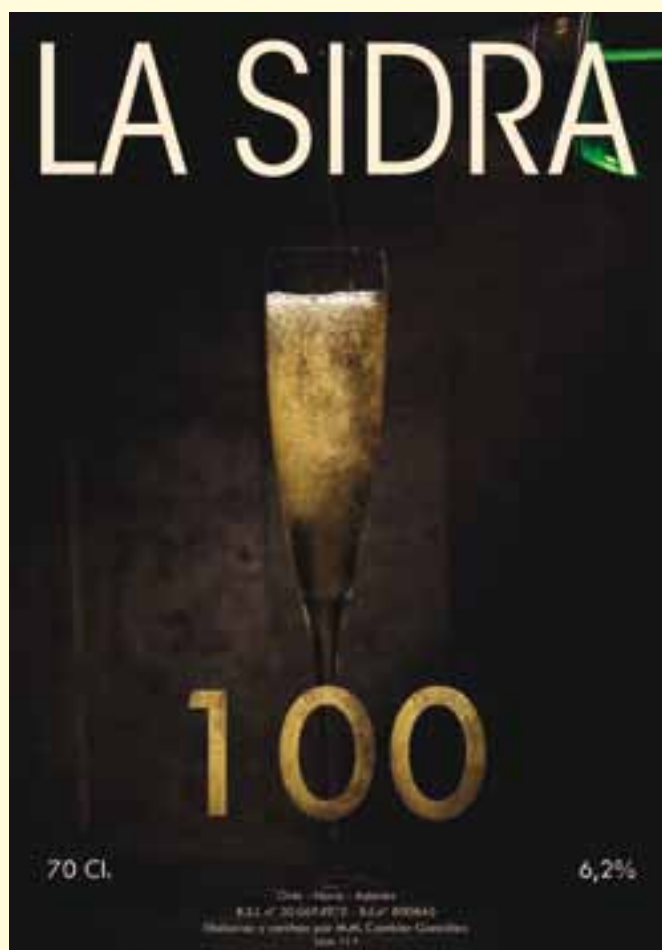
Etiqueta comemorativa

Comu sidreros que somos, nun hai diploma meyor nin más prestosu qu'aquel que se presenta sol fondu verdi rellumante d'una botella sidre. Esi ye'l regalu que vos queremos facer, a vós, socios y collaboraores, que culín a culín, llinia a llinia, acompangasteismos nesti llargu camín del ceru al cien. Esperamos qu'esta etiqueta vos preste a vós, collacios de camín, tanto comu a nós lo qu'ella representa.

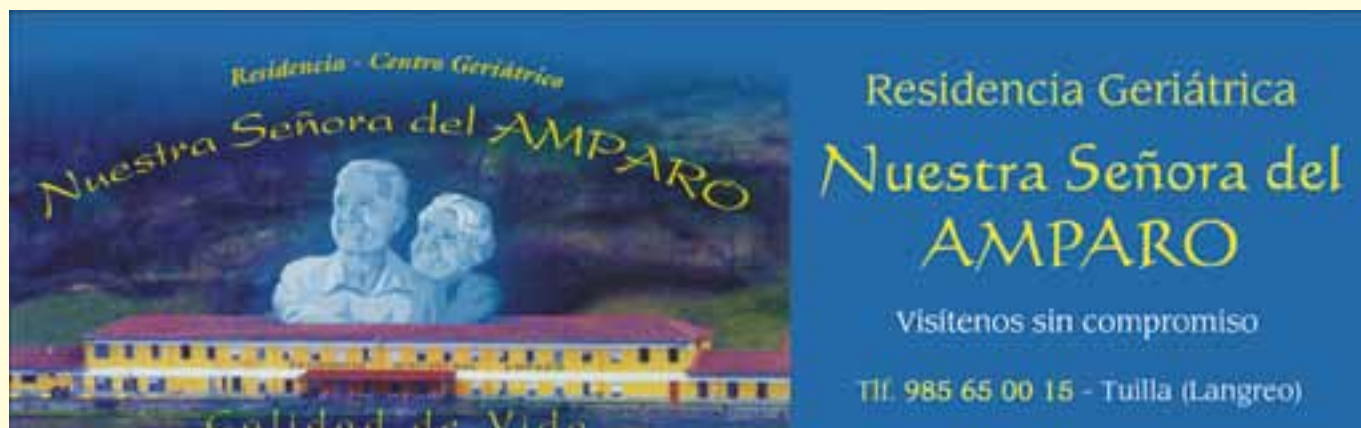
La ocasión merez ser remembrada, 100 números nun ye cosa d'un par de díis. Seique'l camín foi prestosu y enllenu bonos momentos, tamién foi llargu y n'ocasiones abegosu; nun mos importa, al llau de la sidre tuvimos, díi ente díi, y al empar d'ella seguiremos, otros cien números o los que faiga falta.

Nun cansaremos de repetir que falamos más que d'una bébora, que la sidre representa'l sangre ya'l puxu d'esta tierra asturiana, que ye la cultura del nusu país lo que cuerre de culín en culín, savia de la nuesa tierra ye lo que bebemos, el llegáu que recibimos de los qu'anantes que nós la pisaron y la meyor herencia que dexaremos a los nuestos fíos.

Por tou ello, pa celebrar esti númberu cien y que nun



se mos escaeza la solera de la nuesa revista, regalamos a los nuestos soscritores y collaboraores una etiqueta conmemorativa, n'edición llendada, que representa la portada d'esti prestosu númberu cien y el nuestu compromisu d'algamar el númberu 200.





100

Cien números es un buen momento para pararse a reflexionar y mirar atrás.

La historia de la sidra avanza con pasos pequeños, y nosotros hemos ido recogiendo, mes a mes, para que no se perdiera ninguno.

Ahora os los ofrecemos, resumidos, a través de los contenidos de nuestras 100 revistas.

Cuando nació LA SIDRA, en agosto de 2.003, apenas podíamos imaginar dónde llegaríamos. Éramos la única publicación que apostaba en aquel entonces por el sector de la sidra y, tras muchos otros proyectos fracasados, seguimos siéndolo.

El número cero de LA SIDRA era una revista grapada de 14 páginas, muy distante en formato de la actual, que varía entre las 85 y las 120, pero que ya indicaba con sus contenidos el camino que seguiríamos todos estos años.

Nos preguntábamos, en el número cero, si la sidra achampanada tenía futuro; aún no hablábamos de brut, de sidra de mesa ni de sidra de xelu, pero ya apostábamos por la diversificación del mercado sidrero.

“Hay futuro, para la sidra champanizada, un futuro en el que tenemos que procurar mantener nuestra referencia cultural en un mundo cada vez más globalizado” escribíamos, sin poder sospechar que ocho años más tarde colaboraríamos directamente con los productores de estos tipos de sidra y organizaríamos el único evento dedicado a ese sector, el Salón Internacional de les Sidres de Gala.

Era el año 2.003 y confiábamos en el avance de la Denominación de Origen, que se iniciaba con 40 llagares y 150 productores de manzana preinscritos.

Los llagares de Nava se asociaban, buscando crear

una marca de calidad conjunta, al mismo tiempo que se desarrollaba el XXVI Festival de la Sidra de Nava y comenzaba a hablarse de “Turismo Sidrícola”.

La presencia de la sidra en internet era una novedad interesante y más bien escasa. De las páginas que recomendábamos, sólo queda en funcionamiento la del Muséu de la Sidra, pero a cambio han nacido centenares de páginas, enlaces y blogs relacionados con nuestra sidra, contando además con una importante presencia en las redes sociales. No sabíamos aún que sería precisamente nuestra página, www.lasidra.as, la que 100 números después lideraría el panorama sidrero en internet, siendo la que más visitas recibe a nivel internacional referentes al mundo de la sidra.

¿Qué ocurrirá en nuestros próximos 100 números?



Num. 1 - Setiembre 2.003

Xixón acababa de celebrar su XII Festival de la sidra, concediendo el Eloxu d'Oru a Sidra Menéndez y consiguiendo el récord de escanciado simultáneo, con 3.494 personas. Anunciábamos la convocatoria del VI Concurso de pomaradas de Villaviciosa y Gascona exponía su muestra de Sidra y Pintura.



Num. 2 - Payares 2.003

La ley del botellón ya creaba polémica y la sidra vasca se veía como una posible amenaza, mientras Sidra Camín ganaba el premio a la Mejor Sidra de Asturias en Villaviciosa y Juan Carlos Iglesias Rodríguez se proclamaba "Campeón de Campeones" de echadores de sidra.



Num. 4 - Xineru 2004

Javier Teja vallina (Sidrería La Cuarta) destacaba el creciente consumo de sidra entre la juventud, el Ayuntamiento de Villaviciosa promovía el Festival de la Manzana y el de Xixón reconocía la sidra como "bebida nacional asturiana".



Num. 6 - Mayu 2004

La D.O. creaba polémica, por la no utilización de la lengua asturiana y por las críticas vertidas por los llagareros navetos por la falta de criterios para su aprobación. En Sama celebraban su III Festival de la Sidra.



Num. 8 - Xunetu 2.004

Entrevistábamos a José María Osoro, entonces un optimista gerente de la ALLA; el precio de la sidra subía a 2,15, José Cardín asumía la presidencia del Conseyu Regulaor de la Sidra, organizábamos las primeras Xornaes de Tastia de Sidre y recogíamos más cancios de Coriquín.



Num. 3 - Avientu 2.003

La política de repoblación de pomares se demostraba un fracaso, La Asociación de Hosteleros de Gascona recibía un premio de la Fundación de la sidra y desde LA SIDRA nos preocupábamos por evitar la pérdida del vocabulario y la cultura sidrera.



Num. 5 - Febreru 2004

Entraba en vigor la marca Sidra de Asturias, inexplicablemente en castellano, el mismo mes que nacía www.lasidra.net, precursora de la actual www.lasidra.as y se hablaba de la Ruta la Sidra de Mieres.



Num. 7 - Xunu 2.004

En LA SIDRA reclamábamos la aceptación de más manzanas en la D.O., la V Preba de la Sidre en Gascona era un éxito y se preparaban las elecciones a presidente del Conseyu Regulaor de la D.O.P Sidre d'Asturies.



Num. 9 - Agostu 2.004

Loreto García ganaba el XIII Concurso de Echadores de Les Arriondes, Darwin Sanipatín en Candanal y Pablo Costales en el de Xixón. Sinesio Foncueva Solares volvía a presentar la mejor sidra casera de Sariegu y en Nava y Candás se celebraban sendos festivales. Viuda de Palacio conseguía el premio a la Mejor Sidre D'Asturies.

SIDRERÍA LA LLERA

COCINA CASERA

c/ El Cruce, 1
Teléfono: 985 770 575
POSADA DE LLANERA
Asturias

plaza

SIDRERÍA RESTAURANTE

Plaza Manuel Uria, 12 **NAVA** Telf: 658 61 40 86



Num. 10 - Setiembre 2.004

Se hablaba de “saturación” en el mercado asturiano de la sidra, pero festivales como el de Xixón y el de Villaviciosa atraían a miles de asturianos y visitantes. Sidra Cortina obtenía el “Eloxo D’Oru” y el llagar de Trabanco la “Manzana de plata”. LA SIDRA organizaba un Cursín de Tastia.



Num. 12 - Avientu 2.004

Presentábamos las variedades de manzana de la Sidra D.O.P, concepto casi recién nacidos, los sidreros mostraban sus reticencias sobre la sidra de mesa -también novedad- y recogíamos la opinión de los chigreros sobre la actualidad sidrera.



Num. 14 - Febreru 2.005

La Fundación de la Sidra repartía sus premios entre sidra Fanjul y la Asociación d’Amigos de la Sidre Casero de Sariegu.

Se volvía a hablar de “saturación” en el mercado de la sidra, pero al mismo tiempo se denunciaba la aparición de sidra “copiada” de la asturiana en otros lugares.



Num. 16 - Abril 2.005

Susana Ovín recibía su premio como mejor echadora de sidra, y Sofía Tirados gana la Tastia Popular de Sidra Trabanco. Mientras tanto, Ribeseya se quedaba sin su Fiesta de la Sidra, que no recuperaría hasta el año pasado, y se anunciaba el derribo de las antiguas instalaciones del llagar Miravalles.



Num. 18 - Xunu 2.005

El corcho sintético se anunciaba como el futuro, sidra El Gaitero presentaba Valle, Ballina y Fernández D.O., Crivencar celebraba las primeras jornadas del País de los 40 Quesos y recordábamos las manifestaciones de 1.907 en defensa de la sidra.



Num. 11 - Payares 2.004

Susana Ovín se proclamaba bicampeona de escanciadores, David M. Rivas arremetía contra el consumo de vino en espichas, se entregaban los premios del IV Concurso Pictórico de Gascona y la producción de manzana doblaba la del anterior año vecero.



Num. 13 - Xineru 2.005

La Fundación de la Sidra otorgaba su premio al Llagar de Fanjul y a Sidra Natural de Sariegu, se prometía la aún esperada creación de la Escuela de Escanciadores y se celebraba un curso de elaboración de sidra. Recogíamos también una reseña de varios libros con temática sidrera.



Num. 15 - Marzu 2.005

Organizábamos el primer curso de Tastia de Sidra, en Villaviciosa se planteaba la creación de un centro de formación para profesionales de la sidra y la Escuela de Hostelería del Principáu celebraba su VI Semana de la Sidra.

Air Nostrum ofrecía sidra de mesa en sus vuelos.



Num. 17 - Mayu 2.005

VI Preba de la Sidra en Gascona y VII Alcuentros con la sidra en El Tayuelu.

Entrevistábamos a Michel Baloché (Coop. Agrícola Agrial, Normandía) y la sidra asturiana exportaba escasamente el 15 % de su producción.



Num. 19 - Xunetu 2.005

El XXVIII Festival de la Sidra de Nava escogía a Viuda de Palacio como Meyor Sidre d’Asturies y en el llagar de Muñiz se presentaba la Sidre d’Escoyeta 2.004.

Se celebraban sendos concursos de echadores en La Luz (Avilés) y Mieres.



Num. 20 - Agostu 2.005

En Sariegu se celebraba el X Concurso de Sidre Casero, mientras en Tierra Astur empezaban a celebrar sus ahora ya tradicionales espichas y Juan Carlos Iglesias ganaba el primer puesto en el concurso de echadores de la Pola Sieru.



Num. 22 - Ochobre 2.005

Eloy Cortina, entonces presidente de la ALLA y ahora del Conseyu Regulaor de la D.O., urgía a desarrollar una campaña de promoción de la sidra y Sidra Camín triunfaba, en el Concurso a la Meyor Sidre d'Asturies en Villaviciosa.



Num. 24 - Avientu 2.005

Mundo Collada vaticinaba la aparición de nuevos productos sidreros, Gascona celebraba una "espicha celta" y LA SIDRA daba un repaso a los criterios para la evaluación sensorial de la sidra asturiana.



Num. 26 - Febreru 2.006

LA SIDRA empezaba a repartir etiquetas a nuestros suscriptores, el Muséu de la Sidra se ampliaba en su décimo aniversario, se presentaban las sidras achampanadas con D.O. "Urriellu" y "Valle, Ballina y Fernández" y se abría el plazo de inscripción para un Cursu de Preparación Téunica pal tratamientu de pumares.



Num. 21 - Setiembre 2.005

Xixón conseguía un nuevo récord mundial de escanciado simultáneo en la XIV Fiesta de la Sidre, con 4.387 culinos, Trabanco ganaba su cuarto Eloxu d'Oru y LA-SIDRA, con la disculpa de Agrosiero, daba un repaso a los chigres y llagares siereneses.



Num. 23 - Payares 2.005

En este número entrevistábamos a Samuel Menéndez Trabanco y a Susana Ovín (Campeona de echadores de sidra). Presentábamos una sorprendente innovación, el primer escanciador eléctrico "M y F" y en Villaviciosa celebraban el XXV Festival de la Manzana.



Num. 25 - Xineru 2.006

La D.O Sidra de Asturias conseguía al fin el ansiado reconocimiento europeo, entre la polémica de los nombres asignados a los distintos tipos de sidra. Se inventaba una máquina de lavar manzana y nosotros entrevistábamos al mítico tonelero "Manolo'l Moyáu".



Num. 27 - Marzu 2.006

Echando un vistazo a la historia, recordábamos los 909 llagares de sidra inscritos en el 1.956. En este número hacíamos varias entrevistas: Manuel Gutierrez Busto, colaborador habitual de LA SIDRA, Loreto García, escanciadora de campeonato y Raúl Riestra (Sidra Riestra) entre otros.





Num. 28 - Abril 2.006

El Sidracrucis llevaba a medio centenar de sidreros por chigres y llagares, mientras en La Felguera se celebraban las X Xornaes de la Sidra y en el Llagar de Trabanco el Concurso de Tastiadores Noveles de Sidra. José Madiedo Victorero nos hablaba de la urgente necesidad de modernizar las pomaradas.



Num. 30 - Xunu 2.006

Herminio y Trabanco triunfaban en la VI Preba de Sidra de Gascona y la sidra asturiana se abría camino en el Reino Unido, siendo la primera sidra no británica que participaba en el Festival de Bath.

El proyecto de la Escuela de Echadores de Sidra se veía nuevamente paralizado.



Num. 32 - Agostu 2.006

El SERIDA se defendía en la polémica levantada sobre las patentes de la manzana de sidra.

En Sariegu, Sinesio Foncueva ganaba el XI Concurso de Sidra Casero y nosotros visitábamos los llagares de Herminio y Orizón para entrevistar a sus propietarios.



Num. 34 - Ochobre 2.006

El 2.006 fue vecero, así que recogíamos la necesidad de importar más manzana que el anterior.

La Ley del tabaco comenzaba a complicar la vida a los chigres, Gascona entregaba sus premios de pintura y en LA SIDRA denunciábamos la falta de la prometida promoción oficial de la sidra.



Num. 36 - Avientu 2.006

Luis Estrada, coordinador de los concursos de Echadores de Sidra, preconizaba que las máquinas nunca reemplazarían a los escanciadores, al tiempo que los llagareros asturianos viajaban a Inglaterra para conocer la industria sidrera del país. Incluíamos en este número parte de la reglamentación de la D.O



Num. 29 - Mayu 2.006

La temporada de espichas se abría con polémica, demostrando que entre los hosteleros hay el mismo déficit de unión y visión de conjunto que Faustino Vázquez (Llagar Panizales) reclamaba para los llagareros.

Llaviana se sumaba a los concejos asturianos que celebran su Festival de la Sidre.



Num. 31 - Xunetu 2.006

Zythos (Llagar de Herminio) obtenía el premio en la 29 edición del Festival de la Sidra de Nava, la Sidre d'Escoyeta alcanzaba el millón de botellas y recogíamos la información de la celebración de espichas asturianas en California, París y Madrid.



Num. 33 - Setiembre 2.006

El Festival de la Sidra de Xixón cumplía 15 años con un récord de 5.167 escanciadores simultáneos y entregando un doble galardón (Tonel y Eloxo d'Oru) a Sidra Huerces.

64 participantes se presentaron al Primer Concurso de Sidre Casero de Villaviciosa.



Num. 35 - Payares 2.006

Número especial dedicado a la sidra achampanada, con entrevistas a sus productores y a la ASA.

LA SIDRA celebró la Primer Mayada y Espicha, en el Llagar Alonso y presentó www.lasidra.net, portal sidrero precursor de nuestra actual www.lasidra.as.



Num. 37 - Xineru 2.007

La sidra achampanada y la brut disparaban sus ventas en un año que, sin embargo, fue bastante malo para la producción de sidra con Denominación de Origen.

Entrevistamos a Lluís Nel Estrada, director de cocinas de Tierra Astur, en un especial sobre sidra y cocina.



Num. 38 - Febrero 2.007

Iván Glez de la Plata nos anunciaba SICER como algo histórico, mientras nos sentíamos amenazados por la "ley seca" contra el consumo juvenil de alcohol.

Por otra parte, los llagareros adscritos a la marca "Sidre d'Escoyeta" nos daban sus optimistas previsiones para el año 2.007.



Num. 40 - Abril 2.007

El Sidracruz 2.007 nos llevaba por llagares y sidrerías el mismo mes que la sidra D.O. presenta su nueva campaña de promoción y Trabanco sacaba al mercado su sidra Brut Poma Áurea.

Asistíamos también a la entrega de los premios del Campionatu d'Echaores de Sidre 2.006.



Num. 42 - Xunu 2.007

José María Osoro veía posible la unión de las dos marcas de calidad sidrera con la creación de la "Sidra D.O. d'Escoyeta", al tiempo que esta última presentaba su cosecha 2.006.

En Xixón se presentaba una nueva Asociación de Sidrerías: El Barriu la Sidra, en el LLano.



Num. 44 - Agostu 2.007

Emilio Marcos Vallaure (Director del Muséu de Belles Artes) nos invitaba a conocer la sidra en la pintura asturiana.

Presentábamos la Guía Sidrera 2.007/2.008 y el Festival de Escalante. En Posada de Llanera, Jonathan Trabanco ganaba el Concurso d'Echaores de Sidre.



Num. 39 - Marzu 2.007

Desde LA SIDRA reclamábamos una Ley de la sidra y el Pumar.

El Muséu de la Sidre de Nava ampliaba sus instalaciones e Inaciu Hevia Llavona publicaba "Sidra y llagares tradicionales asturianos".

La primera institución oficial se suscribe a LA SIDRA: el Gobierno de Cantabria.



Num. 41 - Mayu 2.007

SICER levantaba expectativas muy interesantes para el entorno sidrero -que se frustrarían el año pasado- y José María Osoro ascendía a presidente de la ALLA.

En Gascona, David Rivas presentaba la VIII Prueba de la sidra de la Temporada.

Dedicamos también un espacio a las webs sidreras.



Num. 43 - Xunetu 2.007

La lluvia deslució el XXX Festival de la Sidre de Nava, en el que Fonciello recibía el Premio a la Mejor Sidra de Asturias.

La sidra con D.O. y la de Escoyeta presentaban su cosecha y en el Museo Etnográfico de Quirós se recuperaba la historia en forma de llagar restaurado.



Num. 45 - Setiembre 2.007

Aprovechábamos la resaca de la maerona sidrera provocada por el Festival de la Sidra de Xixón (el récord de escanciado ascendió a 6.799) y del II Concurso de Sidre Casero de Villaviciosa para lanzar la convocatoria de la primera edición del Concurso de Semeyes LA SIDRA.



RESTAURANTE

TONY

Sidrería - Marisquería

Avda. Argentina, 7
Teléfono 985 32 62 35

La Calzada
33212 GIJÓN



La Sidrería Ferrería

Llaviana 10 - 33011 La Corredoria
984 186 734

CASA DE COMIDAS



Num. 46 - Octubre 2.007

Este número se dedicó especialmente a la Sidre Ecológica, con la colaboración de la COPAE. Además, analizábamos el consumo de sidra en el Conceyu Tinéu y recogíamos la entrega de placas identificativas a los chigres con sidra D.O.

El Llagar de Trabanco comenzaba a exportar su sidra a los EEUU.



Num. 48 - Avientu 2.007

La "Guía Sidrera" recibía el premio Gourmand 2.007 y desde nuestra revista reivindicábamos el "mayar pa en casa", celebrando nuestra propia mayada y visitando las de otros llagares caseros, mientras 40.000 botellas de sidra achampanada permanecían retenidas en el Puerto de Amberes.



Num. 50 - Febreru 2.008

Repasábamos la historia de LA SIDRA en nuestra edición número 50, señalando a los "culpables" de su existencia y preguntando a nuestros lectores y colaboradores su opinión sobre la misma. Ya entonces nos parecía que habíamos recorrido un largo camino.



Num. 52 - Abril 2.008

Recogíamos la crónica de un impresionante Sidracrucis, el primero en el que se quedó gente en "lista de espera", y una representación de LA SIDRA viajaba a Alimentaria'08 para constatar la presencia de la sidra asturiana en esta reconocida Feria de la alimentación.



Num. 54 - Xunu 2.008

La Sidre d'Escoyeta dedicaba su cosecha 2.007 a Luis Foncueva. El Barriu la Sidra de Xixón celebraba su primer aniversario, se entregaba a Pablo Costales su premio como mejor escanciador del año 2.007 y comenzaba a elaborarse el prometido (y necesario) registro de pumares de Asturias.



Num. 47 - Payares 2.007

Número especial dedicado a la Mazana de Sidre.

Entrevistábamos a Pablo Costales, Campeón de echadores 2.007 y a José M^º Vega, alfarero fabricante de xarres de sidra.

Guti (La Ballera) se casaba en un tonel, mientras LA SIDRA convocaba la Primer Mayada y espicha.



Num. 49 - Xineru 2.008

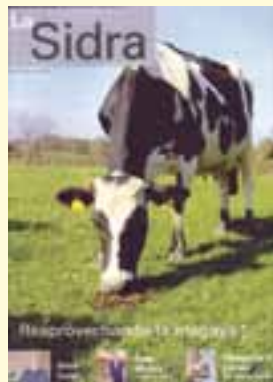
El Primer Concurso de Semeyes LA SIDRA entregaba sus premios y nuestra revista denunciaba la sustitución de la sidra por vino en los actos institucionales.

La sidra D.O. etiquetaba 1,6 millones de litros y la d'Escoyeta mayaba 2.3 millones de kilos de manzana.



Num. 51 - Marzu 2.008

Mientras seguíamos recibiendo felicitaciones por nuestro número 50, en LA SIDRA analizábamos los usos alternativos de la magaya y visitábamos un llagar con 300 años de historia, La Lloraza. En Zaragoza se empezaba a oír hablar de la sidra asturiana, dedicándole unas jornadas especiales.



Num. 53 - Mayu 2.008

En Mieres, la Folixa La Primavera abría la estación, en Uviéu, celebraban la IX prueba de la sidra, de Gascona, con triunfo para Sidra Hermínio, en Candás disfrutaban de sus II Xornaes del Mariscu y la Sidre y en La Felguera, les XII Xornaes de la sidre. El Yumay impartía un necesario curso de eschar sidra.



Num. 55 - Xunetu 2.008

Zythos ganó el premio a la Meyor Sidre d'Asturies en el XXXI Festival de la Sidra de Nava,

La D.O. batía su récord de producción, con 1.600.000 litros de Sidre d'Asturies, sumando la producción de L'Ynfanzon (J.R) que entra- ba nueva en la D.O.



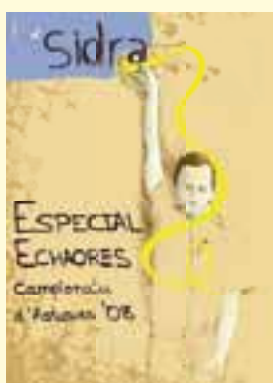
Num. 56 - Agostu 2.008

El Tour del Llagar, organizado por LA SIDRA, nos llevaba a nada menos que 7 llagares, Enrique Nuño (Direutor d'Agroalimentación) invitaba a la integración de la sidra DO y la de Escoyeta y esta última entraba en el Arca del gusto de Slow Food, El Festival de Sidre Casero de Villaviciosa amenazaba con trasladarse.



Num. 58 - Ochobre 2.008

Gascona entregaba los premios de su VIII Certamen de Pintura y las Bodegas Masavéu estrenaban su marca "Valverán", inaugurando Pumaradas y Llagares de Sariegu. Hacíamos un repaso a la sidra en la Asturias de Santillana.



Num. 60 - Avientu 2.008

Dedicamos este número a los Echaores del Campionatu, entrevistando a los 10 primeros clasificados, y recogíamos la actividad sidrera, tanto en pumaradas (pañando manzana en Villaviciosa) como en llagares (mayando en un llagar industrial).



Num. 62 - Febreru 2.009

La crisis empezaba a notarse y nosotros y preguntábamos a los llagareros cómo veían el culín, medio lleno o medio vacío.

Luis Estrada recibía el Premiu de la Fundación de la Sidra y la ALLA solicitaba a la UNESCO que la sidra y su cultura fuese considerada patrimonio de la Humanidad.



Num. 57 - Setiembre 2.008

El agua no frenó el XI Festival de la sidra de Villaviciosa, y finalmente su concurso de Sidre Casero se celebró también sin problema, lo mismo que la XVIII Fiesta de la Sidre de xixon, que entregó su Eloxu D'Oru a Sidra Pachu. Sidra Tomás celebraba su centenario y el Piloñu presentaba Isidra, sin alcohol.



Num. 59 - Payares 2.008

Entrevistábamos a Inaciu Hevia Llavona, autor de "Sidra y Llagares Tradicionales asturianos". El llagar Orizón lanzaba al mercado su sidra Novalín (D.O.), y Pablo Costales ganaba el Campionatu d'Echaores de Sidre, por delante de Pablo Álvarez.



Num. 61 - Xineru 2.009

Víctor M. Escalada asumía la presidencia del Conseyu Regulaor de la D.O., mientras nosotros publicábamos las fotos ganadoras del II Concurso de Sameyes LA SIDRA. La Primer Mayada y Espichanos llevaba a Viuda de Angelón y El Barriu la Sidra convocaba su primer concurso de Microrelatos Sidreros.



Num. 63 - Marzu 2.009

LA SIDRA daba el salto, duplicando su número de páginas. Dedicábamos todo un especial a la demanda de que la cultura asturiana de la sidra fuese declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, sin olvidarnos de recoger toda la actualidad de esa cultura.

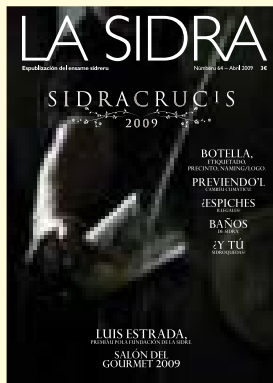


Sidrería - Restaurante EL RINCÓN DEL GÜELU

**COMIDA CASERA
MENÚ DEL DÍA
MENÚ ESPECIAL FESTIVOS**

**Avda. Flórez Estrada, n.º 24
33180 NOREÑA - Asturias**

☎ 984 283 141



Num. 64 - Abril 2.009

Sidracruz'09, Salón del Gourmet, temporada de espiches (con su polémica habitual), Luis Estrada recogía su premio ... un mes lleno de actividad sidrera.

Recogíamos además la evolución en materia de etiquetado sidrero y repasábamos los principales llagares vascos.



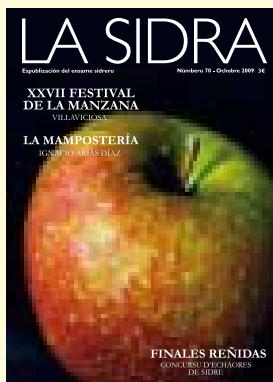
Num. 66 - Xunu 2.009

SICER se celebraba con gran éxito e incumplidas promesas de futuro, la D.O. presentaba su cosecha 2.008; Sotrandiu, Piedres Blanques y Llaviana celebraban sus respectivos festivales sidreros y El Barriu la Sidra, su segundo aniversario, entregando a la vez los premios del I Concurso de Microrelatos Sidreros.



Num. 68- Agostu 2.009

Recorrimos 4 llagares en el V Tour del Llagar, organizado por LA SIDRA, y convocamos el I Concurso d'Ensayu Emilio Trabanco Trabanco. Denunciábamos el intento de prohibir la sidra en las calles de Candás, paralizando la normativa. Mientras tanto, en Escalante, llenaban las calles de sidra en su X Festival.



Num. 70 - Ochobre 2.009

El XXVII Festival de la Manzana llenó Villaviciosa de aroma frutal mientras Trabanco duplicaba el tamaño de sus pumaradas y el SERIDA anunciaba la inclusión de nuevas variedades de manzana.

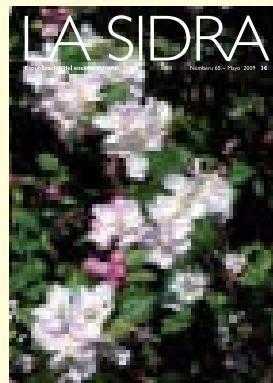
El Campionatu d'echaors estaba más reñido que nunca.



Num. 72 - Avientu 2.009

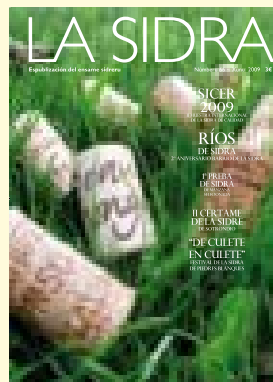
El Diccionariu Sidreru Asturianu conseguía el primer premiu d'Ensayu Emilio Trabanco Trabanco, convocado por LA SIDRA.

Entrevistábamos a los mejores echadores y nos desplazábamos a varios llagares para analizar la sidra recién mayada, mientras en Noreña los Callos acompañaban a la sidra.



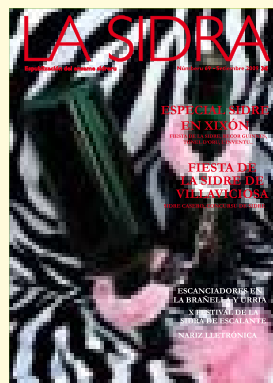
Num. 65 - Mayu 2.009

En plena época de floración de los pumares, en Xixón se presentaba SICER 09, y en Candás el III Festival del Mariscu; en Uviéu, 4.000 personas se reunían para la X Preba de Sidre de Gascona, dando el premio a Trabanco, y en La Felguera, Fonciello ganaba el premio popular del XIII Festival de la sidra.



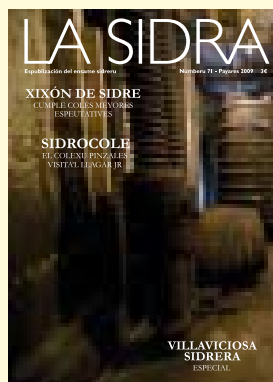
Num. 67- Xunetu 2.009

XXXII Festival de la Sidra de Nava, con triunfo de Sidra La Nozala, en el que la tricampeona de echadores Susana Ovin anunció su retirada. Los llagareros de Sidre d'Escoyeta presentaban su cosecha, mientras la sidra casera era la reina en La Mudra y Sariegu.



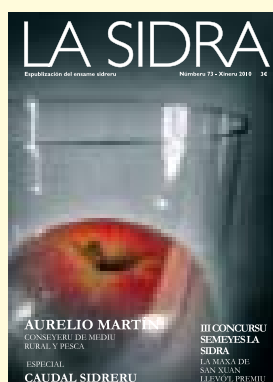
Num. 69 - Setiembre 2.009

Villaviciosa vivía su mes más sidrero, al tiempo que la XVIII Festival de la Sidra en Xixón reunía a 7.239 echadores en la playa, dando todos los premios a Sidra Menéndez. José Manuel Roque Pizarro asumía la presidencia del Barriu de la Sidra y la Sidre d'Escoyeta alcanzaba los 1,27 millones de contraetiquetas.



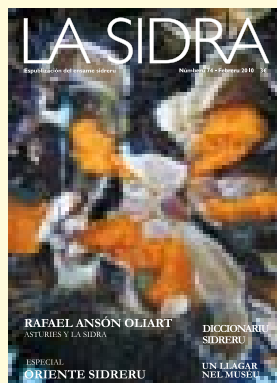
Num. 71 - Payares 2.009

LA SIDRA organizaba el primer Sidrocole; Loreto García se alzaba como campeona en el Campionatu d'Echaors mientras la primera edición Xixón de Sidre resultaba un éxito, (vendiendo 25.000 botellas de sidra en 6 días) y LA SIDRA dedicó un especial a las sidrerías de Villaviciosa,



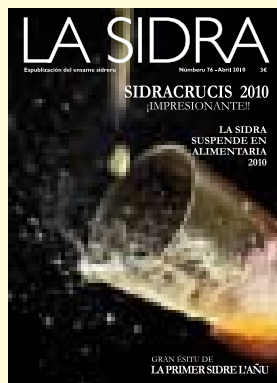
Num. 73 - Xineru 2.010

La Maxa de San Xuan llevaba el primer premio del III Concurso de Semeyes LA SIDRA y regalábamos el Diccionariu Sidreru a nuestros suscriptores. Entrevistábamos a Aurelio Martín, Conseyeru de Mediu Rural y Pesca, e informábamos a los propietarios de pomaradas sobre las subvenciones para las mismas.



Num. 74 - Febreru 2.010

Dedicamos un especial al Oriente Sidreru, celebrábam la Oriciada anual de LA SIDRA, visitábam el Muséu del Pueblu d'Asturies y nos informamos de cómo producir sidra de una manera más sostenible, todo ello al son el IV Certame de Cancios de Chigre de la Pola Sieru.



Num. 76- Abril 2.010

El impresionante éxito de la Primer Sidre l'Añu y el Sidra-crucis, organizados por LA SIDRA, ocuparon la mayor parte de la información. Finalmente no se aprobó la normativa que impediría el escanciado en las calles de Xixón, lo que celebrábam con un especial "Xixón Sidreru".



Num. 78 - Xunu 2.010

El Barriu la Sidra cumplía tres años, lo mismo que el Festival de la Sidre en Sotrandiu y el Certame de Culete en Culete en Piedres Blanques. Valdesoto con la Sidra, sin embargo, cumplía ya con cinco ediciones. y Ciañu estrenaba la Romería de primavera y su Amuesa de Cancios de Chigre.



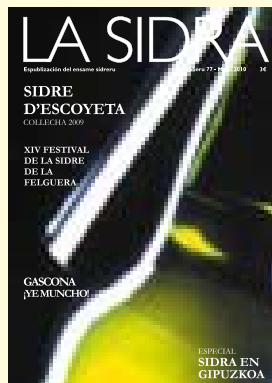
Num. 80 - Agostu 2.010.

El V Tour del Llagar nos lleva por 5 llagares, entrevistamos al delegado europeo de la revista LA SIDRA en Alemania, Eduardo Coto, y hacíamos una excursión al XI Festival de la Sidra de Escalante. Sidra Peñón celebraba su 100 cumpleaños y nació el queso "fusión de sidre".



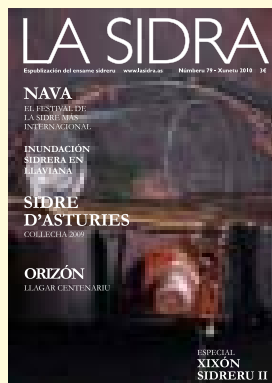
Num. 75 - Marzu 2.010

Anunciábam la I Primer Sidre l'Añu y la I Asturianada y Sidra, 6 llagares se apuntaban a nuestra idea de recuperar la sidra nueva, alertábam de la intención del Aytu. Xixón de prohibir (otra vez) echar sidra en la calle, y los premios a los mejores escanciadores del 2.009 se entregaban en Nava.



Num. 77 - Mayu 2.010

Mes especialmente sidreru, con la presentación de la cosecha 2.009 de la Sidre d'Escoyeta, XIV Festival de la Sidre en La Felguera, sidra en el Salón del Gourmet y Sidra en la 11ª Preba de Gascona. El Conseyu Regulaor de la D.O. presentaba su revista, de periodicidad anual.



Num. 79 - Xunetu 2.010

XXXIII Festival de la Sidre en Nava, con premio para la sidra de Trabanco e inundación sidreru en el V Festival de la sidre de Llaviana. Por fin disponíamos de la ansiada cartografía del pumar. El llagar Orizón celebraba su centenario y la D.O. presentaba su cosecha 2.009.



Num. 81 - Setiembre 2.010

Un especial Xixón Sidreru en el mes de la XIX Festival de la Sidra de Xixón, que concedió un triplete de premios al Grupo Trabanco. Era también el mes de la sidra en Villaviciosa, donde L'Ynfanzón fue declarada la mejor sidra. Sidra Roza celebraba su centenario y despedíamos a Salvador Carbajal, de Sidra Choro.





Num. 82- Ochobre 2.010

Sidra Trabanco nos enseñaba sus nuevas instalaciones en Sariegu, Xixón de Sidre llenaba las sidrerías de la ciudad y, en Uviéu, se entregaban los premios del Certame de Pintura Bulevar de La Sidra. Comienzan a afianzarse los contactos entre LA SIDRA y la escena sidrera alemana.



Num. 84 -Avientu 2.010

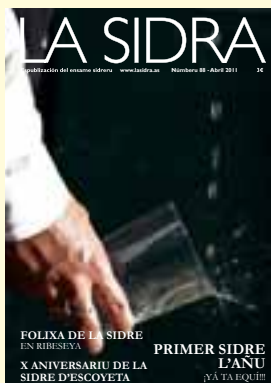
Aprovechando las fiestas navideñas, dimos un repaso a varias sidras espumosas. LA SIDRA fallaba el IV Concurso de Semeyes y nos reuníamos en el Llagar de Frutos para celebrar la Primer Mayada y Espicha.

Se anunciaba la desaparición de SICER, por motivos poco claros.



Num. 86- Febreru 2.011

El Premiu d'Ensayu Emilio Trabanco Trabanco, convocado por LA SIDRA, recaía en Aránzazu Ortiz por "La sidra y la manzana, de la tradición al arte". Presentábamos la Primer Sidre L'Añu y visitábamos el Llagar de Muñiz para probar su sidra.



Num. 88 - Abril 2.011

Adelantábamos el programa de la II Primer Sidre L'Añu, recogíamos el renacimiento de la Folixa de la Sidra de Ribeseya y el éxito del III Certame de Cancios de Chigre de Noreña. Visitábamos el llagar de Piñera y nuestra delegación en Alemania organizaba una tastia de sidra asturiana en Frankfurt.



Num. 90- Xunu 2.011

IV Certame en, Sotrandiu, I Descorche de la Laguna en L'Entregu, VI Valdesoto con la sidra, VI Festival de la Sidre en Llaviana... el Nalón centró los festivales de este mes, en el que presentábamos el Catálogo de Etiquetas de Sidra Natural asturiana y se celebraba el I Tour de la Sidre d'Escoveta.



Num. 83 - Payares 2.010

LA SIDRA organizaba los Sidrocoles, mientras en los medios se desataba la polémica sobre la sidra vasca y la imagen internacional de nuestra sidra.

El Güelu presentaba Máxima, la primera sidra espumosa ecológica y se comenzaba a trabajar en la implantación de la variedad amariega de manzana de sidra.



Num. 85 - Xineru 2.011

LA SIDRA entregó los premios del Concurso de Semeyes y organizó tastias de sidra inglesa en medio de la polémica aplicación de la Ley Antitabaco.

Se presentaba el Aguardiente de Sidra envejecido en roble 9 años Salvador del Obispo.



Num. 87 - Marzu 2.011

LA SIDRA llevó la sidra asturiana a Apfelwein im Römer, presentando internacionalmente la Primer Sidre L'Añu, y la Sidra "de Nueva Expresión" en La Rioja. Cantamos al son de los Cancios de Chigre de la Pola Sieru mientras acabábamos de preparar el Sidracrucis y la Primer Sidre L'Añu.



Num. 89 - Mayu 2.011

El Sidracrucis, II Primer Sidre l'Añu, II Primer Asturiana y Sidre, el XV Festival de la sidra de La Felguera, el Concurso de Sidre Casero de la Mudrera, el 4º Aniversario del Barriu la Sidra y la 12ª Preba de Gascona. Un mes que, además, fue el escogido por los llagareros estadounidenses para venir a conocer nuestros llagares.



Num. 91 - Xunetu 2.011

Paralelamente al XXIV Festival de la sidra de Nava, se celebraban otros 4 concursos de echaos, Félix de la Fuente recogía, por fin, su premio como Campión d'Echaos y Tierra Astur presentaba su plan de profesionalización del escanciador.

La D.O. presentaba su cosecha 2.010.



Num. 92 - Agostu 2.011

Llevamos la sidra de 4 llagares asturianos al Festival Internacional de la Sidra de Gales, fuimos al Carmin de La Pola y al XII Día de la Sidra en Escalante, a les fiestas de prau de Llaviana, al Rallie sidreru de Candás y al I Concursu de Sidre Casero de Quintes y Quintueles.



Num. 94 - Ochobre 2.011

LA SIDRA organizaba una mayada infantil en el marco del XXVIII Festival de la Manzana de Villaviciosa y presentábamos oficialmente el I Salón Internacional de les Sidres de Gala, en un año en que la campaña de la sidra parecía ir un poco más adelantada de lo normal.



Num. 96 - Avientu 2.011

Bill Bradshaw ganaba el V Concursu de Semeyes LA SIDRA. Visitamos el nuevo llagar de Castañón en la Primer Mayada y Espicha, continuábamos con los Sidrocoles y recordábamos la relación de Jovellanos con la sidra, a la vez que dábamos recomendaciones sidreras para la Navidad.



Num. 98 - Febreru 2.012

Comienza la temporada del oriciu, en La Pola celebraban sus VI Cancios de Chigre. Volvíamos a reclamar la exclusión de la sidra de la ley del botellón, y lo conseguíamos y hacíamos un repaso a todos los llagares con D.O. Panizales nos enseñaba su llagar y recogíamos la actualidad sidrera de varias partes del mundo.



Num. 93 - Setiembre 2.011

La XX Fiesta de la Sidre de Xixón dió el so Eloxo d'Oru a Castañón y el premiu del públicu a Menéndez, el récord de escanciado subió a 7.576. En Villaviciosa se celebraba la XV Fiesta de la Sidre y Cabueñes ganaba el XXVII Concursu de la Sidra. Nació la Asociación de "Sidrerías del Cerillero".



Num. 95 - Payares 2.011

LA SIDRA celebró con éxito el I Salón Internacional de les Sidres de Gala, llevamos la sidra a la escuela con los Sidrocoles. Se celebraron las Jornadas D.O.P. y una nueva edición de Xixón de Sidre. Pablo Álvarez se proclamó Campión d'Echaos y nació "Sidrerías de Bandera".



Num. 97 - Xineru 2.012

LA SIDRA organizaba una visita a El Gaitero, una tastia de Aguardientes de sidra y entregaba sus premios fotográficos. El SERIDA presentaba su nuevo libro y nosotros la Guía de Sidrerías de Xixón y el "Bulletin LA SIDRA", versión inglesa de nuestro boletín sidrero.



Num. 99 - Marzu 2.012

Anunciábamos la III Primer Sidre l'Añu y viajábamos con la sidra asturiana a la mayor feria sidrera europea, Apfelwein Im Römer, mientras procurábamos esquivar la marea de oricios con sidra, denunciábamos la falta de manzana y pomares y la ALLA se disolvía.





En dellos momentos El Tendayu quedó pequeñu.

Ni siquiera el Nuberu, que tan puntualmente acudió a la cita anual con la sidra nueva, desanimó a los miles de visitantes que acudieron a celebrar la inauguración de la temporada sidrera.

Tras cuatro días de sidra sin límite, fiesta, música, gastronomía y cultura del país, la tercera edición de la Primer Sidre l'Añu (Certame Agroalimentariu nacional) cerró sus puertas con unas importantes cifras de

participación.

Más de 7.000 personas visitaron el Tendayu del Muséu del Pueblu d'Asturies durante el Certamen y sin duda habrían sido más de no ser porque la lluvia no quiso perderse ni una sola de las jornadas organizadas en torno a la sidra y a la cultura asturiana.

Finalmente fueron 83 las marcas de sidra que pudieron probarse, no solo asturiana y no solo "de echar".

Con presencia de sidre de práuticamente tolos llagares que tienen producción agora mesmo n' Asturias y una interesante representación de la sidre del restu'l mundiu, la tercer edición de la Primer Sidre L'Añu foi, un añu más, el mejor escaparate nel qu'ufrir a asturianos y visitantes, la visión más amplia de la nuesa actualidá sidrera.



Las catas y degustaciones públicas de sidra de otros países, de sidra "de copa" y de derivados de la sidra se intercalaron en el continuo probar de culinos variados en la barra del Tendayu.

Respecto a otros años, se ha notando en los asistentes a la Primer Sidre l'Añu una creciente cultura sidrera y un auténtico interés por probar la sidra de uno u otro llagar en concreto.





El Campeón d'Echaores Pablo Álvarez (Llagar La Morena) echando un culín colos confrades.

Jueves 5

El primero de los cuatro días de este Certamen dio comienzo a las 12 del mediodía, con los culinos inaugurales que Pablo Álvarez (Llagar La Morena), Campeón de Echaores de sidre del año 2.011, ofreció a los representantes de varias de las Cofradías gastronómicas de Asturias que acudieron al Muséu del Pueblu d'Asturies para la ocasión.

El motivo de convocar a las cofradías asturianas a este evento fue hacer público el compromiso de la revista LA SIDRA para dar los primeros pasos en la creación de la Cofradía de la Sidra, por considerar imprescindible la existencia de una representación concreta de los amantes de la sidra dentro del marco de la gastronomía asturiana.

El anuncio fue recibido con aplausos y quedó abierta la inscripción de posibles interesados en formar parte de la citada Cofradía.

A partir de ahí, empezaron a alzarse los brazos de nuestros escanciadores, que no descansaron hasta el domingo, haciendo posible que los asistentes pudieran probar aproximadamente 80 marcas diferentes de sidra -aunque no nos consta que nadie las haya probado todas-.

La mayoría de las marcas de sidra participantes en el Certamen estuvieron disponibles de continuo en nuestra barra, a la que bastaba con acercarse con la pulsera identificativa para recibir un culín.

Otra sidra, sin embargo, se pudo disfrutar en catas guiadas y degustaciones puntuales, que el jueves estuvieron dedicadas a la sidra de Xelu Panizales, las diferentes variedades de Sidra de Viuda de Angelón y las seis marcas de sidra de procedencia alemana.



La curiosidad en unos casos y el deseo de volver a probar productos cuya calidad es ya sobradamente conocida, en otros, hicieron que el espacio reservado para las tastias, en el Pabellón de Exposiciones del Museo, se llenara en las tres ocasiones.

Como actos centrales de la jornada tuvimos también el arranque del Fotomaratón sidreru, la exhibición de

Como todos los años, la sidra estuvo acompañada de constantes manifestaciones culturales –música, baile del país, tonada, deportes y juegos tradicionales, concursos, exposiciones...- teniendo especial relevancia la muestra de tonada III Asturianada y sidre y el I Concurso Nacional de Sidre Casero.



carpintería en directo a cargo de los Hnos. Argüelles, quienes tallaron en directo el arca que el domingo entregarían como segundo premio del Concurso de Sidre Casero y el concierto de La Bandina l'Andecha Turcipié, con música tradicional y animada.

Además, se jugó la primera ronda del Torneo del juego de la rana -la lluvia hizo imposible celebrar el de llave- y los primeros niños se acercaron a plantar su manzano de sidra en nuestro pebidal, con el que, como todos los años, queremos fomentar la planta-

Primer Sidre l'Añu 2.012 XIXÓN




El Lagar de Viella
restaurante
parrilla sidreera

Las mejores carnes a la parrilla
Arroces con bogavante, almejas...
Parrilladas y calderetas de pescados y mariscos

www.lagardeviella.es



Imaxes de les tasties de sidre espumoso.

ción de pomares de variedades de manzana de sidra asturiana distintas a las de denominación de origen, como medida de protección de la biodiversidad de nuestro paisaje.

Viernes 6

A pesar de que el Viernes Santo las fuerzas estaban divididas, ya que un buen número de sidreros y sidreras pasaron la mayor parte del día celebrando el tradicional Sidracrucis y no llegaron al Muséu del Pueblu d'Asturies hasta última hora, esta fue la jornada más multitudinaria de esta edición de la Primer Sidre l'Añu. Con una afluencia de público que superó las tres mil personas.

Al tonel de bienvenida que recibía con un culín de sidra a todos los que entraban, se sumaron los dos escanciadores automáticos de pared, cedidos para la ocasión por COEM; pero ni siquiera eso fue suficiente para dar un descanso a los esforzados echadores que, en la barra, apenas bajaron el brazo a lo largo del día. Para acompañar la sidra, el plato propuesto el viernes por la cocina del Certamen fue nada menos que una sabrosísima fabada, aunque en los puestos que se instalaron en el Tendayu también se pudieron probar y adquirir quesos asturianos, embutidos y, para los más "llambiones", pasteles, dulces varios y bombones artesanales.

Los componentes de La Bandina de música tradicio-

Primer Sidre l'Añu 2.012 XIXÓN



nal de la Villa de Xixón fueron, en esta ocasión, los encargados de poner la música a los miles de culinos y a las múltiples degustaciones de sidra espumosa que se sucedieron durante toda la jornada, demostrando a los sidreros asistentes que este tipo de sidra no tiene por que estar restringido a unos determinados ambientes, ni a una época concreta del año.

Las primeras botellas de sidra casero, elaborada en tonel de madera, comenzaron a llegar a la organización, al mismo tiempo que los Hermanos Argüelles -patrocinadores del Concurso- demostraban su habilidad decorando, en directo, el tonel y el arcón que serían los dos primeros premios del concurso.

El torneo de rana reunió a más de treinta participantes amateurs, que se disputaron amistosamente la caja de sidra de premio.

Al atardecer se alegró aún más el ambiente y buena parte del público se animó a bailar, con más o menos estilo, "a lo suelto", comenzando al mismo tiempo a hacerse necesario ir reponiendo la sidra de algunos de los llagares más demandados, que no eran los más grandes ni los más conocidos, sino aquellos que más gustaron en la prueba directa.

Entre los asistentes al certamen se podían escuchar acentos muy diversos, constatándose el gran atractivo turístico del mismo, y en el stand de la organización se atendieron varias demandas de información sobre la sidra asturiana presente en el certamen, que esperamos que en un futuro cercano den sus frutos en forma de acercamientos comerciales.



La presencia internacional, no solo de sidra y llagareros, sino de visitantes e incluso de medios de comunicación, se hizo patente a lo largo de los cuatro días: los miles de asturianos que acudieron a la Primer Sidre l'Añu para probar la nueva cosecha se mezclaron con los cientos de extranjeros que aprovecharon la ocasión para conocer en directo lo principal de nuestra cultura sidrera.

Casas de Turismo Rural
El Balcón de Peñamayor

Campanel s/n. 33528 Nava (Asturias)
Tel: 985 792 095 - 628 682 616
info@elbaldondepenamayor.com
www.elbaldondepenamayor.com



Sábado 7

La tercera jornada fue especialmente intensa, con actividad desde muy temprano, ya que a las once y media dio comienzo la partida de bolos en la modalidad de cuatriada que, como viene siendo costumbre, organizó la Peña Bolística El Piles.

El lagarero checo Roman Kózac se acercó hasta la Primer Sidre l'Añu para darnos a probar su peculiar producto, Mad Apple, y para contarnos la muy reciente historia de la sidra en la República Checa, anunciándonos de paso la próxima comercialización de su sidra en Asturias.

La muestra de tonada III Asturianada y Sidre atrajo hasta la Primer Sidre l'Añu a numerosos amantes de la canción asturiana, que siguieron con interés las interpretaciones de José García, Ismael Tomás, Belén Antón, Sandra Martínez, Esteban Verdejo y Adolfo Uría, acompañados a la gaita por Iván Rionda.

Lo más importante de esta muestra, y lo que la hace diferente a todas las demás muestras y concursos de tonada es, por una parte, la importancia que se da al uso de la lengua asturiana y a la temática sidrera de las composiciones, y por otra, el hecho de que la Asturianada y Sidre abre sus puertas a las nuevas voces del panorama musical asturiano, sin limitarse a los cantantes ya consagrados.

En el descanso de la muestra de tonada recibimos una interesantísima clase de escanciado, a cargo del Subcampeón del Campeonato de Echadores, Aly Ernesto Moncayo (de la Cata del Milán), quien nos explicó tanto los pasos básicos para un buen escanciado como algunos trucos y detalles con los que perfeccionar nuestro estilo.

Durante todo el día se sucedieron las degustaciones, de Sidre Axampanao: La Real (Champanera de Vi-

llaviciosa), Millenium y Escanciador (Escanciador) y de sidra brut, tanto de Valverán (Masavéu) como de Urriellu (Zarracina). También se añadieron a la muestra los botellines de un tercio de El Gaitero y Mayador.

Manuel G. Busto y Donato Xuaquín Villoria fueron los encargados de explicar las peculiaridades de cada una de estas sidras, en las catas celebradas para público más restringido, en el Pabellón de Exposiciones.

Especial interés revistió la sorprendente "Tastia Sensorial", a cargo de Manuel Gutierrez Busto, en la que analizamos las características organolépticas de diferentes tipos de sidra, privándonos sucesivamente de unos sentidos en beneficio de otros, así como la *tastia* de sidra y quesos, en la que se estudiaron los maridajes entre distintos quesos asturianos y sidras de diferentes características.

El torneo de rana y llave -en categoría infantil y adultos- el reparto de semillas de pomar, la plantación del *pebidal* y la recogida de sidra para el Concurso de Sidre Casero continuaron a lo largo de todo el día.

Con la llegada de la noche y tras la actuación de La Bandina l'Andecha Turcipié, fueron muchos los que, animados por las actuaciones de asturianada, echaron unos cantarinos a pie de barra, rematando el tercer día de la Primer Sidre l'Añu al son de cancios de chigre.

**Primer Sidre
l'Añu 2.012**
XIXÓN





Ali Ernesto Moncayo, echando un culín.



El Tornéu de Xaronca foi reñidísimu.



El Primer Concurso Nacional de Sidre Casero hecho en tonel de madera reunió a una veintena de llagareros de toda Asturias, siendo el primero convocado a nivel de todo el país... aunque al final todos los premios se fueron a Villaviciosa.



Entrega premios del I Concurso Nacional de Sidre Casero.

Domingo 8

El último día el sol se dejó ver por el Muséu del Pueblu d'Asturies, lo que permitió, por fin, disfrutar de la sidra y la gastronomía asturiana al aire libre, dando a la Primer Sidre l'Añu el ambiente de las tradicionales fiestas "de prau".

Se jugaron las últimas partidas de rana y llave y los coleccionistas rezagados aprovecharon el último día para hacerse con la etiqueta y el vaso conmemorativos del Certamen.

Pero sin duda el plato fuerte del día fue el fallo del I Concurso Nacional de Sidre Casero elaborada en pipa de madera, el primero al que se pudieron presentar llagareros de toda Asturias.

A lo largo de las jornadas anteriores se había recogido ya la sidra de numerosos concursantes de diversos concejos asturianos, pero hasta el último momento se siguió recogiendo sidra, alcanzando la cifra de veinte sidras participantes.

La valoración de las mismas se realizó en directo, con un jurado de expertos en la materia que puntuaron el vaso, olor y sabor de cada una de ellas. En la primera ronda se eliminó la sidra de 14 toneles, pasando tan solo 6 a la segunda fase.



El xuráu deliberando.

**Primer Sidre
l'Añu 2.012
XIXÓN**



L'Andecha Tradicional La Deva, animó permunchu coles sos actuaciones.

Una vez escogidas las tres mejores sidras se desveló su origen, encontrándonos con la sorpresa de que las tres provenían de llagares maliayos.

En concreto, el primer premio fue para Ramón Berros, del Llagar Fondeviella, de Puelles, el segundo premio lo llevó Julio César Prida de Breceña, y el tercero se lo llevaron, Nora y Xune Berros, con la sidra elaborada en el llagar Viciallu, de Fuentes.

Tras la entrega de premios compartimos la sidra casera que habían entregado todos los participantes, pudiendo constatar las diferencias entre la sidra de llagares industriales y la sidra casera, elaborada en pipa de madera.

A media mañana se realizó la última de las catas guiadas de esta edición de la Primer Sidre l'Añu, en este caso dedicada a los aguardientes de sidra asturianos y a los Calvados franceses, que posteriormente se ofrecieron, en la sobremesa, a todos los presentes, siendo especialmente apreciados los aguardientes de sidra de la destilería Los Serranos, Escanciador y Salvador de la Casería San Juan del Obispo.

Además, a lo largo del día y hasta la clausura de la Primer Sidre l'Añu, pudimos disfrutar de la actuación de la Andecha Tradicional La Deva, que animó el ambiente con su música y bailes del país.

	EL MUNDO DE LA SIDRA	
	CAJAS – BOTELLAS – CORCHOS MAQUINARIA PARA BODEGA	
	Pgno. Proni, c/ A Nave 9 33199 – MERES - SIERO TLFNO.: 985 985 315	Troia, 25 Pabellón 13 Txalaka Araneder 20115 – ASTIGARRAGA TLFNO.: 943 555 607

Gracias a tod@s

POR VUESTRA COLABORACIÓN



En LA SIDRA somos conscientes de que sin la implicación de muchas personas, sería imposible llevar a buen término proyectos que, como la Primer Sidre l'Añu, dan impulso a la sidra como referente cultural y gastronómico, a lo mejor de nuestras tradiciones y potencian Asturias como destino turístico. Por eso, a todos nuestros colaboradores, queremos transmitirles nuestro más sincero agradecimiento.

A los llagares de Los Angones, El Duque y Alonso, por acompañarnos echando sidra para todos durante estos cuatro días.

A los llagares de Coro, Panizales, Buznego, Frutos, Acebal, Roza, Castañón, Viuda de Palacio, Herminio, Quelo, Fonciello, Viuda de Corsino, El Cerezo, Pamirandi, Viuda de Angelón, Estrada, Zapatero, Montequín Laiz, Basilio, El Piloñu, Muñó, Miravalles, Mestas Nando y San Juan del Obispo, por aportar desinteresadamente sidra de su llagar.

A la Champanera de Villaviciosa, Panizales, Zarracina,

Bodegas Masaveu, Escanciador y Viuda de Angelón, por facilitarnos la sidra para las catas y degustaciones.

A los llagares de J.R y El Duque y a COEM, por aportar vasos de sidra.

A COEM Astur, empresa de material y maquinaria sidrera, por prestarnos sus escanciadores automáticos.

A Crivencar, comercializadora de productos gastronómicos asturianos, por donar los quesos para la cata de sidra y queso.

Primer Sidre l'Añu 2.012 XIXÓN



A la Bandina Villa de Xixón y l'Andecha'l Turcipié, por poner la música en directo.

A la Tonelería Hnos. Argüelles, por patrocinar el Concurso de Sidre Casero.

A Pablo Álvarez y Ali Ernesto Moncayo, campeones de Asturias, por sus clases de escanciado de sidra.

A la Peña Bolística el Piles, por hacernos una demostración de cuatriada.

A Roman Kozác, por venir desde la República Checa a presentarnos su sidra.

A las Cofradías gastronómicas de Asturias, por su presencia en la inauguración.

A los responsables del Muséu del Pueblu d'Asturies, por poner a nuestra disposición estas instalaciones.

Y por supuesto, a todas las personas que desinteresadamente colaboraron con nosotros en el desarrollo de este Certamen: Arancha, Donato, Xurde, Busto, Gelu, Arturu, Chus, Llábana...

A todos y a todas, incluyendo a aquellos que podamos olvidar en un despiste*, GRACIAS.







A lo llargo los cuatro días de la tercer edición de la Primer Sidre l'Añu consumiéndose más de 16.000 botelles de sidre de 83 marques, desendolcárense nueve tasties guíaes y doce degustaciones públicas de sidre, prebárense quesos, dulces y embutíos, impartírense dos clases maxistrales d'escanciáu y llantárense 237 pumares de sidre.

Testu: Lluçía Fernández
Semeyes: Xurde Margaride

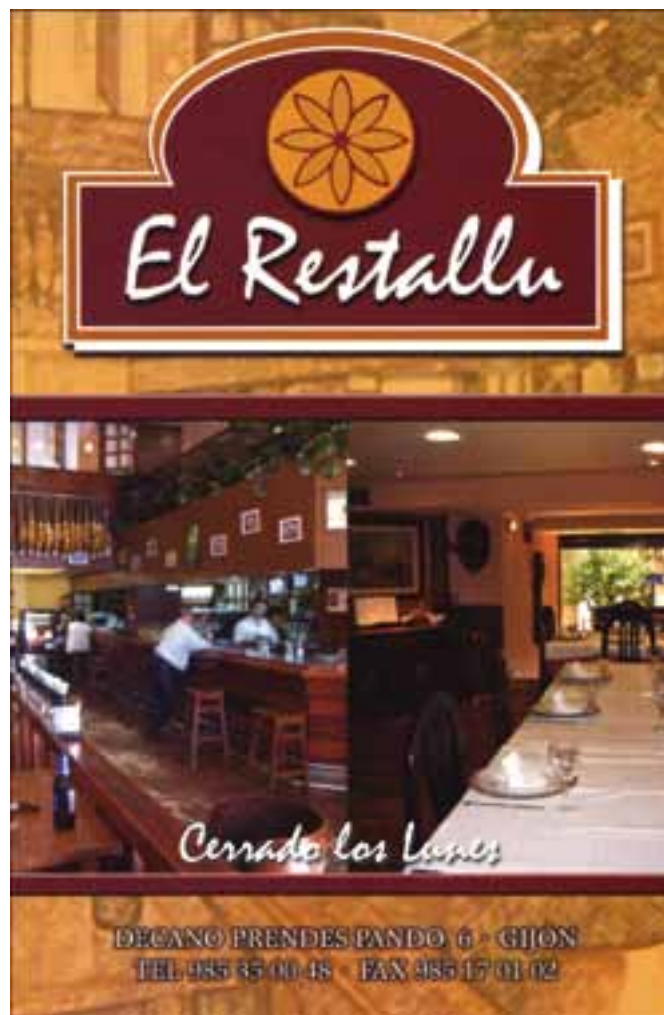


Sidracrucis



Asturies tien otra Semana Santa. Otra cultura, otros vezos. Si hai que facer procesiones... que seyan pa beber sidre.

Esti añu foron más de 100 les presones que percorrieron los chigres y llagares d'Avilés, Xixón, Corvera y Carreño, protagonizando la más auténtica y asturiana de les procesiones.



BAR MIÑERA



Rozadas de la Peña, 5 • Mieres
Tlf. 626 12 22 01



La aventura comenzó simultáneamente en Xixón, Uviéu y Avilés, de donde partieron los tres autobuses encargados de que realizáramos de manera segura todos los desplazamientos.

Desde allí, siguiendo a nuestros gaiteros como en una versión libre del cuento de Hamelín, fuimos recorriendo las sidrerías de El Restallu (Xixón), Yumay, La Cantina y El Furacu (Villalegre, Avilés).

Aunque los pinchos no faltaron desde el primer momento, la parada oficial “para comer” fue una espicha en El Llagar de Casa Lin, donde seguimos con la sidra, a la vez que se cantaba, se bailaba y hasta se intentaba tocar la gaita, mientras nos íbamos conociendo, antes de desplazarnos hacia el siguiente paso de nuestro recorrido.

De Casa Lin, de nuevo al autobús y a Casa Germán, donde, además de recibirnos con otro espléndido pincheo y toda la sidra que quisiéramos, nos concedieron el honor de permitirnos visitar su llagar y beber su sidra nueva directamente desde el tonel.

Quien conozca la Sidra Germán es porque la probó y conoce personalmente sus virtudes, ya que, como es bien sabido, este llagar “Sigue sin anunciarse” según reza su lema, que preside tanto el llagar como sus cajas.

La Posada de Overo (Corvera) y Las Peñas (Xixón) fueron las dos sidrerías con las que completamos el recorrido, y en cada una de ellas nos esperaba nuevamente un generosísimo pincheo y toda la sidra que quisiéramos o pudiéramos beber... lujos que había que consumir a toda velocidad, si queríamos completar la ruta marcada.

En el Llagar de Peñón (Albandi) realizamos la parada más “didáctica” de la jornada, ya que tuvieron el detalle de, además de obsequiarnos con sidra de distintos toneles (pudiendo distinguir entre la del año y la de la cosecha anterior), enseñarnos sus instalaciones y explicarnos sus características.

A las nueve de la noche, bajo la lluvia, ya sinceramente agotados pero aún con ganas de juerga, llegamos al Muséu del Pueblu d'Asturies, para reunirnos con los que festejaban la Primer Sidre l'Añu y rematar la jornada con (increíble que aún quedara sitio) más sidra y la tradicional fabadona fin de fiesta con la que ya es costumbre terminar los Sidracrucis.

El veredicto fue unánime: tremendo. Hay que repetir.

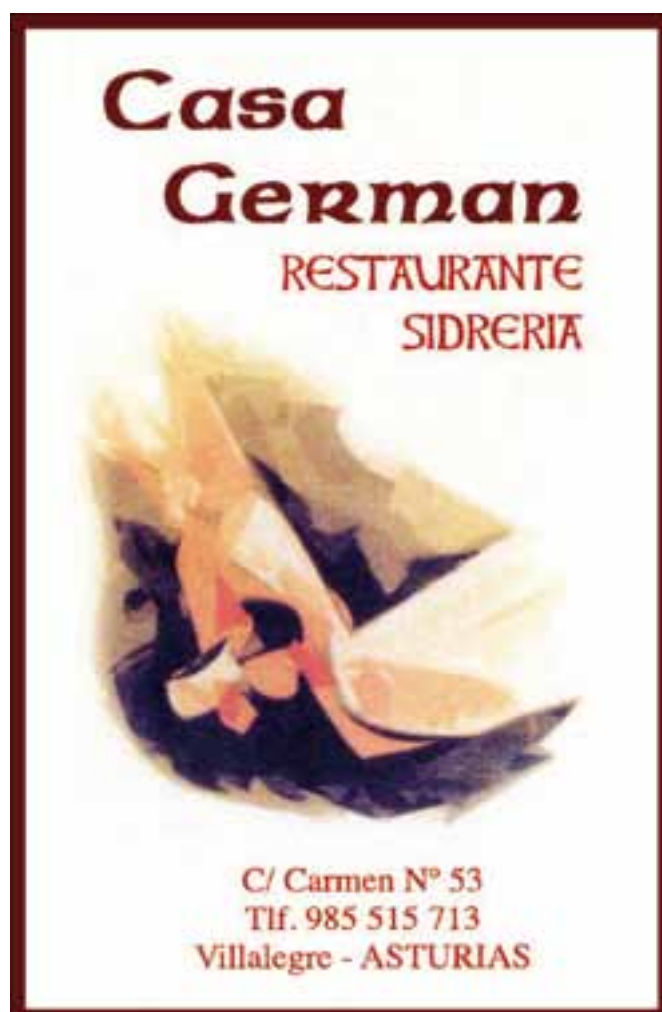


Los esfuerzos echaos de los chigres pelos que pasábemos nun dexaron descansu pente culin y culin.

Sidra de continuo, música del país y pinchos sin parar volvieron a ser los pegollos sobre los que se desarrolló la más agotadora prueba sidrera del año.



Pinchéu en Casa Germán.



De Chigres...

El Restallu, Yumay, La Cantina, El Furacu, Llagar de Casa Lin, Casa Germán, La Posada de Overo y Las Peñas: un percorríu cuasique maratonianu.





Prensa nel Llagar de Peñón (Albandi, Carreño).

Y llagares.

Los llagares de Peñón (Carreño) y Germán (Avilés) abriérenmos les sos puertes, espichando pa nós la so meyor sidre y enseñándomos les sos instalaciones.

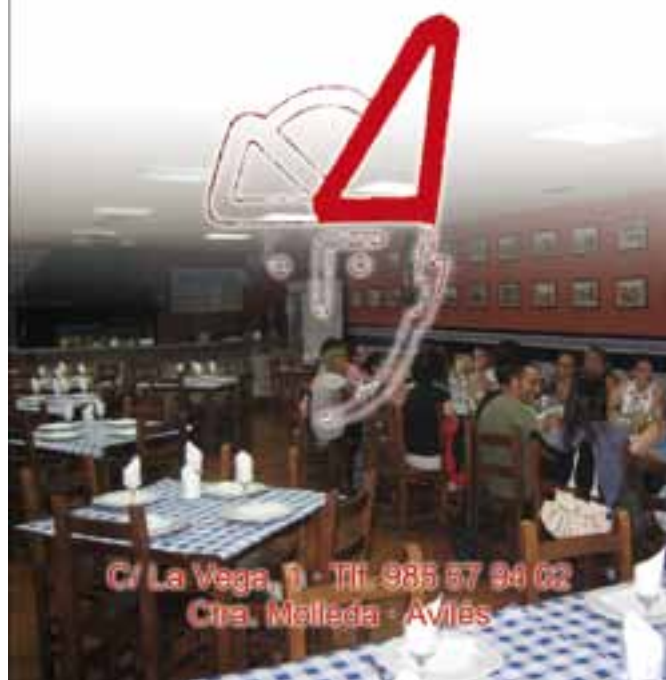


Llagar Germán.



Llagar de Peñón (Albandi, Carreño).

Sidrería MONTERA



ENCAM

R E C O M E N



REAPERTURA DE LA SIDRERÍA ALONSO

Sidrería Alonso, el chigre del Llagar Alonso, torna a abrir les sos puertes en La Felguera (Llangréu), recuperando la xestión direuta d'esti emblemáticu chigre que dende'l pasáu xueves, torna a ufiertar a los veceros, non solo una perbona sidre, sinon una carta enforma afayaiza, con platos abondosos de los que mos permitimos destacar les patates al llagar y chopitos con xamón.

Arriendes d'ello, la sidrería cunta con precios bien curiosos, lo que xunció al restu de virtudes que venimos comentando, el saber tar y l'atención que-yos ye propia, fai más que recomendable pasar per ellí.

SIDRERÍA ALONSO.

MELQUIADES ÁLVAREZ 67. LA FELGUERA. LLANGRÉU T. 985 18 15 13

OTRES SIDRES

Pasu ente pasu, paez que va afitándose la presencia d'otres sidres na hostelería asturiana y ca vuelta ye más normal atopar en pubs y cafeteríes sidres axampanaes, auguardientes de sidre, botellinos, llicores...

Güei encamentámosvos el **Ca Beleño**, concretamente'l llocal d'Uviéu,, onde podemos atopar sidres tantu asturianos comu cheques ya irlandeses, y onde tamos ciertos de que ca vuelta va dase-y mayor importancia a la sidre. Tantu ye asina que muy probatiblemente acabe siendo sede del Clú de la Sidre / Fan Club for Cider qu'agora mesmo ta entamándose.



CA BELEÑO. MARTÍNEZ VIXIL 4 · UVIÉU.
WWW.PELAGIUS.ORG/CABELENO/

T .985 229 534.



CACES DE GOCHU (“manitas de cerdo”)

Cuando se sabe combinar tradición e inovación con la necesaria creatividad, acaban dándose resultados como el que ahora os recomendamos, un plato tradicional modificado con un toque de creatividad que sorprende total y muy agradablemente a los comensales.

“Les caces de gochu”, o si se pre-

fiere, las manitas de cerdo rellenas de confit de pato y jamón ibérico es un plato fácil de comer y muy sabroso, que lleva nada menos que 19 especias distintas muy bien medidas en una salsa que siempre tiene un toque artístico de la cocinera.

En el vaso, Sidra **El Gobernador**.

SIDRERÍA ACBU. CONSTANTINO GONZÁLEZ SOTO. CANGUES D'ONÍS
T. 639 731 998. WWW.ACBU.NET

IENTOS

D A C I O N E S



SIDRA, PINCHEO Y COCINA, DE CALIDAD.

En **Carcedo Playa** vamos a encontrarnos con una sobresaliente atención a la sidra, comenzando por una temperatura óptima y siguiendo por un muy profesional escanciado, en el que el servicio sabe practicar el difícil arte de ajustar los culetes en volumen y frecuencia a los deseos de los clientes.

Sidra de **Trabanco**, normal y d'Escoyeta a la que como queda dicho, sabe sacarle el máximo rendimiento..

En cuanto a la cocina es de destacar una cuidada

elaboración de corte tradicional, que incorpora sugerencias más modernas.

Francaamente recomendables, sin desmerecer de otros platos,, son los pescados y mariscos, tan frecuentes en las cartas de sidrerías y restaurantes pero que por desgracia no siempre cumplen con las expectativas, por lo menos no en el grado que lo hacen en el Carcedo Playa.

Ambiente acogedor y decoración tradicional asturiana, donde la mitología es la protagonista.

CARCEDO PLAYA. RUFO RENDUELES 11. XIXÓN

T. 984 194 858

LA sidrería JENERÍA

Flórez Estrada, 41
Tfno. 985 744 027
33180 NOREÑA (Asturias)

ARBEJIL, S.L.
INSTALACIONES Y SERVICIOS
INTEGRALES EN CONSTRUCCIÓN

Móvil 629 77 42 69
arbejil@telecable.es

Tel.: 985 096 252 · Fax 984 199 084

XXV Jornadas del Cabritu con patatinos en Llaviana



Una muestra del menú, demientres la presentación de les Xornaes na Sidrería La Mina.

A la zorga, cocina de La Mina demientres tresnaben el menú.

Cuenten qu'hai más de dos siglos, los quíxoles (habitantes de Llaviana y alredures) festexaron la victoria llocal escontra los franceses con sopa y un bon platu de cabritu con patates. Como los bonos vezos nun puen perdese, en Llaviana lleven un quartu sieglu celebrando les Xornaes del Cabritu con patatinos. El menú caltiense: sopa de curruscos, cabritu con patates y bartolos. El so preciu lleva camín de convertise n'otra tradición, tres dellos años en 27 euros.

Los días 9, 10 y 11 de marzo el cabritu fue el protagonista en la capital del Valle del Nalón. Cocinado con patatinos, al estilo tradicional del concejo, y acompañado de platos igual de caseros y sabrosos, fue la disculpa perfecta para acercarse a Llaviana y pasar el día entre una buena comida y las actividades organizadas para la ocasión. Este año fueron quince, dos más que el anterior, los

establecimientos hosteleros del concejo de Llaviana sirvieron un menú especial compuesto por un entrante de sopa de curruscos (caldo de "pita" con huevo y "curruscos" de pan frito), el cabritu con patatos, según receta tradicional llaviana, ensalada de lechuga y de postre, bartolos (típicos pasteles de hojaldre y almendra). Para rematar, chupito de manzana. Los restaurantes que sirvieron este menú especial,

se distribuyeron entre La Pola -capital del concejo,- Canzana, El Condáu, Entrialgo, Muñera y La Ortigosa, destacando los menús tanto por la calidad como por lo abundante de las raciones, tal y como nos tiene acostumbrados desde siempre la hostelería de la zona.

Las actividades desarrolladas durante estos tres días también ayudaron a animar el ambiente, ya desde el mismo viernes.

Este año los actos destacaron por unir lo lúdico con lo cultural, ya que se celebraron actuaciones músico-literarias en diversos establecimientos hosteleros, con la colaboración del Club de Lectura Llaviana, la Banda de Música de Llaviana y la Masa Coral de Llaviana. Además, el Ayuntamiento de Llaviana y el Centro de Interpretación Armando Palacio Valdés, obsequiaron a los comensales del menú gastronómico con una entrada para una visita al Centro, guiada por el escritor llavianés Francisco Trinidad.

Se mantuvo también el Mercáu Tradicional del Cabritu, por segundo año consecutivo, y la Banda de Música animó con pasacalles el ambiente.

El organizador de la mayoría de las ediciones de esta cita gastronómica, Jesús Fernández Álvarez, hizo hincapié durante la presentación de la misma, que tuvo lugar en la sidrería La Mina, en que estas jornadas «están plenamente consolidadas», algo que nadie puede dudar después de 25 años.

Por su parte, el alcalde de Llaviana, Adrián Barbón, destacó que la contención del precio del menú, que al ser de tan solo 27 euros, es también un atractivo añadido a las Jornadas.

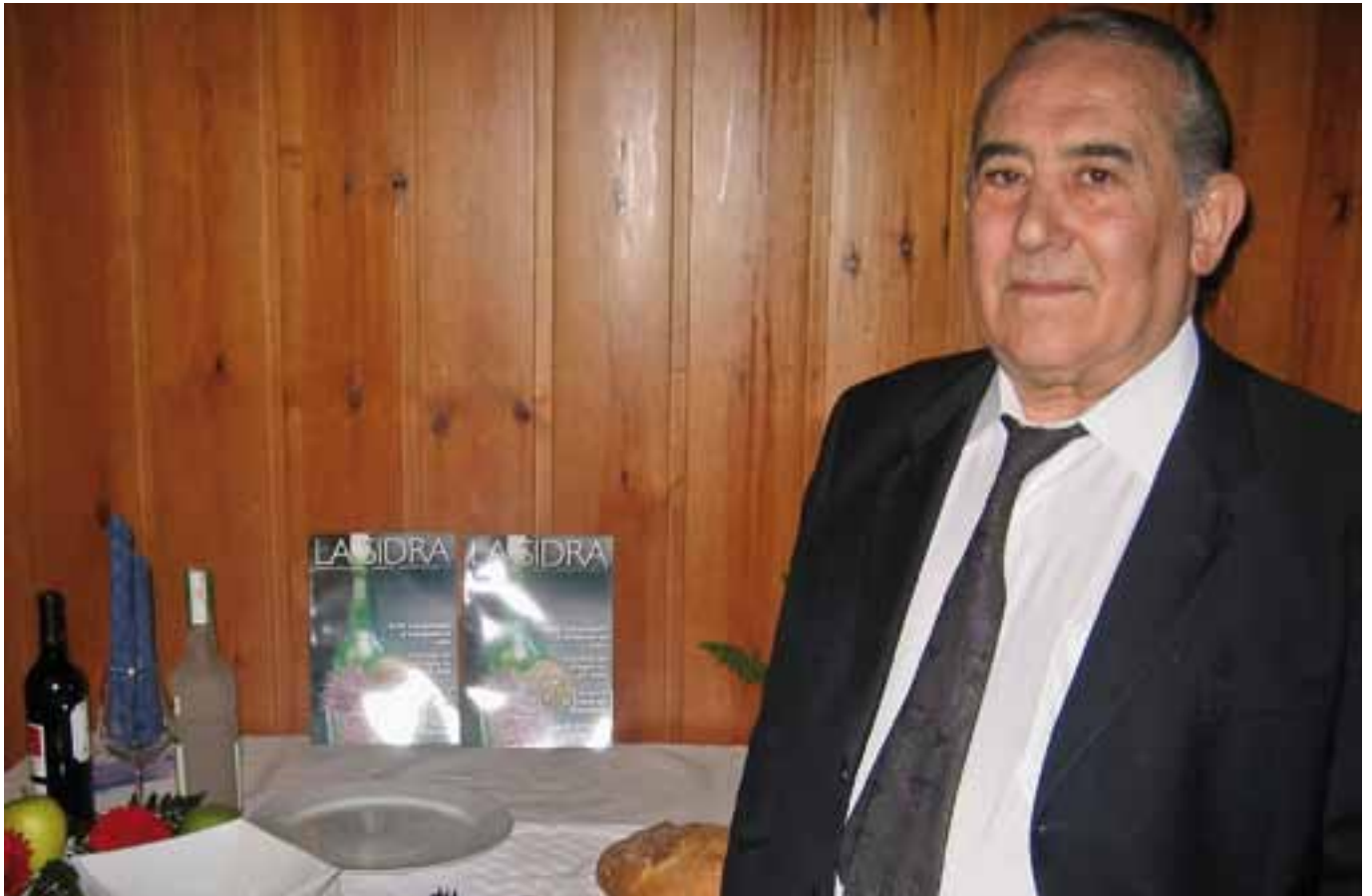


Jonathan Sánchez, actual dueño del Mesón La Mina, onde tuvo lugar la presentación de les Xornaes.



Jesús Fernández Álvarez

ORGANIZADOR DE LAS JORNADAS DEL CABRITU CON PATATINOS



Pese a haber anunciado el año pasado su retirada, Jesús Fernández se animó a organizar, un año más, las Jornadas del Cabritu con Patatinos de Llaviana, y son ya veinte de las venticinco ediciones las que se deben, en buena medida, al trabajo de este ex-hostelero, que este año presentó las jornadas en su antiguo restaurante, La Mina.

MESÓN LA MINA

Chuletón LA MINA · Excelentes Pescados
Especialidad en Jamón Ibérico y Serrano
Amplia selección de Tapas Variadas · Los jueves Fabes con Almejes

Avda. Libertad, 15 · Tlf. 985 60 00 32 · Pola de Laviana



Jesús Fernández Álvarez colos representantes de Aytu. de Llaviana, Hostelería de Asturias y de la organización, na presentación

Un año más, Jesús Fernández estuvo al frente de la organización de las Jornadas del Cabritu con Patatinos de Llaviana; y es que resulta difícil encontrar sustituto para alguien que lleva ya un cuarto de siglo desarrollando esta labor.

Si además sumamos los 35 años que Jesús pasó como propietario del Mesón La Mina, donde este año tuvo lugar la presentación de las Jornadas, podemos estar seguros de que nadie cuenta con tanta experiencia como él a la hora de organizar estas Jornadas, a las que todos los años acude muchísima gente.

Además, este año se incrementó el número de establecimientos participantes, pasando de 13 a 15.

Aún así, y admitiendo que atraen a mucha gente, Jesús recuerda con cierta nostalgia ediciones anteriores de las Jornadas del Cabritu con patatinos.

“Yo creo que en su día tuvieron más renombre, hoy en día esta de baja forma todo. Me acuerdo de cuando

venía la Banda de Gaites de Villoria, que daban ambiente a toda La Pola, y se ponían papeles de fiesta. Aún así acudió mucha gente, a pesar de la crisis y de todo estuvo muy bien, estamos contentos con el resultado.”

Lo cierto es que, aunque algunos de los establecimientos grandes que acostumbraban participar, cerraron, otros nuevos van tomando el relevo, asegurando que se mantiene esta deliciosa tradición.

Quienes hayan perdido la oportunidad de probar el cabritu con patatinos en estas Jornadas, no deben preocuparse: al contrario de lo que ocurre en muchas ocasiones con las celebraciones gastronómicas, el cabritu con patatinos no se prepara para la ocasión como algo especial, sino que todos los platos que componen el menú pueden encontrarse habitualmente en los establecimientos de Llaviana por ser, precisamente, los típicos de la zona.



VII Mercáu de Primavera



La Plaza d'Abastos de La Pola Sieru foi l'escenariu d'esti Mercáu.

Los quesos asturianos complementen perfectamente cualisquier variedá o palu de la nuesa sidre, polo que ye vezu alcontrar dambos productos xuntos. Nel Mercáu de Primavera, amás de poner a la venta quesos de toa Asturies, celébráronse nes sidreríes de la fastera les V Xornaes Gastronómiques del Quesu.

La Plaza de Abastos de Sieru acogió un año más el Mercáu de Primavera, coincidiendo además con las V Jornadas Gastronómicas Los Quesos Asturianos 2012, que se celebraron en 16 establecimientos de la zona.

Este Mercáu, dedicado a los quesos asturianos, surge hace siete años con la idea de celebrar en el primer semestre del año algún tipo de feria o mercado que completara la tradicional y consolidada oferta que, en ese campo, tiene el concejo de Sieru, equilibrando

sus fechas con las de la ya veterana feria agroalimentaria de Agrosieru.

El Mercáu, que este año celebró su séptima edición, comienza a tener un puesto importante en el calendario de las ferias asturianas, siendo ya un reconocido evento, de carácter tanto gastronómico como comercial.

Este año el Mercáu de Primavera reunió en la Plaza



Público nel Mercáu de Primavera.

de Abastos de La Pola Siero a lo más representativo de la artesanía quesera asturiana, cosechando un nuevo éxito de público y de ventas.

Participaron un total de 25 queserías, provenientes de todos los rincones de Asturias, con una oferta muy variada, como no podía ser de otra manera hablando de nuestros quesos.

Toda la geografía asturiana estuvo representada, desde los sabores propios del Oriente, como el Cabrales o el Gamonéu, al Occidente, con el queso Taramundi, e incluso alguna representación local, como el queso Varé, de Siero, asistiendo además al Mercáu queserías productoras de las cuatro variedades asturianas de queso que actualmente cuentan con Denominación de Origen: Cabrales, Afuega'l pitu, Gamonéu y quesu Casín.

Paralelamente a la venta de quesos, se desarrollaron diversas actividades, relacionadas con el consumo del producto.

En primer lugar, se abrió al público una interesante exposición, que, bajo el título «Joyas de la Gastronomía Asturiana», hacía un repaso a los productos que, dentro de nuestra cultura culinaria, tienen especial renombre y calidad, sin faltar, por supuesto, la mención a la sidra.

Una de las actividades que más interés despertó entre los visitantes del Mercáu fue la celebración de una cata a ciegas de quesos, en la que los asistentes a la





Ún de los puestos de quesu.

feria tuvieron la ocasión de participar en un curioso concurso, consistente en reconocer, a través únicamente del gusto y el olfato, a qué variedad correspondía cada una de las seis porciones de queso que, sucesivamente, se iba dando a degustar. Los quesos para la ocasión fueron donados por la Asociación de Queseros Artesanos del Principáu d'Asturies.

Todos los asistentes que cubrieron el cuestionario para participar en la cata a ciegas entraron en un sorteo de varios quesos asturianos.

Además, a lo largo de las Jornadas, se organizaron actividades infantiles y se hizo entrega del premio al Mejor Queso Mercado de Primavera, en cuya selección participaron los miembros de la Cofradía Amigos de los Quesos de Asturias. En esta ocasión el galardón le correspondió a la quesería Chivita, de Peñamellera Baxa.

Por último, hubo un sorteo de un lote de quesos, cedidos por la Asociación de Queseros Artesanos de Asturias.

Los actos contaron con la presencia del alcalde de Sieru, Eduardo Martínez Llosa, y varios ediles del equipo de gobierno.

La presidenta de la Asociación de Queseros Artesanos de Asturias, Isaura Souza, declaró encontrarse totalmente satisfecha con la participación y las ventas de este año. «En este mercado, aunque unos años hay más gente que otros, suele haber buena venta», aseguró.

De forma paralela, varias sidrerías sierenses celebraron las V Jornadas Gastronómicas de los Quesos Asturianos, que sirvieron como complemento a la fiesta. Los establecimientos que participaron en esta quinta



Cartel oficial del Mercáu.

edición de las jornadas gastronómicas, ofrecieron sus variados menús, que debían incluir al menos tres platos basados en los quesos participantes en el Mercáu, a un precio fijo de 20 euros.

La sidra y el queso era lo único que hacía similares las distintas propuestas, pero la versatilidad de estos productos permitió que se ofrecieran platos muy diversos, como los Cogollos con Quesu de Ovín y anchoas, los Tomates rellenos de marisco con crema de Queso Afuega'l Pitu, el Cachopo de picadillo con salsa de La Peral, los Escalopinos al Cabrales, la Tabla de quesos o el Requesón de Abredo, entre muchos otros.



El singular y esquisito queso Casín nun podía faltar.

Este Mercáu de Primavera y las Jornadas del Quesu asociadas a él permitió demostrar, una vez más, que la variedad y la calidad de los quesos que se elaboran en Asturias tienen el poder de convocar a todos los apasionados por la gastronomía.



Plaza d'Abastos de La Pola Sieru, demientres el Mercáu.



AXENDA

IV CERTAME DE LA SIDRE'N SOTRONDIU prestosa folixa sidrera que va garrando puxu añu tres añu. **Sotrondiu 14 de Mayu.**



XORNAES GASTRONÓMIQUES DE PLATOS A LA SIDRE. La Villa naveta cèlebrará esti referente gastronómicu-sidreru d'asistencia obligao tanto pa los amantes de la sidra comu del bon comer. **11 al 18 de Mayu.**



FIESTA DE LA SIDRA EN GREVENBROICH. Los asturianos d'esta fastera alemana continúen cola so folixa de la sidre. **27 de Mayu.**



ESPICHES. Ná menos que ocho espiches, tan preparaes pa esta primavera en **La Güeria de Carrocera y Barzana**, fines de selmana de mayu.



FIESTA DE LA SIDRE'N BENEROS Sidre asgaya acompañada de la prestosa música d'Hector Braga, Anabel Santiago y Tony Lana col so acurdión. **Casu - 19 de mayu.**



C/Rio Sella, 7. 33210-Gijón, Asturias.
Telf: 985 38 40 06



SIDRERA

XORNAES DEL CHIPIRÓN. Chipirones preparaos de 10 formes a escoyer, pa tomar con sidre. A 10 Euros la ración. Sidrería el Llavianu - **Xixon fasta'l 6 de Mayu.**



FESTIVAL DE LA SIDRA EN NAVA 35 edición del popular festival sidreru, nel que habrá preba de sidre, concursu d'echaos, actuaciones... **Nava, 6 al 8 Xunetu.**



XXI FIESTA DE LA SIDRA ÑATURAL EN XIXÓN. Preba de sidre, premios Tonel y Eloxo d'Oru, cancios de chigre, mercacín de la sidre y record d'echar sidre na playa, **Agostu.**



MAYANZA Y TRADICIÓN EN SIDRA TRABANCO. Maya la to sidre nel llagar de Llavandera y comparte'l díi colos es-
pertos. **Xixón - Del 6 d'Ochobre al 24 d'Avientu.**





Un penitente en la Semana Santa sidrera

Manuel Gutiérrez Busto

Desde hace dos años, tres con éste, las jornadas de la Primer Sidre l'Añu han contribuido a aumentar cuantitativamente y cualitativamente el abanico sidrero de las espichas y del Sidracrucis de Viernes Santo. Ya el año pasado se aumentó un día más, al jueves, la convocatoria del Muséu del Pueblu de Asturias en Xixón, cada vez se programan más actividades y la agenda está repleta. Dentro de las novedades de este año el jueves se empezó con las Cofradías, aunque se echó en falta la cofradía de la Sidra. Desconozco si dicha cofradía sigue o tiene alguna actividad; sé que se constituyó el 14 de julio del año 1999 y que tiene el nº de registro 165.280 dentro del epígrafe de Gastronomía, pero este tema lo dejaré para el siguiente número de la revista si logro contactar con algún cofrade.

El viernes hubo el habitual Sidracrucis, del que soy asiduo desde el primero; algunos sidreros siguen fieles a la cita, como un grupo de Avilés que este año sorprendió con unas camisetas que se enfundaron para este día, no faltaron caras nuevas como siempre de otras Comunidades que descubren en este día lo que es el probar la sidra directamente del tonel en el propio llagar. Faceta que se volvió a recuperar pues llevábamos dos años sin pisar un llagar y esto en un día tan señalado es fundamental, como lo fue el cambio de aire, el ir a una zona donde no se había ido nunca, son cosas de agradecer para los asiduos y para los foráneos.

La pertinaz lluvia, nos castigó durante tres días. Aunque la gente no dejó de venir, dándose la circunstancia que ese día, viernes, a última hora de la tarde no cabíamos en el tendayu.

El sábado mejoró algo por la tarde el tiempo, debió ser por los cantantes de Tonada Asturiana que pararon al "Nuberu". Se bebió sidra "asgaya", se presentó la sidra de Chequia, haciendo la presentación el propio director gerente de la única marca que existe en ese país. Fue toda una novedad que con las otras sidras de Alemania, el Calvados francés, hicieron que este año fuese el más prolífico en variedades de sidra: natural, de mesa, brut, de hielo, sin alcohol, ecológica, con gas; y posibilitó que hubiese más de 80 marcas. La degustación que se hizo con las sidras champanizadas o gasificadas, en los diferentes envases, botellón, tercio, 70 CL. fue otra de las atracciones. En la cata y degustación de sidra de hielo, conté más de 50 personas, fue más participativa y la gente preguntó por sus curiosidades despertando un gran interés.

El domingo escampó, ya con el peso de los días y de los cientos de cajas que se bebieron fue el turno para la sidra casera, con un aceptable número de participantes para esta primera convocatoria. La cata de aguardientes o destilados y Calvados, que por razones familiares no pude realizar y que Donato tuvo que suplirme, fue un éxito.

Estos días quedamos "moyaos" por fuera y por dentro. Seguimos un año más con la Primer Sidre l'Añu, aunque este año nos lo pusieron muy difícil en Xixón y casi estuvo punto de tener que celebrarse en otra localidad, que para estas cosas hay muchas novias, al final se hizo donde se tenía que hacer, en el Muséu del Pueblu d'Asturies de Xixón y esperamos seguir por muchos años hasta que po, convocatoria nos desborde y quede pequeño.



Fotografía



Avda. de la Costa 26
Xixón 985 165 246
684 602 701
layala@layalafotografia.com
www.layalafotografia.com

Allí donde vayas Asturias
y Caja Rural van contigo

BANCA A DISTANCIA



Acceder a tus saldos y extractos
Traspasos y transferencias
Cobros y pagos
Nóminas
Cartera
Bolsa
Fondos de inversión

....y todo perfectamente archivado



**CAJA RURAL
DE ASTURIAS**

www.ruralvia.com/asturias

Nadie mejor que los tuyos para ayudarte

Primavera

Un nuevo cuadro de contenido sidrero viene a añadirse a la colección del Nicanor Piñole.



Uno de los pintores más prolíficos de Xixón es sin duda Nicanor Piñole; dada la extensión de su obra, no es infrecuente su presencia en exposiciones y muestras artísticas.

Recientemente el museo que lleva su nombre ha aumentado su colección con la llegada de cuatro nuevas obras, tres de ellas procedentes desde el Centro de Arte Reina Sofía y entre los que se encuentra el trabajo *Primavera*. Se trata esta luminosa obra de un óleo de gran tamaño, con unas medidas de 150x205,5 cm y firmado en 1924. De carácter costumbrista muestra una escena de labor, una siembra bajo una pomarada en plena floración, que augura un año productivo: tras la siembra, la recolección, y tras ella, la recogida de la manzana.

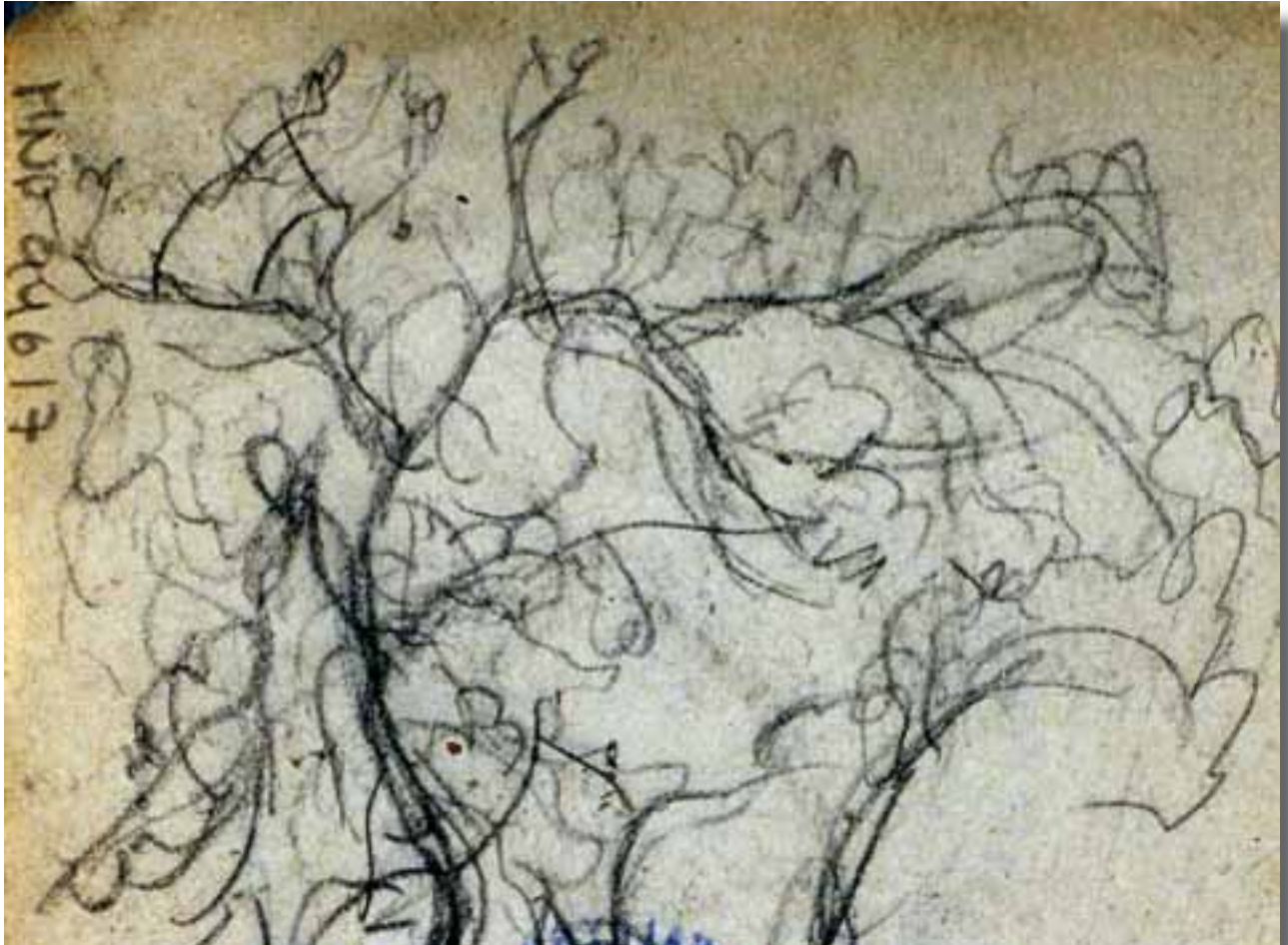
Inspirado en Carreño, escenario de otras obras de gran trascendencia como *Recogiendo la manzana* o *La barraca*, el artista se esmera especialmente en el tratamiento de la luz, en un intento muy fructífero de transmitir mediante ésta y el color, la estación que titula el cuadro; esta preocupación por la lumínica se

traduce en una serie de bocetos y ensayos hoy custodiados en su Museo, donde se puede apreciar cómo Piñole transforma su paleta hasta dar con esta iluminación final que converge en una de sus obras más luminosas.

Otro detalle técnico que la convierte en un cuadro magistral es el equilibrio, obtenido al crear una impecable perspectiva entre las figuras del sembrador, el jinete y su montura.

El resultado final de la conjugación de todos estos detalles, así como el innegable talento de Piñole convierten este trabajo en una explosión de luz y color que no abandona su aire costumbrista, logrando mostrarnos que hasta una escena tan cotidiana o anodina como una siembra encierra una belleza que no todos son capaces de vislumbrar.

Con *Primavera* Piñole concurre a la prestigiosa y académica Exposición Nacional de Bellas Artes de Madrid en 1924, donde ya dos años antes había presentado otra obra abordando un tema similar pero de marcadas diferencias: *Recogiendo la manzana*.



Un año más tarde *Primavera* vuelve a ser admirada en la capital española con motivo de la Exposición de la Sociedad de Artistas Ibéricos. Tras años de permanencia fuera de Asturias, esta obra podrá ser admirada durante un periodo de tres años en el Museo Nicanor Piñole, donde además se encuentra lo más representativo de su trabajo, numerosos bocetos, así como una serie de objetos que pertenecieron al artista, lo que hace que la visita a esta institución sea un referente para los ciudadanos que quieran conocer un poco más al pintor xixonés.

Nicanor Piñole nace en Xixón en 1878, donde permanece hasta los 14 años, momento en que se traslada a Madrid para continuar sus estudios de pintura. En 1900, ya concluidos sus estudios oficiales trabaja con el pintor Ferrant antes de trasladarse a Italia, donde permanece hasta los 24 años, tiempo que dedica a estudiar los estilos imperantes en la clásica ciudad.

Seguidamente regresa a su ciudad natal, la cual sólo abandona con motivos expositivos o pictóricos, pasando frecuentes periodos de tiempo en el cercano Valle de Carreño, lugar de inspiración para muchos de sus trabajos.

Hombre tranquilo y afable, fue ganándose a pulso un hueco no solo en el mundo del arte sino en el corazón de los xixonenses, hecho este que se materializa al ser nombrado Hijo Predilecto de Xixón. Fallece en 1978, dejando tras de sí un legado artístico de valor incalculable, entre el que destacan sus numerosas obras en las que la sidra, la manzana o los pomares aparecen reflejados, y que ahora se enriquece con la llegada a su Museo de estas nuevas obras.

Museo Nicanor Piñole, Plaza de Europa 28

Entrada gratuita.



Testu: Lluvia Fernández Marqués
Semeyes: Cediespol Grupo Trabanco

**SIDRERÍA
PACO**

Francisco A.
Díaz González

C/ La Isla, nº 5 • Tfno.: 985 72 31 64
33510 POLA DE SIERO - PDO. DE ASTURIAS

**Sidra Natural
Fonciello**

TIÑANA - SIERO
ASTURIAS
Tel. 985 74 07 24
Fax: 985 74 45 47
www.sidrafonciello.com

Sidre n'Alimentaria'12



Stand de la D.O.P. parte dedicada a Urriellu (Zarracina).



Variedaes espuestes nel puestu de Trabanco.

Alimentaria Barcelona ye la feria internacional d'alimentación más emportante que se celledra nel marcu l'Estáu Español; nella aconcéyense profesionales del mundiu la hostelería a esponer y conocer productos d'alta calidá.

La sidre asturiana lleva dellos años participando nesta Feria, con incidencia desemeyada. Esti añu foron ocho los llagares qu'acudieren, teniendo munchos

d'ellos una duple representación: per un llau nel so propiu stand y pel otru nel puestu conxuntu instaláu pol Conseyu Regulaor de la D.O.P Sidre d'Asturies. Ocho pue abultar un númeru afayaizu, si nun mos paramos a camentar en que representa pocu más del 8% de los llagares asturianos. Ye más grave si aparamos a pensar que d'otros fasteres, comu Gipuzkoa, presentáben se 47 de les sos 51 llagares reconocíos, ello ye, más del 90%.

Echóse en falta, arriendes de más númeru de llagares, una representación específica de la Sidre d'Escoyeta, marca de calidá que, aunque taba representada por **Sidra Trabanco**, consideramos que debía tener el so propiu llugar, o de la sidre ecolóxica. Dende LA SIDRA seguimos insistiendo na necesidá d'ufiertar siempres una imaxe lo más completa y xunitaria posible de tola bayura sidrera esistente n'Asturies.

D'otra manera, la sidre asturiana presente n'Alimentaria tornó a gustar, siendo protagonista de delles tasties y presentaciones ya incluso siendo escoyía una sidre asturiana, en concretu la **Sidra Emilio Martínez Brut Nature**, de El Gobernador, como el meyor maridaxe posible pal esclusivu xamón ibéricu de la casa Joselito "pola so acidez fresca y mui equilibrada" nel espaciu esclusivu "Alimentaria Premium".

El stand que más ampliamente representaba la sidre asturiana foi el de la D.O.P. , nel que taben represen-



Stand de Sidra Mayador.



Mayador desplegó tola so variada ufierta.

taes les sidres: **Ramos del Valle** (de Sidra Fran), **Sopeña/Españar/Emilio Martínez** (de Sopeña Hermanos), **Valle Ballina/Pomarina** (de Valle, Ballina y Fernandez), **Poma Aurea** (de Sidra Trabanco), **Villacubera** (de Sidra Cortina Coro), **Tareco** (de San Juan del Obispo) y **Urriellu** (de Zarracina).

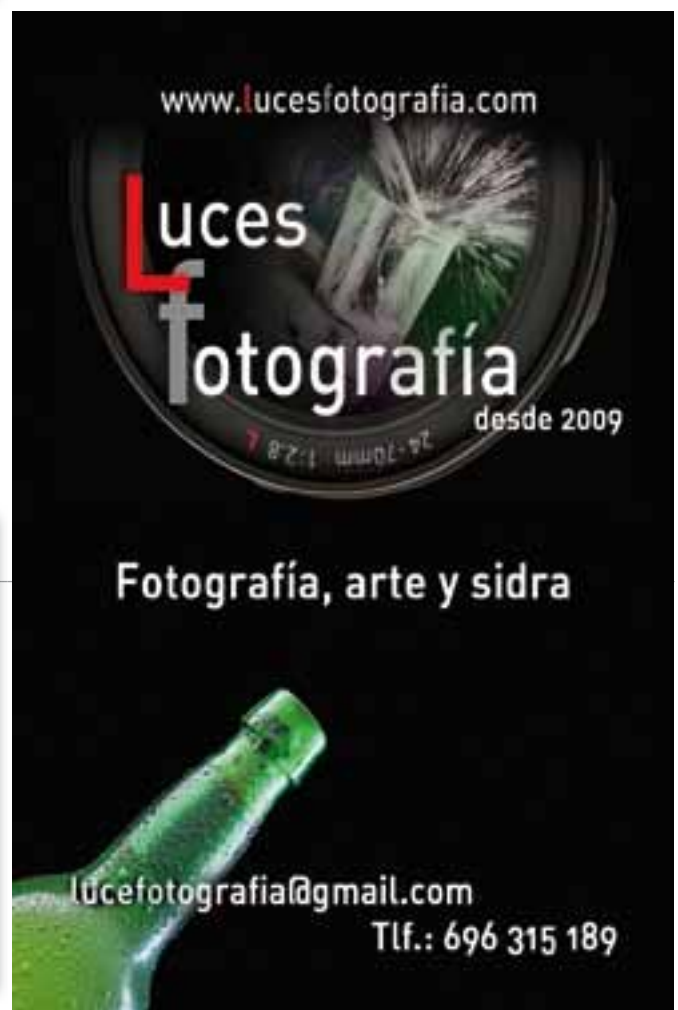
Pel so lláu, **Sidra Mayador** tuvo presente n'Alimentaria con un stand propiu, nel que ufiertaben al públicu tolos sos productos derivaos de la mazana, Sidra Natural, sidre de nueva xeneración, sidre esplumosa, esplumantes de frutes ensin alcol y el vinagre de sidre.

Trabanco ufiertaba los sos productos en dos stands



Samuel Menéndez Trabanco, presentando la so sidre brut.

La propuesta de LA SIDRA de crear un espaciu únicu pa la sidre asturiana, na que tuviere representada tola nuesa variedá sidrera actual, entá nun cuayó y a la fin namás ocho productores -de los cerca de noventa llugares n'activu esistenes nel nuesu país- acudieron a la cita, con claru protagonismu de la D.O.P. y con escasa representación proporcional de la sidre más tradicional.





Stand de Valle, Ballina y Fernández, un clásicu n'Alimentaria.

estremaos: per un llau, dentro l'stand institucional d'Asturies Trabanco tenía'l so propiu espaciu, onde ufiertaba al públicu les sos variedaes de sidra natural, n'especial la d'Escoyeta, y la so sidre brut Poma Áurea.

Pel otru, dientro del puestu dedicáu a la sidre D.O. Trabanco participaba promocionando **Poma Áurea**. Como eventu especial Trabanco fizo la presentación en sociedá de la nueva añada 2010 de la so Sidre D.O.P. Brut Nature Poma Áurea. David Fernández Prada foi l'encargau de facer la esposición del nuevu productu y desplicó a los oyentes cómo la nueva sidre taba fecha al 50% con mazanes de les variedaes Regona y Raxao y que'l so tiempu d'embotellao yera d'ocho meses. Sorrayó que con esta nueva añada desvenceyábase dafechu 'l so sabor del de la sidre natural y encamentó 'l so acompañamientu pa con arroz, pasta, verdura, pexe y quesu.

Valle, Ballina y Fernández tenía tamién doble representación, na D.O. cola so sidre **Valle, Ballina y Fernández** y la so novedá **Pomarina**, arriendes del so propiu stand dientro de la feria nel que ufiertaben, pente otres, la so mítica sidra axampanao **El Gaitero** y la nueva sidra Pomarina.

Dientro de les actividaes y actos del la Feria la empresa sidrera fexo la presentación de la so sidre Pomarina D.O.P., una nueva marca de la casa Valle, Ballina y Fernández fecha con mazanes procedentes de finques acoyíes a la Denominación de Orixen Protexía Sidre d'Asturies.



Stand de Valle, Ballina y Fernández.

Pomarina

La más nueva de la familia Valle, Ballina y Fernández



Pendientes siempre d'ufiertavos toles novedaes en materia sidrera, nun podíemos dexar de presentavos esta nuea sidre, Pomarina, que cuenta col reconocimientu del Conseyu Regulaor de la D.O.P.

La Feria d'alimentación "Alimentaria Barcelona" foi el marcu escoyíu pola casa Valle, Ballina y Fernández pa facer la so presentación en sociedá.

POMARINA ye una nuea marca de sidre fecho exclusivamente con mazanes procedentes de finques acoyíes a la Denominación d' Orixe Protexía Sidre d'Asturies.

Podemos degustar POMARINA nes sos, dos variedaes, la natural y la esplumosa, les dos cola fuercia, cuerpu, acidez y llixereza necesaria pa ser bones collacies de toa triba d'aperitivos y comides.

POMARINA vien avalada pola esperiencia consolidada d'una tradición familiar que dexa la so güelga en productos sobradamente conocios, comu "El Gaitero". Diríxese preferentemente al mercáu de la restauración de calidá media/alta y a los establecimientos de productos gourmet, posicionándose como una sidra mozo y actual nel tratamientu de la so marca, con una curiada, moderna y elegante imaxe.

Más información en: www.pomarina.es

nuevas formas
de disfrutar
LA SIDRA

UN TERCIO DE
el GAITERO
SIDRA

el GAITERO
SPANISH CIDER

Facebook Twitter YouTube

Sidre asturiano en Dubai



Vista exterior de Gulfood.

Mayador lleva, por tercer añu, la Sidre asturiano a la Feria anual d'alimentación y bébores non alcóliques dirixíu a públicu profesional que se celebra en Dubai, Gulfood.

Mayador lleva tres años nos mercaos del Golfu Pérsicu, pero la prohibición de bébores alcóliques fae que seyan les sos marques, May y Mayador, -dambes ensin alcol- les preferies de los distribuidores. Considerao non sólo como una interesante oportunidad de negociu, sinon como una puerta d'entrada a los mercaos del Golfu y Oriente Mediu, la presencia de Mayador en Gulfood tien amás comu oxetivu sofitar a los sos actuales importadores y ampliar la fastera d' influencia nos mercaos vecinos.

Nun ye la primer vegada que Mayador presenta los sos productos fuera'l país, nun-y son ajenos los Certames d'Anuga (Alemania), Hofex (Hong Kong), Fancy Food (New York) o Food and Hotel (Shangai).

El blincu a los mercaos internacionales por parte de Mayador nun ye d'agora, ya que la firma espárdese per Europa, América Llatina, China, Australia y dalgún mercáu del África Subsahariana, ello ye, nos cinco continentes.

"N'ocasiones queden ablucaos al comprobar que nesti país hai otros productos arriendes del vinu, y ési ye'l mejor momentu pa desplicar el binomiu sidre-Asturies", diz Marcos Benayas, representante de Mayador.



Stand de Mayador en Gulfood.

Cancios de Chigre en Noreña



VI "Prohibido cantar... Desentonáu"

Los días 30 y 31 de marzo Noreña dio el cante. Por sexto año se celebró el cada vez más popular certamen de Cancios de Chigre, este año dedicado a la memoria de la cantante Marcelina Cuesta Nachón, ya fallecida.

Esta amigable tradición de compartir cantares y sidra en torno a la mesa de un bar, casi desaparecida durante muchos años por culpa de aquellos carteles de "Prohibido cantar" es recuperada en el condado gracias a la Asociación de Amigos del Roble.

Este año veintiún tertulias (llegadas desde Sieru, Nava, Avilés y hasta de la Asturias de Santillana) se han sumado a la tradición, acompañados de la Banda de Gaitas de Noreña, la Tuna de la Universidad de Uviéu, de la banda Mariachi Latinoamérica, -que puso los sonos internacionales- y de un sinfín de espectadores, muchos de los cuales terminaron convertidos en espontáneos cantantes.

A este espectáculo se suma este año otra novedad, al celebrarse el I Concurso de Tapas y Sidra, en el que participaron nueve sidrerías de la localidad, ofreciendo tapas que fueron desde cebollas rellenas de pitu caleya hasta llacón con cachelos o picadillo.

Aunque cada vez son más los municipios que celebran certámenes de Cancios de Chigre, es el que se celebra anualmente en Noreña uno de los pioneros, así como uno de los más exitosos y populares, congregando cada año a un mayor número de participantes y espectadores.

Envero
VINOTECA
Plaza de la Cruz, 13 - 33180 NOREÑA - Asturias
Tlf. 984 285 830
www.enverovinoteca.com
enverovinoteca@hotmail.com

La Carnicería de Marco
Carnicería - Charcutería - Frutería
Paseo Fray Ramon, 15 - bajo
Tlf. 985 74 20 19 Móvil 637 80 36 14
33180 · Noreña · Asturias

Jornadas Gastronómicas del mejillón y el cabritu con patatinos



Sidrerías Zapico y El Llavianu convocan unas Jornadas conjuntas dedicadas a estos platos.

Arturo Suárez Zapico. Sidrería Zapico.

PROPUESTA: JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL MEJILLÓN.

¿Podrías explicarnos en qué consisten estas jornadas?

En nuestro caso (sidrería Zapico y sidrería El Llavianu) la celebración de unas Jornadas gastronómicas conjuntas consiste en realizar en los dos establecimientos, al mismo tiempo, las mismas jornadas pero en restaurantes ubicados fuera de un mismo área y sin estar ligados a ningún grupo que las organice.

¿Qué os ha unido para realizar las jornadas?

Nuestra amistad (la de los propietarios de Zapico y El Llavianu).

Nos conocimos de ir a comer el uno al local del otro. De ahí surgió una relación personal y profesional que dio sus frutos en esta colaboración.

Se nos ocurrió la idea de empezar con unas jornadas gastronómicas. Empecé proponiendo yo las jornadas del mejillón. Más tarde Javi, como propietario de El Llavianu propuso las del cabritín.

¿Tienen Zapico y El Llavianu algo en común que facilite este tipo de eventos?

Sí. Buen servicio en la sidra así como en su calidad, gran volumen de pinchos y atenciones indispensables como escanciar sidra en el comedor por ejemplo.

¿Cuál ha sido la propuesta de la sidrería Zapico en esta nueva andadura?

Las jornadas gastronómicas del mejillón en diez salsas: española, bretona, belga, al vapor, con langostinos, a la inglesa, a la flamenca, a la americana, a la vasca y a la italiana.

Javier González Toral. Sidrería El Llavianu.

PROPUESTA: JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL CABRITU CON PATATINOS.

Háblame de tu propuesta para estas segundas jornadas conjuntas...

El cabritu con patatinos es un plato que está muy demandado en Asturias. Es una especialidad de La Pola Llavianu que llevamos sirviendo tres años en esta sidrería. Se trata de un cabrito lechal guisado con patatinos con la propia salsa del cabritu.

¿La distancia supone un óbice para hacer unas jornadas conjuntas?

No, y la prueba es que ya vamos por nuestras segundas jornadas, y tenemos en mente las terceras (del chipirón). Se puede ver como una forma de unir dos barrios.

¿En qué se parecen Zapico y El Llavianu?

Tenemos similitudes en nuestro funcionamiento. Me refiero a la gran cantidad de pinchos, calidad, precio y volumen de venta, además de servicio, selección y variedad de sidra.

¿Qué sidras aglutináis entre los dos?

En el Llavianu solemos rotar: ahora tenemos **Buznego** y **Castañón**. En Zapico tienen **Canal** y **El Santu DOP**.

¿Qué crees que pueden aportar las jornadas conjuntas a vuestros negocios?

Más clientela esperamos. Es lógico pensar que si se añade un plus de calidad y propuestas, aumente el número de clientes.

Eso desde un punto de vista material ¿Y desde un punto de vista social?

En cierta medida, unir dos barrios. Se puede ver como una consecuencia positiva de este mundo globalizado, donde todo tiende a interconectarse. Tampoco nos olvidemos de la cultura asturiana: la costumbre de ir de chigre en chigre probando lo mejor de cada casa.

VI Festival del Mariscu y la Sidre de Candás



Por sexto año consecutivo Candás fue escenario de una de las citas gastronómicas más importantes del concejo. Entre el veinte y el veintitrés de abril, y tras la presentación oficial del evento en el Llagar de Peñón, siete establecimientos hosteleros ofrecieron a los visitantes una muestra de los mejores mariscos que pueden consumirse en la región.

Centollos y andariques fueron regados con más de mil cajas de sidra ofrecidas -como en cada edición- por Sidra Peñón, sumándose este año algunas novedades gastronómicas como la presencia de zamburriñas o langostinos a la plancha así como una muestra de productos gastronómicos de La Bañeza, participante por primera vez en esta cita anual.

Aunque para muchos, sin duda, el plato fuerte de las jornadas fue la paella gigante, preparada por expertos en las inmediaciones de la carpa del Muelle y que fue degustada por un millar de personas, muchos acomodados a resguardo en las mesas y otros, los más arriesgados, en las inmediaciones del Puerto, al aire libre.

Pese a que el tiempo no acompañó, fueron miles las personas que se dejaron caer por la marinera villa, sin duda atraídos por el ambiente festivo, el buen marisco y los litros de sidra escanciados, todo compartido en un entorno que cada año goza de mayor prestigio y que apunta a convertirse en uno de los eventos gastronómicos con más fuerza del norte.

El cierre de la edición del Festival fue más que satisfactorio, según declaraciones de los organizadores, quienes apenas tras clausurar el evento, ya están dispuestos a planear la próxima edición a la que invitan a todo aquel que quiera conocer los mejores productos de su tierra y su mar.

SUÁREZ RODRÍGUEZ
SERVICIOS LEGALES

ASESORÍA LABORAL, FISCAL,
 CONTABLE Y JURÍDICA

www.suarezrodriguez.es

Avenida del Coto, 12 bajo · El Entrego
 Tlf. 985 66 34 94 Fax 985 65 41 61

Duelgu sidreru en Llavandera



Tres xeneraciones de la familia Trabanco. De zorga a drecha, Eva Menéndez, Samuel Menéndez Blanco, Samuel Menéndez Trabanco y Yolanda Menéndez.

Esti mes ún de los más grandes y reconocios llagareros de Xixón, Samuel Menéndez Blanco fallecía a los setenta y nueve años d'edá, dexando pente los sos familiares, collacios y profesionales de la sidra un sentíu vacíu.

Fundáu en 1925 por Emilio Trabanco, el llagar pasó a manes de Samuel Menéndez, la so muyer Alicia Trabanco y el so hermanu Vicente en 1963. Baxo la xestión d'esti tríu d'ases, el tradicional llagar de Llavandera entamó una espansión inaparable, que lu tornó en pocu tiempu n'ún de los templos sidreru de referencia a nivel nacional. Ensin abandonar los métodos de producción de sidre tradicional, la familiar empresa supo incorporar les nueves formes de producción, xunendo tradición y modernidá pa un mesmu fin: facer sidre lo meyor posible, daqué que consiguieron, comu avalen los abondos premios algamaos, destacando el Tonel d'Oru, másimu galardón sidreru de Xixón, otorgáu al llagareru en 1999, premiu que, algamáu a títulu individual, nun duldó en compartir col so hermanu, fechu que dexa tresllucir el calter de Samuel.

Tan apreciáu como la so sidra pa los asturianos foi Samuel p'aquellos que lu conocieron, causando la so desapaición una tristura difícil d'allonxar. "Queda vacía una casa que servía de nesu de xuniún... Una casa que presumía siempre de tar enllena xente, abierta pa tol mundiu..." Declara la so ñeta Yolanda Trabanco, al tiempu que resalta los importantes valores que los sos mayores-y deprendieron y que tarrez que se pierdan: "unos valores que, por disgracia, desapaecen, la

xeneración que salía a la cai p'aidar a los sos vecinos, los que anantes de desconfiar ufrien la man, los que caltenien a los sos pas y güelos fasta que faltaben, simplemente porque yera lo que había de facese. Los que tenien fíos porque la vida, en sí, yera lo más importante..."

Nesti casu, los valores mencionaos por Yolanda, la tradición implantada pol so bisgüelu, les enseñances dirixies pol so güelu y tol llegáu, la gran trayectoria d'esti avezáu profesional, los sos fundamentos, nun desapaecen, yá que'l relevu yá ta equí, dirixendo'l negociu dende los años noventa y velando por nun perder lo inculcao, lo deprendió, y con unos ñetos que yá recoyeren el testigu de los sos güelos:

"Quédamos" diz Yolanda "la oportunidá d'escoyer ser comu ellos, salir alantre sólo coles nueses manes o quedamos llamentando lo poco que creyemos tener..."

Esti ye'l sentimientu que m'inunda, el dolor de perdelu, l'amor que me dexa, les ganas de facer les coses comu mos enseñaron, la dulda de si sedré quién a conseguilo..."

Les pallabras de Yolanda nun semen denguna dulda nos asturianos, sabemos que'l llagar Trabanco seguirá en bones manes.

“El Traviesu” n’alcordanza



Va poco que mos dixo adios el llagareru Enrique Genaro Acevedo, popularmente conocíu comu “El Traviesu”.

El llagareru malayu fallecía a los 92 años na so casa de Camoca, dexando tres de sí un bayurosu llegáu en forma de trayeutoria profesional y un vacíu difícil d’enllenar pente los de so.

Enrique Genaro foi fundador del Llagar El Traviesu en 1950, empresa pensada nun entamu pa mayar pa en casa, daqué que cambiaría col tiempu, al esparde la calidá de la so sidre y dir medrando la so demanda, llegando a ser una de les más apreciaes del conceyu pesia la competencia.

L’andaura sidrera de “El Traviesu” nun se ciontró esclusivamente na direición del llagar, yá que demientres munchos años encargóse presonalmente de les barraques de munchas de les romeríes celledraes nel conceyu motivu pol que yera mui conocíu, popular y queríu, siendo descritu por toos como “campechanu, afable y tranquilu”, epítetos qu’encaxaben perfectamente na so presona.

Una de les postreres amueses del so ciñu pola so tierra, la so xente y la sidra tuvo llugar pocu tiempu anantes del so fallecimientu, cuandu’l pasáu mes de febreru, por mor de la festividá de San Blas en Casquita, el llagar d’El Traviesu foi escenariu de la tradicional -y recién recuperada- fiesta patronal, pa la que la casa apurrió la sidre.

La pérdá inremisible d’esti llagareru de raza dexa un vacíu nel mundiu la sidre, particularmente en Villaviciosa, onde agora queda’l so llegáu en forma del llagar qu’hai más de mediu sieglu anició.

MESÓN-SIDRERÍA-PARRILLA

Carnes Rojas
Pescados del Cantábrico
Variedad en Arroces
Amplio Comedor

Francisco Quevedo, 9 · Sotrondio
Tlf. 985 67 18 61

- Carnes Rojas
- Parrilla
- Pescados del Cantábricos
- Amplio Salón para eventos
- Capacidad para cien personas.

c/ Velázquez, 16 · BLIMEA
Tlf. 630 07 97 04

COLLECCIÓN D'ETIQUETES

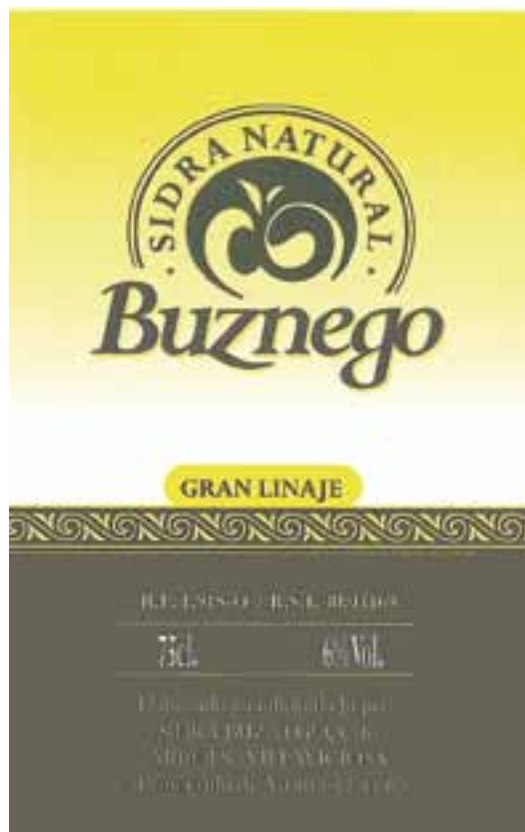
Nueva entrega de la colección.

De balde pa los socios de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





¿AÚN NO HAS PROBADO LA SIDRA DE ETIQUETA?



**CALIDAD
CERTIFICADA**



ETIQUETES ENTREGAES



Sólo con una **cuidada selección** de las **mejores manzanas asturianas**, con los más **rigurosos controles de calidad** y con una **exigente Mesa de Cata** podemos conseguir que la **sidra de Manzana Seleccionada** supere su principal reto: engancharte a la **sidra de etiqueta**

Trabanco
GRUPO

muñiz

Peñón

Sidra Natural
Fonueva
SELECCIÓN

El Mesón de Aurelio

NUEVA APERTURA

Javier Prado Fernández y Jose Ramón Castaño Pérez
Pintor Manuel Medina, 18 – Xixón
T. 679 678 326 - 984 392 754



Javier Prado Fernández.



José Ramón Castaño Pérez echando un culín.

Instalaciones amplias, sidre bien curiao -Peñón y Menéndez- cocina casero de calidá y un tratu prestosu faen qu'El Mesón de Aurelio ya tenga, en pocu más d'un mes, un sitiu fechu pente les sidreríes de Xixón.

Hace poco más de un mes que abrió sus puertas, pero la acogida que tiene El Mesón de Aurelio, el ambiente de sidrería de barrio que ha conseguido en tan poco tiempo, dice ya mucho de su calidad como sidrería.

“De momento vamos muy bien”, declara Javier Prado, uno de los dos socios que regentan este local, “lo cierto es que no contábamos con ello, la gente está respondiendo muy bien”.



La buena respuesta de la gente no es casualidad, es el resultado de una buena atención, comida casera con una buena relación calidad/precio y, lo que más nos interesa, una sidra tratada con cariño por una persona que sabe cuidarla.

Aunque anteriormente tuviera una cafetería (La Torre), Javier comenzó su andadura por la hostelería trabajando en la Sidrería La Habana. “Yo, toda la vida fui de sidra” reconoce, y eso es lo que le ha llevado a abrir esta sidrería.

En ella podemos elegir entre la sidra de Peñón y la de Menéndez, dos llagares que seleccionaron por destacar, además de por la calidad de su sidra, por el trato que dan a sus clientes.

Sidra que encontraremos siempre en su punto, a una temperatura calculada en función de la del día.

“El de la sidra es otro mundo, hay que cuidarla y lleva además asociada la cocina”. En el caso del Mesón de Aurelio hablamos de cocina casera, “de la de toda la vida” pero con ingredientes de primera. Nos reco-

miendan probar el bacalao con pulpo o, si somos más de carne, la paletilla de lechal; en cualquier caso, no podemos perdonar el postre, un delicioso arroz con leche.

Para ir a tomar sidra y picar algo, hay una carta de raciones, tapas y medias raciones muy interesante: mejillones en salsa picante, tabla de cecina o croqueta de cigalas casera, una opción, esta última, que llama la atención a muchos clientes.

En cuanto a las instalaciones, cuenta con un patio exterior muy grande, ideal para familias con niños, un comedor privado para doce personas, y otro grande preparado para servir banquetes y comuniones, en el que están programando la celebración de espichas.

La suma de todos estos detalles da lugar a una sidrería-mesón acogedora y animada, que atrae por igual a grupos de jóvenes que a familias o a sidreros de toda la vida, dando lugar al tradicional ambiente de las sidrerías de barrio, en el que se mezcla gente de edades y estilos muy distintos.



el mesón de aurelio sidrería

PINTOR MANUEL MEDINA, 18 · TLF. 984 392 754 · 33210 GIJÓN

La Cata del Milán

CULINOS DE LUJO Y MUCHO MÁS

Aly Ernesto Moncayo Petit
Emilio Alarcos 4 - Uviéu
T. 627 203 336



Un echador comprometido con la sidra asturiana, como es Aly, al frente de una sidrería, garantiza ya la sidra tratada con el máximo respeto, en su punto y de palo bien escogido.

Añadimos una magnífica relación calidad precio, menús interesantes, organización de espichas, una buena terraza y la posibilidad de seguir toda la actualidad deportiva en buena compañía y ambiente 100% sidrero y tendremos La Cata del Milán.



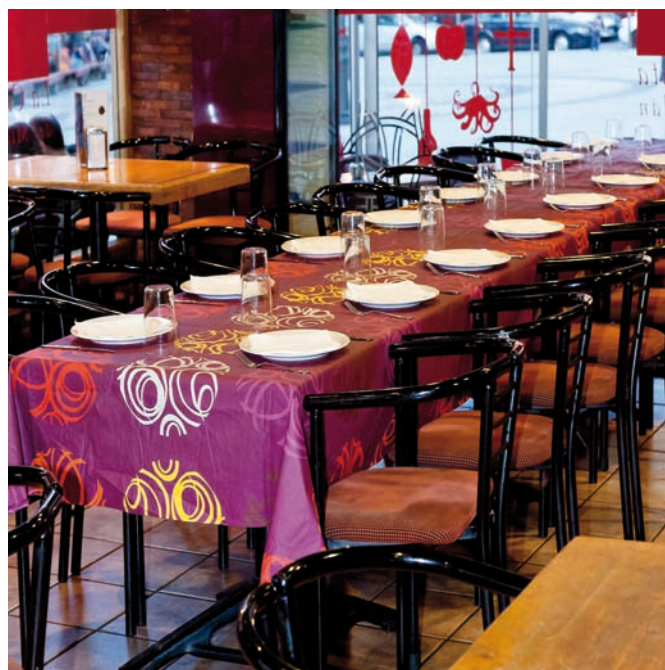


Vista exterior de La Cata del Milán, con su amplia terraza.

En El Milán podemos encontrar esta sidrería, amplia y luminosa, con terraza y buen ambiente donde comer a gusto y, sobre todo, tomar unos culinos con la tranquilidad de saber que nos los servirán correctamente, hasta el punto de que organizan su propio concurso de escanciadores, puntuable para el Campeonato.

Participan además en numerosas Jornadas gastronómicas, organizan eventos y espichas por encargo y nos sorprenden con menús de lo más interesantes a precios mínimos, que, además, pueden consultarse directamente en su facebook, donde también te informarán del evento deportivo que tienen planeado compartir con sus clientes: La Cata del Milán es un punto de encuentro ideal para amantes del deporte que quieran disfrutar de un buen rato en buen ambiente y con sidra... eso sí, se recomienda reservar mesa.

De entre su variada carta, son de destacar los pescados, y más en concreto, la ensalada La Cata, las sartenes, el pulpo a la parrilla, la lubina salvaje a la espada, la parrillada de marisco y el cachopo especial de la casa con queso de Vidiagu.





Boal de Roncal

INAUGURACIÓN

José Carlos García Suárez
Roncal, nº 8. Barriu de la Sidra - Xixón
T. 684 612 323 - 984 393 227



Buenas tardes Carlos. La inauguración está siendo un éxito (lleno hasta la bandera en el Boal de Roncal en su primer día)

Buenas tardes José Luis. Sí, la sidrería está llena en este aniversario. Esperemos que la tendencia siga igual en el futuro próximo.

¿Cuántos años llevas como profesional?

En el mundo de la sidra dieciocho. Empecé en la Parrilla Sergio, para luego continuar en la sidrería Nava y en El Traviesu. Además soy miembro del jurado de cata para los concursos de Villaviciosa y Nava.

Ahora perteneces a esta asociación pionera en Xixón. ¿Qué opinas de El Barriu de la Sidra?

Cómo tú bien dices, fue pionera en su tiempo. Para

Otra sidrería más a añadir a las asociadas al Barriu de la Sidra, lo que ya es de por sí una carta de presentación.

El Boal de Roncal supone un fichaje de lujo para esta asociación. José Carlos, miembro del jurado de cata de los concursos de Nava y Villaviciosa, además de experto conocedor en el mundo de la sidra tiene mucho que aportar con su nueva adquisición. La revista La Sidra fue a visitarle con motivo de la inauguración de este nuevo chigre.

mí, es una de las mejores zonas de Xixón en cuanto a ambiente se refiere -muy juvenil, lo cual es muy bueno-. Por otro lado, tengo la ilusión de aportar mi granito de arena con mi experiencia.

¿Cuál va a ser tu política en cuanto a la adquisición de sidra?

Rotar todas las sidras que yo considere que aportan calidad. Además de sidra natural, siempre tendremos para servir sidra de selección y D.O.P.

¿Qué me puedes decir de la carta?

En ella destacan las sartenes y las raciones típicas de chigre. Los postres son todos caseros. Organizamos comidas por encargo, como por ejemplo el pitu con marisco. Nuestra intención es tener platos que mari-



den bien con sidra. Aunque la carta es sencilla, tenemos interés por ofrecer platos sobre la marcha.

Tienes un sistema de enfriado especial y novedoso ¿Nos puedes hablar de él?

Es un sistema de enfriado en seco que mantiene una temperatura constante. El funcionamiento consiste en mantener frías las paredes del contenedor. La temperatura oscila entre los 14º en invierno y 12º en verano, si bien la máquina puede graduarse en este aspecto. Se puede dejar perfectamente de un día para otro. Es otra ventaja de muchas, ya que en el sistema antiguo había que andar sacando y metiendo las bebidas. A mi parecer el sistema de agua tiene una bonita estética, pero es menos eficiente que éste que he elegido.

¿Crees que en las sidrerías se cuida especialmente el servicio de la sidra?

En general no, y creo que es una tónica que debería cambiarse. Un mal mantenimiento puede conllevar un mal escanciado, un deficiente enfriado, sacar la sidra antes de tiempo -venta anticipada-, meterla demasiado tiempo...Luego está el tema de la compra. No me parece acertado comprarla por teléfono, ya que no es



un refresco, lo idóneo es probar la sidra en el propio llagar.

Ese gran desconocido que es el corcho ¿Tienes algo que decir al respecto?

Te diré que es muy importante. Un buen llagarero se debe de encargar que el encorchado sea correcto. A simple vista, se puede ver que un buen corcho aprieta por todos los lados, dando sensación de robustez en la boca de la botella.

Boal
SIDRERIA
de Roncal

C/ Roncal 8 Tlfnos.: 984 393 227 684 612 323 (33208) Gijón



COASA

PRODUCTOS ARTESANOS ASTURIANOS

Ctra AS-17, Km.29,8 - Fonciello. Sieru
Teléfonu 985 794 649 -
www.coasa.es y www.catagourmet.com



COASA naz en 1987 col claru oxetivu de recuperar y fomentar los métodos tradicionales de producción, sofítando les nuaes seños d'identidá.

Participen d'esta ilusión toos y ca un de los sos socios, pequeños productores esparidios pela xeografía asturiana, conoceores de la importancia del sector agroalimentariu y de la necesidá de rentabilizar el trabyu de muyeres y homes del campu asturianu. A través de los años, COASA convirtiósese en referente de tou'l que quiera conocer la riqueza gastronómica d'Asturies.

Un de los sos grandes llogros ye la introducción de la faba'l país, baxo la Indicación Xeográfica Protexida 'Faba Asturiana', en mercaos estatales ya internacionales

COASA nació con la intención de comercializar los productos de sus socios dentro del territorio asturiano, pero el éxito de su propuesta, con la calidad como identificativo, hizo que diera rápidamente el salto al mercado estatal y, a partir del 2000, al internacional.

Estados Unidos, República Dominicana, Puerto Rico, Francia, Alemania y Singapur son algunos de los países en los que esta empresa distribuye productos artesanales del país, tales como mermeladas ecoló-

gicas, miel, quesos artesanales o embutidos, entre otros, entre los que destaca la siempre excelente 'Faba Asturiana' producida bajo esta Denominación Específica e inscrita como Indicación Geográfica Protegida.

Esta se presenta a la venta bajo la marca Finca Vadinia, comercializada bajo el sello CATA Gourmet que identifica todos los productos de COASA.

La marca Finca Vadinia toma su nombre de las fincas donde se produce y selecciona la faba asturiana, si-



guiendo las premisas marcadas por el Consejo Regulador de Denominación Específica 'Faba de Asturiana'.

Con todo ello, la empresa asturiana consigue certificar plenamente la procedencia de su producción, garantizando así mismo la calidad del producto. Una calidad que ha colocado a Finca Vadinia como un referente tanto para el pequeño consumidor, gracias a su presencia en comercios especializados en delicatessen, como para hosteleros.

Su aceptación en el campo de la restauración ha llevado a COASA a crear los envases de 5 y 10 kilos de 'Faba Asturiana', aunque siguen comercializando también los tamaños más pequeños, ideales para el uso de pequeños consumidores. La importante labor de promoción realizada los últimos años en el ámbito de la restauración ha dado muchos frutos en el extranjero, donde la 'Faba Asturiana' es sinónimo de calidad y sabor, gracias a su excelente calidad.

La faba del país comercializada bajo la marca 'Faba asturiana' corresponde a la especie *Phaseolus vulgaris*, de la variedad tradicional Granxa Asturiana, cultivadas siguiendo técnicas tradicionales. Su siembra y recolección están controladas por el Consejo Regulador, a través de un sistema similar al que se sigue con la sidra D.O. Sólo cuando se cumplen todas las condiciones exigidas por el Consejo Regulador, los productores que integran la marca 'Faba Asturiana' recibirán la contraetiqueta que certifica su procedencia y garantiza su calidad.



CAMARERO/A se necesita que sepa escanciar sidra, con experiencia demostrable, para sidrería en Villaviciosa (Bedriñana). Enviar cv. Con papales y posibilidad de casa para quedarse. Incorporación inmediata, hasta octubre. Email: amabedri@gmail.com

HOSTELERÍA. Se precisa escanciador de sidra que sepa llevar mesas, para trabajar a jornada completa. Y ayudante de cocina a media jornada en Gijón. Tel. 635642642

CAMARERA profesional, con más de 12 de experiencia en el sector. Escanciadora de sidra, dominio de bandeja, experiencia en barra, sala y terraza. Busco trabajo, por las mañanas y/o fines de semana. Responsable y don de gentes. Tel. 677370216

CAMARERA. Chica de 26 años busco trabajo en Oviedo media jornada o jornada completa, se echar sidra, buen trato a la gente. Tel. 610081865

CAMARERA. Chica busca empleo para dar extras o continuo. Experiencia en barra y comedor. Echo sidra. Para Avilés, Salinas o Piedras blancas. Tel. 633075745

CAMARERO ayudante. Chico asturiano, 33 años, busca empleo. Sabiendo escanciar bien la sidra. Tel. 669070461

CAMARERO de 25 años, se ofrece como extra para hoteles o restaurantes. Muy buen escanciador de sidra y muy servicial con los clientes. 7 años de experiencia demostrables. Tel. 626687134 Email: cristian_ifone@hotmail.com

CAMARERO extra. Chico de 30 años se ofrece para trabajar en sidrería. Sabiendo escanciar sidra. Experiencia en el sector. También los días festivos. Tel. 687557606

CAMARERO, escanciador de sidra. Chico de 26 años, busca trabajo. Don de gente, disponibilidad e incorporación inmediata. Tel. 685644501

CAMARERO. Chico joven, de 21

año, con experiencia demostrable, sabiendo escanciar sidra, se ofrece para trabajar. Con muchas ganas. Tel. 664521541

CAMARERO. Chico serio y responsable, con estudios de hostelería, busca empleo en Gijón. Sabiendo escanciar sidra. Tel. 664115363

CAMARERO. Se ofrece chico de 27 años para trabajar como camarero en Mieres. Con experiencia demostrable, sabiendo echar sidra, responsable, buena presencia, ganas de trabajar. Tel. 662414678

CAMARERO. Se ofrece chico para trabajar como camarero, amplia experiencia en bandeja, sabiendo escanciar sidra. Jose Antonio, Tel. 697846012

TRITURADORA para sidra y corchador, de madera, todo antiguo, en perfecto estado. Precio a negociar. Tel. 686004623

CAJAS de sidra (8) con botellas vacías. Vendo. Tel. 628000232

CAJAS de sidra completas, con botellas auténticas (no de champán). Vendo 30 unidades a muy buen precio. Tel. 666648440

CAJAS de sidra de plástico, con botellas (8 €) o sin botellas (5 €). Vendo. Villaviciosa. Tel. 669271170

CAJAS de sidra, vendo 12, con botellas. A 5 €. No es necesario llevarlas todas. Tel. 666245087

DEPÓSITOS de acero inox. de sidra. Dos de ellos de 2.500 l. y uno de 1.500 litros. Tel. 657082010.

SIDRA casera. En botellas de champán. Vendo a 20 €/caja. Tel. 985673193

SIDRA de casa embotellada. Se vende. Buena. Económica. Tel. 609474280

SIDRA natural, casera, elaborada con manzanas asturianas. Precio interesante. Tel. 660252176. Email: pablo_gru@hotmail.com.

SIDRA natural, casera. Se vende. Tel. 646037481

SIDRA natural, se vende. Elaborada con manzanas seleccionadas. Tel. 629326838

SIDRA. Recojo a domicilio. Que no sea apta para beber. Tel. 657082010

SIDRA. Vendo 200 litros para embotellar. A 1 €/litro. Tel. 670637141

SIDRA. Vendo 23 cajas completas, con botellas de sidra auténticas (no de champán). A muy buen precio. Tel. 617077144

TONEL de sidra, especial para adorno en finca. Se venden 2. Tel. 646037481

VINAGRE de sidra. Vendo 200 litros. Tel. 610033037

SACOS de polipropileno, ideales para manzanas, muy resistentes y útiles, 0.15€/U. Tel. 635477745.

MOLINO de manzana. Se vende. Tel. 649599341

BANCOS (15) de madera y estructura metálica. Medidas 2,50 de largo x 40 de ancho, ideales para llagares de sidra. Precio 50 € unidad. Mieres. Zona Caudal. Tel. 675877842

LLAGAR hidráulico con capacidad de 14 sacos, malladora, 2 barricas, corchadora y unas 500 botellas, se vende. Tel. 680622950

LLAGAR antiguo. Vendo huso con viga de soporte. Impresionante para decorar una sidrería o construcción de lagar tradicional para 20 sacos de madera. Tel. 653397517

LLAGAR de 900 kg., de hierro. Con picadora, botella, garrafones de 20 litros, encorchadora. Vendo por no usar. Tel. 690944136 Email: lola84@gmail.com

LLAGAR pequeño de sidra. Vendo con su trituradora manual. Todo, 400 €. Y también 2 barricas en madera de castaño, una de 100 y otra de 75 litros. Precio a convenir. Tel. 660335164

BIDÓN de acero inox. Especial sidra dulce. Sin estrenar. 100 litros. Tel. 627207348

BIDONES de acero inox., dos de 30 litros y otro de 60 litros con grifo. Tel. 629945389

BIDÓN de acero inox. Especial sidra dulce. Sin estrenar. 100 litros. Tel. 627207348

AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA.
Cirieñu. T. 985 94 46 57.

AVILÉS

SIDRERÍA CABRUÑANA.
Cabruñana, 24.
T. 985 56 12 17.
Trabanco, El Gobernador,
Pachu, Acebal.

SIDRERÍA CASA MOISÉS.
La Muralla, 4. T. 985 526 000.
Trabanco, Arbesú, Foncueva,
Fran, Peñón, Castañón, Zapatero,
Roza

EL MIRADOR DE LA POSADA
La Era 23
33410 Heros
T. 985 51 21 15
www.elmiradordelaposada.com

SIDRERÍA CASA LIN.
Avda Los Telares, 3.
T. 985 56 48 27. Foncueva,
Canal, Orizón, Roza, Cortina.

SIDRERÍA CASA PACO.
La Estación, 51. T. 985 93 26 80.
El Gobernador, Fanjul, Trabanco

SID CASA ALVARIN.
Los Alas, 2. T. 985 54 01 13.
Peñón y Coro.

SIDRERÍA YUMAY.
Rafael Suárez, 7. Villalegre.
T. 985 57 08 26.
Muñiz - El Gobernador, Pachu.

LA CHALANA.
Av. Conde Guadalhorce, 95.
Frente a la Rula.
T. 985 52 13 85.
Trabanco.

MESÓN LA COSECHA.
Dr. Marañón, 1. T. 984 83 27 28.

SIDRERÍA LA CANTINA
La Estación 5. Villalegre
T. 985 578 786
Los Angones, Cortina
www.lacantinadevillalegre.com

SIDRERÍA DELICIAS DE LA PEÑA
Av. San Agustín 9
T. 984 83 37 94
Quelo, Trabanco

SIDRERÍA CASA TILA
Ramón y Cajal 6
T. 984 089 203
Trabanco y Trabanco d'Escoyeta

RESTAURANTE LA CASINA,
Avda. de Xixón, 152 · Llaranes
T. 985577209 --
Menús variados todos los días.

SIDRERÍA MONTERA
La Vega 1. Ctra Molleda
T. 985 57 94 02

AYER

SIDRERÍA ESPERANZA.
Conde Guadalhorce, 13 Morea.
T. 985 48 33 00.
Muñiz

Sidrería AMBRA.
Marqués Casa Quijano, 11.
Morea. T. 985 48 00 27. Peñón.

Sidrería LA BOMBIECHA.
Morea. T. 985 48 22 38.
Zapatero y Trabanco.

CANDAMU

LA FRESA. CASA DE COMIDAS
Gurulllos / Gurulllos
Muñiz

REST. PARRILLA LA CAVERNA
Gurulllos 42
T. 985 82 81 12
Muñiz

CANGUES D'ONÍS

SIDRERÍA EL POLESU.
Angel Tárano, 3.
T. 985 94 75 84.

SIDRERÍA ACEBÉU.
Constantino Gzález Soto.
T. 639 73 19 98.
Sidra Trabanco y Trabanco
Selección.

BODEGÓN DEL DOBRA.
Ctra El Pontón s/n.
T. 985 848565.
Orizón, Cabanón

SIDRERÍA EL CORCHU.
Angel Tarano, 5. T. 985 849 477.
Cortina y Villacubera

SIDRERÍA LAS CUBAS.
Aenida Castiella 18.
T. 985 94 77 18

SIDRERÍA VEGA REDONDA
Riu Güeña 2
T. 984 840 053
Buznego, Orizón

SIDRERÍA SAN ANTONIO
Cangues d'Arriba, s/n
T. 985 849 717
Zapatero, Roza

CARREÑO

CAFÉ BAR CORRECAMINOS.
Perán, 14. T. 985 88 43 75.

LLAGAR DE POLA.
Carlos Albo Kay 39
Candás
T. 984 391 609
D.O. Sidre d'Asturies

SIDRERÍA SANTARÚA
Carlos Albo Kay 18
Candás
T. 985 872 277 / 985 870 049
Trabanco, Trabanco d'Escoyeta

REST. SIDRERÍA VARADERO
Braulio Busto 21, Bajo B
Candás
T. 985 87 25 50 / 49
Peñón, Peñón d'Escoyeta

SIDRERÍA MESÓN XIGRÍN
Venancio Álvarez Buyla 4.
Candás
T. 985 870 505

CASTRILLÓN

REST. SIDRERÍA EL CORTIJO.
Bernardo Álvarez Galán 15
T. 985 51 86 54
33405 Salinas

Piedras Blancas

TABERNA GALLEGA.
La Libertad, 21. T. 984 83 95

MESÓN SID.SOLEYERU.
El Parque nº 1, Bajo.
T. 656 848819.

SIDRERÍA CASA MARÍN.
Av. José Fernandín
T. 658 134 319

Sidrería EL LLANTAR DE TONY
Rafael Alberti 1
Arnao
T. 985532307
Especialidad en pexe y mariscu

COLUNGA

SIDRERÍA AVENIDA.
Carretera General, 15.
T. 985 85 60 36.
El Gobernador, Cortina.

HOTEL ENTREVINEÑES.
Entreviñes, s/n.
T. 985 85 26 31. T. 985 8567 58
Sidra Fonciello y Sidra Crespo.

SIDRERÍA EL ROTELLU.
18 de Julio, s/n. T. 984 841 149
Sidra Orizón, Roza y Crespo

HOTEL PALACIO DE LIBARDÓN.
Club de Casonas asturianas.
T. 985 85 40 25. T. 985 85 40 35.

SIDRERÍA MOCAMBO.
Av. 18 de Julio, 6.
T. 985 85 62 52.
Trabanco y Cortina.

SIDRERÍA EL RÁPIDO
Ctra Xeneral s/n. Llastres
T. 985 850905 / 637 151 838
Sidreríaelrapido@hotmail.es
Buznego

CORVERA

CASA FERRERÍN.
Carretera Xeneral 21
Cancienes

MESÓN DE FURACU
Primero de Mayo Nº3 Les Vegues
T. 687915969
Sidra Vda. Angelón

LA POSADA DE OVERO
Overo - Trasona
T. 985 578 664

CUAÑA

POLIASTUR.
Pol. Industrial Rio Pinto, Parc.
48.
T. 984 11 42 12.
T. 6289 88 09 31.

GOZÓN

CERRAJERÍA GOZÓN.
La Garcibil, 11 A. Cardo.
T. 616 09 20 44.

LA FUSTARIEGA
Verdiciu
T. 985 87 81 08 / 985 87 82 48
Vigón, Peñón, Fonciello, Vallina
RESTAURANTE LA RIBERA
San Juan - 33400 Lluanco
T. 985 883 777

CASA CEFERO.
S. Jorge de Heres
T. 985 883 685



RESTAURANTE CASA ELIAS
33448 Bañugues
T. 985 88 12 72

CHIRINGUITO EL PONDEROSO
Moniello. Lluanco
T. 646 256 635 / 649 153 592

CASA BELARMINO
Manzaneda s/n
T. 985 88 08 07
www.losapartamentosdeherminia.com

GRAU

SIDRERÍA FEUDO REAL.
Tras los horreos, 2.
T. 985 754 796.

SIDRERÍA EL CABAÑON.
Alonso de Grado 21.
T. 985754 672

PARRILLA SIDRERÍA EL BAILACHE
Carretera Grau / Tabaza Km. 5
T. 615 85 85 51 / 985 75 09 93
Trabanco, Muñiz

LAMASÓN

Quintanilla

SIDRERÍA EL MARULLU
Quintanilla de Lamasón.
T. 942 72 78 02.
Sidra El Marullu.

LLANES

REST. EL CUERA.
Pza Parres Sobrino, 9.

SIDRERÍA LA LLOSA.
Pza Parres Sobrino, 5
T. 985403 323.
Trabanco

EL ESTUPENDU
La Vega 31
Posada de Llanes
T. 985 407 855.
Sidra Vigón

LLANERA

LLAGAR EL GÜELU.
Pruvia d' Abaxo, 186.
T. 985 26 48 08.

LA CORRIQUERA.
Av. de Uviéu, 19. T. 985 77 32 30.
Tareco, Valverán.

HOTEL SILVOTA. SIDRERÍA LA INDUSTRIAL
Polg. Industrial Silvota,
T. 985 267 171.
Trabanco y Cortina.

SIDRERÍA LA LLERA.
El Cruce, 1. T. 985 77 05 75.
Fran - El Gobernador.

SIDRERÍA LA MUNDINA.
Naranjo de Bulnes, 24.
Llugo Llanera. T. 985 77 09 83.
Sidra Trabanco, Fanjul
y Vda. de Corsino.

SIDRERÍA BULNES.
Fondín, 8. Posada.
T. 985 77 20 17.

SIDRERÍA EL ESPANTAYU
Martínez Vigil 1. Llugones
Trabanco, Cortina, Llanes,
Villacubera, iSidra

LLANGRÉU

La Felguera

SIDRERÍA ALONSO.
Melquiades Álvarez, 67.
T. 985 18 15 13.
Sidra Alonso.

SIDRERÍA EL LEONÉS.
Casimiro Granda, 6.
T. 985 69 00 80.
Trabanco. Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL DESCANSO.
Pedro Duro, 14. T. 985 694104.
Viuda de Palacio.

REST. SIDRERÍA OLIMAR.
Gregorio Aurre, 33.
T. 985 69 10 03.

SIDRERÍA LA FAYA.
Ramón García Argüelles, 2.
T. 985 695776. T. 985 673 722.
Sidra Castañón.

SIDRERÍA EL GAUCHO.
Ramón B. Clavería, 3.
T. 985670438.
Trabanco, Fonciello.

SIDRERÍA EL YANTAR D'ALDEA.
Fernández Duro, 9 bajo.
T. 984 182 559.
L'Argayón.

SIDRERÍA L'ALDEA.
Celestino Cabeza, 30.
T. 985 67 62 08.
L'Argayón.

SIDRERÍA-RESTAURANTE EL PARQUE.
Gregorio Aurre, 19 .
T. 985 68 35 51.
Sidra Fonciello.

SIDRERÍA -RESTAURANTE CASA OLIVO.
Cabeza, 14. T. 985 69 00 46.
Piñera, Zapatero, Foncueva,
Arbesú.

SOC. DE FESTEJOS SAN PEDRO.
Pintor Paulino Vicente, 2.
T. 985 68 12 59./ 984 18 14 22.

SIDRERÍA MELLID.
Norte, 56. T. 985 69 00 18.
Sidra Cortina-Villaviciosa.

SIDRERÍA EL ESCONDITE.
Inventor de la Cierva, 28.
T. 985693604
Sidra Fonciello.

SID. EL ASADOR DE MIGUEL.
Jesús F. Duro - 6º.
T. 985 67 33 93.
Menéndez. JR.

SIDRERÍA VIEJO
Daniel Álvarez González, 20
T. 985 67 63 40
Sidra Menéndez

CASA ARCA
Julían Duro 6, bajo
T. 690 121 381 / 647 000 832

TABERNA LA BOTERÍA
La Unión 32
T. 985 69 53 40
www.tabernalaboteria.com

REST. SIDRERÍA LA BRAÑA DEL BIERZO
Paulino Vicente 14
T. 985 676 221

SIDRERÍA EL PATIO DE PEYO
Doctor Fleming 9
T. 627 676 248 / 984 088 438

CHUS SOLÍS
Artesano Gaitero
Molin del Sutu 12
T. 985 67 71 13

Sama

SIDRERÍA LUIS (CASA CHEBE).
Severo Ochoa, 5. T. 686 825 954.
Viuda de Angelón.

REST-SIDRERÍA DEL RÍO.
Santana, 6. El Fielatu.
T. 985654065. T. 616272363.
Sidra Trabanco.

RESTAURANTE - SIDRERÍA DEL RÍO 2.
Torre de los Reyes, 1.
T. 985675710. T. 616 27 23 63.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA COLUNGA
Lucio Villegas 9
T. 984 181 986
Trabanco. y Trabanco d'Escoyeta

SIDRERÍA POLO NORTE
Cipriano Pedrosa 19
T. 985698044
Sidra J.R y Trabanco Seleccion

Lada

SIDRERÍA CASA ADELA.
Les Escuelas. Lada
T. 985 69 73 92. www.
restaurantecasaadela.com

Ciañu

SIDRERÍA CASA JORGE.
Infanzones de Llangréu, 3.
T. 985 69 86 01.
Vallina, JR, Cubera

SIDRERÍA EL FORNO DE PACO.
Jaime Alberti 41.
T. 646 26 56 85.
Vallina, JR, Cubera

LLAVIANA

SIDRERÍA LA CAMPURRA.
Puertu Payares, 29. La Pola
T. 985 61 12 76.
J. Tomás.

MESÓN LA MINA.
Libertad 15
T. 985 600 032

SIDRERÍA LA FONTANA.
Eladio García Jove 2. La Pola
T. 985 61 17 02

CASA TINO.
Hotel, Restaurante, Parrilla
La Chalana, nº1
T. 985 602 122 - 985 602 181
www.casatino.es

LES REGUERES

LA MANDUCA
Sotu 24. T. 985 79 95 22.
Sidra Trabanco

MIERES

SIDRERÍA EL RINCONÍN.
Plaza San Juan, 5. Requexu.
T. 985 46 26 01.
Cortina.

SIDRERÍA LA SOLANA.
Jerónimo Ibran, 5.
T. 985463350.
Sidra Canal, Fonciello,
Villacubera, Trabanco D.O.

SIDRERÍA LARPI.
Jerónimo Ibrán, 14.
T. 985464891.
Sidra Vigón y Fonciello.

LLAGAR PANIZALES.
Espineo, 13. 33618 Mieres.
T. 985467815.

EL LLAGAR DE BAIÑA.
Baiña.
T. 985 446 127. T. 985 446 521.

SIDRERÍA ASGAYA.
Teodoro Cuesta, 16.
T. 985 45 24 08.

SIDRERÍA LA XAGOSA.
Polígono Gonzalín, 31
T. 985 446 687 - 985 460 513.
Muñiz, Cortina

SIDRERÍA BAROLAYA.
Fonte les Xanes, 1-3
T. 985 461 787.
Viuda de Palacios

SIDRERÍA LA BELLOTA
Les Llanes 38 - Santa Cruz
T. 985 421 391
Panizales, El Santu

SIDRERÍA DON PACO
La Vega 33 T. 985 46 41 81.
Viuda de Palacio

SIDRERÍA EL RETIRO
Avilés 1
T. 984 28 05 84
Sidra Cortina Y Villacubera (D.O. P)

MORCÍN

SOL'AFUENTE. CASA DE ALDEA.
Otura. 33161 La Foz.

LA MONCLOA
Naveo 30
La Foz de Morcín
T. 985 795 330

PARRILLA L'ANGLEIRU
Les vegues de San Esteban de Morcín
985 783 096
www.angleiru.com

NAVA

SIDRERÍA LA BARRACA.
La Barraca, 16.
T. 985 71 69 36.
Llagares navetos.

SIDRERÍA CASA ANGELÓN.
La Barraca, 23. T. 985718043.
Sidra Vda. de Angelón.

SIDRERÍA CASA MINO.
La Laguna. T. 985 716 623.

SIDRERÍA VILLA DE NAVA.
La Barraca, 7. T. 985716070.
Sidra Orizón.

SIDRERÍA LA FIGAR.
La Riega. T. 985717551.
Llagares navetos.

SIDRERÍA PLAZA.
Plaza Manuel Uría 11
Rotando palos navetos

SIDRERÍA PRIDA.
La Colegiata, 12.
T. 985 716 455.

SIDRA ALONSO.
Oméu, s/n (Ovin).
T. 985 717 428

SIDRA ESTRADA.
Quintana, 40. T. 985 716 292
www.sidraestrada.com

SIDRA VIUDA DE CORSINO.
La Riega, s/n. T. 985 716 067

SIDRA VIUDA DE ANGELÓN.
La Teyera, s/n. T. 985 716 943

LLAGAR EL PILOÑU
Gamonéu s/n
T. 985 716 051 / 696 308 745
Sidra El Piloñu, Sidra sin alcohol

NOREÑA

SIDRERÍA PACO.
Flórez Estrada, 26. T.
985 744 371.
Sidra Menéndez.

SIDRERÍA FERMÍN.
Cai Justo Rodríguez, 7.
T. 985 740 526.
Sidra Trabanco.

CASA EL SASTRE.
Fray Ramón, 27. T. 985 741 252
Canal, Quelo y Muñiz Selección.

HOTEL CRISTINA.
Les cabañes, s/n. T. 985 74 47 47
www.hotelcristina-Asturies.com

EL MOLÍN DEL NORA
Polígono de la Barreda, 4, Noreña
T. 655 568 600
elmolindelnora@yahoo.es

LA TENERÍA
Flórez Estrada 41
T. 985 74 40 27
Quelo, Herminio, Zythos

BAR LA PLAZA
C/Ramona Rodríguez Bustelo, 9, B
T. 985 740 044

RESTAURANTE LA FIGARONA
Sanmartindianes
T. 985 741 516

SIDRERÍA EL RINCÓN DEL GÜELU
Avda. Flórez Estrada 24
T. 984 283 141

ONÍS

CASA MORENO
Plaza del Ayuntamiento. Benia
T. 985 844 154.

PARRES

SIDRERÍA EL FORQUETU.
Ramón del Valle, 4 (Les
Arriendes). T. 985840532.
Sidra Vigón.

SIDRERÍA EL SUBMARINO.
Leopoldo Alas Clarín.
T. 985 84 00 75.

CONFITERÍA CAMPOAMOR.
Ramón del Valle.
T. 985 84 00 37.

SIDRERÍA LOS FELECHOS.
Ramón del Valle, 4. T. 985 84 15 36.
Trabanco, Trabanco Selección.

LA XUNCA
La Peruyal 26. Les Arriendes
T. 606 103 001.

**SIDRERÍA MESÓN
EL RINCÓN DEL CASTAÑU.**
Ramón del Valle 5. Les Arriendes
T. 985841674. Angones

SIDRERÍA EL MOLÍN.
Ramón del Valle, 8. Les Arriendes.
T. 985841579.
Sidra Trabanco y Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL MIRADOR.
La Peruyal, 1. Les Arriendes.
T. 985840411.
Foncueva y M. Zapatero.

SIDRA BASILIO.
Domingo Fresnedo, 11.
Les Arriendes
T. 985 84 02 27.

PIÉLAGOS

SIDRA SOMARROZA.
Renedo de Piélagos 39470.
T. 652937219.

PILOÑA

L'ESBARDU.
T. 985 76 11 52
Comida asturiana.

BAR GLORIA.
Ctra General, s/n.
T. 985 761 132

PRAVIA

**RESTAURANTE
LA SALA DEL BUEN YANTAR.**
Avda. Carmen Miranda, 25 - 5º E
T. 625 50 00 78

CONFITERÍA REY SILO
Carmen Miranda, 15

MESÓN LA PANERA
Ctra Antigua de Peñallán s/n
T. 670 433 412

CASA CARLINOS
San Antonio 3
T. 984 83 32 68
Cortina, Angelón y Herminio

PROAZA

**RESTAURANTE
LA SALA DEL BUEN YANTAR.**
Avda. Carmen Miranda, 25 - 5º E
T. 625 50 00 78

CONFITERÍA REY SILO
Carmen Miranda, 15

QUIRÓS

SIDRERÍA PARRILLA LAS UBIÑAS
Ctra Xeneral. Bárzana
T. 985 76 84 89

SIDRERÍA CASA JUANÍN
Las Agüeras 11
T. 985 768 037

RIBESEYA

SID. LA TERRAZA DE COJIMAR.
Manuel Caso la Villa, 50.
T. 985 86 08 43.
Trabanco y El Güelu.

SIDRERÍA EL CUETU.
Manuel Caso de la Villa, 42 bajo.
T. 985 86 18 99.
Sidra Menéndez.
www.parrillaelcuetu.com

SIDRERÍA EL TARTERU.
Marqueses de Arguelles, s/n.
T. 98585 76 39.
Sidra Castañón.

SIDRERÍA CASA GASPAR.
López Muñiz 6 (Plaza la Iglesia)
T. 985 86 06 76 / 618 87 92 51

SIDRERÍA CARROCÉU.
El muelle. T. 985 86 14 19.
Sidra Cortina.

SIDRERÍA EL ROMPEOLAS.
Manuel Fdez. Juncos, 11.
T. 985 86 02 87.
Sidra Angones Suárez.

SIDRERÍA LA PARRILLA.
Avda Palacio Valdés, 27.
T. 985 86 02 88.
Foncueva / Cabañón.

EL CAFETÍN BAR.
Comercio, 13.
T. 985 86 02 83.

SIDRERÍA REST. LA GUÍA
Palacio Valdés, 4.
T. 985 858 422.
Foncueva

HOTEL LA CHOPERA.
San Martín de Collera (2 Rm.
Ribesella)
T. 985 86 04 45
www.hotelchopera.es

HOTEL LA PICONERA
La Piconera s/n
33569 Sardalla, Ucio, Ribeseya
T. 985 857 414
www.lapiconerahotel.es

SIDRERÍA EL TEXU
Meluerda, Ribeseya
T. 675 82 87 56

HOTEL RURAL L'ALCÉU
Camargu, Ribeseya
T. 985 85 83 43
www.ribadesella.com/alceu

LA MAR SALADA.
Tostas y vinos
Plaza de la Iglesia
679 01 14 36

RIOSIA

LA TABERNA DE JOSÉ.
Rio Code, 4 bajo. Nijeres.
T. 985766110.

SAMARTÍN DEL REI AURELIU

SIDRERÍA EL ZAMORANO.
Manuel G. Vigil, 11. L'Entregu.
Sidra Arbesú.

SIDRERÍA CASA CAMILO.
La Cascaya. L'Entregu.
Sidra Menéndez.

BAR FLORIDA.
Avda. El Coto, 15. L'Entregu.
Sidra Foncueva.

BAR CONCHESO
Avda La Vega 45. L'Entregu
648062711
Sidra Viuda d'Angelón y P Monga



SIDRERÍA CIENFUEGOS

Avda La Vega 45
L'Entregu
636471159

SIDRERÍA LA CONDA

Pérez d'Ayala 10 L'Entregu
985 66 06 71

SIDRERÍA SAN MAMÉS

Velázquez 16 - Blimea
T. 630 07 97 04.

SIDRERÍA LA CABAÑA

Francisco Quevedo 9 - Sotrondio
T. 985 67 18 61.

SIDRERÍA EL SEMÁFORO.

Doctor Fleming 27
T. 984 082 373.

MESÓN SIDRERÍA CASA DEL PUEBLO.

Pérez de Ayala 1
T. 984 084 225

SARIEGU**CASA RUFO**

Vega de Sariegu s/n
T. 985 74 81 20

SIERU**SIDRERÍA TIERRA ASTUR.**

Antigua Águila Negra. Cualloto.
T. 985 79 12 28.

SIDRA MUÑIZ.

Fueyu, 23. Tiñana.
T. 985 792 392. T. 985 792 141.

EL LLAGAR DEVIALLA

Ctra Viella. T. 985 794 198
www.llagardeviella.es

SIDRERÍA RESTAURANTE MORI

La Collatrás 7 T. 985 726 425 / 699
958 585
J. Tomás, Fonciello

SIDRA FANJUL.

Tiñana 12. T. 985 792 922.

SIDRERÍA RESTAURANTE EL LLAGAR DE QUELO.

Barrio de Fueyu, 21.
T. 985 79 29 32.
www.sidraquelo.com

LLAGAR DEL QUESU.

Bobes- Sieru.
T. 985 79 28 94.
Sidra Orizón.

LLAGAR Y SIDRERÍA LA MORENA.

Alto de Viella, s/n 33429 Sieru.
T. 985 263 944.

SIDRA ARBESÚ.

Santa Marina, s/n.
T. 985 742 390.

SIDRA FONCIELLO.

Tiñana - Sieru.
T. 985 74 45 47.

CASERÍA**SAN JUAN DEL OBISPO**

Tiñana - Sieru. T. 985 985 895.

NEUNORTE.

Pol de Proni Calle A. Meres.
T. 985 93 53 61.
www.neunorte.com

COEM.

Pol. de Proni C/ A nº 9. Meres.
T. 985 985 315.
coesmastur@terra.es

SIDRERÍA FRAN.

Llugones. Ctra. Avilés,
T. 985 260 074.
Sidra Fran.

SIDRERÍA LA TERRAZA.

Plaza Les Campes, 24.
T. 985 72 32 70.
Cabritu Mecháu y tortilla rellena
Vda. de Angelón

SIDRERÍA EL CULETÍN.

Celleruelo, 66.
T. 985 722 156.
Viuda de Angelón.

SIDRERÍA KARTING POLA.

Puente Recuna, Ctra. Santander.
T. 985 72 19 57.

SIDRERÍA MANOLO JALÍN.

Plaza Les Campes, 16.
T. 985 72 43 04.
Foncueva, JR, Orizón, Roza,
Vallina, Vigón, Vda Corsino,
Zapatero.

SIDRERÍA PUMARÍN.

Plaza Les Campes 8
T. 985 72 27 44

SIDRERÍA EL RINCONÍN DE LES CAMPES.

Les campes 18
www.rinconindelescampes.com

SIDRERÍA LES CAMPES.

Plaza Les Campes, 7.
T. 985 723 006.

SIDRERÍA PACO.

La Isla, 5. T. 985 723 164.
Sidra Foncueva, JR
y Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL POLESU.

Facundo Cabeza, 8.
T. 985 720 054. T. 985 720 954.

SIDRERÍA EL PEDREGAL.

Párroco Fernández Pedrera, 15 bajo.
T. 985 72 25 81.
Sidra Vda de Angelón.

MESÓN PEÑAMAYOR.

Torre vieja 16
T. 985 726 401

BAR LOS CORROS.

Corros 152 bis.
T. 672 026 590

SIDRERÍA LOS ROBLES.

Llugarín 14
33519 Vega de Poxa.
T. 985 72 35 39

EL LLAGARÓN DE VALDESOTO

Faes 91. Valdesoto
T. 985 73 58 39

BAR FELECHES.

Novalín. Felechtes
T. 985 731 158

CASA NARCIANDI

Ctra. Carbonera 16
Altu La Maera. Sieru
T. 985 168 248
Sidra Riestra

SOTU'L BARCU**REST.SIDRERÍA ALTO DEL PRAVIANO.**

Ctra General s/n (N-632 sentido
Coruña).
T. 985 588 060 / 658 939 105

TAPIA**SIDRERÍA LA CUBIERTA.**

Travesía Dr. Enrique Alvarez.
Tapia de Casariego.
T. 985 47 10 16.
Solleiro.

MESÓN EL PUERTO.

Avda Galicia. Edif, El Pilón.
Tapia de Casariego.
T. 985 62 81 08
Solleiro y Cortina.

SIDRERÍA LA TERRAZA.

Amor de Dios, 2. Tapia de
Casariego.
T. 985 62 81 39.
Arbesú.

TARAMUNDI**LLAGAR SOLLEIRO.**

La Villa. Taramundi.
T. 985 64 68 37.

UVIEÚ**SIDRERÍA LA TABIerna.**

Llaviada 5. La Corredoria.
T. 985 11 01 74.
Cortina - Trabanco.

SIDRERÍA LA FESORIA.

Avda. Torrelavega, 29.
T. 984 18 98 01.
Sidra Roza.

LA SIDRERÍA.

Pz. Pedro Miñor, 4.
T. 985 27 55 22.
Cortina. Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL FERROVIARIO.

Gascona, 5. T. 985 22 52 15.
Peñón y Selección Peñón.

SIDRERÍA NIZA.

Jovellanos, 1. T. 985 21 97 10.
"Buena Sidra".

SIDRERÍA EL PIGÜEÑA.

Gascona, 2. T. 985 210341.

SIDRERÍA LA PUMARADA.

Gascona, 6. T. 985 200279.
Sidra Menéndez y Trabanco.

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.

Gascona, 1. T. 985 203411.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA VILLAVICIOSA.

Gascona, 7. T. 985 204412.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL DUERNU

Francisco Bances Cándano 2
T. 659 27 67 81
Trabanco, Cortina, Menendez.

SIDRERÍA EL CACHOPITO.

Gascona, 4. T. 985 21 82 34.
La Nozala.

MATER Asturias.

Gascona, 4. T. 985 22 17 70.
La Nozala.

EL RINCÓN DE GASCONA.

Gascona, 3. T. 984 182 986.
Juanin, Vda de Palacios, Orizon y
Novalín.

SIDRERÍA ASTURIAS.

Gascona, 9. T. 985 210707.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL MATEIN DEL PARAGUAS.

Pza. del Paraguas. T. 985 20 07 09.
Vda. de Angelón.

SIDRERÍA EL MAYU.

Ildefonso Sánchez del Río, 7.
T. 985 28 86 62.
Sidra Menéndez.

Sidrería EL VALLE.

Manuel Pedregal, 6.
T. 985 22 99 52.
Sidra de Nava.

SIDRERÍA EL OVETENSE.

San Juan, 6.
T. 985 220840. T. 985 22 02 07.
Vda. Palacios, Contruaces,
Frutos, Vallina, Villanueva,
Nozala.

SIDRERÍA MARCELINO.

Sta. Clara. T. 985 22 01 11.
Foncueva, Zapatero,
Vda. Corsino, Trabanco.

SIDRERÍA LOS LAGOS.

Pza. Carbayón, 3. T. 985 2006 97.
Cortina.

SIDRERÍA MIGUEL.

Manuel Cueto Guisasaola, 2.
T. 985 24 46 24.
L'Argayón. Arbesú.

SIDRERÍA LA ZAPICA.

Avda. del Cristo, 65.
T. 985 27 47 62.
Trabanco.

SIDRERÍA LA NOCEDA.

Victor Chavarri, 3.
T. 985 225959.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL TAYUELU.

Argañosa, 9. T. 985 231815.
rotando 15 palos de sidra.

REST. SIDRERÍA LUIS.

Campu Los Patos 3
T. 984 28 57 37.

SIDRERÍA EL FARTUQUÍN.

Carpio, 19 y Oscura, 20.
T. 985 229971.
Sidra Menéndez.

CAFÉ - BAR LA TIRANA.

Tapas y pinchos variados.
Teodoro Cuesta, 17.
T. 985 78 29 84.

REDE DE BIBLIOTECAS DEL «PRINCIPADO»**LA CANTINA DEL VASCO.**

Gascona, 15.
T. 985 22 01 98.

LLAGAR HERMINIO.

Camín Real, 11.
T. 985 79 48 47.

LA QUINTA, SID. RESTAURANTE

Puertu Tarna 11
Tfnu 985 285 127 - 620 857 799,
www.Sidreríalaquinta.com. Sidra
Menendez, Viuda de Corsino y
Selección Escalada.

SIDRERÍA EL TONEL.

Camín Real, 18
T. 985 985 726
Sidra Quelo.

SIDRERÍA LOS BALCONES.

Camín Real, 67.
T. 985 79 30 31.
Vda. Corsino, Fonciello,
Juanín, Llانةza D.O.

SIDRERÍA EL DORADO

González Besada 11
T. 985 083 269.
Juanín

SIDRERÍA LA CATA DEL MILÁN
Emilio Alarcos Llorach, 4
T. 985 111 625
Escalada, La Nozala, Cortina y
Orizon

SIDRERÍA REST. AZPIAZU
Javir Grossi, 2
Viuda de Palacio, Fran, Ramos del
Valle

SIDRERÍA CASA MUÑIZ
La Lila 16 baxu
T. 985 203 259 / 985 206 654

SIDRERÍA MATEO@STUR
Los Avellanos nº 2
Fran, Ramos del Valle, La Nozala,
Escalada

PARRILLA RÍO DE LA PLATA
Sabino Fernández Campo 9
T. 985 28 08 45

SIDRERÍA AARON
Rafael Altamira, 9
T. 984 088 331
L'Argayón

SIDRERÍA EL XUGU
Santu Mederu 27
Llatores
T. 692 16 49 16

BAR RESTAURANTE SOLARCO
Santu Mederu
Llatores
T. 985 630 015

SIDRERÍA ENTRERRÍOS
Llamaoscura -La Manxoya
T. 985 79 61 06

SIDRERÍA SANTAMARINA
Sta Marina de Piedramuelle 39
T.985 78 05 22 / 985 78 06 05

SIDRERÍA ALBERTO.
La Lila 25
T. 985 089 122

SIDRERÍA EL FARTUQUÍN.
Carpio 19 y Oscura 20
T. 985 229 971

SIDRERÍA CASTIL.
Vázquez de Mella 68
T. 984 285 305

SIDRERÍA RUBIERA.
San Roque 99. San Cloyo
T. 984 180 886

EL RAITÁN.
Pza. Trascorrales 6
T. 985 214 218
Sidra Herminio y Zythos
www.elraitan.es

VALDÉS

SIDRERÍA EL PAREDANO.
Los Caleros 5
33700 L.luarca
T. 985 47 0321
L'Infanzón, JR, Trabanco, Trabanco
Selección, Escalada D.O

VEIGADEO

CASA BARBEIRO.
Abres. T. 619 67 71 04.

VILLAVICIOSA

**SIDRERÍA
LA FLOR DEL PUMAR.**
Riaño, 22. T. 985 89 12 64.

SIDRERÍA EL BENDITU.
Pza. El Güevu, 29.
T. 985 89 27 96 / 629 927
447
Buznego, Villacubera, Zythos.

CASA MILAGROS.
Campomanes 1.
T. 985 89 02 21.

SIDRERÍA EL HORRU.
Doctor Pando Valle, 2.
T. 985 89 24 70.

SIDRERÍA EL FURACU.
Plaza Generalísimo, 26.
T. 985 89 11 99.

SIDRERÍA BEDRIÑANA.
Maliayo, 1. T. 985890132.

SIDRERÍA EL TONEL.
Álvarez Miranda, 13.
T. 985892359.

SIDRERÍA EL PORTAL.
Maliayo, 5. T. Tel. 985 892
251.
Menéndez y Val. D'Ornón.

SIDRERÍA EL GALEÓN.
Marqués de Villaviciosa.
T. 985891602.
Rotando varios palos.

SIDRA J. TOMAS.
Molín del Mediu. Candanal,
33. T. 985894119.

SIDRA VIGÓN.
33316 Tornón. Onón.
T. 985891786.

SIDRERÍA LA CERONA
Cervantes 11
T. 682 542 569
Herminio, Zythos, Villacubera

SIDRERÍA LA CAPILLA.
Manuel Cortina 11
T. 984 39 70 28.

TABERNA DEL MEDIO
Agua 16
Pinchos, tapes, vinos. Cachopo

SIDRERÍA EL ESCORIAL.
Maximino Miyar 18. Amandi
T. 985 89 19 19
www.restaurantelescorial.com

SIDRA EL GOBERNADOR.
El Gobernador, s/n.
T. 985 89 26 16.
www.sidragobernador.es

SIDRA FRUTOS.
Barriu Friuz, 28. Quintueles.
T. 985 89 48 26.

LLAGAR CASTAÑÓN.
Santa Ana, 34. 33314 Quintes.
T. 985 89 45 76.

SIDRERÍA EL CAÑU.
El Carme 4
T. 984 19 46 51
Rotando palos.

SIDRERÍA EL SECAÑU
Alfonso X esquina Gtez de
Hevia
T. 985 891 156
www.elsecañu.es

SIDRERÍA LA TORRE
Alfonso Cabanilles 29
T. 985 891 367

SIDRERÍA LA BALLERA
General Campomanes 18
T. 985 89 00 09
Sidre de Villaviciosa

RESTAURANTE EL MORENO
Puerto del Puntal
T. 984 100 401
Sidra Vigón, El Gobernador, El
Gaitero, Valverán.

RESTAURANTE EL VERANO.
Argüeru
985 999 109 / 985 892 465
Sidra Castañón, Vallina,
Foncueva normal y d'Escoyeta.

XIXÓN

SIDRERÍA EL SAÚCO.
Valencia 20.
T. 985 39 83 30.
www.elsaúco.com

EL LAVADERU.
Pza. Periodista Arturo Arias, 1.
T. 985 359380.

SIDRERÍA HNOS. BLANCO.
Honduras, 5 - La Calzada.
T. 985 31 65 21.
Trabanco y Trabanco Selección.

**RESTAURANTE CASA
RAMÓN.**
Honduras, 37 - La Calzada.
T. 985 311 294.
Cortina y Villacubera.

SIDRERÍA LA GALERNA.
Avda. Galicia, 82 -El Natahoyo.
T. 985 31 15 14.
Trabanco, Trabanco Selección
y Rocés.

BAR - REST. EL CRUCE.
Cabueñes. T. 985 37 11 30.
Sidra Piñera.

SIDRA TRABANCO.
Llavandera, s/n. T. 985136969.

LLAGAR LA NOZALA.
Cta. AS-18 Km 20,8 - Porceyo.
T. 985 30 71 72.

SIDRA JR.
Altu L'Infanzón, 5321.
T. 985 33 84 37.
Cabueñes .

SIDRA CONTRUECES.
Contrueces, s/n.
T. 985 38 62 97. T. 985 38
55 03.

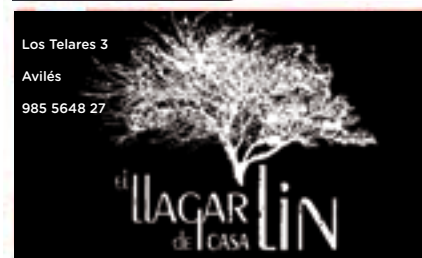
SIDRA ROCES.
Roces, s/n.
T. 985 38 86 01.

SIDRA CANAL.
Llavandera - Llinares.
T. 985137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.
Camin de Caldones, 581.
Serantes- Deva.
T. 985 33 50 54.

SIDRERÍA LAS PEÑAS.
Santuriu. T. 985338299.
Trabanco y Piñera.

CASA YOLY.
Barrio San Antonio - Deva.
T. 985 36 87 24.
Sidra Piñera.



LA ESTANCIA DE XIXÓN.

Avda. del Jardín Botánico, 124.
La Guía.
T. 985 13 23 82.

SIDRERÍA CASA TRABANCO.

Llavandera, s/n.
T. 985 136462.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA CASA CESAR.

Juan Alvargonzález, 24.
T. 985 38 99 83.
Sidra Frutos, Nozala Selección.

PARRILLA ANTONIO I.

Roncal, 1 Xixón.
T. 985 15 49 73.
Sidra Trabanco y Trabanco
Selección.

SIDRERÍA CASA CORUJO.

Carretera del Obispo, 75.
T. 985 384 619.
Sidra Contrueces.

LA CHALANA.

San José 31. Esquina Av. El Llano.
T. 985 16 48 27.
Trabanco.

LA ESQUINA.

Juan Alvargonzález, 3
T. 985 140238.
Estrada, Cortina, Villacubera,
Vda. de Angelón.

SIDRERÍA MAYADOR.

Rú Nalón, 10.
T. 984 39 65 14.
Rotando Palos

SIDRERÍA TINO EL ROXU.

Avd. de la Costa, 30. Xixón.
T. 985 14 09 91.
Piñera, Gobernador, Tomás,
Huerces, Cabueñes, Viuda de
Corsino, Frutos.

SIDRERÍA COLAS

TRABANCO.
Noreña, 1. T. 985 149 668.
Sidra Trabanco.

CHIGRE ASTURIANU

CASA JUSTO.
Hermanos Felgueroso, 50.
T. 985 38 63 57.
Sidra Zapatero, Trabanco y
Foncueva.

SIDRERÍA URÍA.

Poeta Alfonso Camín, 26.
T. 985 38 33 34.
Sidra Foncueva y Trabanco
Selección.

SIDRERÍA EL REQUEXU.

Rosario, 14. Cimadevilla.
T. 985 17 67 97.
Trabanco y Trabanco Selección.

SIDRERÍA CASA TONI.

Carlos Marx, 18.
T. 985 34 32 83.
Sidra Menéndez.

SIDRERÍA PUERTO TARNA.

Luanco, 4 bajo. T. 985 355 927.
T. 635 675 561.
Sidra La Mangada,
Foncueva, Contrueces.

SIDRERÍA EL CRISOL.

Mariano Pola, 66.
T. 984 39 65 82.

SIDRERÍA JOSÉ.

Zaragoza, s/n. T. 985 32 06 13.
Sidra L'Argayón.

SIDRERÍA EL MANZANU.

Garcilaso de la Vega, 39.
T. 985 36 04 75.
Sidra Vda. de Angelón.

SIDRERÍA LOS POMARES.

Avda. Portugal, 68.
T. 985 35 46 07.

LLAGAR EL MANCU

Camín de la Ería 49
Cabueñes
JR y L'Ynfanzón
www.llagarelmancu.com

SIDRERÍA-REST. NACHO

Aguado 36
T. 985 09 79 89
Sidra Menendez, Acebal, Carrascu y
Valdornón.

SIDRERÍA CASA FEDE.

Acacia, 5.
T. 985 34 40 07.
Sidra L'Argayón.

SIDRERÍA LA GARULLA.

Numa Guilhou, 20.
T. 985 354639
L'Argayón.

SIDRERÍA CABRANES.

Avda. Pablo Iglesias, 23.
T. 985 131487
Sidra Peñón.

SIDRERÍA SIMANCAS.

Avda. Pablo Iglesias, 57.
T. 985 369238.
Sidra Trabanco.

RESTAURANTE SIDRERÍA

CASA FERINO.
Ctra. Carbonera, s/n. Rocés.
T. 985 38 04 71.

SIDRERÍA SPORTING.

Avda. Pablo Iglesias, 78.
T. 985 364 631.

SIDRERÍA LA VERJA.

Avda. de la Costa, 97.
T. 985 37 30 19.
Castañón y Trabanco.

SIDRERÍA EL RESTALLU.

Decano Prendes Pando .
T. 985 35 00 48.
Sidra Peñón y Peñón selección.

SIDRERÍA LA GALANA.

Plaza Mayor.
T. 985 17 24 29.

SIDRASTUR/

Grupo Astur de Coleccionismo
Sidreto
Ateneo Obrero La Calzada 2, 2º.
sidrastur@hotmail.com

SIDRERÍA LA RUTA DE LA PLATA.

Avda. de la Constitución, 140.
T. 985 14 28 30.
Sidra Peñón.

SIDRERÍA EL CENTENARIO.

Plaza Mayor, 7.
T. 985 34 35 61.
Sidra Coro, Gelo, Castañón y Vallina.

SIDRERÍA EL PILU.

Avda. Gaspar García Laviana, 8.
T. 985 39 42 35.
Riestra - Val D'Ornón.

SIDRERÍA LLAGAR CASA SEGUNDO.

Cabueñes.
T. 985 33 36 32.
Sidra Segundo.

LA VOLANTA.

Teodoro Cuesta, 1.
T. 985 348819.
Canal, La Nozala,
Trabanco Selección, Fonciello.

PARRILLA CARCEDO

Velázquez 9
T. 984 194 858
Trabanco
www.parrillacarcedo.com

EL MALLU.

Pola de Sieru, 12. T. 985 319410.
Menéndez.

EL OTRU MALLU.

Sanz Crespo, 15. T. 985 359981.
Menéndez.

SIDRERÍA EL CHAFLÁN.

Manuel Llana / C. Becquer.
Sidra Riestra.

LES TAYAES.

Cra. Carbonera, 50.
T. 984 394083.
JR.

CASA JULIO.

Río Eo, 57. T. 985 165280.
Cortina, Nozala, Villacubera.

SIDRERÍA VEN Y VEN.

Pza. Period. Arturo Arias, 2.
Cimavilla. T. 984 39 38 08.
Sidra Buznego.

HOTEL VILLA DE XIXÓN.

San Juan de Vallés, 3.
T. 985 14 18 24.
Sidra Trabanco.

RESTAURANTE EL PLANETA.

Tránsito Les Ballenes, 4.
(Pto Deportivo). Cimavilla.
T. 985 35 00 56.
Sidra Vda. de Angelón.

RED MUNICIPAL DE BIBLIOTECAS DEL AYUNTAMIENTO DE XIXÓN**SIDRERÍA L'AYALGA**

Prendes Pando, 11. T. 985 399444.
Alonso. Piñera, La Nozala Oro

SIDRA CABUEÑES.

Camín del Barriu, 5.
Cefontes. Cabueñes.
T. 985 16 24 22. T. 669 860 598.

SIDRERÍA EL TRAVIESU.

Sahara ,18. T. 985 39 42 95.

SIDRERÍA LES RUEDES.

Altu L'Infanzón, s/n. Cabueñes
T. 985 33 10 74.

LLAGAR L'ALBÁ.

Teodoro Cuesta, 19.
T. 985 34 88 19.
Canal, La Nozala,
Trabanco Selección, Fonciello.

SIDRERÍA LA POMARADA.

Juan Alvargonzález, 41.
T. 985 151962.
Menéndez, Valdornón, Fonciello.

SIDRERÍA CANDASU.

Sierra del Sueve, 14. Nueu Xixón.
T. 984 393 037.

SIDRERÍA LA MONTERA PICONA.

Saavedra, 3 y 5
T. 984 49 02 10
Menéndez, Val d'Ornó, Rocés

BOMBONERÍA GLORIA

Fernández Vallín 2. T. 985 172 661.
Obrador. Cirujeda 20 T. 985 391
139. Especialidad: Bombones de
manzana y pelayinos

RESTAURANTE LA TERRAZA.

Compositor Facundo de la Viña s/n.
Viesques
T. 985 33 98 75
www.laterrazadebiesques.com

REST. Sidrería EL LLAVIANU

Donoso Cortes 6. El Coto
T. 984 49 21 13.
www.Sidreriaellavianu.com

SIDRERÍA ZAPICO

Río Sella 7
Contrueces. T. 985 38 40 06.

SIDRERÍA NAVA

Plaza La Serena

SIDRERÍA EL RINCÓN DE TONI

L'Inflestu 21
Menéndez

SIDRERÍA LARRIBA

Llastres 10
T. 985 34 41 02
Cortina, Arsenio

SIDRERÍA PUENTE ROMANO

Marqués de Casa Valdés 21
T. 985 13 40 04 / 985 33 01 07
Menéndez y Castañón

RESTAURANTE CASA ARTURO. MERENDERU

Profesor Pérez Pimentel 73 La Guía
T. 985 36 13 60 / 985 36 28 51
JR, Buznego, La Nozala
www.casaarturogijon.com

REST. EL BALCÓN DEL MAR.

Barrio de Portuarios s/n
T. 622 57 74 93
Piñera

BODEGAS ANCHÓN

Manuel Junquera 30.
T. 985 36 71 67 / 985 09 72 80
Canal, El Santu, Acebal, El Carrascu

SIDRERÍA CELORIO

Domingo Juliana 6. La Calzada
T. 985 31 64 79
RESTAURANTE TONY
Avda. La Argentina 7
T. 985 32 62 35

SIDRERÍA LA CALEYA

Arroyo 6 / T. 984 39 51 54
www.Sidrerialacaley.com
Trabanco y Menéndez

SIDRERÍA LA NUEVA CALEYA

La Pola Sieru 3
T. 984 491 256
Trabanco y Menéndez

PARRILLA MUÑO

Feijó nº 33 T. 985 33 60 80
parrillamuno@hotmail.es
La Golpeya y D.O. P. La flor de los
Navalones

EBANISTERIA MORO

Cabueñes - Xixón
Tfno 985 13 35 46

RESTAURANTE RIBER SIDRERÍA

Menendez Pelayo, nº 9
T. 985 33 77 98
Sidra Peñón

MESÓN SIDRERÍA LA CABAÑA.

Cirujeda 18
T. 985 38 38 73
Menéndez

PARRILLA SIDRERÍA LA XUANINA

Avda. Pablo Iglesias, 21
T. 985 33 23 23
Sidra Trabanco, Trabanco d' Escoyeta,
Canal y D.O. P. El Santu

SIDRERÍA VALENTÍN

Av. Rufo Rendueles, 3
T. 985 33 63 88
Sidra Peñón y Peñón d'Escoyeta

Aparte de colaboradores, suscriptores, Conseyerías del «Principado» y Cantabria, Clubes gastronómicos, Bibliotecas de Asturias, kioskos y librerías, La Sidra también se distribuye en:

ARRIENDES DE COLLABORAORES Y SOSCRITORES, CONSEYERÍES DEL «PRINCIPADO» Y CANTABRIA, CLÚS GASTRONÓMICOS, BIBLIOTECAS D'ASTURIES, KIOSKOS Y LLIBRERÍES, LA SIDRA TAMIÉN SE DISTRIBÚI EN:

AYUNTAMIENTOS: ALLANDE, ARREONDU, AYER, AMIEVA, AVILÉS, BALMONTE, BÁRCENA, BIMENES, BUAL, CABRALES, CABRANES, CABEZÓN DE LA LLÉBANA, CAMALEÑU, CAMARGU, CANDAMU, CANGUES D'ONÍS, CANGAS DEL NARCEA, CARAVIA, CARREÑO, CARTES CASU, CASTAÑEDA, CASTRILLÓN, CASTROPOL, CIEZA, CILLÓRIGU, CUAÑA, COLUNGA, COMILLAS, CORVERA, CUIDEIRU, DEGAÑA, EL FRANCU, GURIEZU, ESCALANTE, GOZÓN, GRAU, GRANDAS DE SALIME, IBIAS, EILAO, ILLAS, LAMASÓN, LIÉRGANES, LLANGRÉU, LLAVIANA, L.LENA, LLANES, LLANERA, LLOREDO, MAZCUERRAS, MIENGU, MIERA, MORCÍN, MUROS DEL NALÓN, NAVA, NAVIA, NOREÑA, ONÍS, PARRES, PEÑAMELLERA ALTA, PEÑAMELLERA BAXA, PENAGOS, PESAGUERU, PEZÓS, PIÉLAGOS, PILOÑA, PONGA, POTES, PRAVIA, PRUZA, PUENTE VIESGO, RIONANSA, QUIRÓS, LES REGUERES, REOCÍN, RIBADEVA, RIBESEYA, RIBERA, RIOSA, RUENTE, SALAS, SAMARTÍN D'OZCOS, SAMARTÍN DEL REI AURELIU, SAN VICENTE LA BARQUERA, SANTISO D'ABRES, SANTAYA D'OZCOS, SANTILLANA DEL MAR, SANTIURDE, SANTU ADRIANU, SARIEGU, SARU, SELAYA, SIERU, SOBRESKOBIU, SOMIÉU, SOTO'L BARCU, SUANCES, TAPIA, TARAMUNDI, TEBERGA, TINÉU, TORLAVEGA, TRESVISO, VALDALIGA, VALDÉS, VAL DE SAN VICENTE, VALENCIA DE DON JUAN, VEGA DE PAS, VEIGADEO, UDÍAS, UVIÉU, VEGA DE LLÉBANA, VILANOVA D'OZCOS, VIL.LABLINU, VILLAVICIOSA, VILLAYÓN, XIXÓN, YERNES Y TAMEZA.

LLAGAREROS VASCOS

ABURUZA, AGINAGA, ALBERRO, ALORRENEA, ALTUNA, ALTZUETA, AÑOTA, ARAETA, ARISTIZABA, ASTARBE, ASTIAZARÁN, AULIA, BALEIO, BARKAITZEGI, BEGIRISTAIN, BEREZIARTUA, BUENAVENTURA, ELOBARRI, ETXEBARRIA, EGI-LUZE, EULA, GARZIATEGI,

SIDRERÍA NORIEGA
Juan Alvargonzalez 52
T. 985 38 07 36
Trabanco, Contrueces

SIDRERÍA MARISQUERÍA RUBIERA
Asturies 7
T. 985 34 15 61 / 985 35 02 76
Peñón y trabanco selección

REST.SIDRERÍA RIO ASTUR.
Riu d'Oru 3
T. 985 148 617

LAS PERREONAS.
Cuba 13. La Calzada
T. 600 717 419 - 652 189 894
Sidra Riestra y Menendez

L'ANDARIEGU
Cai Cuba 14
T. 608 138 625
Trabanco

BODEGA SIDRERÍA LA TORRICA
Av. Portugal 52
T. 985 358 039
Especialidad en llámpares.

SIDRERÍA HERMANOS MARCOS
Santo Domingo 3
T. 600 301 116
Menéndez. Val d'Ornón, Nozala y Escalada.
Menús diarios.



MADRID

RESTAURANTE LA HOJA LA FUEYA.

Doctor Castelo, 48. T. 914 09 25 22.
info@lahoja.es

RESTAURANTE SIDRERÍA CASA PARRONDO.

Trujillos 4, 9. T. 915 22 62 34.
rcasaparrondo@yahoo.es

RESTAURANTE EL RINCÓN ASTURIANO.

Delicias, 26. T. 915 30 89 68.

RESTAURANTE EL ÑERU.

Bordadores, 5. T. 915 411 140.
info@restaurantelneru.com

ANDALUCÍA

LA SIDRERÍA DEL PÓPULO

C/ Mesón 16
1005 CÁDIZ
Sidra Trabanco

GAZTAÑA, GURUTZETA, IGELDO, ITXAS-BURU, IPARRAGIRRE, IRIGOIEN/HERRERO, ISASTEGI, JUAN MENDIZABAL, LARRARTE, LARREGAIN, LIZEAGA, OLAIZOLA, OIARBIDE, OTAZU, OTSUA-ENEA, ORDOZELAI, OTEGI, OIANUME, OLA, OTATZA, PETRITTEGI, REZOLA, R. ZABALA, SAIZAR, SARASOLA, SATXOTA, SETIEN, TXIKI-ERDI, URBIARTE, URDAIRA, URKIOLA, URRUZOLA, ZABILDE.

RESTAURANES

A CORUÑA: CASA RAMALLO / CASA MARCELO. **ALBACETE:** CASA PACO / EL CORREDERO / EL CALLEJÓN. **ALMERÍA:** EL PARAISO / ALEJANDRO / LA REJA. **BARCELONA:** AROLA / EL DRAC / POMARADA / SANTCELONI / CA L'ANDRÉU / ELS PESCADORS / EL CANGREJO LOCO / WINDSOR / SAMOA / CAN SOLE / PICUS. **CASTELLÓN:** JUANITO / D'EMILIO. **CIUDAD REAL:** SALONES VIEJA CASONA / SEÑORÍO DE LA ESTRELLA. **GUADALAJARA:** EL DONCEL / LA MORADA DE MARÍA. **MÁLAGA:** SAN BENITO / SANTIAGO / TRAGABUCHES. EL RINCÓN ASTURIANO / HERRERO DEL PUERTO / LA QUINTA. **LA RIOJA:** LOS ABADES. **MADRID:** OVEN / LA COPITA ASTURIANA / LA COCINA DE ANA / LA CAPILLA DE LA BOLSA / COQUE / DON PELAYO / EL PARAGUAS / CAMPIELLO / GRACIANO / NAVIEGO / LABRADOR / SENATOR / LA VACA ARGENTINA / LAS ESTATUAS / EL HORNO DE JUAN. **NAFARROA:** LA CHISTERA / RODERO. DON PABLO. **PALENCIA:** VENTA ZAPATONES / LA CASA DEL ABAD / EL SEÑORÍO. **SEGOVIA:** LAS CASILLAS / DI VINO / EL FOGÓN SEFARDÍ / EL CLAUSTRO DE SAN ANTONIO EL REAL. **SEVILLA:** ANTONIO ROMERO / ZENIT / CASA ROBLES. **TOLEDO:** CIGARRAL DE LAS MERCEDES / EL ASTURIANO / CASA ZAPICO. **ZAMORA:** EL EMPALME / LA CASONA DE SANABRIA / CASA PANERO.

SIDRERÍES

A CORUÑA: LOS MOLINOS. **ALICANTE:** NARCEA

/ LA CASA DE Asturias / GIJÓN / ALDAPA / FARTUQUÍN. **BADAYOZ:** ASADOR CASA POLO / EL HORNO ASADOR SIDRERÍA. **BARCELONA:** EL FURACU / EL LLAGAR DE GRANDA. **BURGOS:** ASTUR / EL TRASGU / LA PARRILLA DE LA LLANA / EL COMPÁS DE HUELGA. **CANTABRIA:** CHUS / LA CASA DEL JAMÓN / LA SANTINA / LA ALQUITARA / LA SIDRERÍA. **CASTELLÓN:** SANABRIA / LA SIDRERÍA DE. **CUENCA:** LA FIGAL / CUENCA: LA FIGAL. **GUADALAJARA:** CARLOS. **HUESCA:** MOJÓN. **EIBISSA:** Asturias. **LANZAROTE:** CASA EL RUBIO. **LA RIOJA:** SAN GREGORIO. **LAS PALMAS:** Asturias. **LLEÓN:** EL DORADO / LA SIDRERÍA / LOS CABALLOS / HERMINIO CARRAL CASTRO. **MADRID:** LA POSADA / LA CREACIÓN / LA MADREÑA / LA MÁQUINA / LA PANERA / LOS VALLES MINEROS / EL GALLU LA QUINTANA / TEITU / CASA PARRONDO / CASA HORTENSIA / CASA DE ASTURIES / CASA BALTASAR / CASA MINGO / CASA PORTAL / CASA LASTRA / CARAVIA / BAR Asturias / SIDRERÍA DE LOZOYA / BALMORI / EL OSO / SIDRERÍA PALADIUM / LA SANTINA / LA FOGAZA / CARLOS TARTIERE / LA BARRICA / CAMINO / LA BURBUJA QUE RÍE / EL ESCARPÍN / EL LLAR / LA FUEYA / OVIEDO / LA PANERA / EL PIORNAL / EL ÑERU / DIEGO / BULNES / EL LLAGAR / CASA FIFO / EL LLAGARÓN / EL RINCÓN DE PELAYÍN / LA CAMOCHA. **MÁLAGA:** RESTAURANTE UROGALLO / MANOLO / LA SIDRERÍA EECONDIDA. **MURCIA:** LA SIDRERÍA ESCONDIDA / EL LAGAR DE DON PELAYO / CARMEN MARTÍNEZ FRUTOS. **NAFARROA:** LA RUNA / LA SIDRERÍA. **OURENSE:** CARROLEIRO. **PALENCIA:** Asturias. **PONTEVEDRA:** EL ESTRIBO / LA SIDRERÍA. **SALAMANCA:** MATER Asturias / LA SIDRERÍA. **SEVILLA:** Asturias. **TENERIFE:** MARIANO / LA SIDRERÍA. **TOLEDO:** PRIMERA PLANA. **TARRAGONA:** LA MURALLA. **ZAMORA:** LA MANZANA VERDE. **ZARAGOZA:** LA SIDRERÍA R.R., **VALENCIA:** EL MOLINÓN / LA SIDRERÍA / EL PARADOR / EL XIRINGÜELU.



12 REVISTES AL AÑO | 35 euros

ENSAME SIDRERU
Apartado 4162: 33200 Xixón
e-mail: lasidrainfo@yahoo.es

www.lasidra.net

NOME Y APELLIDOS.....

DIRECCIÓN.....

LLUGAR..... C.P..... TELÉFONO.....

CONCEYU / PAÍS..... E-mail.....

BANCU, CAXA D'AFORROS Y NÚM. CUENTA (20 dígitos)

Indicamos desde que número quies suscribirte ☐ y si quies daigun número atrasáu.

Estes xestións tamién puen faerse per teléfonu 652 59 49 83 o per e-mail: lasidrainfo@yahoo.es

Acordies cola disposición de Llei 15/1999 de Protección de Datos, comunicámote que tienes drechu a conocer, cancelar o rectificar la información que te concierne recíbrala nos nuestros ficheros. Si nun quies recibir comunicaciones o quies cancelar o anular los tos datos, rogámoste que nós lo indiques por escritu a: Ensame Sidreru, Ap. 4162 - 33200 Xixón, Asturias.

Sidras con Denominación de Origen

Sidras Naturales

Valle, Ballina y Fernández



Valle, Ballina y
Fernández

Valdedios



Manuel Busto
Amandi, S.A.

Españar



Martínez Sopena
Hermanos, S.L.

Villacubera



Sidra Cortina
Coro, S.L.

Zythos



Lagar Herminio, S.L.

Escalada



Asturvisa

Zapica



Sidra Buznego, C.B.

Sidras Espumosas

Urriellu



Industrial
Zarracina, S.A.

Valle, Ballina y Fernández



Valle Ballina y
Fernandez, S.A

Poma Aurea



Sidra
Trabanco, S.A.



Sidra
de Asturias

www.sidradeasturias.es

¡No te las pierdas!

Busca la etiqueta Sidra D.O.P.





SIDRA NATURAL

Rabancho

*Sidra natural elaborada con
variedades de manzana asturiana
cosechadas en nuestras propias
plantaciones*

COSECHA PROPIA

100% NUESTRA