

LA SIDRA


Espublicación del ensame sidreru

www.lasidra.as

Númeru 101 - Mayu 2012

3€

Entrega III Premiu Emilio Trabanco



XIII Preba de la Sidre

Sidra en Polonia

¿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



M^a Carmen
Trabanco Camín



Denominación de Origen Protegida

Val de Boides



Llagar Castañón, S.L.

Villacubera



Sidra Cortina
Coro, S.L.

Zythos



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.



LA SIDRA 100	6
PRESENTACIÓN SIDROGRAFÍES	
ENTREGA III PREMIU EMILO TRABANCO TRABANCO	10
ANTONIO MARTÍNEZ. GANADOR DEL PREMIU. DAVID RIVAS INFANTE. PRESIDENTE DEL XURÁU	
LA SIDRA LLENÓ EN SOTRONDIU	16
XVI FESTIVAL DE LA SIDRE EN LA FELGUERA	22
RIBESEYA. SIDRA MÚSICA Y SARDINAS	30
NAVA ACUMULA CELEBRACIONES SIDRERAS	32
MARISCU Y SIDRE	34
GASCONA ¡SIDRE A ESBARDIAR!	36
SIDRA EN POLONIA	42
LLAGAREROS ESLOVACOS VISITEN ASTURIES	46
ENCAMIENTOS	48
¡A COMER GOCHU!	50
LA PRIMER PUBLICIDAD SIDRERA	54
AXENDA	60
ACTUALIDAD	62
COLLEICIÓN D'ETIQUETES	74
DE CHIGRE A CHIGRE	76
SIDRERÍA ALONSO CASA SARITAH	
PRODUCTU ASTURIANU	80
COASA. PRODUCTOS ARTESANOS ASTURIAOS	

ELECCIÓN NATURAL
www.sidrajr.es



LA SIDRA

Mayu **2012**

Númeru **101**

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:
Luis Vigil Escalera
(lujosemeyes@gmail.com)



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, Aránzazu Ortiz, Germán
Busque, Inaciu Hevia Llavona,
Manolo Armayor Rodríguez, Nora
Marqués, Pablo R. Guardado, Ro-
berto González Quevedo, Xuacu
Fernandi Güerta, Alejandro Riesco
Roces, 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

infolasidra@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

LA SIDRA 100

Tras la edición del número 100 de nuestra revista, seguimos recibiendo felicitaciones desde todos los sectores, muchas de ellas desde distintos países. Evidentemente, no nos es posible publicarlas todas, por lo que hemos seleccionado aquellas que nos han parecido de mayor interés, haciendo extensivo nuestro agradecimiento a todos aquellos que nos acompañan en esta efeméride.



Michael Stöckl.

Desde comienzos de los años 90 tenemos en el restaurante Landsteiner Mühle una carta de sidra, en la que tratamos de ofrecer distintos tipos. Los productos de diferentes lagares de Hesse, con especialidades variada, han sido desde entonces ofrecidas a los clientes. Justo en esta época ha comenzado a moverse la escena sidrera en Hesse y en Alemania.

Los primeros experimentos con sidra espumosa, sidra para postres y monovarietales han hecho crecer y crecer la oferta del Landsteiner Mühle y cada vez lagares más pequeños han tomado el camino de lanzarse a producir nuevos productos y salirse un poco de lo de siempre. Esto era imprescindible, ya que el consumo de sidra había estado disminuyendo a lo largo de toda la década de los 90.

En el año 2000 conseguí el certificado de sommelier y con ello empecé a valorar la evolución de estos nuevos productos. En la actualidad hay en Hesse y en Alemania una calidad sobresaliente, que se está distanciando de las producciones masivas y más sujetas a altos criterios de calidad. El consumo de sidra ha comenzado de nuevo a recuperarse desde 2009, lo que sin duda, en gran parte es debido a ese paso al frente en cuanto a calidad.

En este tiempo me he ido involucrando más en la escena sidrera, conociendo más productos y lagares,

Apfelwein, sidra, un producto global.

MICHAEL STÖCKL, PRIMER SOMELIER DE SIDRA ALEMÁN.
MIEMBRO ORGANIZADOR DE LA FERIA ANUAL DE SIDRA
EN FRANKFURT "APFELWEIN IM RÖMER"

"Me complace felicitar en su camino a la revista LA SIDRA tras su edición número 100. Las regiones sidreras con sus culturas convergen en la misma y buscan aprender unas de otras. Es esta una globalización positiva y sana en la cual esta revista siempre ha estado presente."

hasta que en el Día de la Sidra de Annesbach, en un artículo de prensa fui etiquetado como Primer Sommelier de Sidra de Alemania. Acepté el título con gusto y con él he seguido evolucionando la carta de sidra. He ido introduciendo productos extranjeros hasta que la carta ha llegado a los 50 tipos.

En 2007 estuve por primera vez en Asturias, en SICER. Admiré la arraigada cultura en torno a la sidra de la gente y el coraje para organizar un evento de estas características. Después de todo, la delegación de Hesse, fue la más grande en el evento después de los propios asturianos. A día de hoy todavía mantengo muy buena relación con muchos de los lagareros que allí estuvieron y les adquiero sus productos para nuestro "Apfelweinrestaurant" (Restaurante de la sidra), tal como se llama desde 2007, donde también hay sidra asturiana, algo realmente inusual en Hesse.

A día de hoy soy miembro organizador de una feria de estas características "Apfelwein im Römer". Desde 2009, el año en que el último Sicer tuvo lugar, invitamos anualmente a algunos de los mejores lagareros de Alemania y del mundo para mostrar sus productos en Frankfurt y en el año 2011 fue la primera vez que tuvimos a un lagarero asturiano en la feria.



Torna y Semeyes: Eduardo Coto.



XURDE MORÁN,
"L'ANDARIEGU", PERIODISTA Y
PRESENTAOR TELEVISIVU.

"Hai sidra en muchos llugares del mundu, pero si en dalgún llugar la sidra ye más qu'una bebida, esi llugar ye Asturias"

Xurde Morán nuna de les sos escursiones televisives.

Préstame la de coyer felicitar a la revista LA SIDRA nesti númberu 100; una revista atractiva, elegante, de bona presencia, con inmejorables textos y abondosu material gráficu y fotográficu que siempre presta atopar nel revisteru de les meyores sidreríes y echa una güeyada mientras nos echen unos culinos y nos sirven unes tapuques de calamares, llámpares, o lo que cuadre. La revista relluma nes baldes o encima de les meses y la barra despachar, salta a los güeyos con

eses semeyes y esos colores intensos y yá por cuenta d'ello apetz garrala y lleela.

Hai sidra en muchos llugares del mundu, pero si en dalgún llugar ye más qu'una bebida, esi ye Asturias, pola so repercusión cultural, histórica, social y económica. Hora yera tener una publicación periódica y fácil d'alcontrar dedicada a la sidra y que trate d'ella de manera rigurosa, científica y positiva, fuera de los tópicos qu'a veces tovía son a vese perehí.

Pol. Ind. La Central, 12 -33940- El Entrego (S.M.R.A.)
Tlfs: 985 69 51 43 / 663 38 91 93
www.representacionefonseca.com

www.latiendadelasidra.com



Tess Lewll Larsen es la fundadora y redactora jefe de Hard Cider International.

“En los dos años que llevo viviendo en Asturias, no he conocido festival alguno donde no estuviera la sidra involucrada. Quizás sea un festival de otoño (amagüestu) o quizás un jueves en Mayo donde todo el mundo va a un parque a beber, o la fiesta anual de una ciudad, o quizás viendo luchar al Sporting por mantenerse en la primera división. Pero la mayoría de los asturianos solamente saben dos certezas sobre la sidra: que está hecha en Asturias y cómo se tiene que beber.”

TESS JEWELL-LARSEN ES LA FUNDADORA Y EDITORA JEFE DE HARD CIDER INTERNATIONAL, UNA REVISTA ONLINE DEDICADA A LA SIDRA, SU CULTURA Y SUS GENTES EN TODO EL MUNDO. LEWELL LARSEN ES ORIGINARIA DEL ESTADO DE OREGÓN, EN ESTADOS UNIDOS, PERO ACTUALMENTE VIVE EN ASTURIAS, DONDE TRABAJA COMO PROFESORA DE INGLÉS. VISITA TANTOS LLAGARES ASTURIANOS COMO PUEDE Y PRUEBA LA DIFERENTE SIDRA DEL PAÍS.

Cuando los primeros colonos llegaron al Nuevo Mundo, se llevaron la tradición de la sidra: la Hard Cider. Una bebida de baja graduación alcohólica hecha de manzana, para cualquier comida del día.

A día de hoy en EEUU los niños aprenden sobre un hombre llamado Johnny Appleseed, que viajó con los colonos a través del continente americano plantando manzanos entre 1795 y 1845. Appleseed (su nombre real era John Chapman) no plantó los árboles pensando en que la gente tuviera un producto sabroso y sano esperando por ellos, sino porque sabía que eran indispensables para hacer sidra!

La sidra continuó siendo la más popular de las bebidas en EEUU hasta el periodo de la prohibición de los años 20. Trece años en los que se prohibió a los americanos elaborar bebidas alcohólicas. El gobierno de los EEUU cortó y quemó muchas de las pomaradas y las que quedaron se dejaron con la promesa expresa de vender las manzanas para consumo como alimento o zumo. 75 años después de la prohibición la “Hard cider” prácticamente desapareció de todos los bares, si preguntas por ella muchos te mirarán y probablemente te servirán una taza de zumo de manzana caliente. Algunas compañías han elaborado sidra con alcohol, pero normalmente azucaradas con muy poca manzana real en las mismas, imitación de la sidra real de otrora.

A lo largo de la década pasada, algunos amantes de la sidra comenzaron a producir y vender auténtica hardcider. De todas maneras, las compañías pioneras no han sido capaces de recordar a la población americana su largo amor a la sidra hasta hace cinco años, cuando comenzó un considerable incremento en el número de lagareros en EEUU.

Uno de los puntos más interesantes respecto a los consumidores americanos es que han perdido la memoria de cómo debe saber la sidra realmente. De alguna manera ésta es una bendición para los nuevos lagareros: ahora pueden elegir entre muchas variedades de sidra y pueden mezclarlas según su propia inspiración, añadiendo giros creativos.

Los americanos siguen aprendiendo a hacer sidra.

Pero cada poco un periódico, una revista, o en un blog se habla sobre la sidra, como una victoria para este sector. Cuanta más gente oye hablar del asunto, más lo quieren probar. Y cuanto más prueban, más quieren aprender a apreciar los nuevos aspectos de la misma.

Cuando eres joven y tus padres te ofrecen un trago de un buen vino tinto pones cara de disgusto, pero cuando te ofrecen un vino dulce disfrutas, lo pruebas de nuevo y te preguntas si te dejarán tomarte otro traguito. La mayoría de nosotros admitimos sensorialmente el sabor dulce primero y con la edad, con la experiencia, empezamos a apreciar y disfrutar de los sabrosos sabores más amargos y tánicos.

Otras culturas sidreras alrededor del mundo han aprendido ya cómo apreciar la sidra, en realidad su tradición sidrera va más allá de que los europeos descubrieran el Nuevo Mundo.

Asturias es uno de esos lugares. La memoria y tradición de la sidra va muy atrás, incluso se discute cuándo pudo comenzar. La sidra se ha convertido por sí misma en la cultura y la vida de esta gente.

En los últimos años con la ayuda de revistas como LA SIDRA y diferentes organizaciones de turismo, ha habido un gran empuje para llevar la sidra a ser el centro de atención. Hace más que simplemente enseñar a los propios asturianos, también muestra al mundo lo que es la sidra asturiana y la pone en el gran mapa de la sidra mundial.

Me gustaría dar mi enhorabuena a LA SIDRA, tras su edición número 100, por todo el trabajo que ha hecho por darle a la sidra asturiana una voz propia, ayudándola a salir de su confortable lugar tradicional y abrirse al resto del mundo de la sidra, con todo lo que de ella se puede ver y aprender.

El mundo de la sidra es todavía relativamente pequeño, pero no deja de crecer. Animo a LA SIDRA a seguir trabajando y seguir haciendo contactos para acercar a todo el mundo el sabor y la cultura sidrera.

¡Aquí está LA SIDRA, para la sidra asturiana, la nueva y creciente sidra americana y las tradiciones y culturas sidreras de todo el mundo!



Inaciu Hevia Llavona, escritor ya investigaor.

INACIU HEVIA LLAVONA, ESCRITOR, CONFERENCIANTE
YA INVESTIGAOR ETNOGRÁFICU.

“La sidra ye una cultura, munchu más que una simple bébora, que sentimos tan de nueso, tan arreyada a nós dende los más fondos raigaños, mesmo que la llingua que usa, l’asturianu.”

Hai que felicitar a la revista LA SIDRA por estos 100 números, porque tar dende Agostu de 2003 calteniendo l’atención de los que nos presta esti mundu, esta cultura asturiana de la sidra, non ye poca cosa.

Pero tamién tenemos que felicitanos a nosotros mesmos, por tener esti mediu de comunicación enfotáu alrodiu d’una cultura, munchu más que una simple bébora, que sentimos tan de nueso, tan arreyada a nós dende los más fondos raigaños, mesmo que la llingua que usa, l’asturianu.

Non hai más que ver el ciñu col que se lleen tolos meses cadún de los números asoleyaos.

Non ye solu que s’editen una bona cantidá d’exemplares mensualmente, ye que tamién se da un altu númberu de llectores por cada exemplar, bona amuesa del interés que despierta.

Esi ye el gran éxitu de LA SIDRA, y el de toos los que sentimos fundamente esta cultura.

Presentación de Sidrografíes



Dos de les cuatro sidrografíes que componen la serie.

Arte y sidre dan un pasu más p’averase con esti nueú conceutu, la Sidrografía, imáxenes que, nel so pasu pel llaboratoriu, inclúin la sidre asturiana comu material de reveláu.

La propuesta del fotógrafu asturianu Xurde Margaride va más allá de la semeya como mera imaxen, apurre otra dimensión a la idega de semeya sidrera. Nes sidrografíes paez que pues ver la llume al traviés de la sidre chiscada y la obra entera presenta un aspeutu turriáin mui carauteristicu. El reveláu artesanu y los toques d’acuarela rematen el trabayu, faciendo de ca una d’estes obres daqué irrepitable.

El prósimu 31 de mayu nagurase na Sidrería La Galana -Xixón-, la esposición de Sidrografíes del fotógrafu Xurde Margaride

Les sidrografíes presentaránse na Sidrería La Galana, en Xixón, coincidiendo cola edición de la revista LA SIDRA númberu 101 y representen en cierta manera el compromisu de la nueva revista pa cola sidre en tolos sos aspeutos, dende los más tradicionales dica los más innovaores puntos de vista.

A la presentación, que sedrá abierta’l públicu, acudirán emportantes personalidaes tanto del mundiu de la sidre como de la fotografía, y les obres remanecerán espuestes en la Sidrería La Galana, pudiendo mercase a traviés de la web del autor, www.xurde.net y la de LA SIDRA, www.lasidra.as.

Entrega del III Premiu d'Ensayu Emilio Trabanco Trabanco



Antonio Martínez Fernández, ganador del premiu, emponderó'l llabor de LA SIDRA y del Llagar de Trabanco, y aprofitó la so intervención pa reclamar la Oficialidá y "la máxima implicación municipal pa cola llingua y la cultura asturiana, la promoción de la investigación llocal y, por qué non, pa coles nuestres sidreríes".

LA SIDRA vien d'entregar el II Premiu d'Ensayu Emilio Trabanco Trabanco. Nesta edición el xuráu, compuestu por David M. Rivas (presidente), Antón Fuertes, Inaciu Hevia Llavona y Antonio Fernández Álvarez, acordó por unanimidá otorgar el Premiu Emilio Trabanco a Antonio Martínez Fernández pola so obra "Noreña y la sidra. Apuntes sobre la historia d'un conceyu sidreru"..

En pallabres del autor esta obra tien un oxetivu pri-

meru, el d'emponderar una industria escaecía nel conceyu, la de la sidra, que tuvo un pesu relevante na historia de Noreña y que, polo xeneral, o nun se tien en cuenta o trátase de forma aneudótica n'obres xenerales sobro'l conceyu".

Sicasí, esclarió que'l trabayu nun ta completu. "Ye un piqueñu avance. Que naide piense qu'en poques páxines se pue desenvolver una cultura tan complexa y con tanta importancia na sociedá como ye la sidreru."



Antonio Martínez Fernández foi l'autor de la obra premiada

Antonio tamién felicitó a los organizaores del concursu por apostar por un premiu de temática sidrera, y afitó que “ye un arguyu recibir el premiu sidreru más importante, de manes de la revista sidrera más importante y de la industria sidrera más importante. Esti llugar y esta revista, son dos exemplos de la importancia que tien la sidra nel nuesu país, y tolo que l'arrodia. Tamién, de qu'apostar polo asturiano -polo nuestro- ye rentable económica, social y culturalmente.”

A la entrega del premiu, que tuvo llugar en Noreña, por ser esti conceyu el protagonista de la obra, acudieron representantes del Ayuntamientu noreñés, en concreto César Movilla, alcalde, y Pablo Pérez, Conceyal. L'alcalde destacó la importancia de la sidre na cultura del conceyu, ya que, si bien ya nun hai llagares, el númberu de sidrerías por habitante permite afirmar que, no que cinca a consumu, la sidre sigue siendo parte fundamental de Noreña.

Pel so lláu, Lucía Fernández Marqués, representante de LA SIDRA, calificó el concursu de pioneru, y aseguró que “de xuro esti nun sedrá l'únicu premiu d'estes carauterístiques, col tiempu veremos cómo hai quien siga'l camín que nós marcamos.”

Remembremos que con esti premiu LA SIDRA trata de crear un corpus bibliográficu alrodiu la sidre, averando a espertos d'estremaes materies al ámbitu sidreru, afalándolos a averase a la sidre dende mui estremaos puntos de vista. Asina, l'añu pasáu el trabayu ganaor venceyaba sidre y pintura y l'anterior cienrúbase nel campu la llingüística.

**Caldillo
d'Arriba**

teléfono 985 67 69 16
gabino alonso 22 - LADA

Grúas Eloy Asistencia
Servicio Grúa 24h

Tlf. Taller: 985 515 500
Móvil 24h: 609 80 62 22 - 609 80 14 15
Avda. Principado 18 y 30
Corvera de Asturias - Avilés

**LIMPIEZAS
Xenia**

Limpiezas Integrales y Servicios XENIA, S.L.

Camino Fábrica de Loza, 7
33212 GIJÓN - (Asturias)
985 323 876 - 646 610 433
www.limpiezasxenia.es

Antonio Martínez

GANAOR DEL PREMIU D'ENSAYU EMILIO TRABANCO TRABANCO



L' autor de la obra "Noreña y la sidra. Apuntes sobre la hestoria sidrera d'un conceyu asturianu", Antonio Martínez Fernández, reconoz que tenía ganes d' escribir daqué rellacionao con Noreña y sobro la sidra, asina qu'aprovechó la convocatoria de LA SIDRA pa tirar p'alantre.

"En Noreña lleese muncho la revista y conocía'l premiu d'otros años. Creo que son importantes los premios pa incentivar la investigación y la producción ante la falta de polítiques series. Asturias tien cientos y cientos d'investigadores desaprovechaos."

¿Qué significó pa ti esti premiu?

Bono ye la primer vez que ganó ún y foi una alegría pergrande. Tou premiu trai un reconocimientu al trabayu fechu. Son munches hores dedicaes a la investigación, al tratamientu de la información, a da-y forma, correxir,... Amás, la dotación del premiu ye curiosa y pa un investigador en paru ye una bona aída pa poder seguir trabayando. Si pa enriba supón poder espubliziar la obra, que ye l'aspiración de cualquier persona qu'escribe, colo difícil que ta poder facelo, pues supón un emburrión anímicu importante y da munchu puxu. Con too, soi mui sidreru, gústame la sidra y tolo que l'arrodia y ganar el premiu sidreru más importante préstame enforma.

Cuéntanos coles tos pallabres en qué consiste la obra.

Nel trabayu intento dar una visión de conxuntu lo más completa posible, dientro de les llendes d'un trabayu frutu d'una primer fase d'investigación, sobre la Noreña sidrera.

Too ello ensin escaecer les connotaciones socioculturales que tien la sidra n'Asturies y la importancia del chigre y el llagar como espacios d'ociu y sociabi-

lida popular, con funciones que van muncho más allá del simple consumu de bébores alcohóliques. Asina, amás de pol propiu interés hestóricu d'estudiar el sector, nun conceyu en plena zona sidrera ensin investigar, el trabayu quier espeyar la propia importancia que tien la sidra y los sos llugares de sociabilidad na sociedá asturiana y noreñesa, la so rellación col ociu popular y la cultura que l'arrodia.

Nun se pue entender l'estudiu de llugares y chigres ensin atender a estes custiones.

Pa completar préstome la idega de facer un anexu lliterariu y reproducir dalgunos rellatos sidreros noreñenses qu'atopé.

¿Por qué Noreña? Nun suena como una de les fasteres sidreres más conocies...

Vivo en Noreña y va tiempu que quería facer dalguna contribución a la historiografía del mio conceyu. A la vez, la historia sidrera y la importancia de la sidra na sociedá asturiana yera dalgo que m'interesa dende va tiempu. La xuntura d'estes dos inquietudes ficieron que m'aventurare nesti trabayu.

Noreña sí ye conocía por ser un conceyu onde se bebe muncha sidra y con bones sidrerías, pero ye mui



Antonio Martínez ye tamién l'autor de la obra "Esiliu asturianu (2937, 1939)".

cierto que yá nun suena como conceyu sidreru productor. L'oxetivu del ensayu tamién ye'l d'emponderar esta industria escaecida, que tuvo'l so pesu relevante en Noreña.

La sociedá cada vuelta escaez más rápido, tovía en 1981 Noreña yera ún de los 21 conceyos productores de sidra con dos de los 144 llagares rexistraos, l'últimu llagar zarró va 17 años, en 1995, y a principios del sieglu XX hebio años con 14 llagares funcionando,... En Noreña prodúxose sidra demientres siglos y ye dende va pocos años cuando esapaeció esta actividá. Tampoco nun hai que descartar que nun futuru volvamos a tener esta industria, Noreña ta perbién comunicada y tradición nun-y falta, como demuestra'l trabayu.

¿Cuáles foron les tos fontes d'información a la hora d'escribir esti trabayu?

Los portfolios conservaos de les fiestas del Ecce-Homo, dixitalizaos por José Manuel Fanjul Cabeza, foron una fonte perimportante qu'aportó información valiosa. La colección nun ta completa, falten por apaecer los de dalgunos años, polo que nun futuru podríen seguir aportando.

Los llibros d'altos y baxes de la Matrícula Industrial del conceyu, sobremanera les d'ente 1898 y 1935, conservaes nel Archivu Municipal, foron tamién perimportantes yá que nella danse d'alta y de baxa los contribuyentes pola actividá. Les "fábricas de sidra" y les tabiernes d'estos años tan rexistraes y permiten facer un siguimientu al sector con bastante esactitú. Si bien

estes conformen la base, xunta la bibliografía sobre Noreña, Asturias, la sidra, ociu, chigres y llagares... tamién s'utilicen otres fontes como prensa histórica,..

¿Alcontraste dalgún datu o anéudota llamativa al facer les llabores d'investigación?

De primeres llamóme l'atención el propiu volume de llagares a finales del s.XIX y principios del s.XX. Por exemplu, ente 1910 y 1930 nunca nun hubo menos de 11 llagares furrulando llegando a haber siete años con 14 produciendo 10.000 lilitros de sidra caún. Ente 110 y 140 mil lilitros de sidra al añu paezme una producción considerable pa un conceyu con unos 2.000-2500 habitantes d'aquella. Ún de los llagares, el llagar Felipín primero y Pipano dempués, furrularía dende mediaos del sieglu XVIII hasta 1931, cuando la familia emigra a l'Arxentina. Esti llagar y el de los Pablos, acabarán por convertise en cocheros de dos puxantes empreses de tresporte.

Agora mesmo ¿Ties en marcha dalgún proyeutu lliterariu?

Pues una vez metíu na Noreña sidrera siguiré afondando un pocu más na custión aprovechando que'l propiu premiu ta dando-y relevancia al tema nel conceyu, amás hai delles víes abiertes. De toes formes, nun tardaré en volver a les llinies d'investigación principales rellacionaes cola evacuación d'Asturies de 1937, la población refuxao n'Asturies d'aquella y sobre l'exiliu asturianu de la Guerra Civil.

David M. Rivas Infante

PRESIDENTE DEL XURÁU DEL PREMIU D'ENSAYU EMILIO TRABANCO TRABANCO



“Presido'l xuráu d'esti concursu dende la primer convocatoria y toi arguyosu de facelo y agradecíu de la oportunidá que “LA SIDRA” ya'l Llagar Trabanco me dieran. Nun ye rendivú innecesariu sinon lo que daveres pienso... Va notándose una mayor comparecencia d'autores académicos.

Asigún pasen los años ye pescanciable la presencia d'universitarios, normalmente profesores mozos o estudiantes de doctoráu. Eso representa un gran trunfu social d'esti premiu.”

El premiu d'ensayu d'esti añu sobro la sidra llevo Antonio Martínez Fernández. David M. Rivas presidiera'l xuráu que tomó la decisión. ¿Quién formaben el xuráu del Premiu d'Ensayu Emilio Trabanco Trabanco?

Taben comigo tres bonos espertos, ún del oriente y dos del occidente –empataos polo tanto-, de disciplines estremaes y bonos concedores d'Asturies y de la sidre en particular.

Participara, como yá fixere n'años anteriores, Inaciu Hevia Llavona, perconoció etnógrafu que ye miembru de Belenos. Igual ye la persona más documentao anguaño de tol entornu cultural sidreru.

Cuntáramos tamién con Antón Fuertes, ún de los fundadores de Conceyu d'Asturies de Madrid metanes los setenta. Fuertes ye sociólogu y, al so conocimientu d'Asturies y de les rellaciones nel ámbitu rural, amesta que lleva años como asesor de la direición de la Confederación de la PYME, colo que mira'l sector sidreru con güeyos mui profesionales.

P'acabar, cuntamos tamién con Antonio Fernández Álvarez, profesor de la Universidá Autónoma de Ma-

drid y que, formáu nes universidaes ingleses, ye ún de los principales espertos europeos n'agroalimentación y agroindustria.

¿Cómu definiría, en términos xenerales, el nivel de les obres presentaes a concursu?

Veo un nivel altu. Hai de too, evidentemente. Pero inclusive les obres menos aconsejables úfrenmos una gran esperanza.

La temática sidrera llevaba décadas enartada en llibros y artículos repetitivos y provincianos. La lliteratura sobro la sidre ye de recién, de xuru que porque tamién la recuperación de la cadarma económica y cultural de la sidre mesmo ye d'hai trenta años. Por eso falaba de que les coses hai que veles con esperanza.

Vusté lleva nel xuráu dende l'entamu los premios. ¿Nótase dalguna progresión nel nivel de les obres presentaes?

Lo de la “progresión” ye complicao d'abordar. Non necesariamente toles obres presentaes esti añu son



David M. Rivas Infante ye presidente'l Xuráu del Premiu d'Ensayu Emilio Trabanco Trabanco, dende los sos anicios.

meyores que les del primeru, pero sí qu'hai una diferencia importante. Asigún pasen los años ye pescanciable la presencia d'universitarios, eso representa un gran trunfu social d'esti premiu.

Evidentemente, nada asegura qu'un universitariu fai un trabayu meyor qu'un autodidacta que caleya pel país, pero qu'haiga estudiantes y profesores que dediquen el so trabayu a preparar dalgo pa esti certame ye mui importante.

Amás, otramente, naide se pon a esto ensin amor a la tierra, cosa qu'enllena un tanto. Yá dicía Salustio que "ye guapo servir a la patria con fechos, pero nun ye babayo servila con pallabres".

Desplíquemos, coles sos pallabres, de qué trata'l trabayu ganaor.

"Noreña y la sidra. Apuntes sobre la hestoria sidrera d'un conceyu asturianu" ye un estudiu mui bien encardarmáu al rodiu d'una industria anguaño inesistente nun conceyu que ta nel corazón de la rexón sidrera por escelencia d'Asturies. Al empar, tien la villa condal una llarga tradición sidrera, nel sen del consumu, que sigui darréu. Pa min, de trubiecu rural de Villaviciosa, ye dalgo familiar esti cantiquín: "¿D'onde son aquellos güés/que van pela carretera?/Son los de Villaviciosa/que baxen sidre a Noreña". El trabayu d'Antonio Martínez intenta -y consiguí- situar históricamente esa tradición y apurre pa ello bona documentación diplomática, historiográfica ya hemerográfica. Y, dalgo perimportante, améstalo con tradición popular y colo que, nel conocimientu científicu, llamamos "historia mínimo".

¿Apurre dalgún datu que fore desconoció pa vusté fasta lleelu?

Muchos y de naturaleza estremao. Lo primero, evi-

dentemente, d'aprendí muncho de Noreña. Yo nun soi d'ellí y sabía de Noreña lo elemental. Güei sé muncho más y saber más aída a tener amor. Yo güei quiero más a Noreña.

Ponga dalgún exemplu.

De xuru que la diferencialidá del mundiu sidreru de Noreña en comparanza con otres viles asemeyaes o más grandes, ye la composición social de los veceros de los chigres. Eso Martínez desplícalo mui bien.

¿Cuál ye'l so interés específicu?

Ye evidente. Hai que dir sacando la nuesa historia, atapecía tantes vegaes. Y nun hai meyor camín qu'el de recuperar la memoria los conceyos, les collaciones, les aldegues... Esti estudiu d'Antonio Martínez va faciendo esi camín. Ye un exemplu pa seguir.

Ariendes d'ello, Antonio Martínez pon na mesa la metodoloxía científica. Ye un "historiador" fechu y drechu. Esa igual ye la diferencia con otros autores que falaran de la sidre, que nun tiníen metodoloxía científica.

Pero agora aporta un científicu, un historiador académicu, y úfremos una obra sobro'l so conceyu, cenciellina pero metodológicamente impecable. Dicía Josep Fontana qu'esto ye lo que mos permite "repensar" la historia.

Veólu satisfechu.

Sí, toilo.

Y toi satisfechu pol nivel de les obres presentaes, pola evolución d'un concursu fechu con gran enfotu pero sobro'l qu'había duldes a dolor cuando entamara y tamién, no más concreto, pola persona qu'algama'l premiu esti añu.

La sidra llenó en Sotrondiu



Un momentu del Certame.


El Nuberu perdonó este año la prueba de sidra del V Certamen de la Sidra de Sotrondiu, que reunió a más de mil personas decididas a disfrutar de la sidra y del buen ambiente que caracteriza este evento.

Prueba gratuita de sidra hasta las ocho de la tarde, Concurso de Escanciadores, Cancios de Chigre y premios a la mejor sidra presentada, la quinta edición de este certamen reunió en un solo día los actos más sidreros.





V Certamen de la Sidra SOTRONDIU

Bar Sidrería
La Cazuela



Avda. La Constitución, 69
SOTRONDIO
Tlf. 985 65 60 89





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

Alrededor de mil litros de sidra fueron repartidos entre los asistentes por los quince llagares que participaron este año, cuatro menos que en la edición anterior: Vallina, Roza, Zapatero, Orizón, Fonciello, Menéndez, Cortina, Acebal, L'Argayón, Piñera, Frutos, Tomás, Arbesú, Viuda de Angelón y Castañón. En total, más de 1.300 botellas de sidra.



La plaza Ramón y Cajal enlana sidreros y sidreres.

Esta actividad, organizada por la Sociedad de Festejos San Martín de Tours, arrancó a mediodía con el descorche de las primeras botellas de sidra y la intervención del Alcalde, Enrique Fernández, y la Concejala de Cultura, Gema Suárez Torre.

A continuación, y consiguiendo con ello crear rápidamente el ambiente sidrero necesario para la ocasión, dió comienzo el Certamen de Cancios de Chigre, animado por la actuación de la Coral San Martín de Sotrandiu.

Así, entre culinos de los quince llagares participantes y "cantarinos" al altu la lleva, llegaron casi sin darse cuenta a la hora de bajar los brazos y dejar los vasos descansar. Afortunadamente en este Certamen hay segundo turno y el descanso fue simplemente eso, una pausa para comer y volver a la sidra. La mayoría de los presentes aprovecharon para disfrutar de las sidrerías de los alrededores, aunque no fueron pocos los que prefirieron comer en los puestos de comida tradicional, como empanadas, bollos preñados y dul-

ces variados, instalados a tal efecto en la plaza Ramón y Cajal.

Por la tarde y con el mismo vaso comprado por la mañana por tan solo tres euros, los asistentes, volvieron a beber toda la sidra que quisieron, estando aún más concurrida la plaza, atraídos quizás por el IV Concurso Nacional de Escanciadores de Sidra de Sotrandiu, puntuable para el campeonato de Asturias, con casi quinientos euros en premios.

Este concurso era especialmente importante por ser el primero puntuable para el Campeonato de Escanciadores.

Durante todo el evento, La Sociedad de Festejos vendió nada menos que 1.030 vasos ilustrados con un diseño del cantante 'Cholo', de la Coral San Martín, que representa la fachada del Teatro Virginia. El objetivo un año más, volvió a ser la obtención de fondos para la realización de las fiestas estivales de Sotrandiu, que organiza la misma Sociedad de Festejos y que se celebrarán en la localidad del 6 al 9 de julio próximo.

V Certamen de la Sidra SOTRONDIU

V Concurso Nacional de Escanciadores de Sidra de Sotrondiu

Clasificación General:

1º Jorge Vargas (Sid. El otro mullu, Xixón) - Premiado con 150 euros y trofeo.

2º Jason Franco (El madreñeru-Manolo Jalín, La Pola Sieru) - 100 euros de premio.

3º Aly Ernesto Moncayo (Cata del Milán, Uviéu) - 70 euros de premio.

4º Nekane Martínez (Rincón de Toni, Uviéu) - 40 euros.

5º Pablo Álvarez (Llagar la Morena, Viella, Sieru) - 40 euros.

Clasificación Locales:

1º Aurelio "Chapi" (Casa Pachín, Sotrondiu). Dotado con 50 euros y trofeo.

2º Germán Alonso (Sotrondiu). Con 30 euros de premio.

Al ser el primer Concurso puntuable para el Campeonato, estos resultados coinciden con la clasificación general.



Ún de los echaores ufre un culín.

SIDRERÍA



LA LLERA

COCINA CASERA

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

plaza



**SIDRERÍA
RESTAURANTE**

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

Premios para Fonciello, Arbesú, Piñera y Castañón



La Plaza Ramón y Cajal enllena sidreros y sidreras.

Estamos acostumbrados a que el jurado popular y la prueba oficial den resultados distintos, pero es que este año la sidra preferida por la gran mayoría de los asistentes ni siquiera figuraba entre las tres mejores, según la valoración de los expertos.

Mientras el voto popular daba su premio a la sidra del **Llagar de Fonciello**, para el grupo de expertos encargados de valorar la sidra presentada a concurso en este certamen los mejores eran la de **Arbesú**, a quien otorgó el primer puesto, **Piñera**, que fue el segundo clasificado oficial y la sidra de **Castañón**, en tercer lugar; así que en esta ocasión los premios resultaron repartidos.

Ignoramos qué pudo causar una diferencia de opiniones tan notable, aunque quizás se deba a una diferencia de gustos o a la tendencia de los catadores profesionales a buscar en la sidra, por encima de todo, que no tenga “defectos”, fijándose en cuestiones como su color o aguante; detalles que suelen pasar desapercibidos para el público; mientras que éste lo que busca en la sidra es, principalmente, su sabor.

En opinión de los asistentes, la sidra presentada por el

Llagar de Fonciello estaba de “restallu”.

Recordemos que el año anterior la sidra de J. Tomás ganó la cata oficial mientras que la de Trabanco ganó la votación popular.

V Certamen de la Sidra SOTRONDIU



Echando un culín con estilu propiu.

ASOCIACION PROTECTORA

LA LLOBERA

TIF. 677 510 533 · 661 096 943

veterinaria
dermoestética

adriana torres

Consulta Veterinaria • Peluquería
Complementos Mascotas

Avda. de la Constitución, 15 - Sotrondio
Tel. 985 65 64 50 - 677 645 521



Los asistentes nun soltaron el vasu nin un segundu.

el semãtoro sidrería

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

XVI Festival de la Sidre



L'agua nun quita

Agua y sidre corrieron a un tiempu.

La sidre de los quince llagares participantes fue abondo p'atrayer a la xente al Parque Dolores Fernández Duro al XVI Festival de la Sidre de La Felguera, entamáu pola Asociación de Festexos San Pedro; la lluvia dexó a pocos en casa, a la fin, esto ye Asturias...y si llueve, que llueva.

DE LA FELGUERA




la sede

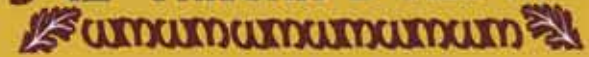
La sidre entraba igual de bien baxo los paragües abiertos.




RESTAURANTE SIDRERIA



EL YANTAR D'ALDEA



Cocina Casera
Pescados Frescos
Carnes Roxas

C/ Fernández Duro, 9 - LA FELGUERA
Tlf. 984 182 593



CASA ARCA

pulperia - sidrería

MENÚ DIARIO · TAPAS

COMIDAS DE ENCARGO

ESPECIALIDAD EN PULPO, LACÓN Y OREJA

C/ Julián Duro, 6 bajo

La Felguera - Asturias

Tlfs. 690 121 381 - 647 000 832

Los llagares qu'apurrieron la sidre pal Festival d'esti añu foron: Acebal, Alonso, Arbesú, Fonciello, Viuda de Corsino, Viuda de Angelón, Orizón, Estrada, L'Argayón, Roza, Vallina, Zapatero, Piñera, Frutos y J. Tomás.

Los cientos de participantes qu'acudieron al llamáu de la sidre tuvieron que dase priesa: cuntaben con cuatro hores, a 16 minutos por llagar comu más dar, pa beber los dos mil lilitros de sidre ufiertao.



Cientos de paragües completaron el decoráu sidreru.

El tiempu nun acompañó esti añu. De fechu, el bastiazu d'agua que cayó yera comu pa desanimar a los más atrevíos, pero la lluvia nun ye cosa qu'asuste a los asturianos y la Sociedá de Festexos y Cultura San Pedro de La Felguera, entamaores del eventu, amosáronse «mui satisfechos» cola alta participación, sobro tou de mocedá, nel XVI Festival de la Sidre Natural.

L'actividá sidrera principiú cola naguración, al meudí, de les xornaes, por parte de l'alcaldesa de Llangréu, María Esther Díaz García, que taba acompañada del conceyal de Mediu Rural, Vicente Dámaso Fernández, la conceyala de Cultura, Ana Oliva Rodríguez, y el conceyal de Personal, José Manuel Álvarez, arriendes de dellos ediles del restu de grupos municipales y, por supuestu, de los entamaores.

El vicepresidente de l'Asociación de Festejos y Cultura San Pedro de La Felguera, Antonio Lumbreras, agradeció la so participación a los llagareros, qu'acudieron

a la cita ensin esceición, seique'l clima facía temer una participación más bien escaso; malos presaxos qu'a la fin nun se cumplieron, teniendo'l Festival cientos de visitantes.

«La lluvia afeuta negativamente, pero la xente se anímase igual», declaró dempués el direutivu de la sociedá de festexos.

Foron quince los llagareros que punxeron a dimposición de los vecinos y visitantes les sos botelles y qu'acudieron a La Felguera a presentar el so productu.

Apurrieron en total aprosimadamente dos mil lilitros de sidre, que pudo bebese, de baldre, nel Parque Dolores Fernández Duro, mercado primero pa ello (por 3,50 €) el ya tradicional vasu conmemorativu del eventu, qu'esti añu taba decoráu con un grabáu de la ilesia de La Felguera.



Vasos conmemorativos del Festival.

Tres del actu nagural, alzáronse los brazos y los llagares entamaron a echar sidre pa los más madrugaores, ensin descansu dica les cuatro la tardi, repitiendo l'horariu reduciú que s'implantó l'añu pasáu y que, pesia qu'a los sidreros mos abulte un poco escasu, acordies la organización, evita abondos problemes y xareos.

Acompangando a los puestos de los llagareros, nel parque había dos espacios pa la comida tradicional asturiana, nos qu'abondaben los postres caseros, un d'ellos istaláu pola Asociación d'Ames de Casa de La Felguera y l'otru del Club Patín Hockey de Llangréu, asina comu un puestu pa la venta de monteres picones.

Probablemente ún de los momentos de la xornada esperaos con más emoción, tanto por parte del públicu asistente comu por parte de los llagareros, foi la escoyeta de la meyor sidre d'ente les quince presentaes.

Esti concursu tien, comu ya ye avezáo nestos casos, una doble vertiente: per un llau un xuráu profesional escueye, en tastia ciega -ello ye, ensin saber a que llagar correspuende la sidre que ta tomando en ca momentu- la sidre que-y paez la meyor, valorando carauterístiques comu'l vasu que fae, l'arume, el collor y, por supuestu, el tastu; pel otru, el públicu asistente, tres de prebar la sidre, pasando pelos puestos

Sidrería Leonés

C/ Casimiro Granda, 6
Tif. 985 690 080
33930 La Felguera



**Daniel Álvarez González, 20 bajo
33930 La Felguera**

Tif. 985 67 63 40

La sidre de Nava trunfó en La Felguera

Alonso foi la favorita del xuráu profesional y Orizón la del públicu.



Xuráu profesional valorando los palos de sidre.

de tolos llagares presentes, vota la que más-y presta, concediendo asina'l premiu popular.

Nesta edición, los dos premios otorgaos foron a parar a sendos llagares navetos, ya que, demientres el Xuráu oficial del concursu del XVI Festival de la Sidre de la Felguera escoyó como la meyor a la sidre del Llagar d'**Alonso**, el públicu votaba pola sidre fecho por **Orizón**.

“A mí lo que me presta d’Orizón ye que ye una sidre con munchu tastu, como lo de casa cuando sal bien, nótase mui natural... ye que a mí nun me presta la sidre *de muyerina*” declaraba Arcadio Zapico Vázquez, namás depositar el so votu, que nidiamente favorecía a la finalmente ganaora del premiu popular, la sidre Orizón. “Tú que sabrás, vas dicime agora que la *Fruetos ye agüina*” difería la so acompañante, Sara López

Coto, qu’obviamente nun taba mui d’alcuertu col resultáu de la votación.

Malque xeográficamente falando los dos premios foron a parar a sidre fecho fuera del conceyu, nel casu de Sidre Alonso en realidá quedó enforma más cerca: seique’l llagar tea asitiáu en Nava, a Alonso pue considerase-y cuasique una sidre llangreana, teniendo en cuenta lo venceyáu que ta esti llagar con La Felguera y les sos xentes.

Esti premiu ye’l primer galardón qu’algama Sidra Alonso na so hestoria, y tien especial valir pal so propietariu, Xune, quien declaró a LA SIDRA que “*Quieras que non, un premiu siempre presta, siempre significa algo, pero munchu más siendo esti, porque nosotros tenemos una relación especial con La Felguera, prestónos más que si fuere n’otru sitiu*”.



Javier Díaz Camblor, del Llagar Alonso, col premiu algamáu pola so sidre

XVI Festival de la Sidre LA FELGUERA

Y ye que, precisamente, el llagar Sidra Alonso, vien de reabrir esti mesmu mes les sos puertes na Sidrería que tienen, col mesmu nome, en La Felguera (Langréu), recuperando la xestión direuta d'esti emblemáticu chigre.

Esperamos qu'esti premiu tan a tiempu seya daqué más qu'una prestosa coincidencia, y que'l bon pie col qu'entama la so nuea temporada en La Felguera marque'l camín del Llagar Alonso y la so sidrería nel futuru.

En cualisquier casu los llangreanos tiénelo fácil si quieren saber onde dir a tomar la meyor sidre de la so folixa...



Testu: Lluía Fernández Marqués.
Semeyes: Luis Vigil Escalera (Lujó).

LANGRE CALOR S.L.
ESTUDIOS Y PROYECTOS EN TODO TIPO DE ENERGÍAS RENOVABLES

≈ Energía Solar ≈ Fontanería
≈ Calefacción ≈ Gas
≈ Contraincendios

C/. Sabino Alonso Fueyo, 18 - Bajo Tfno./Fax: 984 28 47 22
E-mail: antonio@langrecalor.com 33934 LADA (Langreo) - Asturias

Tras tu sueño...

**VISION PERFECTA
TODO EL DÍA**

SIN GAFAS NI LENTILLAS

CORRIGE TU MIOPIA CON ORTO-K

LA NUEVA ALTERNATIVA A LA CIRUGIA

<p>PACK ONE</p> <p>¿necesitas una nueva imagen?</p> <p>MONOFOCAL 85€ PROGRESIVA 165€</p>	<p>PACK DUE</p> <p>cambiar de imagen es así de fácil</p> <p>MONOFOCALES 165€ PROGRESIVAS 295€</p>
---	--

DOMÓPTICA

MELQUIADES ÁLVAREZ, 76 (FRENTE AL HOTEL SAN PEDRO)
LA FELGUERA (LANGREO)

984 283 305 - 699 695 279

59 Concursu Nacional d'Echaores San Pedro

Aly Ernesto Moncayo ganó la primer preba del añu, xunto con Wilkin Aquiles y Pablo Álvarez.



Espectadores del Concursu.

Comu ye avezao, celledróse nel mesmu Parque Dolores Fernández Duro y dientru'l marcu del XVI Festival de La Sidre Natural de La Felguera, el quincuaxésimu-novenu Concursu Nacional d'Echaores de Sidre San Pedro.

Aparte de ser el primeru de la temporada, esti concursu ye especialmente conocíu pente tolos que se celebren nel añu por ser el más antiguu d'Asturies.

Esti añu celledróse metanes el desconciertu que xenera'l nun saber si, a la fin esti añu habrá o non Campionatu, tres de la desapaición de l'Asociación de Llagareros, que yeren los qu'avezaben organizalu.

Pente los ganaores d'esta 59 edición, dos de los campeones del 2.011: **Aly Ernesto Moncayo**, de la Cata del Milán, algamó'l primer puestu, con una perbona puntuación de 80,90, demientres **Pablo Álvarez**, del Llagar La Morena, quedaba en tercer puestu con 79,60 puntos, mui cerquina de los 79,90 que dieron el segundu llugar a **Wilkin Aquiles**, de la Sidrería El Otru Mayu.

Esta cabera sidrería, xunto col Llagar La Morena, fueron les que más premios acapararon, al tener dos echaores pente los seyes primeros clasificaos, ya que **Jorge Vargas** (El Otru Mayu) quedó el quintu y **Abraham Castellanos** (La Morena) el sestu, con **Alberto Truchado**, de la Sidrería Alberto, ocupando el cuartu puestu.

XVI Festival de la Sidre LA FELGUERA

B. DESGUACES

Ditran

Servicio de Grúa
Recogida a Domicilio



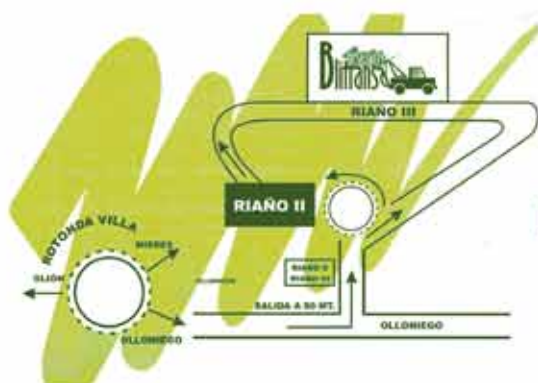
Teléfono: 984 033 470 - 650 521 722 - 697 182 873

**CENTRO DE TRATAMIENTO DE VEHÍCULOS
FUERA DE USO, HOMOLOGADO POR
MEDIO AMBIENTE Y D.G.T.
TODO TIPO DE RECAMBIOS**

**COMPRAMOS: Toda clase de vehículos usados
para desguaces, siniestros, vehículos industriales,
coches clásicos, motos, furgonetas, camiones, etc.**

**VENDEMOS: Recambios de ocasión para
todas las marcas: neumáticos, motores,
aletas, puertas, etc.**

GESTIONAMOS LAS BAJAS
DE LOS VEHÍCULOS



**Polígono de Riaño, 3 - Parcela 8
Langreo - Asturias**

Ribeseya: sidra, música y sardinas

Este año la sidra, la música con “D.O. Ribeseya” y el V Festival de la Sardina se dieron la mano, para celebrar un fin de semana aprovechado al máximo.



Ribeseya entera foi sede de les folixes qu'ocuparon el fin de selmana.

Este año dos de las fiestas rioseyanas unieron -por primera vez- sus fuerzas en una única celebración, que permitió disfrutar al máximo de la conjunción sidrero-musical, un duo que siempre resulta interesante y que este año trajo consigo un nuevo éxito de participación.

El Festival de música “Fechu'n Ribeseya” cumple, con esta, su cuarta edición, desde que nació con la intención de promocionar a las bandas y grupos musicales locales.

En cuanto a la Folixa de la Sidra, resulta complicado calcular en qué edición está, ya que vuelve a celebrarse ahora tras años de abandono, del que fue recuperada el año pasado por el Ribeseya F.C.

Fue en el año 1998 cuando un grupo de sidrerías locales, viendo cómo su productos estrella perdían popularidad entre los jóvenes frente a otras bebidas, trataron de darle un empuje creando un festival dedicado casi en exclusiva a la sidra.

Así, durante cinco años consecutivos, la Folixa Rioseyana de la Sidra fue celebrándose con una repercusión discreta, al carecer de los apoyos necesarios para dar el empuje al que sería el único festival sidrero del entorno. Finalmente la Folixa dejó de celebrarse hasta que, el año pasado el Ribeseya F.C. aceptó el difícil reto de recuperarla, con la doble finalidad de lograr los fondos necesarios para la supervivencia de la fiesta y del propio club de fútbol.

Ayodados esta vez por el Ayuntamiento, la Plaza Nueva sirvió de escenario para las actuaciones de la Banda de Gaitas, exhibiciones de Tonada, actuaciones de monologuistas y muestras de baile tradicional. Orizón, junto con doce sidreros unidos fueron los encargados de servir la sidra. No faltó un concurso de escanciadores así como una exhibición de escanciado simultáneo.

Esta renacida Folixa fue muy exitosa, así que este año, de nuevo de la mano del Ribeseya F.C. y auspiciados



Cartelu anunciaor de la Folixa la Sidre 2.012

“Tres de dellos años desaniciada, la Folixa la Sidre reñaz con puxu en Ribeseya, de la man del equipu fútbol llocal”

por el Ayuntamiento, volvió a celebrarse el último fin de semana de abril.

Contó el evento con varias novedades, como la enmarcación durante las jornadas del Festival “fechu´n Ribeseya”, donde los grupos Minoría Agresiva, Full moon Riders, Almatrampa o Perdiendo el Norte animaron a la concurrencia más joven.

El domingo le tocó el turno a la música más tradicional, empezando con la actuación de la Banda de Gaites «Ribeseya», que fue la que empezó a poner música en el ambiente, tomando luego la tonada el relevo con las actuaciones de Lorena Corripio, María Teresa González, Juan Antonio Intriago y Celestino Rozada, acompañados todos ellos por el gaitero Jesús Noriega.

De menos se echó el concurso de escanciadores, no celebrado por la falta de tiempo a que se vieron sometidos los organizadores, manteniéndose sin embargo la celebración del sorprendente «Campeonatu del Mundo de Trompetilles».

Sin salir de la villa y compartiendo cartel festivo, tuvo lugar el mismo fin de semana el Festival de la Sardina, que celebró su quinta edición. De mano de la Asociación de Pensionistas Los Más Grandes, la Plaza de Abastos se convirtió en un improvisado restaurante en el que la sardina y la sidra fueron las protagonistas; este menú tan nuestro pudo degustarse al precio de cinco euros para los no socios, y congregó en torno a sus mesas a un buen número de visitantes que no quisieron perderse la oportunidad de degustar el marriñán ágape.



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



Nava acumula celebraciones sidreras

La I Quincena de la Brocheta y la Sidra y las XXV Jornadas Gastronómicas de los Platos a la Sidra se suceden en las sidrerías navetas.



Una de las recetas ofrecidas en las XXV Jornadas Gastronómicas de los Platos a la Sidra.

Aún falta tiempo para que Nava celebre su Festival más sidrero, pero mientras tanto la hostelería no pierde el tiempo y, consciente del tirón que tiene la sidra, organiza sendos eventos que aúnan sidra y gastronomía.

Para empezar, hasta el once de mayo se pudo disfrutar, en los diez establecimientos participantes, de la I Quincena de la Brocheta y la Sidra; quince días en los que los clientes de estas sidrerías pudieron probar, por 4 euros, los dúos de sidra de Nava y brochetas para todos los gustos.

Algunas de las opciones ofrecidas fueron las de quesos asturianos con tomatinos semisecos y reducción

de sidra espumosa (La Naveta), la de torto crujiente relleno de provolone y mermelada con manzana caramelizada (La Teyera), la de dulce de carnes (La Pamera), la de pulpo y patata con alioli bicolor (Casa Angelón) o la de gambas y manzana con salsa de sidra (El Titi) y así hasta diez maridajes que, bien sea por sintonía o por contraste realzan los aromas y sabores sidreros característicos de cada llagar local.

Si nos fijamos, la mayoría de las propuestas tenían sidra no solo como bebida acompañante, sino como parte de la composición misma de la receta, lo que ayuda a potenciar la sidra como ingrediente culinario, idea que continúa en el siguiente evento gastronómico.



Un momentu de les Xornaes de los platos de la sidre en Casa Angelón.

co sidrero que protagonizó Nava: Las XXV Jornadas Gastronómicas de los Platos a la Sidra.

Los menús ofrecidos para la ocasión, que compaginaban el sabor de la tradición con algunas técnicas de vanguardia, se pudieron disfrutar a un precio único de 25 euros, que incluía bebida y café.

En este segundo evento, ya firmemente consolidado, la parte gastronómica es solo el punto de partida de unas jornadas en las que hubo mucho más.

La presentación de las Jornadas y de su programación, que tuvo lugar en el Muséu de la Sidra, corrió a cargo del concejal naveto José María Osoro (ex presidente de la Asociación de Llagareros de Asturias) y del presidente de la Junta de Hostelería de Nava, Pablo Fernández Rodríguez.

Durante la misma se homenajeó a la ovetense Esmeralda González y al hostelero local Gumersindo Martínez.

La primera, nacida en un lagar de Los Arenales y propietaria del Restaurante Nalón, se considera la primera cocinera conocida que empleó la sidra en la elaboración de sus platos -suponemos que se refieren a nivel de hostelería, ya que su uso casero lleva décadas, me atrevería a decir siglos, estando a la orden del día-

Se rumorea de Esmeralda que siempre prefirió los palos de Nava, sobre todo de los llagares Orizón y Sánchez.

El segundo homenajeado, Gumersindo Martínez, propietario de la sidrería La Figar, fue uno de los pioneros en la organización de estas jornadas y continua siendo uno de sus pilares hasta el presente.

También durante la presentación, el presidente de Hostelería de Asturias, José Luis Álvarez Almeida, subrayó el “cariño, el sacrificio y el trabajo como los mejores ingredientes para lograr una hostelería fuerte, de la que se sientan orgullosos todos los asturianos”, en un sector que representa el 9% del PIB asturiano. También abogó por “Una competencia elegante y leal y por aunar tradición y riesgo”.

El sábado se consiguió batir el récord mundial de la sangría de sidra, con el reparto gratuito de nada menos que 700 litros de esta bebida, que cada vez es más reconocida como una buena versión veraniega de la sidra.

El domingo los llagareros de la zona ofrecieron su sidra en una prueba pública acompañada por grupos de baile y música del país.

Entre las actividades complementarias de las jornadas hubo también orquesta y DJ en la Plaza Manuel Uría.

En total, casi veinte días en los que el ambiente de toda Nava tuvo un fuerte sabor a la sidra de sus propios llagares, ya fuera en culinios o en sabrosas recetas.

Raciones **Menú del día**

Sidrería Llarriba Tlf. 985 34 41 62

C/ Lastres, 10 - bajo
33207 Gijón

Mariscu y Sidre

Candás alargó su capitalía del mariscu con un fin de semana "extra"



Los asistentes esfrutaron del saborgor del mariscu potenciáu pol de la sidre.



galp energía

GAS PROPANO Y BUTANO

Instalaciones de Gas Canalizado
Instalaciones de Depósitos en
Viviendas Unifamiliares,
Colegios, Hostelería,
Granjas, Industrias...

Fernández Ladreda, 14 (Candás)
Información y Pedidos: 985 870 525
Instalaciones de Gas: 985 870 056
EMERGENCIAS: 902 408 010
www.asturbupro.es

Candás se vistió de fiesta; a lo largo de todo el muelle el olor del salitre se atenúa frente a los más prometedores que salen a borbotones de los fogones de los cocineros. Durante las jornadas que encuadraron este VI Festival del Marisco de Candás, hubo tres protagonistas indiscutibles: el marisco, la sidra Peñón y la lluvia, que acompañó a los participantes durante esta primera jornada del festival. Centollos, andariques, zamburiñas y langostinos a la plancha fueron las estrellas de la primera parte del evento, regados con más de mil litros de sidra. Fueron varios los asistentes que, después de degustar los frutos del Cantábrico se decidieron también por probar productos más terrenales, como los embutidos ofrecidos por una delegación de La Bañeza, participante invitada al evento.

Una de las jornadas más esperadas del festival fue la paella gigante, preparada por expertos profesionales tras la carpa del Muelle y donde nuevamente y como era de esperar contó entre sus ingredientes con mariscos seleccionados. Esta jornada, considerada por muchos como el plato fuerte del Festival tuvo gran aceptación pese a la lluvia, congregando a más de un millar de personas. Unos, los más valientes, consumían sus raciones al aire libre, con la botella de sidra a sus pies, mientras otros prefirieron degustarla bajo techo, a mesa puesta.

Cualquiera que fuese la forma elegida, la sensación de satisfacción entre los presentes fue la misma. Y es que hay pocas cosas que no logre la unión del marisco y la sidra, sobre todo si se disfruta en buena compañía y en un entorno como el del muelle candasín.

"Con la sidra no se siente el fríu" decía Esther, de



El dúo perfectu.

Xixón, fiel seguidora del festival.

El mal tiempo no abandonó la localidad, y si bien no desanimó a los más fieles, sí que impidió que otros muchos interesados se acercasen, por lo que excepcionalmente la organización decidió extender las jornadas gastronómicas durante un fin de semana más, lo que fue un acierto.

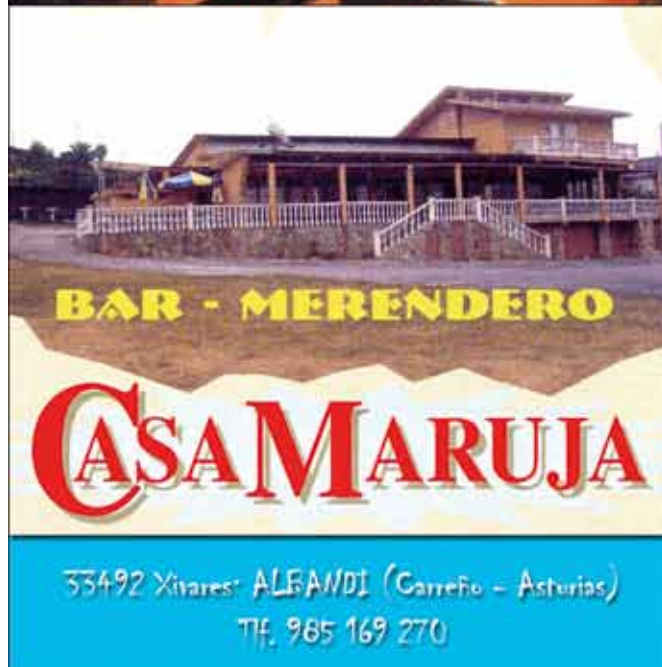
En esta segunda parte se ofreció a los visitantes la oportunidad de probar una “paxa” de mariscos consistente en una ñocla, un centollo, cuatro andariques, una ración de gambas, otras de percebes, una ración de empanada, postres, sidra Peñón o vino, todo ello por sesenta euros, precio que agradó notablemente a los participantes.

“Lo mejor ye el preciu, por sesenta euros hartámonos” declara una pareja llegada desde Mieres y que concurre por primera vez al festival.

Otra paella gigante fue preparada in situ como la semana anterior, solo que en esta ocasión la lluvia dio una tregua que aprovecharon numerosas personas para llegarse al Muelle. De nuevo los comensales, a pie o sentados tomaron la carpa y las inmediaciones, plato en mano, vaso ancho al pie.

El último día la organización fusionó en su menú lo mejor del campo y del mar, es decir lo mejor de Asturias en un plato único: fabes con marisco, otro de los platos fuertes de la jornada.

Esta sexta edición se cerró finalmente de un modo más que satisfactorio para todo el mundo: organizadores, colaboradores y participantes, quienes mutuamente se felicitaron por el éxito de la convocatoria, la cual queda nuevamente emplazada para el año que viene.



Gascona

¡sidre a esbardiar!



Los pañuelos verdís de la Preba tornaron a dexase ver pela cai Gascona.



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

La XIII Preba de la Sidre en Gascona nun deceicionó: prodúxose la naguada invasión verdi de sidre y pañuelos imprescindible na primavera sidrera d'Uviéu.





RESTAURANTE

TONY

 Sidrería - Marisquería

Avda. Argentina, 7
 Teléfono 985 32 62 35

La Calzada
 33212 GIJÓN



 La **SIDRERÍA** Ferrería

Llaviania 10 - 33011 La Corredoria
 984 186 734

CASA DE COMIDAS

Gascona convirtiose nuna riada de sidreros



La cantidá de xente facía abegoso'l pasu d'un puestu a otru.



Organizadores de la Preba nel so actu inaugural.



LA SIDRA nun podía faltar en Gascona.

El domingu 13 de mayu tuvo llugar la XIII Preba de la primer sidre de' esta temporada na Cai más sidrera d'Uviéu, Gascona.



XIII Preba de la Sidre GASCONA

Esta preba, que yá ta perafitada como la tradicional primer gran cita de la temporada sidrera uvieina, aconceya a los llagares qu'abastecen a les sidrerías del yá nomáu Boulevard: Canal, Cortina, El Gobernador, Herminio, Foncueva, Fonciello, Trabanco, La Nozala, Los Angones, Menéndez, Muñiz, Orizón, Roza y Vallina.

Cita obligada pa sidreros -carbayones o non - l'alcuentru tornó a ser un vraeru espectáculo sidreru

nel que la xente apinó la cai como un auténticu y se-dientu ríu humanu.

El bon ambiente tornó a ser xeneralizáu, colos voluntariosos sidreros y sidreres, pañuelu verdi al pescuezu y vasu en man, subiendo y baxando la cai col enfotu d'asegurase bien, anantes d'entregar el so votu pal premiu popular. Lo único que quiciás s'échó en falta foi más tiempu pa poder tastiar en condiciones toles sidres presentes, ya que les dos hores y media que duró la preba (de 12 a 14:30) dió pa una media de pocu más de diez minutos por llagar, lo que, cola cantidá de públicu asistente, nun permitía tastiar ca una tolo que se quisiera.

Comu nun podía ser d'otra miente, LA SIDRA tamién tuvo presente con un puestu propiu, al que s'averó xente abondo, pa soscribise o cenciellamente informase sobre la revista. Nel puestín púnxose a la venta, como primicia, la etiqueta conmemorativa del númberu 100 de LA SIDRA (qu'esti mes regalamos a los nuevos soscritores) además de números atrasaos de la revista, llibros sidreros, artesanía y camisetes.

El 13, número de la buena suerte pa Trabanco



Demientres la valoración oficial.

Había sidra abondo pa escoyer, y a lo llargo de la preba foron sintiéndose opiniones enforma alcontraes no que cinca a cuál yera la meyor de les sidres presentaes, pero finalmente les votaciones dieron el trunfu a Sidra Muñiz, na tastia oficial, y a Sidra Trabanco na popular, dándose la circunstancia qu'estos dos llagares repiten los resultaos de la primer Preba de Gascona.

El díi trece el Llagar Trabanco ganó'l so treceavu premiu na treceava Preba de la sidre'n Gascona, un premiu solo válidu pa non supersticiosos.

Nesta ocasión foi el premiu popular el que permitió al llagar de Llavandera perafitar el so particular récord, ya que vien algamando dalgún de los dos reconocimientos (l'oficial o'l popular) nes trece ediciones celledraes d'esta Preba, que reconoz a la meyor sidre de les ufiertaes nel Bulevar por partía duple: pela votación popular y a traviés de la tastia oficial, na que reconocíos sumilliers de la sidre evalúen les presentaes a concursu y escueyen la que meyores carauterístiques presenta en cuantes a arume, vasu y tastu.

"Ye un orgullu pa la familia Trabanco recibir, un añu más, el reconocimientu como la meyor sidre de la Preba de Gascona. Esti ye'l certame qu'abre la temporada de concursos y alzase col primer premiu supón un importante aval al trabayu que desendolcamos día a día pa ufrir al consumior una sidre d'alta calidá", declaró Samuel Menéndez Trabanco, xerente de Grupo Trabanco, quien dedicó esti premiu a la me-



Samuel Trabanco recibió orgulloso la noticia



Xuraos populares en plena reflexión.

Sidra Muñiz foi la que más prestó a los espertos

moria del so pá Samuel Menéndez Blanco. Sidra Muñiz, marca tamién acoyía a la certificación de garantía de calidá Manzana d'Escoyeta, foi la sidre que l'equipu de profesionales encargaos d'otorgar el premiu oficial consideró la meyor d'ente toes, dando llugar esti añu a un resultáu nel que se repite la mesma situación que va trece años, nel 2.000, cuando na primer Preba celledrada en Gascona foron premiaos los mesmos llagares que resultaron ganaores esti añu, ello ye, Sidra Muñiz recibió'l Premiu de la Tastia Oficial y Trabanco el de la Tastia Popular.

Los responsables de sidra Muñiz declararon sentise mui satisfechos col premiu. Los dos llagares tán nesta ocasión especialmente xuníos, non solo por repetir los premios de va trece años, sinon por ser esti un añu mui especial pa los dos llagares, yá que va pocu qu'en Muñiz despidieron al llagareru Manuel Riestra Folgueras, pá de los actuales propietarios de Sidra Muñiz.

XIII Preba de la Sidre GASCONA



Manuel Riestra, de Sidra Muñiz, descorcha una botella pa celledrar el premiu.

Sidra en Polonia



Zibi y la so fía Patrycja Kowalczyk, llagareros polacos, demientras la so visita al llagar de Panizales, cola revista LA SIDRA.

Nuestro interés por conocer la cultura sidrera a fondo nos lleva a buscar información sobre la sidra en todo el mundo. En esta ocasión, coincidiendo con la visita a Asturias de dos llagareros de ese país, nos lleva hasta Polonia, donde la sidra se mantiene, aunque a muy pequeña escala.

Aunque la historia de la sidra en Polonia se remonta a mucho antes, alcanza su mayor popularidad en el siglo XIX, de forma muy vinculada a la política.

Recordemos que Polonia a finales del siglo XVIII había perdido la independencia, estando en aquella época dividida bajo el poder de tres imperios: au-tro húngaro, ruso y alemán, dentro de una Europa que en aquellos tiempos estaba inmersa en numerosas guerras.

La leyenda dice que los varones que entraron en el ejército alemán y fueron enviados para luchar contra los franceses, llegaron hasta la Normandía, en donde aparte de luchar, lógicamente bebieron y comieron. La sopa que solían comer estaba preparada a base de

alubias blancas, dando lugar a un plato, muy popular en Polonia, conocido como “fasolka po bretońsku” (alubias de Bretaña).

Para beber, por supuesto, los soldados polacos en Bretaña escogieron también la bebida local, llamada cidre, o sea, la sidra.

Como la sidra gana rápidamente adeptos, cuando volvieron a su lugar de procedencia, en la región de Silesia Alta (Górny Śląsk) cerca de Radzionków, empezaron a hacer su propia sidra, cuyas propiedades nutritivas y buen sabor conquistaron a la población local. La prueba de ello son los numerosos huertos con manzanos en la localidad de Radzionków planta-

dos en esa época (ver www.vinifera.pl)

Existe sin embargo otra versión de esta leyenda según la cual fueron los mineros desplazados a Bretaña durante la segunda mitad del siglo XIX, y no los soldados, quienes trajeron a Polonia tanto la receta de alubias como la sidra, versión que consideramos más creíble.

No obstante, en Polonia había ya manzanos mucho antes, y la gente preparaba una bebida a base de manzana llamada "jabłecznik", que fue abandonada más adelante, cuando los polacos adaptaron la palabra francesa cidre, bajo el nombre de "cydr".

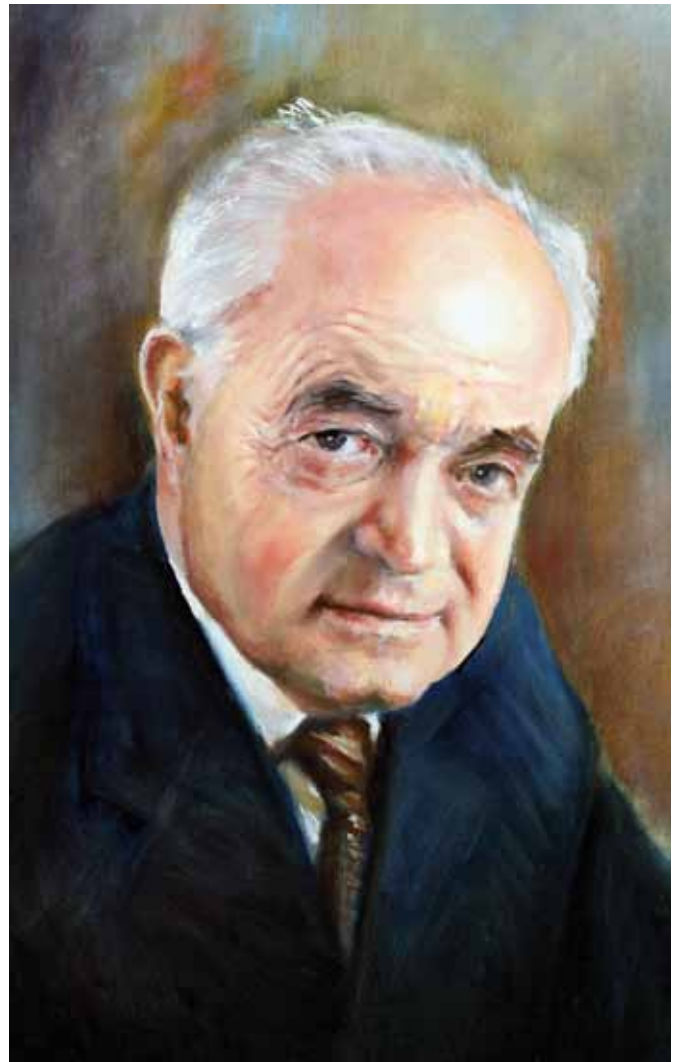
Así pues la historia de la sidra en Polonia se remonta al siglo XV, aunque entonces no era una bebida muy popular, sino más bien un producto surgido de la hambruna que sufrió Europa a finales de ese siglo, tras las constantes guerras; un tiempo de pobreza que llevó a la gente a buscar comida de manera más ingeniosa y, del mismo modo que los franceses empezaron a comer caracoles, ancas de rana o cangrejos, los polacos empezaron a beber su sidra, aunque sin mucho entusiasmo.

Más adelante Polonia fue un país estable, con una agricultura muy desarrollada, que se enriquecía gracias a las exportaciones de cereal a Francia, Italia y España. Los excedentes de cereal se transformaban para hacer una fuerte bebida alcohólica llamada, vodka, que acompañaba perfectamente a los platos tradicionales donde dominaban carnes asadas, difíciles de digerir y muy apreciada en el frío clima de Polonia, ayudando al cuerpo entrar en calor.

En este tiempo el Rey de Polonia, Segismundo I Jagellon, "El Viejo", se casó con la reina Bona Sforza de Milán quien introdujo en la corte polaca los vinos italianos, muy valorados por la familia real y la nobleza. Las clases menos privilegiadas, por lo general, bebían cerveza.

Debido a ello el mercado polaco estaba cubierto, sin dejar mucho hueco para la sidra, que se limitó a la fabricación casera en pequeñas cantidades, no existiendo una producción de sidra a gran escala: no había fábricas ni red de distribución.

Entre los que mantuvieron esta tradición estaba H. Nowakowski, de la localidad llamada Trzebnica (región de Silesia Baja), (www.krainacydru.pl) quien trasladó esta tradición desde Wilno, en donde fue preparada durante varias generaciones bajo el nombre de jabłecznik.



Profesor Pieniżek, del Instituto d'Arboricultura de Skierniewice.

Lo más parecido a una red de distribución que existía sobre esas fechas se encontraba en Radzionków, Fueron la familia judía Lustig quienes no solo producían sidra sino que también compraban la de otras familias, suministrándola a las tabernas locales; pero estamos hablando ya de la segunda mitad del siglo XIX y principios del siglo XX.

Tras la Primera Guerra Mundial Polonia recuperó la independencia y fue entonces cuando tuvo lugar el fuerte desarrollo del espíritu de una nación y su economía.

Actualmente Polonia se considera el mayor productor de manzanas de Europa, con una cosecha de



La producción de sidra en Polonia a nivel industrial es muy escasa, siendo mucho más abundante la de zumos y concentrados de manzana.



Productos del Llagar Tymbark.

aproximadamente dos millones de toneladas anuales, siendo además el segundo mayor productor mundial de concentrado de manzana, después de China. En esta evolución jugó un papel muy importante el profesor Pieniżek, del Instituto de Arboricultura de Skierniewice, quien descubrió diferentes variedades de manzanas y promocionó sus saludables propiedades, consiguiendo en consecuencia que se plantaran más manzanos.

La elevada mortandad de la II Guerra Mundial ocasionó graves perjuicios a la conservación de los costumbres y tradiciones polacas.

La posterior llegada del comunismo, que dejaba en manos de funcionarios del partido la decisión de la cantidad a producir y cómo/dónde distribuir, frenó el desarrollo del libre comercio. En concreto, las bebidas alcohólicas estaban bajo el monopolio del Estado.

En los tiempos del comunismo, el vodka, destinado en gran medida a la exportación, comenzó a ser la bebida más producida en el país, siendo también una de las más consumidas por la población polaca.

Pero existían también fábricas que empezaron a elaborar el llamado “vino de frutas”, que se hacía de manzanas, peras, albaricoques y frutos del bosque, de producción muy escasa y que utilizaba materia prima de muy mala calidad -normalmente se hacía a partir de deshechos-. Por otro lado, la tecnología del proceso de fermentación también era muy deficiente, básicamente a base a levadura o incluso ácido sulfúrico y alcohol puro.

De esta forma se conseguía una bebida con más de 10% de alcohol, con sabor a manzana, que se vendía bajo el nombre de “vino de frutas”, llamado despectivamente en jerga local “jabol”. La fábrica más importante se encontraba en Dwikozy, cerca de Sandomierz. Algunos fabricantes demostraron interés en aumentar su calidad, como es el caso de la fábrica de Tymbark, aunque lamentablemente nunca llegó a fabricarse a gran escala debido a varias razones.

Una de esas razones era la falta de interés por parte de la población polaca, que prefería la cerveza, más accesible y con más contenido en alcohol. Otra de



Patrycja Kowalczyk probando sidre de xelu demientras la so visita a Asturias.

las razones fue legal, ya que los impuestos especiales son muy elevados, obligando a mantener unos precios de venta al público demasiado altos.

Según las palabras del Sr. Mamek, jefe de producción de la fábrica de Tymbark:

“La sidra sólo fue un experimento a pequeña escala, que resultó ser un fracaso por falta de mercado. La producción finalizó en el año 2004, tras una decisión basada en la difícil situación del mercado. Debido a falta de poder adquisitivo de los polacos, la preferencia era por los vinos baratos. La posición del Estado dificultaba aún más la situación, al imponer los impuestos especiales muy altos, contrarios al fomento del consumo y fabricación.”

El resultado de todo esto es que una botella de sidra comprada en Polonia cuesta seis euros, mientras que una de vodka solo cuesta cinco euros, lo que dificulta enormemente su popularización.

Siguen existiendo, sin embargo, llagareros en Polonia que, con su fidelidad a la tradición y su amor por la sidra, mantienen viva la llama sidrera, como es el caso de Zibi y su hija Patrycja Kowalczyk, que visitaron Asturias, degustaron nuestra sidra, informándose ampliamente de los detalles de su elaboración y cuya colaboración fue imprescindible para la redacción de este artículo.



Testu: Manuel Gutiérrez Busto.
Semeyes: Luis Vigil Escalera (Lujó) y Tymbark.



Llagareros eslovacos visitan Asturias



Atentos a les desplicaciones d'Andrés Canal nel so llagar.

Distribuidores y productores de sidra artesana de Eslovaquia han visitado Asturias por segunda vez en menos de un año de la mano de La Sidra para conocer en mayor profundidad el sector sidrero asturiano.

Tras la primera visita realizada en el verano del año pasado a Asturias por los distribuidores en Eslovaquia de la sidra checa Mad Apple, se establecieron nuevas relaciones entre ambos países en lo tocante al mundo de la sidra. Y si bien en la República Eslovaca la producción sidrera no está muy extendida, sí que existe una producción artesana que poco a poco se va dando a conocer por medio de iniciativas que se han ido materializando a raíz de aquella visita de hace un año.

Este mes de mayo el maestro cervecero Roman Kožák, distribuidor en Eslovaquia de Mad Apple e introductor de la marca en España, protagonizó un nuevo

viaje en el que vino acompañado de Miroslav Bandzuch, productor de sidra artesana en su llagar familiar, desde el que suministra parte de la producción para un nuevo mercado que ha ido surgiendo en torno al recientemente creado Fan Club for Cider in Bratislava.

Este club, primero que tuvimos la oportunidad de conocer, y germen de un nuevo Club de la Sidra presentado en Asturias este mismo mes de mayo en el bar Ca Beleño de Uviéu, fue el que en su inauguración en el mes de enero sirvió de lanzadera para los distintos tipos de sidra asturiana en ese país centroeuropo, pues entre las quince diferentes sidras de varios países del continente que se presentaron, tenían una

presencia más que destacada las asturianas, representadas por dos marcas de sidra tradicional, otras dos de nueva expresión, una espumosa con Denominación de Origen, otra champanada, una más envasada en el nuevo botellín de tercio y un destilado de sidra.

En esta ocasión la visita, organizada nuevamente por LA SIDRA, tuvo como puntos de referencia los llagares de Canal y JR y la sidrería Las Peñas, siendo el encargado de acompañar a los visitantes Frank Delgado, propietario del Ca Beleño y colaborador de esta revista.

Lo primero en llamar la atención de los visitantes fue la tradición familiar de los negocios, la envergadura de los llagares, lo moderno de las instalaciones y el volumen de producción, muy por encima de lo que están acostumbrados a ver en su tierra, así como la profesionalidad de los llagareros Andrés Canal Blanco y Juan José Tomás Pidal, que en todo momento atendieron a las cuestiones que los integrantes de la delegación eslovaca les planteaban.

Y, de entre todo ello, podemos destacar como aspectos de especial interés lo relativo a los procesos de producción, embotellado y comercialización, pues hemos de tener en cuenta los vínculos con el mundo de la sidra de los participantes en esta visita, a los que sorprendió sobremanera enterarse de que algunos llagares asturianos se surten de manzana procedente de su país.

Pero el objeto central de la visita era el conocimiento de la sidra de Canal y JR, lo que fue posible con la cata guiada de prácticamente todas las sidras de ambos llagares en sus diferentes estados de producción, desde las más jóvenes hasta las que se encuentran en su momento justo de embotellado bajo las marcas Sidra natural Canal y Sidra natural El Santu (D.O.P.), en lo que se refiere a Canal, y Sidra natural J.R. Alto Infanzón, y L'Infanzón, sidra natural (D.O.P.), en el caso de JR.

Gran curiosidad fue la que provocó la sidra acogida a la Denominación de Origen Sidra de Asturias por su alta calidad y el hecho de estar sometida a un estricto control de origen de la manzana, exclusivamente asturiana de las variedades reconocidas por el Consejo Regulador, aspecto éste que Kozák y Bandzuch reconocieron como fundamental en la identificación del producto con la tierra donde se elabora.

Dado que la actividad se prolongó a lo largo de toda la jornada, también hubo hueco para la aproximación



Los eslovacos Kozák y Bandzuch en compañía de los asturianos Juan José Tomás (JR) Y Franki Delgado (Ca Beleño).

a la gastronomía asturiana, lo que tuvo lugar en el restaurante Las Peñas, de Santurium, e-n el que se pudo probar otra sidra más, la del cercano llagar de Piñera, que sirvió para acompañar platos tan tradicionales de nuestra cocina como son la fabada y la ñocla, ésta última emblemática del establecimiento.

Una visita en definitiva de gran interés tanto profesional como didáctico para los sidreros eslovacos, cuya satisfacción quedó patente en las muestras de agradecimiento expresadas a los llagareros por los que fueron recibidos, así como en el deseo de regresar y la invitación que Roman Kozák nos hizo para visitar su tierra.



Testu y Semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablao.

SIDRERÍA - PARRILLA

Boal de Javi

Especialidad:

CARNES A LA PARRILLA

Menú del día

Menú especial festivos

Llagar de aítana

C/ RONCAL 8 TLFN.: 984 29 01 08 (33208) GIJÓN

El Llavianu

Restaurante • Sidrería

Llagar de sidra propio para grupos.

Especialidades: Entrecot de Angus
Parrillada de carnes selectas
Parrilla especial de mariscos

Donoso Cortés 6
Al lado de la gasolinera de Viesques
Gijón

Teléf. 984 49 21 13

ENCAM

R E C O M E N



LLAGAR PARA ESPICHAS

Sidrería El Sauco ofrece desde hace un tiempo, la posibilidad de realizar auténticas espichas en las que podemos beber sidra de tonel sin desmerecer para nada en calidad ni atención.

De la buena cocina y el mejor hacer de la sidrería no hay nada que decir porque son sobradamente conocidas y reconocidas, decir eso sí, que la interesante innovación que supone el llagar para espichas, mantiene el mismo nivel que el resto de servicios que les es propia, ofertando a sus clientes el siempre agradable ambiente propio de un llagar, con la comodidad que supone tenerlo en plena ciudad, sin tener que coger el coche.

SIDRERÍA EL SAUCO.

VALENCIA 20. XIXÓN. T. 985 398 330.
WWW.ELSAUCO.COM

UN APUESTE SEGURU

La carreñana **Sidrería Varadero** ye un apueste seguru pa quien quiera disfrutar d'un ambienet acoyeor, d'una sidre de calidá (**Sidra Peñón**) y perfectamente tratada, xunta una amplia carta na que destaca'l pexe y el mariscu del Cantábricu, los arroces y la fabada, fecha tamién con fabes carreñanes.

Pa detrás un arroz con llechi, especialidá na que marquen la diferiencia,

Un apueste seguru 100 %.

REST. SIDRERÍA VARADERO. BRAULIO BUSTO 21 · CANDÁS.
T. 985 87 25 50/49. Sidra Peñón y Peñón d'Escoyeta.



CACHOPO DE TERNERA

María del Pilar viene desde Francia a ofrecernos su "savoir faire" culinario, pero reconoce que una vez en Asturias se adaptó a nuestra forma de cocinar más tradicional, sustituyendo el vino blanco por la sidra y añadiendo apenas un pequeño toque "especial" a sus recetas. Porque "no se puede cambiar lo asturiano así como así".

SIDRERÍA LA CERONA. CERVANTES 11. VILLAVICIOSA. T. 682 542 569

El cachopo de ternera de **La Cerona**, que aquí recomendamos, es una buena expresión de cómo combinar acertadamente las virtudes propias de ambas cocinas junto con el toque artístico que se espera y obtiene de una buena cocina, con experiencia y dedicación.

En el vaso **Sidra Herminio**. El acierto es absoluto.

IENTOS

D A C I O N E S



PA TOMAR UNES BOTELLES... Y LO QUE VENGA.

El **Puente Romano** ye una sidrería na que presta tomar una botella. El tratu amable de los camareros, la barra enllena pinchos y l'ambiente que se vive nella faen d'esti chigre xixonés un bon sitiu pa facer una parada nesos paseos pel Muru o pel centru la ciudá.

Ente les especialidaes d'esti llocal alcontramos el pixín amariscáu y tol pexe y mariscu del Cantábricu, amás del gochín al estilu Segovia o la

carne a la piedra, que bien puen acompañase de sidre de dos llugares de calidá contrastada como **Menéndez** y **Castañón**, coles sos respetives marques de Denominación d'Orixe: **Val d'Ornón** y **Val de Boides**.

Un auténticu clásicu nel panorama sidreru xixonés, onde se trata la sidre con tol pricuru y sírvese en tiempu y forma, rara virtú que namás dan los años d'esperiencia y l'enfotu en facer les coses bien.

PUENTE ROMANO. MARQUÉS CASA VALDÉS 21. XIXÓN

T. 985 134 004 / 985 330 107

LA sidrería sidrería

SIDRERÍA

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

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

Móvil 629 77 42 69
arbejilsl@telecable.es

Tel.: 985 096 252 · Fax 984 199 084

¡A comer Gochu!



Preparando la llacuada.

Un gochu enteru, y más pa con él por si acasu, eso ye lo que comparten los Cófrades Amigos de los Nabos cada añu, remembrando los antiguos Samartinos.

El día de San Antón comienza una larga tarea para la Cofradía de Amigos de los Nabos de La Foz de Morcín.

Tal y como sucedía antaño, esta festividad da el pistoletazo de salida para lo que un año después desembocará en unas jornadas gastronómicas recientemente recuperadas. Este ya es el cuarto año consecutivo

que La Cofradía celebra las jornadas gastronómicas dedicadas al gochu, unas jornadas que deben prepararse con mucha antelación.

En San Antón, los Cofrades, en una auténtica puja, compran un gochín que criarán y engordarán, a lo largo de todo un año, y que cada primavera, desde entonces, es sacrificado y degustado por todos los



PREFABRICADOS

RABADA, S.L.

Tel. 985 771 710 - Fax 985 773 170 - Móvil 677 457 305 - 33425 Guyame - San Cucao de Llanera, ASTURIAS

XX Matanza'1 Gochu

LA FOZ DE MORCÍN



Cola mesa servía

participantes, amigos y colaboradores de la citada cofradía.

Con este certamen la Cofradía no pretende reivindicar o fomentar necesariamente el consumo de gochu, sino que la actividad se enfoca más bien revivir las tradiciones que desde antiguo se asociaban a este hecho.

Hasta no hace muchos años, la matanza del gochu era una verdadera celebración entre los vecinos, una fiesta llena de significado, puesto que con la muerte del animal sus despensas estaban llenas, lo que auguraba un año de bonanza, un año sin hambre.

Una serie de tradiciones llenas de historia siempre han girado alrededor de este rito, la invocación de los Santos San Juan y San Blás en la matanza, el recebo del gochu, generalmente con castañas, dos semanas antes del sacrificio o la apertura de pipas de sidra durante y después de la faena, compartiendo entre todos los participantes los primeros resultados del Samartín. aunque en la actualidad, debido a la normativa sanitaria, muchas de estas costumbres han ido desapareciendo.



BRIMAD

**Armarios Empotrados • Puertas
Carpintería en General
Instalaciones Comerciales**

Peña Manteca Parcela F1
Pque. Empresarial Argame
33163 Argame - Morcín
Tlf./Fax 985 08 86 56 Móvil 606 59 56 86
brimadsl@live.com

PELUQUERÍA MAR PAREDES



**c/. Santa Eulalia, 16 • Morcín • Tlf. 985 783 373
shany1969@hotmail.com**



Pepin Sariego xunto al cortador de xamón que los acompañó nestes xornaes.

Ya no es posible matar en las casas, ni en las plazas de un modo comunal, por lo que aquellas jornadas de carne, juntanza y sidra han desaparecido.

Parte de estas tradiciones -las que la ley permite- están siendo recuperadas por la Cofradía de Amigos de los Nabos de Morcín, del mismo modo que se esfuerzan por dar a conocer platos que, habiendo sido parte del menú habitual, cada vez se preparan menos, como es la sopa de hígado.

Del cerdo todo se aprovecha, y según Pepín Sariego esa es la idea central de estas jornadas: consumir, entre todos, los más de 120 Kg. de carne durante ese día, en platos artesanales preparados al estilo de antaño, para lo que cuentan con la inestimable colaboración de las mujeres de Foz (quienes filetean el jamón, trocean la costilla y adoban el picadillo, entre otras tareas culinarias).

Nuevamente las largas mesas del edificio de actividades múltiples se llenaron de aromas intensos y sabro-

sos, los de la *sopa de fégadu y patates guisaeas con costiella*, platos de gran contundencia que llegan a la mesa los primeros, mientras que el adobu, los *filetes de xamón*, *el tocín entrevenao* y *les patatines con picadillo*, servidos a continuación, dejan paso a las degustaciones especiales:

Una serie de quesos especiales: El Ibérico (Medalla de Plata de su categoría en el World Championship Cheese Contest 2012) y Señorío de Montelarreina (medalla de oro) por gentileza de Reny Picot.

Una degustación de jamón mangálica y una prueba de longaniza del Angliru de Morcín (Cortesía de Lolo) rematan estas jornadas en que el gochu es sin duda el rey de la fiesta.

La recuperación de esta costumbre -un poco incompleta al no poder realizarse el sacrificio animal en la plaza, ya que las leyes actuales lo impiden- es importante, no solo porque nos da la oportunidad de revivir unas tradiciones casi extintas -hay cantares, refranes,

Grupo Jove

POL. IND. VEGA DE BARRIA, 21
 TEL. 985 45 68 05
 MOVIL 609 83 72 96
 609 98 63 32
 33682 MIERES

XX Matanza' Gochu

LA FOZ DE MORCÍN



Pepín Sariego, Cónfrade Mayor de los Amigos de los Nabos.

oraciones, platos específicos dedicados a la matanza...- sino porque además nos permite degustar una variedad de platos de gran calidad y aceptación, muchos de los cuales han dejado de servirse en las mesas actuales.

No es común, por ejemplo, encontrar donde probar la sopa de fégadu, muy ligada antiguamente a la cocina asturiana y casi imposible de encontrar en las cartas gastronómicas habituales.

Prácticamente lo mismo sucede con el sabrosísimo adobu, antes muy consumido y apreciado tanto en los hogares como en los chigres asturianos y ahora plato que tan solo se suele servir en jornadas y festivales.

No es la única tradición que esta Cofradía está recuperando puesto que la Xira al Picu Castiellu - romería que rememora las antiguas sestaferias de mantenimiento de caminos y caleyes- y el amagüestu, en el que se comparten sidra y castañas, forman parte de los festejos que los Cofrades llevan tiempo rescatando del olvido y transmitiendo con ilusión.

RESTAURANTE - PARRILLA

L'Antoxana

ARGAME - 33163 MORCÍN
Telf. 985 79 69 89
www.restaurantelantoxana.com

Especialidá:

Pote asturianu
Corderu
Postres caseros

Encargos
llamando al
985 76 61 67

Ctra. La Vega-L'Angliru, km. 1,5
Ablaneo - 33160 RIOSA
(Asturias)



Bar Chus
Cocina Casera

Restaurante - Parrilla - Sidrería

Les Vegues de San Esteban de Morcín (a 1 Km. de Santolaya).
Teléfonu y Fax: 985 783 096.
Principau D'Asturies
Web: www.angleiru.com
E-mail: parrilla@angleiru.com

L'ANGLEIRU

Corderu a la Estaca - Parrilladas de Carne
Productos Asturianos - Postres Caseros
Menú del Día

La primera publicidad sidrera



Recortes de prensa anunciando delles espiches.

En plena temporada espichera, Arancha Ortiz López, autora de "La sidra y la pintura asturiana", hace un repaso a las primeras técnicas publicitarias aplicadas a la promoción de espichas.

La publicidad como técnica de comunicación comercial y fomento de consumo puede parecer un medio actual de venta; sin embargo, ciertamente, nos acompaña desde las primeras civilizaciones, siendo el anuncio publicitario más antiguo conocido hasta la fecha el encontrado en Babilonia, que data del año 3000 a. C. y que hace referencia a un ungüento.

Asturies no fue ajena a la táctica comercial, y así, tanto los productos propios de la tierra como los llegados a través de las comunicaciones marítimas, comenzaron a ser ofertados públicamente, primero de modo oral, generalmente a través de pregoneros

y pequeños comerciantes, método que fue utilizado hasta la Edad Media.

Con posterioridad y tras la llegada de la imprenta, los métodos publicitarios derivaron de orales a escritos, lo que alcanzó a una mayor cantidad de público y dio un mayor auge a las ventas.

La prensa fue uno de los mayores expositores publicitarios desde entonces, sobre todo a partir del siglo XIX, momento en que se popularizaron los rotativos locales. Éstos, apenas panfletos de cuatro hojas en su extensión media, fueron el escaparate de venta más

Secañosos: El próximo domingo, 15 del actual, hay espicha en el llagar de Arriondo. Conque, á beber la «espumosa y transparente sidra...!»

Anunciu d'espicha (Llaga de Arriondo) a celebrase n'avientu de 1907. Esti ye l'estilu d'anunciu más avezáu de entós, entamáu por pallabres como Secañosos, Bebeores o Sidreros, lo que a lo llargo los años fue motivu d'alderique pente quienes nun yeren partidarios d'anunciar les espiches o celebraciones en que corría l'alcohol d'un móu tan públicu.

«El Soperón»

Con este nombre se rompe un tonel de sidra superior, al lado de la fábrica de ladrillos, en Jove.—Espicha general hoy sidado.—Probad y os desengañaréis de la buena sidra de Carreño, que hay en el almacén de Higinio Bengochea.

"EL PERNALES"

Con este nombre se rompe un gran tonel de sidra en el almacén de Santiago García, en la

Anuncios de prensa (El Noroeste, agostu 1908) onde los hosteleros de Jove y del Barriu l'Arena se faen eco de los acontecimientos sociales del intre pa atrayer a los clientes a los sos negocios

efectivo durante cerca de un siglo.

Con la llegada de la industrialización y la mejora de las comunicaciones el número de comerciantes aumentó notablemente en Asturias, y con ellos la competencia. Si hasta la fecha no era necesario ofertar los productos de un modo público, a partir del último tercio del siglo XIX la necesidad de publicitar las ofertas comenzó a ser vital.

La sidra entró de lleno en esta vorágine de ventas, y dejando de lado las fábricas relacionadas (sidra champagne, taponeras etc.) existían toda una serie de pequeños negocios dedicados a la sidra, desde llagares y chigres hasta pequeños comerciantes y almacenistas; la necesidad de encontrar clientes para tanto negocio fue un verdadero reto así que en numerosas ocasiones la bebida debía ser vendida junto al ingenio.

Los periódicos locales de esta época estaban generalmente dirigidos a la clase baja y media. Eran rotativos muy simples, habitualmente divididos en ideologías (republicanos, reformistas, derechista católico o carlista) cuya misión principal era informar al pueblo de un modo breve de cuanto era de interés general. La primera página estaba destinada a las noticias del momento, tanto internacionales como locales y redactadas casi de un modo telegráfico, con el fin de ahorrar el espacio necesario para todos los temas.

Un espacio especial debía reservarse para que las clases pudientes publicasen en primera plana una reseña necrológica en caso de algún fallecimiento, aunque esta inclusión de esquelas era entonces muy poco habitual.

La segunda página solía albergar información relativa a espectáculos de interés y comunicados por parte del ayuntamiento, así como también las resoluciones judiciales.

La tercera página era, después de la primera, la más

llegando por palabras, haciendo País.

Nós
WWW.LIBROSDENOS.COM

Xurde Margaride
FOTÓGRAFO

www.xurde.net
655961990



Toneles antiguos.

consultada, tanto que con el tiempo las campañas de vacunación de animales, las solicitudes de dinero por parte del clero y los llamamientos comenzaron a situarse en ella.

El motivo de este éxito eran los anuncios. La página casi en su totalidad era un escaparate de transacciones, mayoritariamente ofrecidas por particulares. Nodrizas llegadas desde Carreño que buscan retoños que amamantar, soldados que buscan habitación, familias que alquilan media casa o maestros que ofrecen sus enseñanzas se entremezclan con los numerosos hosteleros que tratan de ganarse un buen número de clientes.

Estos primeros anuncios aparecen redactados sin resalto de ningún tipo, siendo a menudo un simple texto el que debe atraer la atención del lector. En unas quince palabras debe inducirse al cliente al consumo de su producto, -sidra en este caso- lo que exige cierta habilidad. Entre 1893 y 1910, las espichas particulares son los eventos sidreros más anunciados. Con un mayor auge en las épocas de ferias (San Antonio y San Pedro en Junio, San Miguel en septiembre, o Begoña en agosto) las espichas entonces no estaban ceñidas a los meses de febrero y marzo, como solía suceder tiempo atrás. El aumento de establecimientos sidreros hace que estas celebraciones se den prácticamente a lo largo de todo el año, para deleite de los amantes de esta bebida. Para atraer a los clientes, los hosteleros y llagareros comenzaron

a utilizar una técnica que se prolongaría sin apenas variaciones a lo largo de más de veinte años, consistente en encabezar el anuncio con el nombre del tonel a espichar. Éste debería ostentar un nombre bien llamativo, bien polémico, para que los ojos del lector tropezasen con él a primer golpe de vista. “Guerra declarada”; “El tóxico” o “Acorazado Pelayo” fueron los belicosos nombres elegidos en 1898 por los dueños de El Pino, en Somió, El Retiro de Villamanín y La Catalana, casa ubicada en el patio de las populares casas de Emeterio Álvarez (en la Calle del Molino).

A menudo los acontecimientos -políticos, sociales o de cualquier otro ámbito- cotidianos daban ideas a

Un tonel con balle

Hoy, sábado, se rompe un riquísimo tonel de sidra en el amplísimo llagar de Feliciano Narres, en Llano de Arriba, y no faltarán mariscos ni los clásicos huevos duros, para que pasen inadvertidas las horas al pie del tonel.

Como dentro de la misma finca se dispone de un soberbio patio, habrá bailes con organillo y gaita y tambor.

Espicha con mariscada, baile con gaita, tambor y organillo en casa de Feliciano Narres, xunu de 1925.

Bebedores: en la Catalana y en el patio conocido por de D. Emeterio Alvarez, se espicha hoy sábado un magnífico tonel de sidra llamado «Acorazado Pelayo.» Aquí se dará gusto á los consumidores por encontrarse en buenas condiciones; patio con buena sombra, juego de bolos y juego de llave, y se sirve además toda clase de licores.

No equivocarse; Catalana, patio de don Emeterio Alvarez.

El Tóxpico

Con este nombre se rompe el domingo próximo en el Retiro de Villamanín (Somió), casa de Ramón de Agustín, un TONEL de riquísima sidra.

El sábado espicha general.

Los anuncios de prensa (El Noroeste, 1898) señalando los espiches a celebrar los próximos días. El primero da todos los detalles posibles: instalaciones, juegos... el segundo es más conciso y llama la atención con el nombre que le bautiza.

la hora de bautizar a los toneles, esperando que con un nombre actual y a tono con los sucesos atrajese mayor clientela.

Por ejemplo, entre 1907 y 1908 es frecuente encontrar nombres como "El Pernal" o "Soperón", conocido bandido andaluz el primero que en esa época había alcanzado una popularidad a nivel estatal y un escurridizo ladrón asturiano el segundo, que entonces comenzaba sus andanzas. Más original fue el lagarero Julián de Alejos, de Somió, que alejado de la romántica estela de los bandidos bautizó a su tonel con un nombre que levantó cierta polémica: "Rull y el terrorismo", en referencia a Juan Rull, uno de los primeros terroristas españoles en operar con bombas en la ciudad de Barcelona.

Asuntos reales, catástrofes naturales o incluso hundimientos de barcos dejaban a su paso, aparte de la tragedia, una serie de toneles con sus nombres, como el "Sirio a pique", tonel abierto por Feliciano Ñarres

en su almacén de El Llano en agosto de 1906, justo después de la tragedia marítima del vapor frente al Cabo de Palos o "Potemkin", en honor a la sublevación de la tropa del famoso acorazado ucraniano de 1905.

Aunque fueron los problemas laborales los que más juego dieron a los lagareros, y por ello, con cada crisis, es frecuente encontrar nombres como "Huelguistas", o "La Alegría de los huelguistas", ambos abiertos por el lagarero José Diego en el Campo de la Marina (Monte Coroña, El Natahoyo) en junio de 1910, aprovechando las sucesivas huelgas de la ciudad.

La iniciativa fue pronto seguida por parte de la competencia, y semanas después las huelgas y la sidra se dieron cita en la sección de anuncios clasificados, aunque solamente los más originales llegaron a atraer la atención del público en general.

A veces estos nombres suscitaban las reacciones de aquellos que se mostraban contrarios al disturbio del

El anarquista

Con este nombre se rompe un gran tonel de sidra, en el acreditado almacén de Feliciano Narres, en la Fábrica de Jabón, Llano de arriba, estanco.

Hoy espicha general.

Toda familia debe tener un frasco de «Sales de Mediana de Aragón».

Droguería Cantábrica.-Gijón

Droguería Cantábrica.-Gijón


¡Abajo los Aranceles!

Con este nombre, se rompe un tonel de sidra, el próximo domingo, en el acreditado lagar de José Blanco (a) El Molinero, de Cabueñes, para celebrar la fiesta del Sacramento de dicha parroquia.

A tres perrines la xarra


Será despachado por los dos tocayos Eloy Zarracina y Eloy Blanco.

Los anuncios anunciados el mismo día (16 de junio de 1906), uno en casa de Feliciano Ñarres, en Llano y otro en el lagar de José Blanco, en Cabueñes. L'inxeniu a la hora d'anunciarse yera importante pa atrayer a la clientela. Los nombres escuyíos pa los toneles diz mucho de la situación política del momentu.



SIDRERIA
YUMAY
MARISCOS - PARRILLA

www.sidreriyumay.com



Premio UCAYC 2009 a la Iniciativa Empresarial en el sector del Turismo y la Hostelería



PARKING PRIVADO

C/ Rafael Suárez, 7 · Villalegre (Avilés) · Tlf. 985 57 08 26 Fax 985 57 90 19 · sidreriyumay@sidreriyumay.com

Fue la actualidad política y laboral la que más juego dio a los llagareros y con cada crisis, se encontraban nombres como "Huelguistas", o "La Alegría de los huelguistas", ambos abiertos por el llagarero José Diego en El Campu la Marina (Monte Coroña, El Natahoyo) en junio de 1910, aprovechando las sucesivas huelgas de la ciudad.

Las 8 horas de trabajo
Mañana domingo, se rompe un gran tonel de sidra en la vecina aldea de Somió, en casa de Pepe Baltasar, al lado de casa la Pondala, propiedad de José Prieto.

"Un Huelguista"

Me llamo «Tonel Panzudo», pero con mucho riñón, que consiento me desangren el día de Santiago antes que ser esquirol. Mi domicilio, en Ceares, almacén de Bernardo; carretera (frente a la iglesia).

Hoy sábado espicha general y gran juerga.

"EL BOYCOTT"

Con este nombre se rompe un tonel de sidra. Hoy viernes, espicha general en casa de Feliciano Narres, frente a la Fábrica de Orueta.

"La alegría de los huelguistas"

Con este nombre, el domingo 5 del corriente se rompe un tonel de sidra en el campo de Marina, próximo al cerro de Coroña, del acreditado lagar de D. José Diego.

Habrà organillo.

Mañana sábado, espicha general.

momento, por lo que provocados por los anuncios, acudían a las espichas con la idea inicial de recriminar al lagarero. Aunque esto sucedía a menudo, el efecto quedaba contrarrestado por la masiva afluencia de público que, deseosos de presenciar el jaleo, terminaban pagando por probar la sidra.

Para aquellos que no eran bebedores asiduos de sidra y que por lo tanto no tenían unas preferencias definidas entre locales o lagareros, los anuncios servían de guía a la hora de decantarse por acudir a una u otra espicha. A veces la elección de un lugar u otro dependía exclusivamente de factores como el precio, y en mayor medida de las atracciones extraordinarias ofrecidas como baile, juegos de bolos o llave, peleas de gallos o especialidades gastronómicas, dando entonces poca importancia a los nombres de toneles y lagareros.

Para atraer a este tipo de clientes los anuncios publicitarios cambiaban sustancialmente, encabezándose el texto habitualmente con las palabras "sidreros" "bebedores de sidra" o la más representativa "Espicha". A continuación, sin florituras se exponía el día, hora y lugar del evento así como una breve descripción de las animaciones paralelas. Mayoritariamente eran los dueños de casas de comidas y merenderos de pequeña envergadura quienes utilizaban estos concisos anuncios.

Entre 1905 y 1915 la rivalidad entre los establecimien-

tos que anunciaban espichas aumentó de forma notable, por lo que los más intrépidos discurrieron nuevas formas de publicitar sus eventos.

En un tiempo en que era impensable la inclusión de imágenes en los anuncios, solo quedaba la destreza narrativa y la originalidad para atraer al público, surgiendo entonces una serie de poemas, rimas, cantares y otras letanías capaces de llamar la atención.

Uno de los más prolíficos en sus versos publicitarios fue Feliciano Narres, quien entre 1906 y 1936 ofreció en su almacén de El Llano (Xixón) espichas casi cada mes, apenas sin interrupción.

Desde finales del siglo XIX y hasta 1905 aproximadamente, su táctica publicitaria consistía en bautismos polémicos y originales para sus toneles, pero cuando la competencia comenzó a ser notable, aparecen los primeros versos en los anuncios. El primero lo encon-

Carbayín
A LA SIDRA
á Casa Canto, bebedores; no fallar, que hoy se espicha una gran pipa, con percebes de la mar y cangrejos de Cardaño, que tienen gusto especial.

Espicha con marisco en Carbayín a cargo de casa Canto. Marzu de 1924.

Sidra de la pipa

Los que sean aficionados
á la sidra de la pipa,
que pasen por Santa Olaya
y refrescarán la tripa.

Pasando por Natahoyo
junto á do para el tranvía,
hay una echada de sidra
muy agradable y muy fría.

Para más seguridad,
es en casa Llamazares
donde está esa buena sidra
natural de los pumares.

Poema de Llamazares anunciando una espicha (1898).

SIDRA DE PIPA CAMPO DE LA BOMBAYA

Si no sabéis dónde está
el campo de la Bombaya,
pasar por el Natahoyo
y subir á Santa Olaya.

Allí veréis un buen campo
que dando vista á la playa,
para en tiempo de verano
no le hay mejor en España.

Como á sidra superior
no tenéis que preguntar;
que prueben y que lo digan
esos de buen paladar.

Ni en las Mariñas ni en Deva
ni tampoco en Infanzón,
ni aunque busquen todo Asturias

Versu escritu pol chigreru de El Bosque que alude al nome del tonel y a la calidá de la sidre. Agostu de 1906.



Zorga, anunciu d'espicha en Casa Duarte, Xove, amenizada con piano-manubriu. Xunetu de 1904. Drecha, otra espicha anunciada en prensa, na tabierna de Manuel López de Tremañes, onde l'organillo y el baile amenizarán a los presentes. Xunu de 1914. Nesta ocasión utilízase'l mesmu nome, ún de los más utilizaos, y concédese mayor emportancia a les actividaes paraleles a la espicha.

"EL GALLO" Con este nombre se espicha hoy
sábado un tonel de buena sidra,
en la taberna de Manuel López, en Tremañes
(barrio de La Braña).

Habrá baile con organillo en un prado espacioso,
para que se divierta la juventud.
¡A La Braña, señores!

tramos en mayo de 1906, con motivo de la rotura de un panel de ocho pipas, y para la ocasión reutilizó un cantar existente y bastante popular, utilizado -con algunas variaciones- habitualmente durante las pisadas de sidra: Zis Zas, Fuego a Nicolás Zis zas. Tras esta adaptación otras rimas y poesías aparecen esporádicamente en la prensa, para abandonar la técnica en los años veinte, volviendo a los anuncios sencillos que describen el origen de la sidra y reseñan la cita.

Otros pequeños empresarios sidreros que también dedicaron sus letras al verso fueron por ejemplo los dueños de El Bosque, en El Humedal, que de vez en cuando insertaba unas estrofas pegadizas en El Noroeste, o casa Llamazares, de El Natahoyo, que al igual que Ñarres componía coplillas y poemas bastante esmerados. José Diego, Casa el Tronquín (Candás) o el industrial Rosendo Menéndez, entre otros muchos, también se dejaron seducir por la poesía para publicitar sus espichas.

Hacia la década de los veinte las espichas son menos frecuentes que en los años anteriores, pero así y todo siguen siendo bastante numerosas; la publicitación de éstas cambia discretamente, y los poemas y nombres de toneles van decreciendo, volviendo a utilizarse los simples comunicados que señalan el lugar y el día del evento.

Es también por entonces cuando comienza a darse mayor importancia a las viandas que acompañarán a la apertura del tonel, algo que antes, como se pue-

de ver en los anuncios, ocupaba un segundo plano, dándose incluso numerosas espichas en las que no se ofrecían alimentos. Pero a partir de este momento la oferta de meriendas comienza a ser un factor decisivo para el cliente, por lo que la inclusión en los anuncios del menú a ofrecer es importante y comienza a ser frecuente, algo que se mantendrá hasta los años cincuenta.

Con el paso de los -muchos- años desde esta época, las fiestas han ido cambiando, ya es más habitual salir a tomar sidra y no es necesario esperar a conocer una espicha para ello. Las reuniones sociales fueron cambiando, hasta llegar a convertirse en ocasiones en comidas de empresa, celebraciones familiares y encuentros que poco se parecen a las espichas finiseculares.

La cocina de autor y las nuevas tapas suceden a los huevos cocidos y los chorizos, los equalizadores a las gaitas y organillos y quizás dentro de un tiempo los escanciadores mecánicos desplacen a los echadores. Pese a estos cambios, aún se celebran en Asturias infinidad de espichas, unas tradicionales, otras no tanto, pero éstas ya no requieren los mismos métodos de publicidad que antaño; las nuevas comunicaciones (televisión, redes sociales, páginas Web...) se encargan de difundir de un modo visual el evento, dejando la imaginación y la picaresca para los lagareros de antaño.



Testu: Arancha Ortiz.
Material gráficu obteniu pola autora.

AXENDA

SIDRA AND TWEETS. Cuarta edición d'esta prestosa propuesta gastronómico sidrera que esta vegada nun se celebra en sidrería, sinon nel "Cienru cultural Internacional Avilés", enantes Nienmeyer. **AVILÉS, 1 de Xunu.**



FOLIXA DE LA SIDRA EN LLAVIANA. Esti añu sedrá'l Titánico F.C. quien se faiga cargu d'esta folixa sidrera, una de les más prestoses del Nalón. **La Pola Llaviana, 9 y 10 de Xunu.**



CARMÍN DE LA POLA. Sidre y folixa asgaya na qu'igual ye la romería más conocía d'Asturies. **La Pola Sieru, 23 de Xunetu.**



XVII CONCURSU DE SIDRE CASERO DE SARRIEGU. Los llagareros non comerciales de la fastera tan convidaos a participar. **Vega (Sariegu) 1 de Xunetu**



FIESTA DE LA SIDRE DE XIXÓN. Una de les más completes folixes sidreres, con preba de sidre, mercaín, cancios de chigre, concursos y, por supuestu, intentu de batir otra vegá'l récord d'echar sidre al tiempu. **Xixón, 23 al 26 d'Agostu.**



C/Río Sella, 7. 33210-Gijón, Asturias.
Telf: 985 38 4006



SIDRERA

XIII DIA DE LA SIDRA N'ESCALANTE.
La prestosa folixa sidrera nes llendes orientales d'Asturies sigue sofitando y esparriendo la cultura la sidre.
ESCALANTE, 28 de Xunetu.



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



XV FIESTA DE LA SIDRA Y CONCURSU D'ECHAORES EN VILLAVICIOSA.
La villa maliaya reserva, como ye vezu, la so folixa más sidrera pal fin del branu. Sidre de baldre tol díi, concursu sidreru y d'echaores. **4 y 5 de Setiembre.**



MAYANZA Y TRADICIÓN EN SIDRA TRABANCO. Una oportunidá pa mayar la to sidre nel llagar de Lavandera y compartir el díi colos espertos.
Xixón -Del 6 d'Ochobre al 24 d'Avientu.

La Volanta



Sidrería - Marisquería

c/ Teodoro Cuesta, 1 (Frente Diario El Comercio)
Teléfono: 985 34 88 19 GIJÓN





De sidra por Bilbao

Manuel Gutiérrez Busto

Este año es la primera vez que me he perdido la Preba de la Sidra de Gascona, ya todo un clásico de Uviéu. Un error sobre las fechas de la convocatoria hicieron que, en lugar de quedarme a disfrutar el evento, me fuese de viaje a Bilbao a la Feria del Txacolí.

En los caseríos de "Bizkaia", desde el siglo XV era habitual la elaboración tanto del Txacolí como de la sidra.

Durante una conversación sobre precios de sidra con el elaborador Etxebarria de Gatika, uno de los catorce productores de sidra de Bizkaia, éste me informa que la caja de sidra comercializada en el lagar está sobre 17 euros, la caja de euskolabel -que es la que trata de imitar a nuestra D.O.P.- suele oscilar entre los 22 y los 30 euros, la caja de 12 botellas, teniendo en cuenta que la botella es de 75cl, no como las nuestras, de 70 cl., aunque venden mucha sidra en barril, por el sistema de cabecero de tonel, siendo muy atractivo para los ingenuos bebedores.

Las sidrerías o locales suministradores en esa zona utilizan mucho esta manera de vender sidra, a 1,20 euros el culín. El precio de una botella oscila entre los 6 y los 8,50 euros. Con esto quiero resaltar los altos precios de la sidra de Bizkaia, los cuales juegan en su contra, siendo los hosteleros más proclives a introducir otras sidras, mas asequibles y más vendibles, aunque gocen de una calidad diferente.

Previendo la dificultad de encontrar sidra bilbaina, antes de mi viaje me puse en contacto con I la Sra. representante de la Asociación de Elaboradores de sidra de Bizkaia, a fin de que me indicara sidrerías y lugares donde en el casco urbano de Bilbao pudiese tomarla; la respuesta vino tarde, remitiéndome al presidente de Ilagarreros lo que nos da una idea de su preocupación por la sidra.

En definitiva, que apenas vi sidra en Bilbao, siendo lo más llamativo que coincidí con nuestra Sidra Trabanco, que era una de las ofrecidas en una sidrería al más puro estilo vasco.

En otros dos establecimientos, uno de ellos un asador - sidrería muy importante, la sidra era de Gipuzkoa, "Zapiain" y en algún otro sitio de Zabala,

Por todo esto me vine sin tomar sidra de Bizkaia, eso si de txacolí me puse ciego y es que esta teniendo un auge tremendo, emergiendo con Denominación de Origen y un cuidado en sus caldos, con exportaciones a EEUU donde esta muy demandado.

Entre que la sidra esta a 8 euros y que no hay manera de encontrarla fácilmente, volví algo decepcionado, eso sí, valorando más que nunca tomar unos culinos en el "Paraíso, Asturias" por su precio, por su calidad y porque se puede encontrar a la vuelta de la esquina.

Layala

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



asturianos
100%

Acceder a tus saldos y extractos
Trasposos 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

Espichas Universitarias



Espicha del Campus Universitariu de Lleón.

Hace unos años que las tradicionales espichas asturianas, con la sidra como indiscutible protagonista, cruzaron nuestras fronteras de la mano de los estudiantes. Mientras tanto, los universitarios asturianos se enfrentan a la falta de apoyo local a la hora de organizarlas.

Hace años que las espichas, de tradición asturiana, han cruzado fronteras. Uno de los puntos de referencia fuera de Asturias en el que este evento se sucede con cierta continuidad es León, donde los universitarios han hecho de este acontecimiento su fiesta particular.

Entre los puntos aislados de la geografía leonesa donde se celebran, el campus de Vegazana es el que más número, tanto de espichas como de asistentes congrega cada año, llegando a realizar trece espichas tan solo en 2012. Divididas por carreras (Veterinaria, Turismo, Minas...). Los estudiantes han llegado a crear un calendario anunciador de espichas debido a la demanda de asistencia que han tenido en años anteriores.

Justo en Asturias, cuna de las espichas, sucede lo contrario. En Xixón, la tradicional espicha de Ingenieros, celebrada durante muchos años y convertida en una fiesta estudiantil de culto, no hace más que encontrar trabas para su celebración en los últimos años, algo sumamente llamativo en comparación con lo sucedido en otros campus universitarios.

«Es el tercer año consecutivo que los alumnos de la Escuela Politécnica Superior de Ingeniería carecemos de permiso municipal para celebrar en terrenos públicos nuestra tradicional espicha de San José, patrón de la escuela y que desde siempre ha constituido la principal fuente de financiación de nuestro viaje de

estudios», critican los estudiantes en el comunicado remitido a los medios de comunicación.

«Para nosotros no hay permiso, pero ni el ruido, ni la suciedad, ni el alcohol, ni siquiera las peleas y altercados de la Semana Negra cuestionan su ubicación, que para los años posteriores se celebrará junto a nuestro campus en época de exámenes finales, sin que nadie se cuestione el perjuicio que esto nos puede ocasionar», recriminan.

Ciertamente al parecer los estudiantes encuentran poca o ninguna colaboración de las autoridades locales, que por su parte alegan que esta celebración «genera todo tipo de contaminación (ambiental y acústica)». Quizás parte del problema deriva del hecho de que actualmente la Espicha de Ingenieros, así como otras celebradas por otros estudiantes han perdido parte de su forma original, transformándose de espichas en botellones, mucho más contaminantes medioambientalmente y los cuales encuentran muchos más detractores en el ámbito ciudadano. Pero recordemos que el espacio que solicitan no está en zona residencial y que la mayor parte de esta celebración acostumbra a celebrarse durante el día.

Además, los estudiantes han llegado a ofrecerse para costear los gastos de seguridad y limpieza del recinto utilizado, haciéndose responsables de cualquier incidente que pudiera darse.

La Capital de la Sidra, inmortalizada



Les escultures dirán a los dos llaos de la escalera.

Pablo Maojo diseñará el grupo escultórico de bronce que rendirá homenaje a la sidra en Nava.

Nava pasará por fin a la historia del arte. Pese a su indiscutible importancia sidrera, hasta la fecha la localidad carecía por completo de representaciones tanto artísticas como toponímicas que recordasen al mundo su vinculación con la sidra.

Ni calles, plazas, parques o estatuas muestran la tradición sidrera de la ciudad. Este mes de mayo, el concejal de Turismo y Festejos, José María Osoro, anunció que el Pleno había aprobado una partida presupuestaria de 40.000 € destinada a la realización de un grupo escultórico que homenajee no sólo lo que es el emblema de la villa, sino una de las principales fuentes de ingresos y de atracción turística.

Para la realización de este homenaje, se han contratado los servicios del escultor Pablo Maojo, elegido por

su vinculación con la sidra (es el diseñador de las esculturas que se entregan con motivo del premio "Fundación de la Sidra") además de por ser un artista de aquí y por su amplia trayectoria.

Para esta ocasión el artista diseñará un grupo escultórico formado por tres esculturas en bronce, con un tamaño que va de uno a tres metros y que representará las etapas de la sidra: la referencia al manzano, (centrándose el artista en las ramas y raíces del árbol, alma de la sidra), la representación se dedica al arte del escanciado y la tercera escultura al llagar y al proceso de fabricación.

La ubicación inicialmente elegida para exhibir esta prometedora obra será la escalera que da acceso a la plaza Manuel Uría.

**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

Investigando el Origen



Na campaña repartirán 240 cartelos comu esti.

La campaña para la promoción de la sidra con denominación de origen arranca este año de un modo cercano y diferente para el público.

Bajo el Slogan "Investigando el origen", el Consejo Regulador de la Sidra pretende, no sólo potenciar el consumo, sino difundir e interesar de un modo participativo a todos los consumidores.

Para ello los famosos personajes Sherlock Holmes y el doctor Watson cambian este año su atavío típicamente inglés y, embutiéndose una montera picona y una boina, ayudan a los consumidores a investigar el origen de la sidra desde el principio.

"Investigando el origen" es la primera fase o "caso" de esta campaña - dividida en cuatro partes diferenciadas- siendo la publicidad y la difusión el eje central de la misma; carteles y pegatinas forman unos "kits" que serán repartidos en sidrerías y restaurantes, siendo la novedad la difusión paralela en las redes sociales. Entre mayo y enero de 2013, Su objetivo primordial será promocionar la sidra en sí.

"Apadrina un manzano" (¡qué bien sonaría Apadrina

La versión asturiana de los personajes de Conan Doyle investigarán los orígenes de la sidra asturiana -entre otros casos igualmente interesantes- de la mano de la nueva campaña de promoción del C.R.D.O.P. Sidra d'Asturies.

un pumar!) es la segunda "misión" o fase a la que se enfrentan los detectives asturianos.

En esta parte de la investigación, establecida entre los meses de junio y agosto, son varias las acciones a desarrollar, ideadas para conseguir la interacción entre el Consejo Regulador y el consumidor final.

Perfomances, sorteos y concursos -con visita a llagares incluida- ayudarán al público a conocer desde el principio cómo se elabora esta sidra asturiana.

Cerca de trescientos carteles y seis mil postales promocionales, así como de nuevo la influencia de las redes sociales serán las nuevas armas de los detectives para dar mayor auge a la promoción.

El tercer reto "Su última expresión", es quizás el más novedoso de todos, puesto que pretende incentivar el conocimiento y consumo de las sidras de Nueva expresión con Denominación de Origen, las cuales aún no gozan de la popularidad que merecen.

Entre septiembre y diciembre nuevas campañas publicitarias y concursos animarán a todos a integrar estas sidras en nuestra cultura.



Presentación oficial de la nueva campaña.

Noviembre y diciembre marcan el arranque de la última fase del plan. Aprovechando la Navidad y su vínculo con los cavas, el Consejo Regulador emplea nuevamente a Sherlock y Watson para difundir "Un caso de burbujas", proyecto que pretende dar a conocer y fomentar el consumo de sidras espumosas.

Flyers, carteles y catas en los establecimientos colaboradores serán los métodos utilizados por los peculiares investigadores para atraer y convencer al público de las cualidades innegables de esta bebida.

Tras la presentación de este ambicioso y bien estructurado proyecto, Eloy Cortina, en su discurso señaló la necesidad de involucrar más a los cosecheros para obtener una manzana de mayor calidad, mientras que Albano Longo, consejero de Agroganadería y Recursos Autóctonos recordó a los presentes la importancia de Asturias en la producción de sidra, ya que ocupa un indudable primer lugar a nivel estatal (y el cuarto a nivel mundial) mientras reivindicaba nuevamente cuatro de sus objetivos principales respecto a la sidra asturiana: su designación como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, consolidación de nuevos mercados, aumento de la superficie cultivada y la concesión de facilidades para el alquiler de terrenos de cultivo de pomar, acciones necesarias para mantener la producción y el mercado de nuestra sidra.



Testu: Arancha Ortiz.
Semeyes cedíes pol C.R.D.O.P.

Llee Sidra.

12 €*
10 € Soscritores
LA SIDRA

Diccionariu Sidreru
Ferdinand Llorente

LA SORA

La sidra na poesía
(versos ensin magaya)
José Luis Carral Fernández

DICCIONARIO
SIDRERO
ASTURIANO-ESPAÑOL
Ferdinand Llorente

www.lucesfotografia.com

Luces
fotografía
desde 2009

Fotografía, arte y sidra

lucsfotografia@gmail.com
Tlf.: 696 315 189

Se presenta el Club Asturiano de la Sidra



Fundaores del Clú de la Sidre.

Un grupo de aficionados asturianos ha puesto en marcha un club de la sidra a imagen del que ya funciona en la ciudad eslovaca de Bratislava

El pasado jueves 3 de mayo tuvo lugar la presentación de un club de amantes de la sidra en el bar **Ca Beleño de Uviéu**, en el transcurso del cual se pudo conocer el funcionamiento de otro club similar ya existente en la ciudad de Bratislava y se pudieron probar varias sidras de Asturias y de distintos países europeos.

Para la inauguración se contó con Roman Kozák, presidente del Fan Club for Cider in Bratislava, el primero en ponerse en marcha; Frank Delgado, propietario de los bares Ca Beleño de Uviéu y Xixón; Donato Xuaquín Villoria Tablado, de la Fundación Asturias XXI; y Miroslav Bandzuch, llagarero artesano eslovaco y miembro activo del Fan Club for Cider in Bratislava.

El acto incluyó una exposición de Roman Kozák sobre el funcionamiento y las catas de sidra que el club eslovaco realiza cada dos meses, así como de la puesta en marcha en su ciudad de otro club dedicado al famoso queso de Cabrales. Frank Delgado, por su parte, presentó una serie de sidras envasadas en formato de botellín procedentes de Asturias, Irlanda, Reino Unido y Chequia, mientras que Donato Xuaquín Villoria se centró en las actividades que el club asturiano debe-

ría hacer además de las catas, como son las visitas a lagares, viajes a otros lugares productores de sidra y asistencia a eventos sidreros.

El momento de mayor expectación y participación pública se correspondió con la intervención de Miroslav Bandzuch, que dio a probar a los participantes sus sidras, de entre las cuales había algunas de excelente calidad tanto en las variedades de sidra de manzana como de perada.

Una de las cuestiones que despertó más opiniones entre los participantes fue la de que la primera cata de sidras del club estuviese orientada hacia las sidras industriales de botellín. La razón es que este tipo de sidras gozan de gran difusión por toda Europa y, aunque en Asturias no se encuentran tan extendidas como la natural, también hay productores que las elaboran y resulta de suma importancia darle difusión a las nuestras para mostrar que su calidad no solo no tiene nada que envidiar a las extranjeras, sino que muchos casos es superior y se comercializan mucho más en los mercados exteriores que en el nuestro propio.

Además, el envase más informal de este tipo de sidras



las hace perfectamente adecuadas para locales como en el que se hizo esta presentación, el Ca Beleño de Uviéu, que precisamente cuenta con varias marcas desde hace ya algún tiempo, sirviendo de buen ejemplo en lo que se refiere al consumo de sidra en locales de hostelería de estilo radicalmente distinto a la sidrería tradicional y en los que la sidra natural resulta muy difícil, por no decir imposible, de servir.

Sin embargo, y como contraste a estas sidras industriales de El Gaitero, Magners, Bulmers y Mad Apple, hay que destacar la sensación que supuso la sidra de Miroslav Bandzuch, pues por su carácter artesano tiene unas características muy cercanas a la de la sidra tradicional asturiana. Máxime si tenemos en cuenta que Bandzuch ofreció su sidra sirviéndola con un ligero escanciado que aprendió por su contacto con la sidra de Asturias a raíz de la fundación del primer club de sidra en Bratislava, en el que Frank Delgado se encargó de servir la asturiana con nuestro tradicional escanciado.

En próximos meses el Club Asturiano de la Sidra continuará realizando actividades de acercamiento al mundo de la sidra con nuevas catas, en las que se incluirá además otros tipos de productos como los destilados de sidra y las sidras de hielo, que en Asturias están alcanzando cotas de muy elevada calidad.

Otro de los aspectos que desde el nuevo club se ha querido dejar claro es que las actividades tendrán a partir de este momento un aforo limitado para la co-



El Ilagareru eslovacu Miroslav Bandzuch presentó la so sidre.

recta realización de las catas, pues en ellas es preciso el mantenimiento de un orden que conlleva un lógico límite de plazas para las pruebas y posibles discusiones que surjan.

Y dado que en Asturias tenemos una variedad muy amplia de tipos de sidra, las actividades del club también se llevarán a cabo en lugares adecuados para los diferentes tipos elegidos en cada momento, pues no son iguales las necesidades de las sidras industriales que las propias de la sidra natural tradicional.

Desde el club ya se ha anunciado que en los próximos meses tendrán lugar nuevas catas, pruebas y presentaciones de sidras tanto de Asturias como internacionales, que se irán anunciando oportunamente a través del Club Asturiano de la Sidra y de la revista La Sidra.

Amplia gama
de cervezas de
importación en
barril y botella



CA BELEÑO
Old Tabern 1987
Sailors & Music welcome
www.cabeleno.com

Exclusivo sistema
de enfriamiento
de barriles
en cámara

GIJÓN
Rodríguez
San Pedro, 39
(playa de Poniente)

OVIEDO
Martínez
Vigil, 4
(antigua casa de los masones)

La Sidrería Zapico acoge la Exposición de fotografías de LA SIDRA



Algunos de los cuadros, enriba la barra.

Tras pasar unos meses expuesta al público en la Sidrería La Galana (Plaza Mayor de Xixón) acabamos de trasladar esta impresionante colección de imágenes hasta La Sidrería Zapico.

Esta es una oportunidad perfecta para acercarse hasta este establecimiento a tomar unas botellas de sidra, comprobando hasta qué punto es cierta su fama de cuidadosos con la misma y de generosos con los pinchos de la barra, al mismo tiempo que se disfruta de estas fotografías.

Recordemos que esta colección, seleccionada de entre las fotografías presentadas al Concurso Semeyes LA SIDRA, está compuesta por una veintena de imágenes de gran calidad que nos acercan a la realidad de la sidra desde puntos de vista e incluso desde países muy distintos.

Esta iniciativa de unir el concepto de sidrería con la de un lugar en el que exponer, ha tenido un gran éxito desde que, hace ya tres años, comenzamos a poner a disposición de los chigreros nuestras colecciones de fotografía. Aquellos establecimientos interesados en exponerlas y que cuenten con el espacio necesario para ello no tienen más que ponerse en contacto con la revista LA SIDRA.

La Colección, integrada por las veinte mejores fotografías seleccionadas de entre todas las presentadas a la última edición del Concurso de Semeyes LA SIDRA, acaba de trasladarse a la xixonesa Sidrería Zapico (Río Sella 7. Xixón) donde podrá disfrutarse durante los próximos meses.



Duelgu sidreru



Manuel Riestra Folgueras, llagareru que lo foi de Sidra Muñiz.

Sidra Muñiz vien de despedir a Manuel Riestra Folgueras, llagareru que dexa tres de so una gran llabor sidrera.

El pasado 17 de abril Sieru despedía a ún de los sos llagareros más querios. Manuel Riestra Folgueras, de 78 años fallecía en Tiñana, dexando un ermu non solo pente los sos muchos amigos y los sos familiares si non en tol mundiu la sidre.

Con un camín que se remonta a más de trenta años, cuando l'empresariu en ciernes merca'l llagar propiedá de José Muñiz Gutiérrez, Sidra Muñiz con Manuel Riestra al frente ye quien a da-y puxu al que agora se considera un de los más antiguos y emblemáticos llagares de Sieru.

Fue méritu dafechu del llagareru l'aumentar tanto la cantidá de producción (pasando de 200 pipes producies nos años trenta a dos mil anguañu, y cuntando con pomaraes propies qu'ocupen una superficie de cinco hectárees) como la calidá, creando y amiestando a la so primer sidre natural Muñiz les marques "Sidra natural Muñiz Selección de Variedades", "Sidra natural Meredal" y "Manzal Lagar de Muñiz."

Seique pente los llagareros y vecinos de Tiñana queda dende agora un vacíu imposible d'enllenar, los aficionaos a la sidre podrán seguir esfrutando la sidre Muñiz, a la que se-y presenta un gran futuru y una continuidá segura, gracies al llabor de los sos dos fíos, que dende hay tiempu lleven les riendes del negociu, respetando l'abegosu equilibriu pente tradición y modernidá.

nuevas formas de disfrutar LA SIDRA

UN TERCIO DE el GAITERO SIDRA

el GAITERO SPANISH CIDER

100% freshly pressed apple

Sigamos: [Facebook](#) [Twitter](#) [Instagram](#) [YouTube](#)

XI Premios Llagar de Sobigañu



Miembros de Organización del Desembarco de Carlos V tras la entrega.

La revista maliaya entregó su galardón a La Organización del Desembarco del Emperador Carlos V en Tazones.

Pablo Rodríguez Pereda y Santiago Braña Toyos, recibieron el premio del XI Concurso de Redacciones “Sidra de Asturias” que otorga esta publicación.

Anualmente la publicación concede estos premios a quienes protegen y difunden el turismo, la cultura maliaya, la gastronomía local y la sidra.

Desde hace 30 años, La Organización del Desembarco de Carlos V dedica su tiempo a preparar las jornadas conmemorativas de este acontecimiento.

Durante dos días, Tazones abandona el presente y renace en el siglo XVI: las actuales cañas de pesca desaparecen, dejando paso a las antiguas artes de pesca; pescados y mariscos vuelven a subastarse en las calles, las embarcaciones modernas se alejan, y velas pintadas a mano se dejan ver en el puerto. La vida en Tazones tal y como la conocemos desaparece por unas horas para mostrar un pedazo de la historia.

El plato fuerte es la representación del Desembarco, perfectamente documentado y ambientado, en el que se recuerda el histórico septiembre de 1517, cuando un joven Carlos V viajaba a la península por primera vez para hacerse cargo de la corona.

El monarca desembarcaba en Tazones, dicen algunos que atraído por la gastronomía de la zona, originando así que este rincón maliayo sea ahora un referente histórico nacional.

Este acontecimiento ha ido, con el paso de los años, congregando cada vez a más visitantes que no quieren perderse este viaje al pasado.

Por todo ello, por mantener viva una parte de la historia, por mantener vivas unas tradiciones desaparecidas y por poner a la localidad en los ojos de medio mundo, la revista maliaya El Llagar de Sobigañu, ha entregado el premio anual -en su undécima convocatoria- a esta Organización.

Tras la recogida del galardón fueron asimismo entregados los premios de redacción “Sidra de Asturias”, enfocados a estudiantes de ESO del concejo, que premios recayeron en Pablo Rodríguez, por su trabajo La Pumarada de Jandro y Santiago Braña por el Sueño de la manzana

V Corderada y Espicha de Chares



Chares (Cabres) fue el escenario de la ya tradicional corderada, que este año se regó con más de 1.400 litros de sidra, desafiando la lluvia que no dejó de caer durante el transcurso de la fiesta.

Esta espicha, que comenzó siendo una reunión de amigos, fue creciendo en popularidad gracias al boca a boca de asistentes y vecinos, y actualmente, si el tiempo acompaña, reúne a un millar de personas en torno al menú principal: cordero a la estaca y sidra, acompañados de música tradicional y diversos eventos, como la Carrera Popular de Montaña, ya íntimamente ligada a la celebración.

El punto fuerte de la fiesta lo puso el impulsor de la celebración, Joaquín Ruisánchez, con el sorteo de una gaita artesanalmente elaborada.

Sidra asturiana en Oyón (Álava)



El domingo 13 de mayo los habitantes de la localidad alavesa de Oyón tuvieron la oportunidad de disfrutar de la sidra asturiana en una degustación organizada gracias a la colaboración de su Ayuntamiento con el Centro Asturiano de La Rioja.

La presentación tuvo lugar en la plaza del Ayuntamiento, siendo la protagonista la sidra de Villaviciosa, que se acompañó para comer de unos pinchos de chorizo a la sidra, mientras los grupos folclóricos del Centro Asturiano llevaban el ambiente festivo de nuestra tierra a esa comarca del País Vasco.

Se pudo ver el interés despertado desde mucho antes de que se empezase a servir la sidra, y no por serles desconocida esta bebida, ya que en algunos lugares de Euskadi también tienen la suya propia, sino por la

oportunidad que se brindaba de poder probar la asturiana en una zona que es eminentemente vinícola y se encuentra encuadrada en la zona alavesa de la Denominación de Origen Rioja.

La iniciativa se puede considerar como un éxito pues fue mucha la gente que, tras acercarse a tomar un culín, se decantaban por compartir una botella entre amigos, animándose incluso a escanciarla ellos mismos.

 TestuySemeyes:DonatoXuaquínVilloriaTablao.



COLLECCIÓN D'ETIQUETES

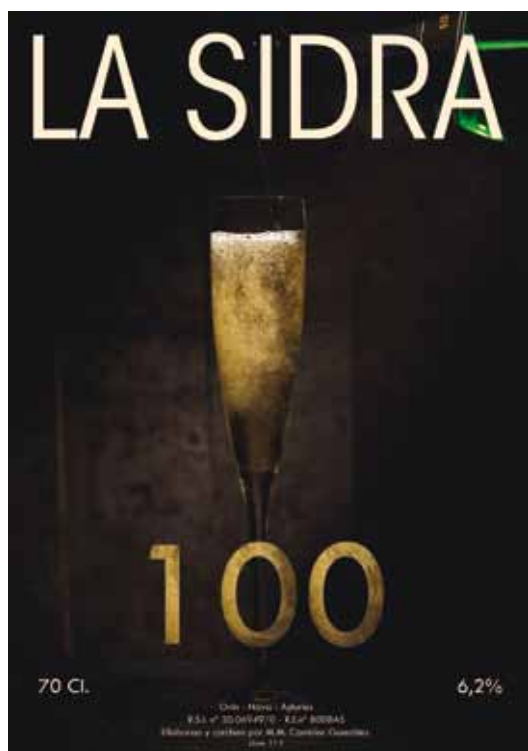
Nueva entrega de la colección.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



Buen Ambiente

Bona Sidra

Bona Xinta

GASCONA

EL BULEVAR DE LA SIDRA

ASOCIACIÓN DE SIDRERÍES DE LA GASCONA D' UVIÉU

ASTURIES

*De chigre
a chigre*



Sidrería Alonso

REAPERTURA

Melquiades Álvarez 67
La Felguera. Llangréu
T. 985 680 183



Veceros entrando a la folixa de reapertura.

La Sidrería Alonso torna a les manes de la familia que dirixe'l llagar del mesmu nome, tres cerca de tres años nos que tuvo otra direición. La idega ye recuperar el bon ambiente y la calidá de serviciu que carauterizaba esti establecimientu dende los sos anicios.

El llagar Sidra Alonso torna a abrir les puertes de la so Sidrería en La Felguera (Llangréu), recuperando asina la xestión direuta d'esti emblemáticu chigre que dende'l mes pasáu, torna a ufiertar a los veceros el serviciu avezáu.

Esto inclui non solo una perbona sidre, sinon una carta afayaiza, con platos abondosos y precios bien curiosos, tolo que xunció al saber facer y l'atención que-yos ye propia, fai imprescindible pasar per ellí.

Nesta ocasión ye Javier Díaz Camblor, fiu de Xune

Díaz, quien apurre la fuerca y l'entusiasmu necesarios pa entamar esta nuea etapa, yá que foi elli quien tomó la decisión de reabrir la Sidrería del Llagar Alonso en Llangréu.

“La idea ye la de seguir el camín trazáu na anterior etapa y que tan bien pintó. Seguir ofreciendo un bon serviciu, echando la sidre, con un bon tapéu, con poques coses pero bien preparaes...” declara Javier, quien reconoz que, seique acaben d'abrir, yá tán notando cómo vuelve a parar per ellí muncha xente “de los d'enantes”.



La familia completa; Javier Díaz Cambor (a la zorca) sedrá quien lleve les riendas de la Sidrería del Llagar Alonso na so nueva temporada.

En cuantes a la sidre, nun podemos tener meyores referencies: direutamente dende'l so llagar n'Ovín, Nava, traen la so sidre, precisamente la que vien de ganar el premiu a la mejor de les participantes nel Festival de La Sidra de La Felguera.

Como llagareros, el respetu y mimu a la sidra dase por supuestu, y la llarga esperiencia aseguren que va tar, además, bien echao.

La carta, como decíamos anantes, nun ye muy amplia, pero si mui bien escoyía, de sabores caseros, pensada sobre tou pa picar tranquilamente demientras se tomen unes botellines, recomendándonos comu especialidaes los chopitos con xamón y les patates al estilo llagar; arriendes de la carta, los fines de semana siempre ufren dalgunos platos diferentes, pa variar un poquiñín, asina como dalgunos postres caseros.



Chigre en La Felguera: 984181513
Llagar en Nava : 985717428
www.Sidra-Alonso.com
sidralonso@telefonica.net
Sidromovil -627976920

C/ CAMINO REAL 11 - COLLOTO - OVIEDO
Tlf. 985 79 48 47 - Fax 985 79 13 18
www.llagarherminio.com | llagar@llagarherminio.com

De chigre
a chigre



Casa Saritah

SIDRERIA MERENDERO

Roberto González Huerga
Crtra. Xixón - La Pola Sieru. AS 248, n.º. 2412,
Granda d'Arriba, La Iglesia
T. 985 136 046



Veintidós años en la hostelería y cinco como cocinero en la empresa de Catering de lujo Balbona avalan la trayectoria de Roberto González Huerga, propietario de la recientemente inaugurada Casa Saritah.

Una espicha inaugural regada con abundante sidra Menéndez fue el pistoletazo de salida con que este joven hostelero abrió sus puertas el pasado cuatro de abril.

Con una estética tradicional asturiana, este nuevo establecimiento está ideado para satisfacer las necesidades de un amplio público.

Una extensa terraza y un merendero tradicional invitan al visitante a pasar una tarde agradable y tranquila, donde mayores y niños encuentran un punto de esparcimiento. Además, y para facilitar la atención al cliente, desde este verano el merendero contará con una barra independiente dotada de enfriadores específicos de sidra y personal exclusivo para atender al público.

Aunque no sólo las familias pueden disfrutar de estas instalaciones exteriores, puesto que uno de los atractivos del lugar es su capacidad para celebrar espichas, evento para la que ya tienen varias demandas -una de ellas para cerca de trescientas personas- pese al poco tiempo que Casa Saritah lleva rodando.

Aparte de espichas, la celebración de eventos como comidas de empresa y comuniones son posibles, contando para ello con comedor interior. Seis son los menús ofrecidos por ahora para estas celebraciones, a los que hay que añadir el menú infantil. Como cocinero,

Roberto González conoce la importancia de ofrecer al cliente menús especiales para personas con problemas nutricionales, por lo que la inclusión -previo aviso- de alimentos específicos para personas con trastornos (alérgicos, celíacos...) es una realidad dentro de su carta gastronómica. Cabe destacar además que contrariamente a lo que sucede en algunos establecimientos, aquí los comensales pueden tomar sidra durante la comida en todas sus instalaciones.

La cocina que Casa Saritah ofrece es mayoritariamente tradicional, y es Roberto quien está al frente de la misma. Como plato especial nos recomienda los lomos de lubina a la sidra, especialidad que conjuga lo mejor de la tierra y del mar de Asturias, y que fusiona la tradición de los fogones con la modernidad de la elaboración. Para una comida más informal la recomendación son *cebollas rellenas* de bonito. Otra de las especialidades son las carnes, donde destacan las preparadas a la parrilla. Si lo que queremos es tapear, la oferta también es



El comedor ta decoráu con imaxes del Llagar de Menéndez.

variada y amplia, siendo los chipirones afogaos una de las tapas que el propietario nos recomienda.

En relación al tema de la sidra, -sobre la cual opina que la demanda está al cincuenta por ciento frente a otras bebidas- el propietario ha cuidado todos los detalles. Aunque la selección de la marca la tenía clara de antemano (**Menéndez**, con la cual había trabajado con anterioridad), el hostelero evita que la bebida sufra variaciones de temperatura, tanto en almacenaje como en servicio, contando con enfriadores y recursos que hacen que ésta se sirva adecuadamente.

Al escanciado le concede gran importancia, contando entre el personal con profesionales que se encargan de su servicio; sin embargo, y aunque contrario a los escanciadores eléctricos, Roberto se plantea la posibilidad de incluirlos en su negocio -destinado su uso al comedor exclusivamente- frente a la demanda de los mismos por parte de la clientela.

Estas atenciones al cliente, la amplia oferta gastronómica y el cuidado de la sidra, sumado a las interesantes y cómodas instalaciones auguran una larga trayectoria para Casa Saritah.



Casa
SARITAH

sidrería
merendero

Ctra. Gijón, Pola de Siero - AS 248, Nº 2.412 · 33391 Granda de Arriba, La Iglesia - GIJÓN - Tlf. 985 13 60 46



COASA

PRODUCTOS ARTESANOS ASTURIANOS

Ctra AS-17, Km.29,8 - Fonciello. Sieru
Teléfono 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, sofitando les nuses señes d'identidá.

Participen d'esta ilusión toos y ca un de los sos socios, pequeños productores espartios 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 convirtióse 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 con experiencia en comedor y echador de sidra. Se precisa. Buena presencia. Pido seriedad. Tel. 671288870

CAMARERO/A se busca para sidrería en el centro de Xixón. Experiencia en sidra y comedor. Llamar de 10 a 17 h., Tel. 674304695

CAMARERO/A, se necesita, que sepa echar sidra, con experiencia, para sidrería en Xixón. Tel. 656772780

CAMARERA, se ofrece para extras o continuo, en Avilés o alrededores. Echar sidra, comedor, barra. Tel. 633075745

CAMARERO asturiano de 34 años, busca empleo en sidrerías de Xixón. Echando bien la sidra. Muchas ganas de trabajar. Tel. 669070461

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

CAMARERO fines de semana Xixón, cercanías. Coche propio. Disponibilidad total. Barra, comedor, echo sidra. Tel. 625950803

CAMARERO fines de semana. Xixón. Barra, comedor, echo sidra. Disponibilidad total. Coche propio. Tel. 625950803

CAMARERO para extras y fines de semana. Se ofrece. Mucha experiencia en banquetes, menús, carta, sidra.. Soy amable y servicial. Me desplazo. Soy asturiano, 45 años. Tel. 626903983

CAMARERO, escanciador de sidra, restaurantes... Chico de 35 años busca empleo en Uviéu. Tel. 650103533

CAMARERO, reparto. Chico de 25 años busca trabajo en Uviéu o alrededores. Mucha experiencia y sabiendo echar sidra. Disponible tiempo completo. Vehículo propio. Tel. 620851771

CAMARERO. Chico serio y responsable, con estudios realizados

en la escuela de hostelería, se ofrece para trabajar en Xixón. Escanciador de sidra. Tel. 664115363

CAMARERO. Se ofrece chico joven para puesto de camarero. Experiencia en barra, mesa y sabiendo escanciar sidra. Serio, puntual y muy trabajador. Preferiblemente para Carreño o alrededores. Tel. 664521541

HOSTELERÍA. Joven responsable y eficaz se ofrece para trabajar. Escanciador de sidra, ayudante de cocina, limpieza, fregaplatos, copas y otros, con experiencia en el sector de la hostelería. Tel. 653012428

LLAGAR-ALMACÉN de sidra. Chico serio y responsable, se ofrece para trabajos en lagares y almacenes de sidra. Cuento con 9 años de experiencia en el oficio y tengo referencias. Días sueltos o continuo. Corchar y etiquetar, recogida de manzana, mayado, reparto y trabajos propios del llagar. Tel. 618722769

MATRIMONIO mediana edad, se ofrece para pueblos de Asturias. Él camarero y escanciador de sidra, ella cocinera, carnicera. Conocimientos de pescadería y repostería. Tel. 618414267 y 689958710

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

BOTELLAS de sidra con caja. 20 cajas. A 8 €. Tel. 619428011.

BARRICAS de roble americano especiales para fabricar orujo de sidra. Se venden dos, una de 3 litros y medio y otra de 5 litros. 50 euros las dos. Tel. 658590896

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

BOTELLAS de sidra achampanadas, vacías. A 0,20 €/botella. Tel. 687884590

BOTELLAS de sidra, nuevas. A 0,25 €. Tel. 669271170

BOTELLAS de sidra, vacías. Vendo unas 1.000 unidades. Precio a convenir. Tel. 637355576

BOTELLAS viejas de sidra. Corchadas. Vendo para vinagre. Tel. 985799052 y 628860591

CAJAS de sidra con o sin botellas. A 8 € con botellas y a 5 € sin botella. Villaviciosa. Tel. 669271170

DEPÓSITO de acero inoxidable, sirve tanto para sidra como para vino. Capacidad 200 litros. Tel. 666648440.

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

ENVASES para embotellar sidra. Tel. 985082462

LLAGAR de sidra de 1 m³, para cuatro o cinco sacos de manzana. Estructura de hierro. Base de acero inoxidable y paredes laterales de madera de roble. 700 €. Tel. 658590896

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

LLAGAR con capacidad para 16 sacos de manzana. Se vende en 2.000 €. Tel. 985674175 y 985707495

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

SIDRA natural, casera. Se vende. Tel. 646037481

SIDRA. Barrica de sidra de 150 litros, para embotellar o embotellada. Se puede probar. Tel. 985393806 y 685856683

SIDRA. Recojo a domicilio. No apta para beber. T. 657082010

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

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

VINAGRE de sidra. Vendo 200 litros. Tel. 610033037

HOSTELERÍA. Se vende enfriador de sidra, máquina registradora. Tel. 671801045

SIDRA natural, casera. Se vende. Tel. 646037481

AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA.
Ciriñeu. T. 985 94 46

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. Maraño, 1. T. 9848327 / 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

**CASA GERMÁN (LLAGAR
GERMÁN)**
El Carmen 53
Villalegre, Avilés
T. 985 57 10 12
Menu diario

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
Gurullos / Grullas
Muñiz

REST. PARRILLA LA CAVERNA
Gurullos 42
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 Tárano, 5. T. 985 849 477.
Cortina y Villacubera

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

SIDRERÍA VEGAR EDONDA
Río 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

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

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

Sidrería EL LLANTAR DETONY
Rafael Alberti 1
Arnao
T. 985532307
Especialidad en peixe y mariscu

COLUNGA

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

HOTEL ENTREVIÑES.
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
Sidreriaelrapido@hotmail.es
Buznego

CORVERA

CASA FERRERÍN.
Carretera Xeneral 21
Cancienes

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

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

CUAÑA

POLIASTUR.
Pol. Industrial Río 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 CABAÑÓN.
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
Pól. 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, Llanez,
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 Alvarez González, 20
T. 985 67 63 40
Sidra Menéndez

CASA ARCA
Julián 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
Molín 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 Escueles. 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.
Puerto 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

SIDRERÍA EL GUAJE
Río Cares, 31 . La Pola
T. 985 610 777

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.angleirur.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, Isidra 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 de l 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.

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

HOTEL LA PICONERA
La Piconera s/n
33569 Sardalla, Ució, 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. 985 857 43
www.ribadesella.com/alceu

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

RIOSA

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

SAMARTÍN DEL REI AURELIU

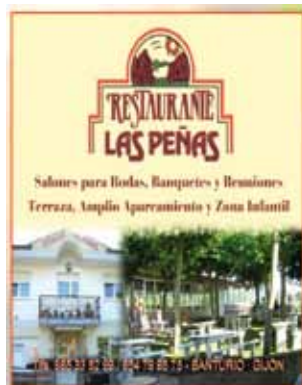
SIDRERÍA EL ZAMORANO.
Manuel G. Vigil, 11. L'Entregu.
Sidra Arbesú.

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 - Sotondio
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

BAR EL COTO
Alejandro Casona Nº 5 - L'Entregu
T. 619 411 019
Sidra Trabanco.

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 DE VIELLA
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 LOS 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. Felechés
T. 985 731 158

CASA NARCIANDI
Ctra. Carbonera 16
Altu La Maera. Sieru
T. 985 168 248
Sidra Riestra

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.

UVIÉU

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. 985210341.

SIDRERÍA LA PUMARADA.
Gascona, 6. T. 985200279.
Sidra Menéndez y Trabanco.

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.
Gascona, 1. T. 985203411.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA VILLAVICIOSA.
Gascona, 7. T. 985204412.
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.

VIVA LA PEPA.
Gascona, 2. T. 984 088 791.
Sidra Trabanco natural, Selección y
de caña

EL RINCÓN DE GASCONA.
Gascona, 3. T. 984 182 986.
Juanín, Vda de Palacios, Orizon y
Novalín.

SIDRERÍA ASTURIÉS.
Gascona, 9. T. 985210707.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL MATEIN DEL PARAGUAS.
Pza. del Paraguas. T. 985 20 07 09.
Vda. de Angelón.

SIDRERÍA EL MAYU.
Idefonso 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. 985220840. T. 985 22 02 07.
Vda. Palacios, Contruceces,
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. 985225959.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL TAYUELU.
Argañosa, 9. T. 985231815.
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. 985229971.
Sidra Menéndez.

REDE DE BIBLIOTEQUES DEL «PRINCIPADO»

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
Torres, Fanjul

BAR RESTAURANTE SOLARCO
Santu Mederu
Llatores
T. 985 630 015

SIDRERÍA ENTERRÍOS
Llamaoscura -La Manxoya
T. 985 79 61 06

SIDRERÍA SANTAMARINA
Sta Marina de Piedramuelle 39
T.985 78 05 22 / 985 78 06 05
Sidra El Gobernador.

SIDRERÍA ALBERTO.
La Lila 25
T. 985 089 122
Sidra Rocés, Ramos del Valle

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

YANTAR DE CAMPOMANES
C/ Campomanes 24
T. 985 20 83 82

EL RAITÁN.
Pza. Trascorrales 6
T. 985 214 218
Sidra Herminio y Zythos
www.elraitan.es

PARRILLA MONTEVEJEO.
La Rodada Nº 10, La Manxoya
T. 985 216 289.

SIDRERÍA EL PESO.
Vázquez de Mella Nº 74
T. 985 276 599

VALDÉS

SIDRERÍA EL PAREDANO.
Los Caleros 5
33700 L. Juarca
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.
Riánu, 22. T. 985 89 12 64.

SIDRERÍA EL BENDITU.
Pza. El Güevu, 29.
T. 985 89 27 96 / 629 927 447
Buznego, Villacubera, Zyt hos.

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, Zyt hos, 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.restauranteescorial.com

SIDRA EL GOBERNADOR.
El Gobernador, s/n.
T. 985 89 26 16.
www.sidragobernador.es

SIDRA FRUTOS.
Barriu Friuz, 28. Quinteles.
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.elsaico.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.
Cabuñes. T. 985 37 11 30.
Sidra Piñera.

SIDRA TRABANCO.
Llavandera, s/n. T. 985 136969.

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.
Cabuñes .

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.
Camín 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.

EL MESÓN DE AURELIO
Pintor Manuel Medina 18.
T. 984 392 754.
Sidra Trabanco, Trabanco
Selección, Peñón, Peñón
Selección.

L'ANDARIEGU
Cai Cuba 14
T. 608 138 625
Trabanco

BODEGA SIDRERÍA LA TORRICA
Av. Portugal 52
T. 985 358 039
Especialidá en llámpares.

LAS PERREONAS.
Cuba 13. La Calzada
T. 600 717 419 - 652 189
894
Sidra Riestra y Menendez



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.

Río 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 ASTURIANO

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 REQUXU.

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.

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 Guillhou, 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.

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 VILLADE 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

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 DETONI

L'Infestu 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.Sidreriaalacaley.com
Trabanco y Menéndez

SIDRERÍA LA NUEVA CALEYA

La Pola Sieru 3
T. 984 491 256
Trabanco y Menéndez

PARRILLA MUÑO

Feijó n° 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, n° 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. Rufó Rendueles, 3
T. 985 33 63 88
Sidra Peñón y Peñón d'Escoyeta

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.

Río d'Oru 3
T. 985 148 617

Aparte de colaboradores, suscriptores, Consejerías 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, BIBLIOTEQUES D'ASTURIÉS, 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, PARRÉS, 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, SOBRESOBIU, 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 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@restauranteelneru.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, PETRITEGI, 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 HUELGAS.
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 ECONDIDA.
MURCIA: LA SIDRERÍA ESCONDIDA / EL LAGAR DE DON PELAYO / CARMEN MARTÍNEZ FRUTOS.
NAFARROA: LA RUNA / LA SIDRERÍA.
OURENSE: CARROLEIRO.
PALENCIA: Asturias.
PONTEVEDRA: EL ESTRIBO / LAR DA SIDRA.
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.

La Sidra
 12 REVISTES AL AÑO (35 euros)

ENSAME SIDRERU
 Apartáu 4152, 33200 - Xixón.
 e-mail: lasidrainfo@yahoo.es

www.lasidra.net

NOME Y APELLIDOS.....
 DIRECCIÓN.....
 LLUGAR..... C.P..... TELÉFONU.....
 CONCEYU / PAÍS E-mail.....

BANCU, CAXA D'AFORROS Y Nb. CUENTA (20 díxitos)

Indicamos dende que número quies soscribite y si quies da algún número atrasáu.

Estes xestiónes tamién puen faerles per teléfonu 652 59 49 83 o per e-mail : lasidrainfo@yahoo.es

Alcordies colu dimpuestu na Llei 15/1999 de Protección de Datos, comunicámoste que tienes drechu a conocer, cancelar o reutilizar la información que te concierne recoyta nos nrosos ficheros. Si nun quies recibir comunicaciones o quies camudar o amular los tos datos, rogámoste que mos lo indiques per escritu a: Ensame Sidreru, Ap. 4152 - 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 Sopeña 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

Trabanco

*Sidra natural elaborada con
variedades de manzana asturiana
cosechadas en nuestras propias
plantaciones*

COSECHA PROPIA

100% NUESTRA