

LA SIDRA

Espublización del ensame sidreru

www.lasidra.as

Número 103 - Xunetu 2012 3€

**En toles
ocasiones...**

**III Salón de
la Sidra D.O.P.**

**Candás.
MAR EN CONSERVA**

Sidra casera

Nava ye sidra

SIDRAS CON

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SIDRAS DE ESCANCIAR

NOVALÍN



SIDRA ORIZÓN

PRAU MONGA



SIDRA ANGELÓN

RAMOS DEL VALLE



SIDRA FRAN

VAL D'ORNÓN



SIDRA
MENÉNDEZ

VAL DE BODES



LLAGAR
CASTAÑÓN

EL SANTU



SIDRA CANAL

ESCALADA



ASTURVISA

VALLE DE PEÓN



SIDRA
VALLINA

LLOSA SERANTES



Mª CARMEN
TRABANCO CAMÍN

MOLÍN DEL MEDIO



JOSÉ TOMÁS
MEANA

¿CÓMO RECONOCER LA ÚNICA SIDRA 100% ASTURIANA?

LLANEZA



LLANEZA
MARTÍNEZ

SOPENA



MARTÍNEZ
SOPENA HNOS.

EL CARRASCU



SIDRA ACEBAL

SOLAYA



SIDRA QUELO

VILLACUBERA



SIDRA CORTINA
CORO

ZYTHOS



LAGAR
HERMINIO

ZAPICA



SIDRA
BUZNEGO

PRADO Y PEDREGAL



LAGAR
LA MORENA



Sidra
de Asturias
WWW.SIDRADEASTURIAS.ES

WWW.INVESTIGANDOELORIGEN.ES





EN TOLES OCASIONES...	8
SIDRE NA MARCHA PRIETA	
III SALÓN DE LA SIDRA D.O.P.	10
DESCUBRIMOS LA SIDRE D'ASTURIES	
EMBAXAOR D'ASTURIES 2.012	
LES ISTITUCIONALES	
NAVA YE SIDRA	18
V PRUEBA DE SIDRA LA ISLA	28
CANDÁS: MAR EN CONSERVA	32
ENCAMIENTOS	36
SIDRA CASERA	38
SARIEGU	
LA MUDRERA	
CALDONES	
CANDANAL	
QUINTUELES	
AXENDA SIDRERA	48
NUEVA TIENDA SIDRERA EN FRANKFURT	50
NEMESIO MURILLO	52
PIONERO DE LA SIDRA ASTURIANA EN LA RIOJA	
ACTUALIDÁ	54
COLLEICIÓN D'ETIQUETES	68
DE CHIGRE A CHIGRE	70
CAMINO REAL DE LA SIDRA	
PRODUCTU ASTURIANU	72
COASA. Productos Artesanos Asturias	

ELECCIÓN NATURAL
www.sidrajr.es



LA SIDRA

Xunetu **2012**

Númeru **103**

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

ENSAME SIDRERU
Prendes Pando 11. Baxu
33207 Xixón - Asturias

lasidrainfo@yahoo.es
Tlf.: 652 594 983

3000 Ejemplares

Portada:

Xurde Margaride

(xurde@fotoperiodistas.org)



Redaición

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

Direutor Creativu de Publicidá

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

Semeyes

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

Otros collaboraores

Abel Martínez González, Alberto
del Pozo, Germán Busque, Inaciu
Hevia Llavona, Manolo Armayor
Rodríguez, Nora Marqués, Pablo
R. Guardado, Roberto González
Quevedo, Xuacu Fernandi Güerta,
Alejandro Riesco Rocés, Manuel G.
Busto, Daniel Pedrayes,

Dellegáu européu

Eduardo Vázquez Coto
eduardocoto@lasidra.as

Dellegáu Estáu español

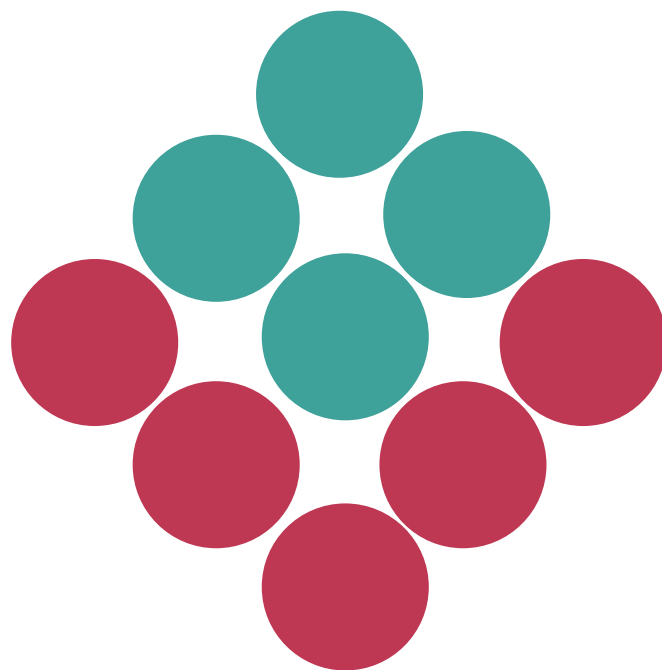
Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

www.lasidra.as

info@lasidra@gmail.com

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





Instituto Reumatológico

Dr. Marcos Marqués

www.institutoreumatologico.com

c/ Uría 19 - 1º izda

T. 985 27 06 73

33001 OVIEDO / UVIÉU

c/ Instituto, 17 - 1º A

Tel. 985 35 61 35

33201 GIJÓN / XIXÓN

Carreño Miranda 11 - 5º C

Tel. 985 52 11 32

33400 AVILÉS

CENTRO COLABORADOR CON LA EUEF DE LA UNIVERSIDAD DE OVIEDO

LA SIDRA DIXITAL / LA SIDRA DIGITAL

Comu seguir a LA SIDRA al traviés del to ordenaor / *como seguir a LA SIDRA a traves de tu ordenador*



FACEBOOK
(www.facebook.com/lasidrainfo)

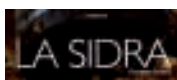
LA SIDRA afáyase tamién en Facebook, de tala miente que los fans de la revista cunten con un espaciu pa charrar. Arriendes d'ello, LA SIDRA unvía de contino anuncios sidreres pa que tol mundiu puea tar sollerte a l'actualidá sidrera.

¡Yá somos más de 11.600 fans!

FACEBOOK
(www.facebook.com/lasidrainfo)

LA SIDRA se encuentra también en Facebook, de tal manera que los fans de la revista cuentan con un espacio para charlar. Además, LA SIDRA envía de forma continua anuncios sidreros para que todo el mundo pueda estar al tanto de la actualidad sidrera.

¡Ya somos más de 11.600 fans!



WEBSITE
(www.lasidra.as)

Visita la ueb principal de LA SIDRA pa recibir información global sobre la sidre, l'actualidá sidrera y les nuses iniciatives y convocatories.

Bibliografía sidrera, tasties, concursos, tienda de productos sidreros...

WEBSITE
(www.lasidra.as)

Visita la web principal de LA SIDRA para recibir información global sobre la sidra, la actualidad sidrera y nuestras iniciativas y convocatorias.

Bibliografía sidrera, catas, concursos, tienda de productos sidreros...



MAIL
(info@lasidra.as)

Corréu activáu de contino, pa contactar direutamente con nós, y la posibilidá d'apautase al grupu de noticies LA SIDRA y recibir información sidrera de mena presonalizada.

MAIL
(info@lasidra.as)

Correo activado de forma continua para contactar directamente con nosotros, y la posibilidad de apuntarse al grupo de noticias LA SIDRA y recibir información sidrera de forma personalizada.



REVISTA LA SIDRA
(www.issuu.com/lasidra)

Les ediciones de la revista LA SIDRA tan disponibles on line pa que pueas esfrutales dende cualisquier parte'l mundiu.

Ca nueu númberu recibe miles y miles de visites!

REVISTA LA SIDRA
(www.issuu.com/lasidra)

Las ediciones de la revista LA SIDRA estan disponibles on line para que puedas disfrutarlas desde cualquier parte del mundo.

Cada nuevo número recibe miles y miles de visitas!



FLICKR
<http://www.flickr.com/lasidra/>

Espaciu habilitáu pa que tolos amantes de la sidre y de la fotografía puean compartir les sos semeyes y les sos esperiencias nestes dos guapes artes.

FLICKR
<http://www.flickr.com/lasidra/>

Espacio habilitado para que todos los amantes de la sidra y de la fotografía puedan compartir sus fotografías y sus experiencias en estas dos bellas artes.

En toles ocasiones...

SIDRE NA MARCHA PRIETA



Un culín, pa enfrescar les barricaes.

N'Asturies la sidre ye insepartable de la folixa, de l'allegría, del compartir y de les celebrations. Pero tamién de la llucha diaria, del compañerismu, del trabayu... porque pa un asturianu, la sidra ye parte'l camín, parte de la vida.

Poro, onde hai un asturianu, hai una botella sidre... tamién nes barricaes, nes marches mineres y nes playes puerques de galipote.



Imaxes del conflictu mineru.



La mina y la mar son parte del nuesu paisaxe ya'l nue-su paisanaxe, de la nuesa hestoria y la nuesa identidá. Igual que se mos fae impensable maxinar una Asturias ensin sidre, cuéstanos pensar nuna Asturias ensin mineros y pescaores.

Los homes y muyerés que salieron esti branu a defender les cuenques mineres llevaben la esperanza de munchos al llombu, y pa con ella nun faltó la sidre.

Un culín pa enfrescar una barricada, una espicha pa descansar, dempués del primer tramu pela autovía, camín de Madrid, o los bollos preñaos con sidre colos que recibieron a los mineros al aportar, al son de gaites, al Alto del León, ya nes etapes finales.

Mesmo en mediu de la llucha, estos homes y muyerés, asturianos a la fin, alcontraron siempres el meyor momentu pa tomar unos culinos.

Y como nun podía ser d'otra manera, tenemos costancia de que nes llabores de llimpieza del fuel na costa asturiana, la sidre tamién agabitó pa facer más llevaeres les llargues hores de trabayu.

Sidre, mina y mar... Asturias.

La Bodega de Agustín

PINCHOS Y TAPAS VARIADAS

Plaza de Carbayedo, 4 • 33402 AVILÉS
Tlf. 985 51 10 88

TALLERES CAMBLOR, S.L.
Avilés

TALLERES CAMBLOR

Servicio Multimarca
SERVICIO RÁPIDO DE CHAPA Y PINTURA
(con cita previa reparación en el día)

Demetria Suárez, 12
33401 Avilés (Asturias)
Tlf. 985 562 125
Cristian 626 585 760

El Chigre de Illas

LA CALLEZUELA, 47
TLF. 985 506 140

Descubrimos la Sidre d'Asturies



Semeya de familia, cola representación de los llugares participantes nel Salón.

III Salón de Sidre D.O.P. Xixón





Brindis oficial cola sidre institucional esplumoso Martínez Sopeña.

El Conseyu Regulaor de la Denomación d'Orixe Protexía Sidre d'Asturies vien de facer en Xixón la presentación oficial de la so collecha 2011.

Arriendes d'ello, nesti actu de presentación desvelóse'l misteriu qu'esti añu pesaba so les sidres istitucionales que representarán a la D.O.P. nel 2012, honor que recayó na Sidre Natural **Prau Monga**, na esplumosa **Emilio Martínez** y na de mesa **Españar**.

La collecha 2.011 presentóse con una valoración de "perbona", ya que, tal como remembró Eloy Cortina -Presidente del Conseyu regulaor de la D.O.P. a estos altores del añu superóse ya la entrega de 600.000 contraetiquetes, cifra que rebasa nun 5% la del añu pasáu peles mesmes feches.

Tamién s'amosaron satisfechos cola calidá de la sidre, que definieron como "fresca, con arumes afrutaos y llimpios, con un tastu nel que prevalez el calter ácedu de les nuses variedaes que, combinao con una cierta astrinxencia y un puntu de carbónicu, conviden a seguir bebiendo".

III Salón de Sidre D.O.P. Xixón





El Campión d'echaos 2.011, Pablo Álvarez, nun paró d'echanos culinos con D.O.P.

Lo cierto ye que, si bien la calidá yera francamente bona, ye arriesgáu buscar una definición común pal tastu de más de trenta productos. Arriendes d'ello, notábase que non toles sidres presentaes taben nel mesmu puntu de mauración, demientres la mayoría ya taben bien feches, a dalgunos entá yos faltaba un plizcu, presentando un tastu un poco tienru, daqué perfectamente comprensible si consideramos los estremaos ritmos de mauración que siempre se dieron en función de la fastera d'Asturies de la que temos falando.

Al actu acudió una bayurosa representación institucional, participando na presentación Pablo Álvarez Cachero, Direutor de Desendolcu Económicu del Ayuntamientu de Xixón, María Jesús Álvarez, Conseyera d'Agroganadería y recursos autóctonos, y Tomasa Arce Bernardo, Directora de Agroalimentación y Desendolcu rural, asina como una representación del SERIDA y de la Fundación Caja Rural.

Anguañu hai 26 ellaboraadores de sidre inscritos na D.O.P. 268 productores de mazana de sidre D.O.P. y 590 hectáries dedicaes n'esclusiva a les sos pumaraes.

Esti añu iscribiérense 130 hectáries de pumares y dos llagares nuevos a la D.O.P. En total, ficiéronse 1.856.700 lilitros de sidre.



Echando un culín de Prau Monga, sidre institucional 2.012.

EL MALLU del INFANZÓN SIDRERIA - MERENDERO ABIERTO TODOS LOS DIAS MENÚ DIARIO PARRILLA DE LEÑA • COMUNIONES • BAUTIZOS • CUMPLEAÑOS • ESPICHAS CORDERO Y COCHU A LA ESTACA LOS DOMINGOS Ctra. Peón, As 331, 276 Alto del Infanzón - Gijón (desvío a Peón, cementerio Deva) Amplia terraza 985 13 50 30	de Tapas por EL MALLU SIDRERIA desde 3€ de domingo a jueves Tapeamos, excepto víspera de festivos MENÚ DIARIO ABIERTO TODOS LOS DIAS • COMIDAS PARA GRUPOS C/. Pola Siera, 12- Gijón 985 31 94 10 984 19 28 65	EL OTRU MALLU SIDRERIA Amplios salones • ESPICHAS • GRUPOS • TODO TIPO DE CELEBRACIONES MENÚ DIARIO ABIERTO TODOS LOS DIAS C/. Sanz Crespo, 15 Gijón 985 35 99 81
---	--	---

Embaxaor d'Asturies 2.012



Javier Villa recibió un exemplar del postrer número de LA SIDRA.

Del tonel de la collecha, amás de sidre, salió el que sedrá l'embaxaor de la sidre fuera d'Asturies durante tou esti añu: Javier Villa, quien recalcó la necesidá de "facer patria por Asturies" y d'esparder el conocimientu de la sidre asturiana fuera'l país. "Vas a cualquier parte del mundiu y ves un restaurante xaponés, un italianu, un chinu... pero ye difícil dar con un asturianu".

Por representar a Asturies dientru y fuera de les nubes fronteres, por ser exemplu del esfuerciu lleváu al estremu nos sos éxitos deportivos y ser "un espeyu pa la mocedá, que son los biltos del futuru", concedióse-y al pilotu Javier Villa la distinción d'Embaxaor de la Sidre d'Asturies 2.012.

Al embaxaor anual de la sidre desíxense-y tres cualidaes: esfuerciu, ilusión y emoción, tanto nel so día ente día comu na representación d'Asturies y de la nueva sidre.

Con namás que 23 años, esti pilotu lleva ya 10 años pasando'l nome d'Asturies pelos circuitos de velocidá, na Fórmula 1, GP2, NASCAR, Mundial de turismos, Formula 3... 230 carreres, 90 podiums y más de 50 victories dan bona cuenta del so valir esportivu.

Sicasí, elli nun escaez los sos orixes, seique reconoz que cuando ta fuera d'Asturies ye difícil conseguir un culín de sidre.

"Asturies identifícase cola sidre y la fabada, pero fuera d'equí nun se topa. El visitante vien, gusta-y lo que ve, lo que bebe, pero cuando torna a casa nun tien una continuidá, escaezse de la nueva sidre"

No que cinca a la D.O.P. Sidre d'Asturies, Javi considera que'l tener esta marca de calidá permite que la nueva sidre gocie d'una mayor visibilidá exterior, ufriendo una imáxen de mayor calidá y seriedá a la sidre asturiano.



Testu: Lluía Fernández Marqués.
Semeyes: XurdeMargaride, cediespoladOP

III Salón de Sidre D.O.P. Xixón



Por supuesto, LA SIDRA tuvo allí, prebando sidre y recoyendo pa los nuegos lleectores tola información.



Les Istitucionales

Martinez Sopena fizo duplete, xunto a Viuda de Angelón y Lisardo Álvarez García recibió la distinción al Productor.



Pedro Álvarez Cachero entregó la distinción de la mejor sidre esplumoso.

Faciendo honor a la nueva promoción de la D.O. , que, remembremos, ta dedicada a Sherlock Holmes y a los misterios ensin resolver, les marques que representarán esti añu a la D.O como sidres istitucionales fueron una incógnita pa toos fasta'l momentu mesmu de la entrega de les distinciones, lo que fizo muncho más emocionante l'actu.

Nel actu de presentación de la collecha desvelóse finalmente'l misteriu qu'esti añu pesaba so les sidres istitucionales que representarán a la Sidra con D.O.P. nel 2012.

Nesta ocasión, contrariamente a lo que se venía faciendo n'años anteriores, el resultáu de les tasties desendolcaes polos espertos de la mesa de tastia nun se desveló darréu de tomar la decisión, sinon que se reservó la sorpresa pal Salón, un detalle que caltuvo la emoción y la dulda fasta'l final, daqué que resultó mui propio dientru la nuea campaña de promoción recién inaugurada pol Conseyu, "Investigando l'Orixe".

Finalmente, l'honor de ser la sidra mejor valorada pa representar al Conseyu Regulaor demientres el prósimu añu recayó en tres marques, correspondientes a los llagares de Viuda d'Angelón y Hermanos Martínez Sopena.

Esti caberu llagar tuvo la duple alegría de ver reconocés la so sidre esplumosa, **Emilio Martinez** y la de mesa, **Españar**.

Pel so lláu, el Llagar Viuda de Angelón recibió con orgullu la noticia de que **Prau Monga** fuere escoyía como Sidre Natural Istitucional 2.012.

Pa finar, Lisardo Álvarez García recibió una distinción



El representante de la Fundación Caja Rural entregó la distinción a la sidre de mesa.



Tomasa Arce colocó l'espetu conmemorativu de la ocasión al representante de Viuda de Angelón.

como productor de mazana de sidre, pola so dedicación al campu, la so apuesta pola D.O.P. y la so defensa del sector productor de mazana.



Testu: Llucía Fernández Marqués.
Semeyes: Xurde Margaride.

III Salón de Sidre D.O.P. Xixón



Mª Jesús Álvarez coloca l'espetu a Lisardo Álvarez.

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



Vendiéronse alrodiu los milenta vasos.

Casi cuarenta llagareros se dieron cita en Nava para optar a uno de los más prestigiosos premios de sidra natural hecha en Asturias.

Nombres como Estrada, Orizón, Roza, Viuda de Angelón, Zapatero, Pomar, El Piloñu o Foncueva, una de las vencedoras del pasado certamen.



**XXXV Festival
de Sidra
NAVA**



CARPINTERÍA METÁLICA
R. Bayón

**HIERRO • ALUMINIO Y PVC
PORTONES SECCIONALES**

**18 % DE DESCUENTO
EN PORTONES SECCIONALES**

Polígono La Tejera, Villallana (Lena)
656 828 145



Entrega de la etiqueta más guapina al Llagar Zapatero



Los pañuelos verdes, seña del festival navetu.

La seña de salida de este importante festival se dio una semana antes del “día grande” con la inauguración de la exposición fotográfica “La Cultura de la sidra en fotos”, del fotógrafo Juanjo Arrojo. Junto con ésta y a lo largo de la semana, a modo de precalentamiento del Festival, una serie de charlas, conferencias y exposiciones acercaron a la sidra a los interesados.

Los orígenes de la sidra, los rituales de consumo, la importancia de la bebida frente al turismo, el sector manzanero, o su presencia en la cultura popular fueron algunas de las conferencias ofrecidas durante estos días. Entre los ponentes encontramos nombres conocidos, como Susana Ovín (campeona de escanciado), Luís Benito García (Historiador y autor del libro *Beber y saber, una historia cultural*) o José María Osoro, ex Presidente de la Asociación de Llagareros y Concejal de Festejos.

También, y como ya viene siendo una tradición, la Asociación Sidrastur organizó la exposición de etiquetas de sidra de Nava y de la Comarca de la Sidra, que puede ser contemplada en el Museo de la Sidra hasta el día 18 de este mes. Este mismo grupo, fue el encargado de entregar el premio “etiqueta más guapina”, galardón que recayó en la nueva imagen de Sidra Zapatero.

Para la mayoría de los asistentes el interés de este festival, que ya va por su treinta y cinco edición, se centra en la prueba de sidra, que este año comenzó el jueves con la preselección de las sidras en los soportales del Museo de la Sidra. Al mismo tiempo, en la Plaza Manuel Uría, varias actividades como Teatro o la actuación de la orquesta TeKila animaron al visitante como viene siendo tradición.

Curiosamente el viernes, ya en la antesala de lo que



TECHNAVA, el festival de música electrónica celebrado la noche del viernes, acapara la atención del público más joven.

Por otra parte Sidra Zapatero se hace con el galardón “Etiqueta más guapina” organizado por Sidrastur.

es el día grande del Festival no se realizaron apenas actividades directamente vinculadas a la sidra o a la cultura asturiana, siendo las actuaciones de Celtas Cortos y el festival de música electrónica TECHNAVA los platos fuertes del día.

XXXV Festival de Sidra NAVA



Vasu conmemorativu.

Centrándonos ya en el día “grande”, con la prueba de la sidra, el Concejal de Festejos del Ayuntamiento, José María Osoro, resaltó la calidad de los participantes de este año, a la que describió como “bastante alta”, remarcando al mismo tiempo que en ediciones anteriores se presentaron sidras “más flojas”.

Pasaban de las doce del mediodía del sábado cuando los diez jueces, (presididos por Maximino Villarica) tras una cata a ciegas de dos rondas determinaron su veredicto.

De los casi cuarenta participantes, sólo ocho pasaron a la final, y fue el **Llagar Foncueva** quién se alzó con el máximo galardón.

El segundo premio se fue para **Sidra Menéndez**, de Xixón, y el tercero para **Sidra Fran**, de Llugones. La mejor sidra hecha en Nava fue para **Viuda de Corsino**. También valoró positivamente la amplia presencia de llagareros en el certamen, que en otras ediciones no superaban la treintena y que en esta ocasión sumaron treinta y ocho, con representaciones de todos los

concejos sidreros del país.

Con este aumento tanto de llagareros como de calidad, los organizadores esperan que el festival siga desmarcándose como uno de los más importantes, tras el descenso de popularidad sufrido hace unos años. El tema de la calidad sidrera ha sido una de las mayores preocupaciones de los organizadores del Festival, por lo que en estas últimas ediciones se han volcado en ofrecer un producto en óptimas condiciones, como corresponde a un concejo cuyo motor económico es precisamente la sidra.

Respecto a la asistencia de público, las expectativas se cumplieron, - pese a que la lluvia desanimó a bastantes posibles visitantes- tanto el viernes como durante la tarde del sábado, donde los asistentes, tras la compra del vaso, pudieron probar, no solo la sidra vencedora del Festival, sino muchas otras “que no desmerecen ni en calidad ni en gustos” tal y como declaraban algunos de los presentes, a los que les costaba bastante decantarse hacia una u otra sidra.

El Llavianu
Restaurante • Sidrería
Llagar de sidra propio para grupos.

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

Donostia-Castell de Leizor
Al lado de la gasolinera de Viesques
Super

Tel: 984 49 21 13

SIDRERIA
YUMAY
MARISCOS - PARRILLA

PARKING PRIVADO

www.sidreriayumay.com

© Rafael Suárez, 7 • Villalegre (Asturias) - TEL: 985 57 04 26 Fax: 985 57 90 19 • sidreriayumay@sidreriayumay.com

XXXV Concurso de escanciadores de Nava

LA CLASIFICACIÓN TRAE AIRES DE ULTRAMAR



Siempre a la gueta'l culín perfechu.

Cada vez es más frecuente en los concursos de escanciado la presencia de echadores foráneos. En esta XXXV Edición del Concurso Internacional de Echadores de Sidra de Nava, los tres premios se fueron para Hispanoamérica.

En total fueron veinticinco los concursantes que quisieron probar suerte en el que se considera uno de los más emblemáticos concursos de escanciado, siendo muchos de los participantes de origen extranjero.

El primer premio fue para el colombiano **Jason Franco**, de 23 años y que lleva tres trabajando como camarero. Pese a su corta trayectoria en la hostelería, el colombiano, de las sidrerías El Madreñeru y Manolo Jalín ostenta en su haber algunos premios de escanciado.

Él asegura que su éxito se lo debe a su maestra, la también campeona (y una de las mejores escanciadoras de Asturias) Loreto García. En este concurso obtuvo 82 puntos en total de los tres parámetros puntuables: tiempo empleado (un minuto exacto es el tiempo óptimo), el estilo y lograr cinco culinos de 120 centímetros cúbicos, los tres parámetros darían lugar a los culinos perfectos, objetivo este último que aún no se ha logrado.

Tras recoger su trofeo y los cuatrocientos euros con los que está dotado este premio, Jason pasó el resto de la tarde trabajando entre botellas, eso sí, ampliamente satisfecho y aceptando todas las felicitaciones del público y de sus compañeros.

Christian Wilkin Aquiles, de nacionalidad dominicana y empleado en la sidrería xixonese El Otru Mallu, fue el segundo clasificado; no es la primera vez que se queda en puertas, puesto que ya obtuvo el primer premio en este certamen en 2010 y el tercero en 2011. Su compañero de trabajo en El Otru Mallu, el ecuatoriano **Jorge Vargas** fue el tercer premiado en el concurso.

Pablo Álvarez, uno de los jóvenes escanciadores asturianos con más logros en los concursos y campeón de la anterior edición del Campeonato de Escanciadores, tuvo mala suerte en esta ocasión, quedando clasificado en cuarto lugar, por delante del venezolano **Ali Ernesto Moncayo** y de **Susana Ovín**, que ganó el premio local. La sidra escanciada fue Prau Monga, la sidra con Denominación de Origen Protegida producida por el naveto Llagar Viuda de Angelón.

CLASIFICACIÓN CONCURSO

- 1.- Jason Franco (El Madreñeru, La Pola Sieru)
- 2.- Willkin Aquiles (El Otru Mallu, de Xixón)
- 3.- Jorge Vargas (El Otru Mallu, de Xixón)
- 4.- Pablo Álvarez (La Morena, Sieru)
- 5.- Aly Moncayo (La Cata del Milán, Uviéu)
- 6.- Susana Ovín (La Barraca de Nava)
- 7.- Pablo Suárez (El Otru Mallu, de Xixón)
- 8.- Laura Ovín (La Barraca de Nava)
- 9.- Jonathan Trabanco (El Madreñeru, La Pola Sieru)
- 10.- Alberto Truchado (Independiente de Uviéu)

CLASIFICACIÓN GENERAL

1.- Pablo Álvarez	49
2.- Willkin Aquiles	48
3.- Jason Franco	33
4.- Alberto Truchado.	30
5.- Jorge Vargas	30
6.- Aly Moncayo	29
7.- Pablo Suárez	27
8.- Jonathan Trabanco	18
9.- Henry González	17
10.- Nekane Martínez	15

**XXXV Festival
de Sidra
NAVA**




Foncueva

LA MEJOR SIDRA DE ASTURIAS.



Celestino nel so llagar.

La saregana Sidra Foncueva vuelve a ganar, en el XXXV Festival de la Sidra de Nava, el Título de "La Mejor sidre d'Asturies" 2.012 .

Diez jueces determinaron el veredicto: Sidra Foncueva, del Llagar Foncueva, en Sariegu, obtuvo el premio a la mejor sidra natural hecha en Asturias.

Para Celestino Foncueva (Cele), llagarero, el premio no le es desconocido, ya que es el segundo año consecutivo que su sidra obtiene el galardón.

En su opinión, la obtención del mismo depende tanto de la calidad de la sidra como de la suerte, idea discutible en este caso puesto que no queda duda de la calidad de la bebida presentada. Las características que distinguió a esta sidra frente a las demás participantes (entre las que se valora principalmente el color, el aroma y el espalme) no se deben al azar sino al trabajo de Cele.

Este llagarero cuida paso a paso la elaboración de su sidra, implicándose desde el principio y comenzando por seleccionar personalmente de la manzana a utilizar. Incluso mucho antes de la recogida Cele invierte parte de su tiempo en encontrar pomares de producción de calidad, no aceptando nunca manzanas de fuera de Asturias ni aquellas que no reúnan las mejores condiciones. "Muchas veces tiramos sacos de manzana si no están perfectos" Nos explica Pili Berros, madre de Celestino, que después de 53 años arrimando el hombro en el llagar sabe de la sidra que en él se produce por lo menos tanto como su hijo.

Buscando siempre el equilibrio perfecto entre madera y acero, probando y buscando siempre mejorar,



Vixilando l'embotellao.

no pierden de vista la sidra durante todo el proceso, incluido el embotellado. “No se puede quitar ojo, una botella que venga mal y te estropea el trabajo”.

Tando celo, tiene resultados: la obtención de premios y distinciones no es algo nuevo en la historia del llagar. En su haber cuenta con los premios más prestigiosos de Asturias, como el Primer Premio en el certamen de Villaviciosa en las ediciones de 1989, 1999, 2000 y 2002, o el Primer premio en el certamen de Nava en las ediciones de 1988, 1992, entre otros.

Desde que Cele está al frente del lagar, hace unos cinco años, su sidra también ha sido premiada en varias ocasiones, recibiendo entre otros el Segundo Premio a la Mejor sidra Natural de Asturias en el certamen de Nava en 2009, el Tercero en este mismo certamen en su edición de 2010 y el ya mencionado Primer premio, obtenido el año pasado.

La obtención de este premio es, como no cabe duda un orgullo para el llagarero, pero que su sidra sea premiada no afecta de un modo directo al consumo de la misma.

Con una producción de quinientos mil litros anuales, cuya venta está prácticamente asegurada por adelantado, los fieles a esta sidra valoran sus cualidades mucho más que sus galardones.

En esta última edición del certamen de Nava, Foncueva se enfrentó a nueve competidores, y dos catas ciegas por parte de los jueces, quienes un año más premiaron el esfuerzo y las cualidades de su sidra.



Testu: Lluçia Fernández Marqués.
Semeyes: Xurde Margaride.



Corsino García Díaz

INSIGNE LLAGARERU DE NAVA



Nava rinde homenaje a uno de sus más veteranos llagareros. Aunque, a sus ochenta y tres años, Corsino ya no está al frente del llagar, sus conocimientos acerca de la sidra en general y de la de Nava en particular son una importante fuente de información sidrera.

El premio “Insigne Llagarero de Nava” no premia un momento concreto, ni la sidra de un año, sino que reconoce una vida entera dedicada a nuestra bebida, entregándose a llagareros que, por sus conocimientos, trayectoria y legado tienen una especial importancia para la historia sidrera de Nava.

Corsino García Díaz recibió, a su 83 años, este merecido reconocimiento, por toda su trayectoria al frente de Sidra Viuda de Corsino, un llagar más que centenario que inició su abuelo, Bonifacio Díaz, a quien tomó el relevo su hija, Elisa Díaz, antes de ocupar el puesto el propio Corsino.

El homenajeado declaró que lamenta que sus hijos no continuaran la tradición familiar, ya que tuvo que venderlo por carecer de continuidad, y asegura que continuar con la tradición familiar dedicándose a los toneles le gustaba, lo que a su entender es fundamental para ser un buen llagarero.

Corsino García reconoce que en estos años el trabajo de llagareru «cambió mucho, antes era más personal, porque eran negocios familiares, y ahora tienen un carácter más social, pues los lagares fueron cogiendo mayor volumen de producción y eso tiene sus cosas

buenas y malas». Agrega que «se ha ido mejorando la calidad de la sidra porque hay más facilidades. Entonces había que comprar manzana en un sitio más restringido y ahora se ha abierto el mercado y hay más variedad». Cree que la modernización de los lagares ha permitido incrementar la calidad de la bebida.

Corsino culpó a la falta de unión y desorganización de los llagareros por la desaparición de más de la mitad de los lagares que existían antes en Nava, que en su época pasaron de la treintena,

En cuanto a la calidad de la sidra de Nava, Corsino García reconoce que la temperatura más fría aporta calidad a su sidra. Además «al no ser grandes productores en el concejo, la manzana se compraba tradicionalmente en Villaviciosa, Cabranes, Campu Casu, Llaviana o Cabañaquinta, por lo que había más variedad».

A eso añade que, dado que en Nava se maya más tarde que en otros municipios, no se utiliza la denominada «manzana del sapu», aquella que cae antes de octubre, mes en el que suele comenzar la recogida de la campaña.

La mejor sidra de Nava

VIUDA DE CORSINO FUE LA GANADORA DE ESTE TÍTULO



Ser la mejor sidra de Nava es también mucho decir. El orgullo fue, este año, para el Llagar Viuda de Corsino, que compitió por el título con la sidra de otros nueve llagares navetos: Alonso, L'Argayón, Estrada, El Piloñu, Pomar, Orizón, Roza, Viuda de Angelón y Zapatero.

El premio a la mejor sidra de Nava recayó en uno de los más veteranos llagares del sector, como demuestra la entrega del galardón "Insigne Llagareru de Nava" a su anterior gerente.

Fundada en 1887, Viuda de Corsino cuenta en su haber con numerosos premios que la avalan como una de las sidras más valoradas, tanto por los expertos como por los consumidores.

El de este año se suman varios más a la mejor sidra de Nava y un primer y segundo puesto a la mejor sidra de Asturias.

**XXXV Festival
de Sidra
NAVA**



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

V Prueba de sidra La Isla



Sieru celebra la sidra desde uno de sus barrios, La Isla, zona que ya es de por sí tradicionalmente sidrera y que reunió en torno a sus puestos a todos los sidreros de La Pola Sieru, que son muchos, y a un buen número de visitantes, todo un éxito para un evento que nació de la ilusión de un pequeño grupo de amigos hace tan solo cinco años.

En total fueron 10 los lagares participantes.

Por San Pedro son muchos los lugares que celebran su fiesta mayor. Habitualmente estas fiestas cuentan con un apoyo importante, mientras que a su sombra, con gran esfuerzo, pequeños núcleos, o como en este caso, barrios, luchan por mantener vivas unas celebraciones movidas sobre todo por el entusiasmo de los organizadores, manteniéndose gracias al esfuerzo de éstos y por la fidelidad de los participantes, como es este caso.

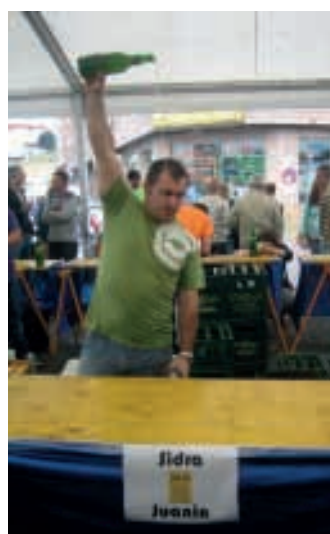
Los días 29 y 30 de junio, el barrio de La Isla, de La Pola Sieru, celebró por quinto año consecutivo la Prueba de sidra, evento englobado dentro de la festi-

vidad de San Pedro, patrón del lugar.

Esta fiesta, que se ha ido haciendo cada vez más popular entre los polesos, ha logrado convertirse en un evento de referencia local gracias a los iniciales esfuerzos de un reducido grupo de vecinos.

Desde 2008 cada vez son más los participantes que llegan al barrio con la intención de degustar la sidra que se ofrece.

Este año, fueron diez los lagares participantes, entre los cuales encontramos representantes de los concejos sidreros más importantes; **Sidra Menéndez, Sidra Trabanco y JR**, desde XiXón, acompañaron a la sidra



V Preba de Sidra LA ISLA



Quique

**PINTOR
DECORADOR**



- PINTURAS INTERIORES Y EXTERIORES
- PAPELES PINTADOS
- PRESUPUESTO SIN COMPROMISO



c/ Fausto Vigil, 8 - 5ºB
33510 POLA DE SIERO
Tlfs. 985 723 252 - 619 805 617

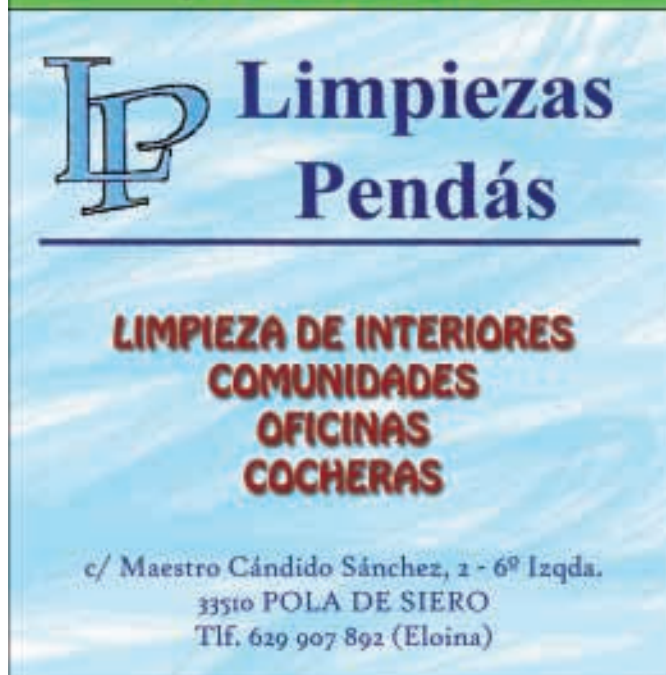


DECORSIERO PARQUET

Toño Samartino

C/ Casimiro Argüelles, 35 - 5º
33510 POLA DE SIERO (Asturias)
Tfños.: 615 644 917 • 985 724 376





Arriendes de sidre, la organización encargóse de que nun faltare de comer.

local de **Fonciello** y **Juanín**.

Desde Sariegun **Riestra** y **Foncueva** ofrecieron su sidra; Villaviciosa encontró su representación a través de **Sidra Cortina** y **Sidra Gobernador**, mientras que **Sidra Roza** lo hacía desde Nava.

También algunos locales de hostelería se unieron al evento, como fueron la Sidrería Casa Paco (donde próximamente podrá contemplarse la exposición de Semeyes LA SIDRA), el Mesón Sidrería El Forno y la sidrería El Polesu.

Los 275 vasos conmemorativos vendidos marcan por sí solos la asistencia al festival, pese a que el tiempo, por momentos, no acompañó.

Sin embargo el clima no desanimó a los presentes, quienes, vaso en mano, y con la Banda de Gaites Villa Condal de Noreña detrás, iban de un punto a otro, indecisos entre qué sidra probar primero y de cuál

V Preba de Sidra LA ISLA



Dos de los organizadores de la Preba.

repetir.

Como suele suceder en estos casos, hubo opiniones para todos los gustos, y los nombres de los concejos y de los llagares, las calidades y los gustos se entremezclaron con los escasos rayos de sol que se atre-

vieron a salir.

Los novecientos litros de sidra repartidos a lo largo de la tarde demuestran una vez más que, aunque no haya habido acuerdo sobre qué sidra es mejor, la preba fue un éxito que esperamos se repita en años sucesivos.

MESÓN SIDRERÍA SIERO

Merluza a la Gallega

Pixin a la Sidra

Chiplrones a la Plancha en Salsa Asturiana

C/ Valeriano León, 25 · Tlf. 985 087 217 - 33510 Pola de Siero
diegomartin67@hotmail.com

Candás: Mar en conserva

XXIII FERIA DE LA CONSERVA DE PESCADO



Destacó la variedad de productos espuestos.

La explanada del Muelle de Candás se convirtió nuevamente, el pasado 12 de julio en la capital conservera más importante del Cantábrico. Una buena disculpa para acercarse a esta villa marinera y aprovechar para tomar unas de sidra en sus chigres de ambiente mariñán.

Una vez más, y con una trayectoria que supera los veinte años, las más importantes empresas de conservas del país se dieron cita en el puerto, a través de unas jornadas que duraron cuatro días y que estuvieron teñidas de gastronomía, cultura y folclore.

Tras la inauguración por parte del Director General

de Comercio y Turismo Julio González Zapico, se abrió al público la Feria. En ella, un total de 16 conserveras procedentes de varios puntos del norte del Estado ofrecieron al visitante una selección de sus mejores productos.

Procedente de Ondarroa (Vizcaya) la veterana con-



L'alcalde saludó a tolos puestos



El Sr. Alcalde D. Angel Riego Glez. y el Sr. Julio Glez. Zapico, Director Xeneral. De Comerciu y Turismu



XXV Feria de la Conserva de Cantóns



Hebio informa representación asturiana de la nueva industria conservera.

servera Ortiz ofreció desde su famoso bonito del norte hasta una selección de productos gourmet entre los que no faltó la ventresca, la parte más tierna del bonito, preparada a mano siguiendo métodos artesanos.

Desde Santoña, las conserveras Solano-Arriola, Hoya y Rueda ensalzaron el producto estrella de su región: las famosas anchoas.

Desde mucho más cerca, Conservas Telva no faltó tampoco este año, con su producto estrella, las sardinas desespínadas una a una a mano, todo un lujo, que demuestra el mimo que esta empresa pone en el procesado de sus conservas.

Las conservas que llevó Eutimio son más elaboradas, platos cocinados como el pastel de cabracho, de merluza y anchoa o de marisco, entre otras.

Otra empresa asturiana, Lanza, estuvo presente con sus productos enlatados (no olvidemos que también comercializa frescos). El bonito, la anchoa y el pulpo, sin conservantes ni colorantes, tuvieron muy buena acogida.

Recuperando la tradición conservera de Tapia, El Viejo Pescador llevó sus productos (mejillones, anchoas, pates, bonito del norte, xarda...) envasados siguiendo los métodos más tradicionales.

De Xixón, La Polar, -empresa con una andadura que roza el medio siglo- demostró a los presentes la alta calidad del bonito, el atún y las anchoas -entre otros productos- todos preparados a base de entrecruzar

la tradición y la modernidad en su elaboración.

Desde Xixón también la conservera Costera estuvo presente, sin duda una de las más antiguas que se mantienen en funcionamiento hoy en día. Desde 1926, momento en que el negocio familiar fue creado, sus productos han ido evolucionando desde los iniciales salazones hasta las sofisticadas algas que comercializan junto al bonito, el caviar de oricios o la crema de mar.

Isla del Carmen (Olloniego) llegó para ofrecer una selección muy variada de caballa, sardinilla y pulpo, y a un nivel local Conservas Remo cuenta con especialidades tan concretas como pastel de cabracho o rollo de bonito, sin que los tradicionales mejillones, berberechos o el pulpo queden fuera del evento.

Agromar llevó sus especialidades más marineras, incluida su selección Gourmet de productos marinos de calidad extra, aunque entre sus conservas encontramos también otras menos costeras, como las cebollas rellenas.

Orgías del mar es la novedad carreñense y llamó la atención tanto por su calidad como por su original marketing, "Un orgasmo para el paladar".

También desde Candás, pero en este caso entre las pioneras del sector, Remo, continuadora aún hoy de una tradición caracterizada desde los primeros días por la elaboración de conservas de alta calidad.

Pese a que fue el concejo de Carreño uno de los más importantes a nivel nacional en cuanto a conserveras



El público interesóse poles novedades y los productos gourmet.

Candás llegó a tener trece conserveras en activo, aunque actualmente la gran mayoría de ellas cerraron sus fábricas carreñenses.

(con trece en activo hasta finales del XX, para las cuales la totalidad de la pesca subastada en Candás, unos cuatro millones de kilos anuales, eran insuficientes para abastecer las necesidades de los artesanos), actualmente, y pese a ejercer como anfitrión del evento, no es precisamente el origen más representado entre los stands, ya que la mayor parte de las fábricas han desaparecido.

Paralelamente al certamen gastronómico, se realizaron actividades culturales relacionadas con el pasado conservero de la villa, destacando la presentación del libro "Canciones y recetas de bodega", texto editado por la asociación local de ochotes (agrupación musical típica, compuesta por ocho voces graves) que, además de recoger la historia de varias conserveras del concejo, incluye recetas y una recopilación de partituras y letras de ochotes.



Testu: Arantazu Ortiz López
Semeyes: Luis González Zazo



ENCAM

R E C O M E N



UN CULETE NEL MERENDERU

La tradición de los merenderos, a les afueres de les villes ye un vezu a recuperar, munchu más cuando cuntamos con exemplos comu **Casa Yoli**, en Deva -Xixón- onde a la guapura del paisaxe hai d'amesta-y lo afayaizo del sitiu y el bon facer que los caracteriza.

La sidre, de **Piñera**, y pa picar hai diferencies ente los veceros sobro qué encamentar, pero paez que les croquetes tienen merecía fama, y neso hai consensu. Metantu y non, seguimos tomando unos culinos y esparciendo un poco ente los pumares y el verde, que ye bon momentu esti pa esfrutar del nuesu país, onde'l sol da lo xusto y el verde remanez nos praos, y nel espíritu.

CASA YOLI

CTRA. CALDONES 182. BARRIU SAN ANTONIO- DEVA.XIXÓN
T. 985 36 87 24
WWW.CASAYOLI.ES

100 % SIDREROS

La **Sidrería Yumay**, es, sin duda alguna, un referente sidrero en Avilés, y en toda Asturias.

El mimo con el que se trata la sidra, la atención esmerada que se pone en cada culete, y el interés que existe para todo lo relacionado con ella, hacen que esa sidrería destaque entre propios y extraños como símbolo de la mejor tradición y el cada vez mayor compromiso en la dignificación de nuestra bebida patria. Espacioso, sin problemas de aparcamiento, y con una cocina que por sí sola merecería unas cuantas recomendaciones como la presente, Sidrería Yumay es siempre una propuesta ganadora.

SIDRERÍA YUMAY. RAFAEL SUÁREZ, 7.
T. 985 57 08 26.



SOLOMILLO DE BUEY.

Impresionante sin paliativos el Solomillo de Buey que nos ofrecen en la **Sidrería El Pigüña**, en plena Gascona de Uviéu.

Un plato diferente, tanto por su elaboración como por su calidad, que recupera plenamente la categoría de un plato que por su generalización ha ido perdiendo paulatinamente prestigio y reco-

nocimiento.

En El Pigüña reivindican y reinventan este estupendo plato, aportándole una elaboración extremadamente cuidada en la que los sabores explotan en la boca y cuyos acertadísimos contrastes alegran el paladar y dignifican el producto, que alcanza su más alta expresión con una buena sidra.

SIDRERÍA EL PIGÜÑA. GASCONA, 2. UVIÉU

T. 985210341.

IENTOS

D A C I O N E S



BARRAQUES DE ROMERÍA

Agora mesmo, con toa Asturias espolletando en romerías y fiestas de práu, ye'l momentu de reivindicar les barraques de les fiestas, la barra que normalmente atienden les mesmes comisiones de festexos y que, si bien ye cierto qu'hebio una temporaina na que la sidre yera más que regular -tirando a malo, pa que negalo- y los precios en munchos casos abusivos, lo cierto ye que postreramente esos dos erros van iguándose, y agora mesmo podemos tomar sidre bien curioso y a una temperatura bien afayaiza, talo comu tien de ser.

Ello asina, dende LA SIDRA encamentamos

a tolos nuestos llectores a que s'escaezan de cerveces y cuballibres, y qu'aprofiten les fiestas pa tomar unes botelles tranquilamente y en bona compañía, que ye comu más presten estes coses.

Asina mesmo, y anque ye cierto que les economíes nun tan pa munches alegrías, yera bona cosa dir desdexando'l vezu de llevar caxes de sidre a les romerías... sal más barato, sí, pero hai que camentar que les fiestas finánciese gracies a les perres que se saquen de la barra, y que comu dixéremos enantes, los precios a los que suel tar la sidre nes barraques suelen ser mui asemeyaos a los de cualquier chigre.



Sidra Casera

LA SIDRA COMO MANDA LA TRADICIÓN



Los dos mil vasos vendidos dan cuenta de l'asistencia.

Cuando se habla de los llagares de Asturias se suele dar una cifra cercana a los cien: error, esos son los llagares comerciales, pero en Asturias se puede encontrar un llagar casi en cada familia. Este mes los llagareros que hacen sidra para casa tienen un calendario muy apretado: 5 concursos en 15 días: Sariegu, La Mudrera, Candanal, Caldones y Quintueles.

En Asturias son muchas las casas que tienen su propio llagar, para consumo propio o para compartir con los amigos; sidra hecha de la manera más tradicional, muchas veces en prensas y toneles con una larga historia familiar.

Este mes son varios los concursos y pruebas que valoran los conocimientos y buen hacer de estos llagareros, cuya sidra tiene en muchos casos una calidad que nada tiene que envidiar a la comercial: Sariegu, La Mudrera, Candanal, Caldones, Quintueles

Los llagares caseros son una importante fuente de información viva sobre la cultura sidrera asturiana y su garantía de supervivencia.



son algunos de los concursos que se han celebrado en julio.

Para el mes que viene tendremos el ya tradicional Concurso de sidra casero de Villaviciosa y probablemente se celebrará en Xixón la primera edición del concurso de sidra casero enmarcado en la Fiesta de la Sidra.

Iniciativas como estos concursos son de gran ayuda a la hora de mantener viva la tradición de elaborar sidra en casa, pensando en el consumo propio y siguiendo las formas y técnicas de producción más tradicionales y manteniendo una pureza que la, cada vez mayor, tecnificación del proceso de producción de la sidra en los llagares comerciales está comprometiendo seriamente.



Sariegu

XVII CONCURSU DE SIDRE CASERO



Les coles facien abegoso prebar tolos palos.

Ismael Bastián, de Pedrosa, gana en un reñido concurso con 31 participantes y sidra de muy alta calidad.

El segundo puesto le correspondió a Fidel Ornia, de Miyares, y el tercero se fue para San Román, de la mano de Joaquín Naredo.

El alcalde del municipio, Javier Parajón presume de calidad y cantidad, cuando habla de los llagares de Sariegu, ya que si en toda Asturias se maya, el suyo es uno de los municipios en los que hay mayor tradición de elaborar sidra en casa para consumo familiar. Se calcula una cifra de al menos medio centenar de personas con llagar propio, y otra veintena que, a falta de él, maya en los de familiares o amigos.

No es de extrañar, por tanto, que el de sariegu sea el pionero en Asturias en organizar un concurso de sidra hecha en casa de manera artesanal, llegando ya este año a su decimoséptima edición con un notable éxito

de participación.

Nada menos que 31 llagareros presentaron su sidra, frente a los 28 que se habían presentado el año pasado, lo que demuestra una vez más que estamos ante un certamen más que consolidado.

Cinco catadores profesionales se encargaron de puntuar la mejor sidra para otorgar los premios. Sin embargo, ellos no tuvieron que valorar las 31 sidras en un mismo día, lo que habría sido sin duda excesivo, sino que durante el día previo ya se había hecho una preselección entre todas las sidras presentadas al

“Al menos diez de las sidras que se presentaron al concurso tenían una calidad excelente” declaró Javier Parajón, alcalde de Sariegu.

concurso, que corrió a cargo de varios llagareros profesionales de la zona.

En esa primera ronda se decidió qué sidra llegaría a la fase final, en la que Maximino Villarica, Gumersindo Martínez, Ramón Rodríguez, Antonio Peña y Severino Cueva (todos ellos reconocidos catadores) componían el jurado.

Después de otras dos rondas de cata, que se celebraron en el Polideportivo de Vega, el primer premio fue para Ismael Bastián de Pedrosa, aunque reconocieron que había por lo menos diez sidras de excelente calidad.

Miguel Ornia, de Miyares, obtuvo el segundo puesto, y el tercero fue para Joaquín Naredo, procedente de San Román.

El concurso está organizado por la Asociación de Amigos de la Sidra Casero de Sariegu; fueron ellos quien, en su día, hace ya diecisiete años y estando cansados de debatir entre ellos quién hacía la mejor sidra, decidieron poner la cuestión en manos de profesionales, dando origen a este concurso, que cada año crea más expectación en la zona y cada vez atrae a más llagareros.

La afición por la sidra en Sariegu es tal que el Ayuntamiento está preparando, junto con otros municipios que se han sumado, aunque más recientemente, a este tipo de concursos, como Xixón y Villaviciosa, una jornada dedicada en exclusiva a la producción de sidra casera.

Esta jornada se celebrará probablemente durante el mes de agosto y en ella tendrán lugar charlas y mesas redondas de productores aficionados y expertos, en las que sin duda surgirán cuestiones interesantes y se podrán intercambiar conocimientos, anécdotas y experiencias que difundirán la tradición de la sidra casera, animando a los nuevos productores y colaborando a mejorar los sistemas de elaboración.

Esta jornada, que en principio tendría lugar en Xixón, parece especialmente interesante si tenemos en cuenta el hecho, que resalta Ángel Samalea, presidente de la Asociación de Amigos de la Sidra Casero

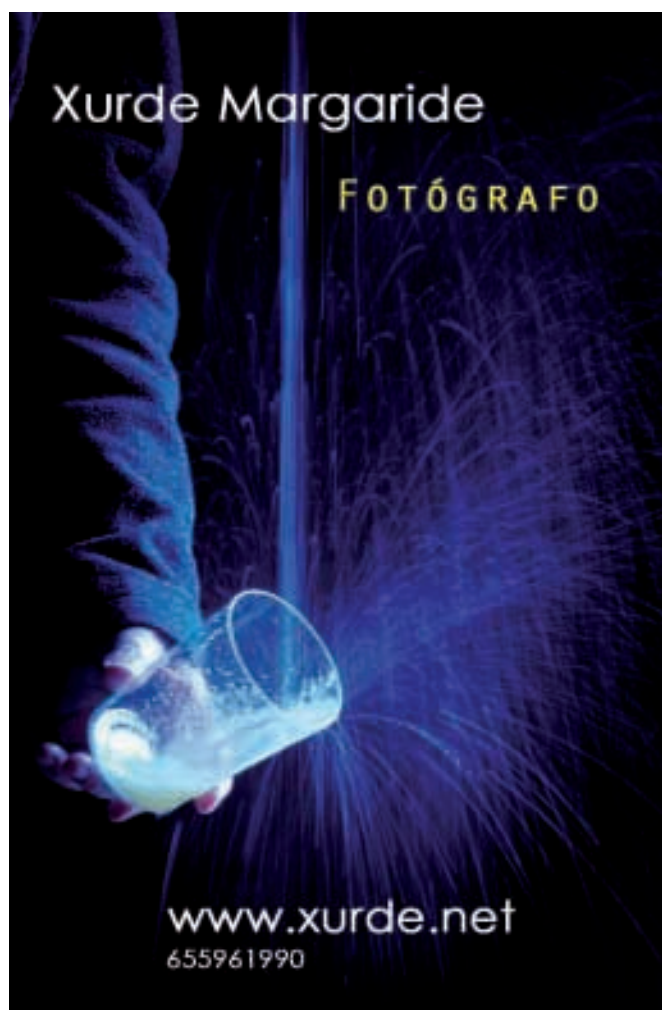


de Sariegu, de que cada vez se animan a mayar más llagareros jóvenes, con lo que el relevo generacional está garantizado.

También es muy interesante la idea de reunir a los llagareros de distintos concejos asturianos en los debates, lo que supondrá una magnífica ocasión para comparar las posibles diferencias entre la elaboración de sidra en una u otra zona de Asturias.

SARIEGU

XVII Concurso de Sidre Casero



La Mudrera

V CONCURSU DE SIDRE CASERO



Llegó xunetu y nel calendariu ya tenemos marcaes les Fiestes de La Mudrera y con elles, el Concurso de la Sidra de Casa, esti añu ya na so quinta edición y amás, con conteníu solidariu.

Como siempre, en pasando San Pedro, San José Obrero pica la puerta de La Mudrera, allá nun requexu Tiuya nel Conceyu Llangréu. El pueblu lleva un añu enteru preparando les fiestas, sacando perres d'embaxu les piedras. Pa los cuasi quinientos socios d'estes fiestas, ye la escusa perfeuta pa baillar, comer, beber y falar con xente que nun ve nel día a día.

Esti añu l'orixen d'esti pueblu tuvo más presente que nunca y dientro la folixa, hebo un separtáu pa la situación económica y pa tresmitir un mensaxe de solidaridá colos sectores y persones que nestos momentos tan pasando por dificultaes. Mereció un recuerdu es-

pecial el conflictu na minería de la que tola xente nesta zona son padres, fíos, hermanos y muyeres. Nesi intre había xente enzarrao nos pozos del Candín y de Aller y un bon garrapiellu mozos y moces diben camín de Madrid pa defender el so futuru. Tres el pregón del Centru Socio-Cultural La Mudrera cantóse un emotivu "Santa Bárbara Bendita" con Héctor Braga a la gaita.

Un ambiente perafayaizu col sol pegando na tiesta animó a la xente a probar culetes de los quince llagares del pueblu que participaron y que taben colocaos alrodiu la plaza.

Dempués del corderu a la estaca, la toná y los monó-



logos n'asturianu, llegó l' hora de los concursos de tortielles y de sidra. La xente salía de la carpa pa ver los bolos, dar un vuelta pol pueblu o, simplemente, falar colos collacios. Compraben el vasu y diben probando, unos diben y veníen de la bolera ensin saber con qué quedase, tiraben pala man y culete, tiraben pal pulgar y culete... ¡icoño cuatreó!

Como siempre, una vez decidió el primer premiu del Concursu de les tortielles, lo que dexare'l xuráu poníase pa que la xente fuera picando, mentres les botelles següen cayendo, con unos bollinos preñaos... Tortiella, bolos preñaos y sidra, dempués del corderu a la estaca, ta claro que la dieta Duncan esa nun llegó a esti astial.

La xente entamaba a votar, que si la siete, otros la quince, algunos la ocho... Siempre igual, el que decide ye el votu de les ciento y picu persones que lu metieren la palangana. En La Mudrera nun valen palabreries, námas el tastu del xuráu más desixente, la

xente, los paisanos y paisanes sidreros, los que tolos díes tomen la botellina nesti o aquel chigre. Nun valen ni "buqués" ni "retrogustos", namás esi paladar y esa llingua esperimentá la que-y saca esi saborín que ye el que te diz "está ye la buena".

Na soleyera tarde'l sábadu la sidra seguía chiscando y la xente seguía comentado lo que paecía esti o aquel palu. Los que tábemos detrás de la mesa, nun podíamos facer más qu'escanciar y sonreir al ver llegar más y más sidreros. Ye una satisfacción ver la rempuesta positiva a les iniciatives que dende Festexos se plantegen.

Tres cinco años de concursu l'oxetivu ta cumplíu, destapar y reconocer públicamente a toos aquellos y aquellos que poquín a pocu, nel so llagar, cola so pipa de 200, 500 lilitros, siempre, con cuidau y mimu tan manteniendo la forma tradicional de facer sidra n'Asturies.

Porque facer sidra ye dalgo más que facer una bebiba. L'usu y costume de facer sidra ye un elementu cultural que carauteriza a esti pueblu y como fechu cultural ta condicionáu y condiciona la vida mesma del pueblu.

N'esti oxetivu de poner en valor algo tan normal como facer y esfrutar de la sidre, collaboren dende'l primer añu el Conceyu Llangréu y el Llagar Trabanco, qu'amás apurre la comida del premiu.

Y el restu, teniendo en cuenta la cantidá y calidá humana que hai nesti cachín del Valle'l Candín, vien rodado. Too mecío da, ensin dubia, ún de los meyores concursos de la sidra d'Asturies, tanto pola so calidá como por cómo se configura.

Tres hora y media d'escanciar botelles y tomar culetes nos vasos que esti añu tenien grabaos la panera del pueblu, la preba fue zarrándose.

Y esti añu, nel quintu Festival de la Sidra "Segundo Fernández Corte", la Manzana fue pa Alberto Piquero un guaje de poco más de 25 años. Victoria inapelable d'un rapaz que ta entamando nesto de la sidra pero al que la xente reconoció-y como'l palu más afayaizu.

Si daquién camentaba que'l mundu la sidra ta morriendo o que ye cosa de pasianos mayores, l'exemplu ta ehí. El mundu la sidra ta más espabiláu que nunca con un bon grupu de xente faciendo nueves sidres y dreprendiendo d'experiencia ayena y otros, como nesti pueblu, calteniendo les fórmules y formes más tradicionales.



Testu: Alejandro Riesco Rocas
Semeyes: Borja Gómez López

DICCIONARIU SIDRERU

12 €

10 € SOSCRIPTORES

Pidela en lasidraldebalu@yahoo.es

LA SIDRA
Tramitu Sidra

Caldones

VII CONCURSU DE SIDRE CASERO



Nada menos que veinticinco llagareros amateurs se animaron a participar en el I Concurso de Sidra Casero de Caldones, celebrado en el marco de las Fiestas del Carmen.

El jurado, formado por reconocidos catadores, como Joaquín Fernández, tuvo que hacer un duro trabajo de selección hasta quedar con las tres mejores, ya que la calidad general de la sidra presentada era bastante alta.

Finalmente, y tras largas deliberaciones, el primer premio resultó ser una sorpresa, sobre todo para el premiado, ya que Eduardo Alcazar, de Caldones, presentaba la sidra de la que era su primera mayada.

Falo Garvelles (de Garvelles, Caldones) fue quien se hizo con el segundo premio, seguido muy de cerca por Marcos Fernández, que llevó su sidra desde Santuriu.

Para asegurar que los culinós llegaban al jurado en las mejores condiciones, durante el concurso echó la sidra Nachín (de Casa Trabanco).

A continuación del concurso de Sidra Casero se celebró un torneo del tradicional juego de la rana.

La sidra estuvo muy presente en toda la programación de estas fiestas, no solo ese día, sino todos, ya que en estas fiestas el reparto del bollu preñáu admitía la opción de sidra y bollu y la “Sesión vermouth” se convirtió en “Sesión vermouth y sidra”, algo, esto último, que de hecho suele ocurrir en casi todas las fiestas de práu, pero que no suele venir especificado en el programa.

CALDONES

VII Concurso de Sidre Casero



CANDANAL

V Concursu de Sidre Casero



Arriba, tolos participantes. Abaxo, el ganaor del concursu.

En Candanal (Villaviciosa) nun ye novedá el mayar pa en casa, ya que tamos falando d'una de les fasteres más sidreres d'Asturies... lo que sí ye nuevo ye la celebración del Concursu de Sidre Casero que, integráu dientro del programa xeneral de les Fiestes del Carme, vien de celebráse con notable ésitu y prestosu ambiente.

L'orixe d'esti concursu vien a ser l'avezáu: muncha xente mayando pa en casa, muncho alderique sobro quién lo fae mejor y ganes de compartilo colos colacios.

La preba y concursu de la sidre casero integróse perfectamente na celebración d'una fiesta de prau de les de siempre, con sardines y costillada en común, música y baille'l país, xuegos pa la reciella y sidre abondo a toles hores. Lo que ye una romería de branu de les de siempre que tanto nos presten.

Esperamos que la idega tire p'alantre y podamos seguir esfrutando de la sidre fecho en casa en Candanal nos años vinientes.



Quintueles

II CONCURSU DE SIDRA CASERO



Uno de los llagares ganadores.

La mejor sidra casera: la de Quintueles y Xixón. El jurado del II Concurso de Sidra Casera de Quintueles decide por votación popular que la mejor sidra natural hecha en casa procede de los concejos de Xixón y Villaviciosa.

Los organizadores, que este año fueron la Comisión de Festejos de San Bartolomé de Quintueles, con el apoyo de la anterior organizadora la Sociedad Cultural Recreativa Clarií, no dudaron en declarar como un éxito el II Festival de la Sidra Casera de Quintueles y de Quintes.

La idea original de esta fiesta fue del vecino José Manuel Martínez García, quién el año pasado decidió vincular ambas parroquias, Quintes y Quintueles, hermanándolas a través de la sidra.

Elaborador de sidra casera desde hace unos seis años,

la celebración de esta fiesta tuvo una buena acogida el año pasado, en su primera edición, por lo que este año el Festival llenó de vecinos el prau de Armando (junto a la Parrilla Isidro), todos con ganas de probar sidra de cosecha propia, de la de antes, de la fabricada en casa, que acompañada de unos costilles, unos chorizos o unos pinchos de tortilla o empanada, y tarta casera, resultó deliciosa. La fiesta estuvo muy animada, a pesar de lo desapacible del tiempo, inestable a lo largo de la jornada.

A la venta se pusieron 336 vasos conmemorativos, necesarios para probar la sidra de los doce puestos



José Manuel Martínez, l'ideòlegu del Concursu.

instalados en el prau. En total, fueron unos 19 vecinos los que, además de participar en el concurso, colaboraron desinteresadamente con la fiesta aportando su sidra.

Entre ellos hubo llagareros amateur, que presentaron su sidra por primera vez, así como otros con una trayectoria que se remonta a tres generaciones, como en el caso de José Manuel Caramés.

En este caso el jurado del concurso estaba formado por los propios asistentes al Festival, quienes, por votación popular, decidieron que la mejor sidra de la cosecha 2012 correspondía a los llagares de Rafael Suárez, de Xixón, y José Manuel Martínez García, de Quintueles.

El año que viene el concurso se celebrará en Quintes, ya que la idea es que vaya rotando entre Quintes y Quintueles.

QUINTUELES

II Concursu de Sidre Casero



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

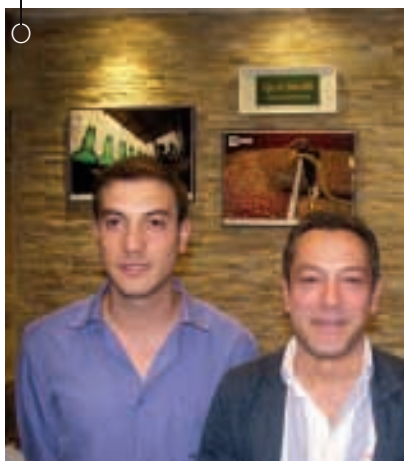
GIJÓN / XIXÓN: Acebal y Rato, 6 bajo. 33205 · T 985 35 15 76
AVILÉS: Carreño Miranda, 11 - 2º. 33400 · T 985 52 03 48
www.clinicabelladona.com



AXENDA

EXPOSICIÓN DE SEMEYES LA SIDRA. Les coleiciones sidreres podrán esfrutase en:

Casa Paco (Sieru), Zapica, Bobes y El Alleranu-Casa Javi (Xixón).

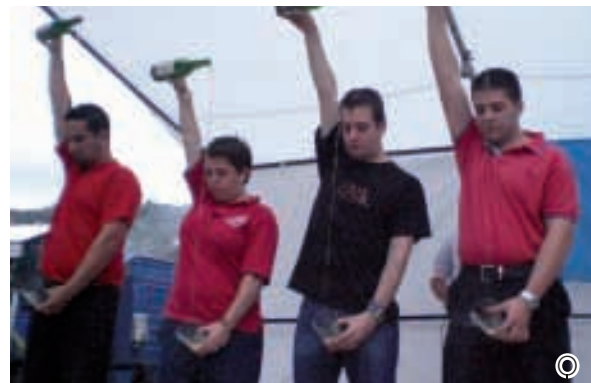


NESTA SIDRERÍA PUE CANTASE. Tolos xueves, dende les 8:30 la tardi, cancios de chigre. **Cai Gascona, Uviéu. Tolos Xueves.**

XXI FIESTA DE LA SIDRE EN XIXÓN. Preba de sidre, premios Tonel y Eloxu d'Oru, cancios de chigre, mercaín de la sidre y récord d'echar sidre na playa, Tolo que se t'ocurra alrodiu la Sidre na folixa sidrera más multitudinaria del branu. **21 al 26 d'Agostu.**



CONCURSU DE SIDRE NATURAL CASERO DE VILLAVICIOSA. Los llagares caseros siguen compitiendo, agora en **Villaviciosa, Agostu.**



CONCURSU D'ECHAORES D'EL CARBAYU. Dientro les folixes de Ntra Sra. del Buen Suceso, concursu puntuable pal Campionatu. **El Carbayu, Sieru - 6 d'Agostu.**



SIDRERA

TIES QUE DIR A... les sidrerías de Xixón compiten por ser les más recomendaes, pola so sidre, ambiente y serviciu. **Xixón, fasta'l 9 d'Agostu.**



FIESTAS DE NUESTRA SEÑORA DEL CASTRO EN BENIA Prestosa romería tradicional con tonada, puya'l ramu y sidre abondo. **Benia d'Onís, del 11 al 15 d'Agostu.**



RALLY DE LA SIDRA. Cientos de persones echarán culinos nun prestosu percorríu folixeru d'una punta a otra de Candás. Dientro'l Festival de la Sardina. **CANDÁS. 31 de xunetu.**



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



Nueva tienda sidrera en Frankfurt



La sidra asturiana, entre diferentes marcas de otras nacionalidades.

La expansión de nuestra sidra no para: un nuevo establecimiento alemán ofrece a los sidreros de Frankfurt sidra asturiana. La reportera de Hard Cider International coincidió con nuestro delegado internacional, Eduardo Coto, en su inauguración, y entre los dos demostraron cómo se bebe la sidra.

El fin de semana del 23-24 de Junio estuvo en Frankfurt la estadounidense Tess Jewell-Larsen, creadora y editora de la página web www.hardciderinternational.com

En la mañana del sábado visitamos el lagar de Jörg Stier, a quien agradezco tener siempre abiertas las puertas de su casa cuando aparezco con visitas de otros países.

Jörg nos contó un poco de la historia de la bebida nacional de Frankfurt, de su evolución a lo largo de los años y del uso de otras frutas en su elaboración (Stier elabora una veintena de variedades de sidra, alguna intentando reproducir el fuerte sabor que preponderaba hace un siglo en la ciudad).

También vimos la pequeña y antigua prensa de sidra de madera, recuperada hace escasos meses en la



Tess Larson, de Hard Cider International.

montañosa región del Taunus, al norte de la ciudad y que ahora luce en la entrada del lagar de Stier.

De allí nos fuimos al barrio de Bornheim para pasar por la tienda de Jens Becker Apfelweinhandlung. Se suele decir que si quieres beber bien, hay también que forrar bien, así que nos comimos un par de las tradicionales salchichas Frankfurter con bollos y mostaza que ofrece los sábados acompañadas de un par de monovarietales fantásticas que Jens nos recomendó.

Bajando la calle, en dirección al centro está la preciosa tienda de Desiree, hija de emigrantes asturianos nacida cerca de la ciudad y donde siempre se puede disfrutar de una charla amena, tomar un buen café (no el aguachirri generalizado por estos lares) y donde comprar, si quieres una botellina de nuestra sidra

que hasta hace poco más de un año era imposible conseguir, salvo que pudieras meterla en la maleta en alguna de las ocasiones que regresas de pasar unos días con la familia.

Ya es mediodía y aunque ya la mayor parte de la gente ha comido siguiendo el horario alemán, nosotros nos vamos al barrio sidrero por excelencia de la ciudad, Sachsenhausen, donde al menos tenemos la certeza de que las sidrerías no cierran la cocina y reponemos fuerzas con un tradicional "Schnitzel" en la sidrería Atschel en la Wallstraße, lugar recomendado si alguno está de paso por la ciudad.

Pero lo mejor del día quedaba por llegar. A 50 m de la sidrería nos esperaba la inauguración de la nueva tienda de sidra internacional que la gente de Apfelwein Kontor celebraba ese día.

Todo el día comiendo y bebiendo y ya poco lugar para más, pero hicimos un esfuerzo entre sidra y sidra.

Y si se inaugura una tienda especializada en sidra, no puede faltar la sidra asturiana!

Levanté la botella de sidra Trabanco por encima de la cabeza para echar unos culinos y, aunque ya esté acostumbrado, miramos la cara de asombro de la treintena de personas que me rodean.

Acto seguido ya sabía lo que venía

-¿pero por qué tiráis la sidra?

-¿Astur...qué?? ¿en España hay sidra? - La primera noticia que tengo...

-Pero si es ácida como la nuestra!

Y así una veintena de comentarios y preguntas de libro.

A Tess le hace gracia. Probablemente recuerda su primer contacto con la sidra asturiana cuando llegara a Asturias hace unos años.

Con más de 15 tipos de sidra entre pecho y espalda, no ya alemana, sino asturiana, francesa o inglesa...llegó el momento de un respiro.

Lo cierto es que ni bajo pedido podríamos haber disfrutado de un mejor fin de semana.

Seguimos sin prisa pero sin pausa descubriendo e interrelacionando a fans sidreros internacionales en las distintas regiones, que con tanta fuerza y pasión viven esta cultura tan rica y especial. Y algo más importante, llevando nuestra sidra y dándola a conocer allá donde vamos.



TestuySemeyes:EduardoCotoVázquez.



Nemesio Murillo

PIONERO DE LA SIDRA ASTURIANA EN LA RIOJA



Nemesio Murillo, terceru pola esquierda, nel Molín del Puertu (Gozón). Semeya familiar de los años setenta.

Entre las bodegas logroñesas, similares a nuestros chigres, hay una que es mítica en la ciudad, y a la que los aficionados a la sidra también le debemos mucho. Se trata de la Bodega Murillo, cuyo fundador, Nemesio Murillo, fue uno de los primeros hosteleros en servir sidra asturiana en La Rioja.

Entre las aficiones más arraigadas de los riojanos está la de salir a chatear unos vinos y picar algo recorriendo bares con sus cuadrillas de amigos. Estos bares pueden ser de tipos muy diferentes, tascas, bodegas, modernos bares de vinos, etc. Pero son las tascas y bodegas las que mejor mantienen esa tradición de ir de vinos.

Una de ellas, la Bodega Murillo, situada en la calle República Argentina, 26, de Logroño, no sólo es emble-

mática para los propios logroñeses, que la conocen como el bar de los barriles, porque su barra era una tabla colocada sobre toneles de vino hasta que Sanidad obligó a cambiarla por otra barra moderna, sino que también tiene una extraordinaria relación con Asturias, pues su anterior propietario y fundador, Nemesio Murillo Prados, fue un avanzado a la hora de ofrecer sidra asturiana a sus clientes, hace ya 40 años, tal y como nos explican sus hijos Jose Mari y Carlos Murillo, actuales propietarios del establecimiento.



Carlos Murillo cola semeya del so pa, Nemesio Murillo.

Se trata de un negocio de tradición familiar que ya va por la tercera generación, pues fue el abuelo, también llamado Nemesio, el que abrió un primer local en la calle Juan Lobo, estableciéndose en su actual ubicación de República Argentina hace ya 50 años. La mayoría ofreciendo sidra asturiana a sus clientes, gracias a los vínculos y la relación de amistad que Nemesio Murillo estableció desde muy pronto con un grupo de asturianos, varios de ellos vinculados a la hostelería de los concejos de Xixón y Gozón.

Según nos cuenta Jose Mari Murillo, por aquella época la sidra que llegaba a La Rioja era más frecuente encontrarla en toneles para su venta a granel con destino al consumo casero, aunque su padre también la empezó a ofrecer embotellada a sus clientes habituales. Eran los tiempos en los que la sidra todavía no se etiquetaba, como recuerda el periodista y primer presidente del Centro Asturiano de La Rioja, Juan Ignacio Cossent Aguinaco, que lleva casi 25 años viviendo en Logroño. No obstante, y para ser justos, los hermanos Murillo hacen la observación de que incluso el vino antiguamente se distribuía en botellas sin etiquetar.

En aquellos años la sidra era tan difícil de encontrar en Logroño que el periodista asturiano cuenta la anécdota de que cuando se preguntaba en los bares de la ciudad si tenían sidra, la respuesta de los camareros solía ser esta otra pregunta: “¿eso que beben los vascos?”. Y es por este tipo de detalles que la figura de Nemesio Murillo cobra una especial importancia para la difusión de la sidra de nuestra tierra, ya que en su bodega siempre se escanciaron las mejores sidras asturianas, entre ellas las de **Trabanco** y **Herminio**.

Como parte de la historia, en la bodega se conservan interesantes fotografías de Nemesio Murillo y su familia, tanto en Logroño, como en los frecuentes viajes que hacía a Asturias para encontrarse con sus amigos. Y precisamente una de las fotos que ocupa un lugar privilegiado en el bar nos muestra a Nemesio, en los años setenta, disfrutando de la sidra con su grupo de Asturias en otro establecimiento tan emblemático como el suyo, el famoso Molín del Puertu, en el gozoniego Puertu Llamperu. Según indica Juan Ignacio Cossent, pudo haber sido precisamente el Molín del Puertu el que facilitase el contacto de este hostelero logroñés con el mundo de la sidra, por lo que recuerda de sus conversaciones con él.

En la actualidad los hermanos Murillo disponen en su bodega de una excelente selección de los mejores vinos de Rioja y de otras denominaciones de origen. Y entre ellos se sigue reservando espacio para varias sidras vascas y otras dos asturianas: la sidra natural del centenario llagar de **Riestra**, en Sariego, y la sidra champanada etiqueta dorada de **El Gaitero**, que igual que en otros muchos lugares también aquí se identifica con la sidra de las celebraciones y los brindis.

Pero el legado de Nemesio no se queda limitado sólo a su bodega. Tras su fallecimiento, hace varios años, ya se encuentra sidra por buena parte de la ciudad sin mucha dificultad, y en el propio barrio son más de una docena de establecimientos los que ofrecen de manera habitual sidra de distintos llagares asturianos.



Testuy Semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablado.



Origen de las *fabes con amasueles* y su relación con la sidra

Manuel Gutiérrez Busto

Tomábamos hace poco una botella de sidra en la Sidrería Muñiz d'Uviéu que, junto a la Sidrería El Nalón, son las más antiguas y auténticas que podemos encontrar en la ciudad, de las que aún mantiene la barra lo más alto posible, pensada para que no accediesen los *güajes* a coger nada de ella.

La visita a estos establecimientos es un viaje al pasado, ya que las reformas realizadas en las mismas fueron las mínimas, y siempre respetando la originalidad de su distribución, su nombre y en el caso de Muñiz, incluso familia, ya que actualmente está Pepe, el nieto del fundador, al frente de la sidrería.

Hablando allí con un amigo, Antonino Espeso, que a sus más de ochenta años bebe sidra y no perdona culete, le vienen sus recuerdos de viajante y rememora cuando visitaba la Fonda, llamada también Casa Enrique, en Morea d'Ayer, un sitio de referencia para los viajeros de los años cuarenta y cincuenta.

En Casa Enrique tenían la fabada como plato de la casa y las compraban al padre de Ángel Noe, uno de los fundadores de Alimerka; por supuesto el producto tenía que ser muy bueno, de la Vega de Grao.

Allí ocurrió un día que, ya estando a remojo y a punto de prepararlas, no había suficiente compango y faltaban ingredientes. Llegó en ese momento a la sidrería el pedido del pescado, con la suerte de que entre ello hubiera un *calderu d'amasueles*.

Sí, dije un ~~Actualidá la sidra~~ *calderu d'amasueles* no era como ahora que las almejas vienen en bolsas de dos Kilos.

La cocinera, Rita, mujer oronda (que según cuentan, para vestirla con pantalón se necesitaron tres sastres) decidió probar a cocinar juntas las habas con las almejas, con un resultado de lo más apetecible. La receta, el modo de prepararlas, es lo de menos: lo que surgió fue la alquimia del mar -las almejas- con las habas, la montaña, dando de esta manera origen al afamado plato del recetario asturiano.

El plato de *fabes con amasueles* (habas con almejas) es un plato digestivo, que marida muy bien con la sidra, y que para el verano es más sugerente y digestiva que la tradicional fabada, presente en muchas de nuestras sidrerías.

Pues bien, el origen del plato viene en realidad de familia de llagareros, ya que el Muñiz que fundó su llagar en Tiñana el año 1934, era hermano de Enrique, el que tenía la Fonda en Morea.

Aprovecho la ocasión para agradecer sus crecomendaciones a mi amigo Antonino, que a pesar de no haber nacido en Asturias es un asturiano de hecho, crecido en Uviéu y que viajó por todos los rincones de Asturias a lo largo de su vida de viajante, porque él sabe bien dónde y quién preparaba las mejores *fabes con amasueles*, para tomar con la botella de sidra.



Fotografía



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

www.layalafotografia.com

Allí donde vayas Asturias
y Caja Rural van contigo

BANCA A DISTANCIA



Acceder a tus saldos y extractos
Traspos 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

Les semeyes de LA SIDRA siguen su periplo chigrero



Noe, Juan Mesa y David, en la Sidrería Bobes.



Floro, Javi Valiente y Chus, en la Sidrería El Alloranu.

Las obras llevan ya tres años rotando por chigres y centros culturales, divididas en tres colecciones según la edición del concurso en que fueron seleccionadas.

En esta ocasión son dos las sidrerías que comparten las fotografías de la 1ª Colección de semeyes LA SIDRA: Bobes y El Alloranu-Casa Javi, las dos en Xixón. La 2ª Colección está llegando a Casa Paco, en Sieru.

Una de las colecciones de fotografías seleccionadas del concurso de Semeyes LA SIDRA, en concreto la correspondiente a las obras seleccionadas en la edición del 2009, se está disfrutando actualmente en dos conocidas Sidrerías xixoneses: la **Sidrería Bobes** (reconquista 9) y **El Alloranu-Casa Javi** (Cienfuegos,32), donde se podrán disfrutar a lo largo de todo el mes.

Tanto Juan Mesa, de la sidrería Bobes, como Javi Valiente, de Casa Javi están entusiasmados con la idea de hacer disfrutar a sus clientes de la combinación del mundo fotográfico de la sidra mientras se aprecian unos culinarios entre amigos. Hasta el momento la reacción de los clientes ha sido muy positiva, creándose un interesante debate sobre cuál de las obras expuestas es la mejor, tema polémico en todas nuestras exposiciones.

Las fotos son una buena disculpa para acercarse a estas dos sidrerías y probar sus especialidades. La

sidrería El Alloranu- Casa Javi con su acogedora decoración y trato cordial ofrece una gran gama de especialidades gastronómicas como sus estupendas parrilladas de marisco, pescado y carne.

La sidrería Bobes, clásica de la ciudad, ofrece una gran variedad de arroces, pescados y mariscos y su especial carne a la piedra, como una excelente propuesta gastronómica.

Es una oportunidad para acercarse a estas dos sidrerías y apreciar la gran calidad de fotografías del concurso Semeyes LA SIDRA expuestas para el disfrute de sus clientes..

Próximamente podremos disfrutar de las otras dos colecciones en la **Sidrería Paco** de la Pola Sieru y en el **Llagar del Mancu**, en Xixón.

Os mantendremos informados.

El Carmín'12, Sidra entre cerveceros



Esti año habrá que llevar la sidre de casa o mercalo nos chigres.

Este año Tareco, sidra del Llagar San Juan del Obispo, no será la sidra oficial de las Fiestas del Carmín, por falta de existencias.

Este año, al llegar al Campo de la Sobatiella no estará allí Sidra Tareco vendiendo sus botellas junto con el vaso oficial. De hecho, no habrá venta masiva de botellas de sidra de ningún llagar a la entrada al recinto. El motivo es que la marca que normalmente lo hacía, se ha quedado este año sin existencias.

Las ventas de Sidra Tareco, de la Casería San Juan del Obispo, han sido tan buenas que apenas les quedan unas pocas cajas, insuficientes para la gran demanda que caracteriza El Carmín.

No obstante, los coleccionistas pueden estar tranquilos, ya que la Sociedad de Festejos venderá los vasos serigrafiados, aunque sea sin las correspondientes botellas y los asistentes tendrán que adquirir la sidra en otros establecimientos o llevársela de casa.



Miguel Ángel García Otero entrega una botella de sidra en CELCE

Llevamos la sidra a la fábrica de cerveza de Sagres durante la convención de CELCE en Portugal.

Aprovechando la Convención de Primavera organizada por Celce (Club de coleccionismo cervecero) el pasado mes de abril en Vialonga, Lisboa, Miguel Ángel García Otero, Presidente de la Asociación de Coleccionismo de Sidrastur y colaborador de la revista LA SIDRA aprovechó la ocasión para promocionar nuestra bebida entre los amantes del mundo de la cerveza. Para ello Gelu, en representación de la Asociación que preside y de esta revista agasajó al Presidente, Nuno Pinto con una botella de sidra natural y un vaso conmemorativo.

Celce viajó el pasado mes de abril a Lisboa, con motivo de la Convención de Primavera que se celebró en el país vecino. No es la primera vez que los miembros del Club visitan la capital lusa, aunque sí lo hacen coincidiendo con una fecha tan particular como es el XXV aniversario de su fundación.

Fue Valencia la ciudad que vio nacer, en 1987 a este club. Formado por un pequeño grupo de coleccionistas de latas de cerveza, el interés por promover el coleccionismo y difundir la cultura cervecera animó a la creación de este grupo, que cada año cuenta con más adeptos. Aparte de contar con una revista especializada, Celce Magazine y varias publicaciones, anualmente celebran y participan en diferentes jornadas y convenciones relacionadas con el mundo de la cerveza.

La nueva sidra J.R



Sidra J.R. cambia su imagen corporativa y estrena su nueva sidra, “J.R. Etiqueta Negra”, en una campaña que conjuga tradición y modernidad.

Renovarse es una de las obligaciones de toda empresa, y JR. llevaba un tiempo dando vueltas a esta idea. Buscar para su imagen corporativa un signo diferenciador que aunase la tradición de sus productos con la modernidad de sus servicios no parecía sencillo en principio, hasta que el diseñador gráfico, Luís Vallina, se unió al proyecto.

Fueron meses de bocetos, pruebas e ideas, sobre todo ideas, hasta que al final, Vallina optó por la recreación, en lugar de la creación, fusionando la tradición del llagar con la modernidad de la tecnología para diseñar la nueva etiqueta.

Tomando como inspiración una etiqueta de sidra natural ya existente, y manteniendo algunos caracteres originales, como la manzana o las siglas de la marca, optó por un rediseño de la misma, aunque con marcadas diferencias estructurales.

Los colores elegidos, verde y negro designan a un mismo tiempo el origen del producto (la manzana) y la calidad del mismo.

Ambos tonos, unidos al diseño sencillo y claro de la etiqueta, proyectan en el público una imagen de marca sólida y moderna, unificada y normalizada.

Etiqueta Negra, una nueva y arriesgada apuesta.

Parece un juego de palabras, pero no lo es. Etiqueta Negra, además del color de fondo de la nueva imagen, es el nombre del nuevo producto del llagar del Infanzón.

Paralelamente a la nueva imagen corporativa de JR, el llagar saca una nueva sidra al mercado: JR Etiqueta Negra.

Contrariamente a la actual tendencia de elaborar sidra seleccionada o adscrita a la DO, ambas cada vez con mayor demanda en el mercado, JR apuesta por una sidra que si no nueva, es escasa: la procedente de las manzanas asturianas que no están incluidas en la DO: En Asturias, hasta hace unos años, existían cientos de variedades de manzanas que, utilizadas en la elabora-



de las veintitrés denominadas “seleccionadas”, que cuentan con más vigor y fuerza para entrar pronto en producción.

Esta clasificación va en detrimento de las plantaciones autóctonas, las cuales se encuentran en un importante retroceso frente a los frutales seleccionados. Parte del problema podría deberse a la desinformación existente respecto a los cultivos de estas pumaradas “antiguas”.

Frente a las campañas de difusión y promoción de los manzanos adscritos, es inexistente la promoción de estos otros, por lo que las plantaciones de frutales autóctonos por parte de los nuevos plantadores son nulas, lo que hace que la pervivencia de ambas clases de manzanos sea casi imposible.

Por esto, la nueva sidra de JR. no es solo una variedad más, sino una recuperación del sabor y de la calidad de antaño, una aproximación a la bebida de los viejos tiempos, cuando antes de las selecciones primaba la autenticidad de lo nuestro.

Como el mismo llagarero asegura, esta sidra servirá además de nexo entre las distintas generaciones de asturianos, recordando los sabores de antaño unos, y probándolos por primera vez otros, impidiendo al mismo tiempo que estas manzanas sidreras -y de alta calidad- caigan del todo en el olvido.

Esta filosofía es la misma que impulsa nuestro Plan de Recuperación Pomológica Astur, con el que LA SIDRA está intentando recuperar la amenazada biodiversidad que presentan las variedades de manzana asturiana de sidra.



Testu: Arantzazu Ortiz López.
Semeyes: Cedies por J.R.

ción de sidra, lograron encumbrar esta bebida dentro y fuera de nuestras fronteras.

Actualmente, la tendencia de los pumareros de cultivar solo las veintitrés variedades de manzana seleccionada ha ido terminando con la elaboración de aquella sidra de antaño, reconocida por su fuerza y su sabor.

JR se arriesga con su nueva sidra a mostrar al público la reminiscencia de esta bebida ofreciendo una sidra procedente de las manzanas asturianas no seleccionadas.

En opinión del llagarero, el aporte de esta fruta es vital para la obtención de una bebida de calidad, que da un sabor y una riqueza a la sidra que ya no conocemos: una sidra gourmet para los paladares más auténticamente sidreros.

Teniendo en cuenta su opinión, ciertamente la ausencia de sidras elaboradas con estas variedades de manzanas impide que el público pueda comparar las diferencias entre una y otra sidra, hecho subsanable desde la salida al mercado de JR. Etiqueta Negra.

Una de las causas de la escasa presencia de sidra elaborada con manzana asturiana, no seleccionada y no adscrita a D.O., es la ausencia de pumareros que se animen a plantar estos manzanos.

Actualmente todo aquel que planta pumares lo viene haciendo de las diez o doce variedades escogidas



Xixón calez motores pa la so XX Fiesta de la Sidre



El récord d'echar sidre simultaneamente algamó les 7.290 presones l'añu pasáu.

Ta a piques d'entamar una de les folixes sidreres más completes del branu, estremada de toles otres por formatu, participación y variedá de actividaes venceyaes cola sidre que se desendolquen nella.

Esti añu incluyiránse delles novedaes respetu a ediciones anteriores.

Pente'l 21 ya'l 26 d'agostu Xixón tornarà a ser la capital mundial de la sidre, cola celebración de la XX Fiesta de la Sidre Natural, probablemente la más multitudinaria folixa sidrera del branu.

Sedrán seyes díis intensos nos que se xunirán les actividaes que ya conocemos d'otros años, y poles que munchos ya tan nuguando, coles novedaes que cada añu faen medrar esta Fiesta.

Tendremos el Mercáu de la sidre y la mazana nos Xardinos de la Reina, esti añu con nuevos puestos, onde atoparemos los meyores productos venceyaos a la mazana y la sidre.

Na plaza l'Ayuntamientu prebaremos la sidre qu'esti añu traigan los llagares, valorando cual d'elles merez

l'Eloxo d'Oru y alzaremos el brazu toos a un tiempu, pa echar un culín y tratar de sobrepasar l'ablucante récord del añu pasáu. Visitaremos llagares y pumaraes nel Bus de la Sidre y remataremos la selmana canciando al altu la lleva nel más participativu de los certames de Cancios de Chigre, qu'enllenarán la Plaza Mayor de los sones más conocíos.

Pero arriendes d'ello podremos participar nel concursu gastronómicu "Recetes de mio güela", empobináu pa los aficionaos de la cocina, col que se trata de dar valor a la cocina tradicional asturiana; imprescindible iscribise y mandar receta previamente.

Tamién habrá concursu de Sidre Casero, el segundu que tien por ámbitu xeográficu toa Asturias, dempués

Un concursu amateur de cocina, esibiciones d'arte urbanu y una xornada dedicada a la sidre casero son les principales novedaes

del cellebráu nel Certame de la Primer Sidre L'Añu. Alrodiu d'esti concursu, que tratará de xuntar la sidre ganaora nos numerosos concursos esparíos pel país, cellebraránse charres y alcuentros de llagareros y productores de mazana, col envís d'intercambiar conocimientos y esperiencias.

Pensando na mocedá, la organización de la Fiesta la Sidre torna a sosprendenos convocando una amuesa d'arte urbanu nel que dellos grafiteros pondrán imaxe a la sidre n'esibiciones del so arte, demostrando asina otra vegá la presencia de la sidre en toles estayes.

Anantes de tou esto, y caleciendo motores, del 9 de xunetu al 9 d'agostu ya tuvo en marcha el concursu "Ties que dir a..." que premiará a los chigres de Xixón más encamentaos por serviciu, calidá de la sidre y ambiente, d'ente los 15 participantes. El premiu darás demientres la Fiesta.

La única pena ye que Berto y Berta ya nun mos acompañarán, polo menos non cola so imaxe avezada, ya qu'esti añu los trasgos sidreros nun tarán debuxaos pola man de Berto Álvarez Peña, como yera vezu ya hai años, sinon que sedrá la obra "Trasgos a la sidra", de David García Guerrero, la que decore los vasos.



En Xixón naide nun quier faltar a la Fiesta de la Sidre.

Bar Casa Yoli



"CASA YOLI, casa aldeana y con solera, propone una cocina sencilla, elaborada de forma tradicional y con productos típicos."





TAPAS
CHORIZO A LA SIDRA
PITU CALEYA
FABES....

Ctra. de Caldones, 182
 Barrio San Antonio | 33394
 DEVA - GIJÓN (Asturias)
 Telf. 985 36 87 24
 info@casayoli.com
 www.casayoligijon.es

AMBIENTE FAMILIAR
MERENDERU
COMEDOR INTERIOR



I Festival Arcu Atlánticu



Asturies siempre mantuvo una especial relación con los países del Arcu Atlánticu, con los que compartimos mucho más que con aquellos de tierra adentro. Cultura, gastronomía, música, raíces... Este Festival pondrá de relieve todo lo que nos une y nos dará a conocer aquello que nos diferencia.

Entre los días 22 y 29 de julio, Xixón potenciará la cultura de los países del Arcu Atlánticu y nos permitirá comprobar su estrecha relación con la asturiana, a través de una fusión de actividades que unen al mar con las tradiciones y la gastronomía internacional. Cocineros de la costa Francesa, Irlanda y Portugal se darán cita junto con los profesionales cántabros, vascos y gallegos.

Los cocineros asturianos Marcos Morán (Casa Gerardo) y Nacho Manzano (Casa Marcial, Arriendas) serán los encargados de representar a Asturies dentro del apartado gastronómico del Festival.

Para acompañar a los restaurantes y cocineros, una serie de stands especializados en artículos de delicatessen internacionales darán la oportunidad a los visitantes de probar la gastronomía de los países invitados.

Y como no puede ser de otro modo, por ser Xixón la

ciudad anfitriona, LA SIDRA también estará presente en un stand especialmente habilitado.

No sólo la gastronomía estará presente, puesto que en este certamen de acercamiento marítimo las actividades náuticas son también las protagonistas.

La música será también una de las grandes protagonistas, con numerosos conciertos de solistas y grupos de prestigio, tanto asturianos como de otras zonas; procurando además la colaboración entre músicos en el escenario.

Músicos de Portugal, Asturies, Cantabria, País Vasco e Irlanda participarán en esta primera edición, abriendo un abanico que se irá ampliando en ediciones sucesivas.

Gran parte de estas jornadas serán organizadas por la Asociación Cultural Pelagius, quienes a través del programa Noegápolis, nos acercarán a conocer el patrimonio tradicional marítimo de los países de la Cos-



Mapa de los países del Arcu Atlánticu.

ta Atlántica.

Pelagius nace con la idea de recuperar y mostrar a la sociedad nuestras raíces con el mar, a través de sus integrantes, (entre los que se encuentran navegantes, carpinteros y arqueólogos de ribera así como aficionados y amantes del mar) Todos ellos aúnan sus conocimientos y experiencias, fomentando el trabajo en equipo.

Entre sus objetivos, también está la promoción de los deportes tradicionales náuticos y las actividades que fomentan las artes de la navegación.

Durante este ineludible Festival, las jornadas Noegápolis, a desarrollarse en la Playa de Poniente, El Muelle, L'Atalaya y la Playa de San Llorienzu nos ofrecerán conferencias versadas en temas tan variados como la caza de la ballena en el Cantábrico o la construcción naval, así como se organizarán una serie de exposicio-

L'Océanu como antepaís de toles costes qu'apaecen pel horizonte marítimu, como un mesmu puntu d'alcuentru de miraes y sentimientos, petites y esperences, retos y aventures, alcuentros y rellaciones.

Xixón torna exa d'un arcu atlánticu multicolor nel que los sos axentes camuden en puertu d'humanidá, n'invitación al alcuentru y la rellación al traviés del arte, la música, la lliteratura, los xuegos, la folixa...

¡Seya bienvenida tola xente de bien qu'aporta a esta costa!

(Presentación oficial del Festival Arcu Atlánticu)

nes con muestras de maquetas navales, exposiciones de kayaks o de astronomía. Talleres de carpintería de ribera y de educación ambiental completarán la oferta junto a exhibiciones de diferentes embarcaciones (kayaks, goletas, dornas...)

Además, el Festival Arcu Atlánticu debe constituir un marco privilegiado para hacer posibles los contactos e intercambios entre los agentes económicos y comerciales de ambas orillas. En ese sentido se promoverá un foro empresarial permanente que, en esta edición, se centra en la gastronomía, la hostelería, la restauración y los productos de la industria agroalimentaria.

Este es un Festival que, sin duda, nace con intención de continuidad y que creemos que contribuirá a reforzar los lazos, tanto económicos como culturales, de Asturias con la cultura Atlántica europea, aquella a la que realmente pertenecemos.



Un Cartel de Museo



Museo de la Sidra.

La colección del Muséo, que recoge los carteles de todos los festivales, se ve incrementada por la donación del cuadro original con el que se hizo el cartel de la edición del Festival de la Sidra de Nava 2.012

El cuadro es una colorida pieza del artista local Mario Cervero, que destaca por la simplicidad conceptual de su composición.

Actualmente puede contemplarse expuesto en el Museo de la Sidra. La obra fue recientemente cedida por el Ayuntamiento de Nava y se exhibirá durante algunos días en la entrada del edificio. Más adelante se trasladará al interior para su ubicación definitiva.

La idea del Gobierno municipal al realizar esta donación es la iniciar con ella una colección con las diferentes obras que se vayan encargando para promocionar el festival.

«Queremos también rescatar alguna obra anterior de los archivos municipales», asegura el concejal de Cultura y expresidente de la Asociación de Llagareros,

José María Osoro. Entre ellas, la realizada por el maliayo Pablo Maojo en 2006, así como otras de los primeros años.

Hasta el momento se encontraban expuestos los carteles anunciadores del Festival, pero este es el primer cuadro original que se recoge en el museo y que dará inicio a esta nueva colección que estará formada por obras originales y, por lo tanto, únicas.

En el caso del cuadro de Cervero, se trata de un acrílico sobre lienzo a la que se ha superpuesto metacrilato con vinilos, y es una versión ligeramente diferente a la que se exhibió en el cartel.

El propio Cervero estuvo ayer el acto de cesión, junto al director del museo, Elías Carrocera y varios miembros de la corporación

Arranca el Bristol Summer Festival



Llogotipu del festival, representando un llagareru inglés con botella sidre.

Sobre cien sidras serán ofertadas durante el festival, que también incluirá perada.

El próximo tres de agosto se celebra en el Passenger Shed (Brunel's Old Station, Bristol, Inglaterra) "El festival de verano de la sidra".

Durante todo el día, la música a cargo de diversas bandas acompañarán a los participantes en un evento que ofrecerá sidras llegadas de las distintas zonas sidreras de Gales e Inglaterra : Somerset, Herefordshire y Hampshire.

Esta sidra, -que, recordemos, es bastante diferente de la nuestra- así como la perada o "perry", muy frecuente en estos países, se acompañará de una cata de quesos locales.

Las entradas, al precio de siete libras, ya están a la venta y a punto de agotarse... así que si alguien se anima a hacer una visita a nuestros vecinos del norte, que se de prisa.

104 años de sidra en Navia

La centenaria Jira de Navia congrega cada 17 de agosto a miles de romeros que llegan cargados de sidra.



Desde hace ciento cuatro años, cada diecisiete de agosto el pinar de Veiga de Arenas, en Navia se transforma en una auténtica romería, donde navegos y visitantes acotan su sitio desde la noche antes. Como colofón a las festividades de Nuestra señora de la Barca y San Roque, esta Jira congrega cada año a miles de visitantes donde la sidra es la protagonista por excelencia. Cada romero lleva al pinar al menos una caja de sidra, elemento que en todos estos años nunca ha faltado, siendo incalculable la cantidad de litros consumidos.

Es tal la vinculación de la fiesta y la bebida, que en los últimos años, un supermercado local ha contratado un servicio especial de distribución de cajas de sidra "pino a pino", en el que los empleados venden la sidra directamente a los romeros, llevándosela hasta su árbol, lo que ha sido muy bien acogido por los participantes, que se ahorran el trabajo de trasladar las cajas. Aparte, numerosos puestos de los locales colaboradores distribuyen la bebida desde primera hora de la mañana junto empanadas, tortillas, bollos preñaos y dulces típicos.

Navia comienza sus fiestas mayores el trece de agosto, Una misa mayor, una procesión marinera por la ría, pasacalles, y actividades tradicionales asturinas y sidra son el anticipo de la posterior y multitudinaria Jira.

El Mallu, también en L'Infanzón

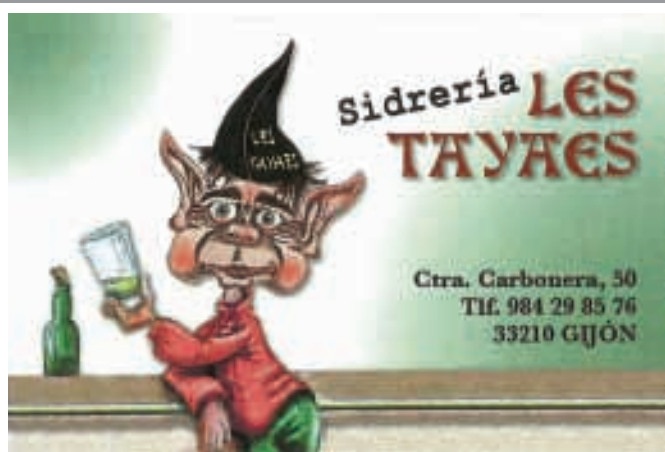


Exterior del Mallu del Infanzón.

Ernesto Álvarez Rubio, propietario de las famosas sidrerías El Mallu y el Otru Mallu, acaba de inaugurar recientemente “El Mallu del Infanzón” un local que es sidrería, merendero, restaurante y parrilla.

Ernesto nos propone con este nuevo negocio una amplia zona de juegos infantiles, dos terrazas, aparte del merendero. Además se puede disfrutar los fines de semana de las “estacadas” de cordero o cochinillo. Otra propuesta son las bandejas de carnes variadas mixtas tierra-mar y parrilladas tradicionales. Menú diario y especial fin de semana.

Existe la posibilidad de celebrar los siguientes eventos: cumpleaños, despedidas, comuniones reuniones y por supuesto espichas para grupos. Cabe mencionar que “El Mallu del Infanzón” abre todos los días. Esta sidrería mantiene la misma calidad, atención, servicio al cliente y sobre todo, cuidado de la sidra, que sus dos predecesoras en Xixón: El Mallu y el Otru Mallu.



TOUR DEL LLAGAR

¡¡OTRA VEGA A VUELTES
COLA SIDRE!!



SABADU 28 D'AGOSTU
TOL DIE DE LLAGAR EN LLAGAR

ENTAMA

LA SIDRA
www.lasidra.es

Apuntate nel 652 59 49 83
infolasidra@gmail.com
Informate en www.lasidra.es

COLLECCIÓN D'ETIQUETES

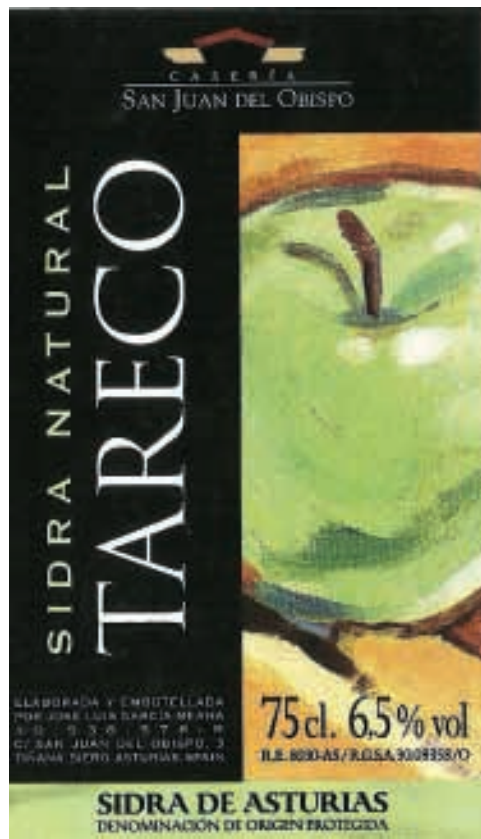
Nueva entrega de la colección.

De balde pa los socios de la revista LA SIDRA.

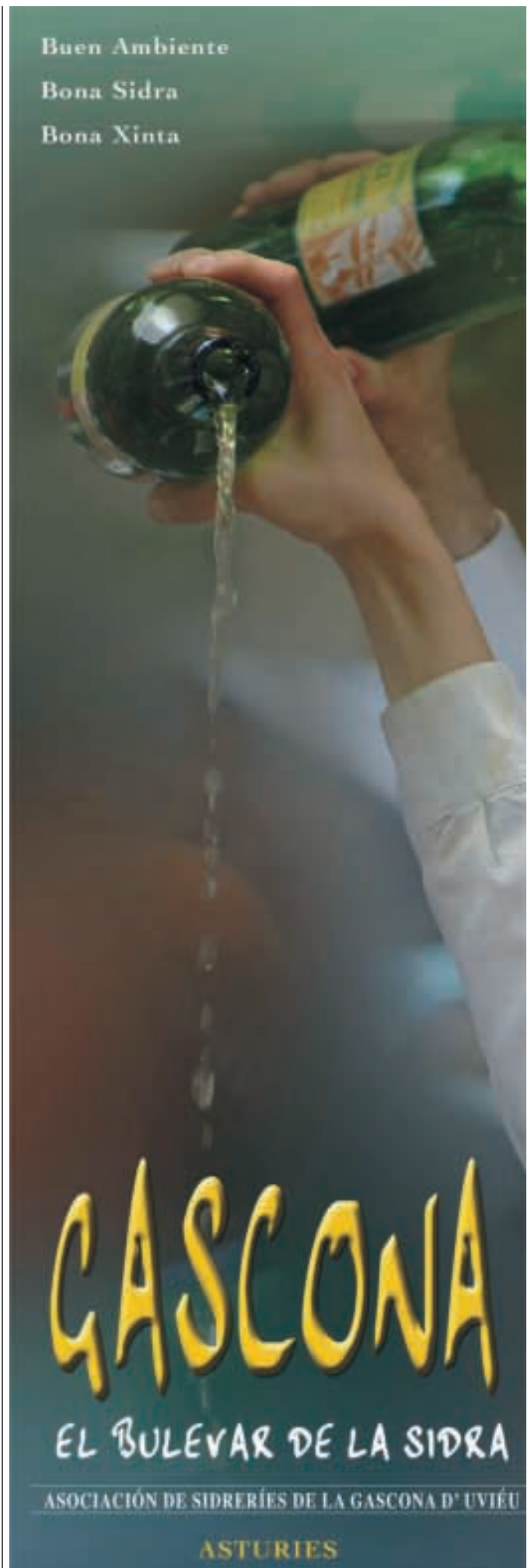


ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



*De chigre
a chigre*



Camino Real

de la sidra

Seis Sidrerías, una ruta

Colloto

El Camino Real de la sidra, asociación de hosteleros que tiene como objetivo hacer de la sidra un referente, cumple un año y ya está preparando nuevos eventos y jornadas.

Situada en Colloto, barrio sidrero por excelencia y tradición, actualmente se compone de seis sidrerías: Llagar Herminio, El Calderu, La Estatua, El Tonel, Los Balcones y casa Fausto.



SIDRERÍA LOS BALCONES.

Camín Real, 67.

T. 985 79 30 31.

Vda. Corsino, Fonciello,
Juanín, Llaneza D.O.

LLAGAR HERMINIO.

Camín Real, 11.

T. 985 79 48 47.

Sidra Herminio A



SIDRERÍA EL CALDERU

Avd. de Pepín Rodríguez 1,
T. 985 98 54 43.

**SIDRERÍA LA ESTATUA.**

Camín Real, 27,
T.34 985 79 41 18.

CASA FAUSTO.

Camín Real 101
T. 985793533

**SIDRERÍA EL TONEL.**

Camín Real, 18
T. 985 985 726
Sidra Quelo.

Testu: Llucía Fernández
Semeyes: Luis Glez Zazo





COASA

PRODUCTOS ARTESANOS ASTURIANOS

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



COASA naz en 1987 col claru oxetivu de recuperar y fomentar los métodos tradicionales de producción, sofitando les nueses señes d'identidá.

Participen d'esta ilusión toos y ca un de los sos socios, pequeños productores espardios pela xeografía asturiana, conoceores de la importancia del sector agroalimentariu y de la necesidá de rentabilizar el trabyu de mueres y homes del campu asturianu. A través de los años, COASA convirtiósse 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.



DESTACAOS

CAJAS DE SIDRA con botellas, a 6 €. Llamar al tfn. 610857264

LLAGAR DE ACERO inoxidable, para 3000/3500 kg. Precio 4.000 €. Llamar al tfn. 610857264

UFIERTES DE TRABAYU

CAMARERA, se precisa chica con experiencia, buena presencia y que sepa echar sidra, para trabajar, media jornada en Uviéu. Tel. 630524140

CAMARERA. Se necesita chica de mediana edad para camarera de barra y escanciar sidra, jornada y sueldo a convenir, para bar en Colunga. Tel. 985852175

CAMARERO/A, se busca para sidrería en Xixón. Experiencia demostrable en sidra y comedor. Tel. 675522827. Llamar de 10:00 a 14:00 horas.

CAMARERO/A, se precisa para sidrería en Noreña. Imprescindible saber echar sidra. Para jornada completa. Tel. 984283141

CAMAREROS fines de semana, sepan echar sidra perfectamente y experiencia en comedor. Zona de Uviéu o alrededores. Enviar CV a Email: jcg_camboya@hotmail.com

DEMANDES DE TRABAYU

CAMARERA con experiencia en cocina, comedor y barra, sabiendo escanciar, se ofrece para la zona de la cuenca o comarca de la sidra. Como extra, festivos, fines de semana o dar vacaciones. Responsable y activa. Tel. 697565509

CAMARERA, ayudante de

cocina para Uviéu. Chica se ofrece para trabajar a partir del día 1 agosto. Varios años de experiencia. Bandeja, sidra, cocina, etc. Buen presencia y seria. Tel. 673497516.

CAMARERA. Chica de 25 años, busca trabajo en Uviéu o alrededores. Con experiencia en barra, terraza, comedor, escanciado de sidra. Disponibilidad de horarios y vehículo propio. Tel. 984284454 Email: archymiau@yahoo.es

CAMARERA. Chica de 31 años, se ofrece para trabajar. Con experiencia. Sabiendo echar sidra. Incorporación inmediata. Tel. 658054222

CAMARERA. Chica de 38 años, con don de gentes, se ofrece para trabajar en bares. Fines de semana, festivos, vacaciones, limpieza... Experiencia demostrable en cocina, comedor y barra. Zona de la cuenca o comarca de la Sidra. Responsable y trabajadora. Tel. 985700704

CAMARERA. Chica de 38 años, se ofrece para trabajar en la comarca de la sidra. Como extra o fines de semana. Para bar. Experiencia en cocina, comedor y barra. Sabiendo escanciar. Responsable, con buena presencia y don de gentes. Tel. 600887230

CAMARERO con experiencia busca trabajo. Sabiendo escanciar sidra. Tel. 602817739.

CAMARERO con experiencia se ofrece para trabajar en hostelería, experiencia en sala, barra escanciado de sidra, comedor terraza. Seriedad y responsabilidad, disponible. Xixón. Tel. 648775017

CAMARERO de 31 años, con buena presencia, se ofrece para trabajar como extra los fines de semana. Sabiendo

escanciar sidra. Bodas, comuniones, etc. También para jornada continua. Amplia experiencia. Buena presencia. Vehículo propio y disponibilidad inmediata. Tel. 985511105

CAMARERO profesional, con experiencia, serio, responsable y con referencias. Disponibilidad total e inmediata. Xixón. Tel. 632285195

CAMARERO sabiendo escanciar sidra. Se ofrece joven, jornada completa o fines de semana. Tel. 678128938

CAMARERO, escanciador de sidra profesional, se ofrece como extra, fines de semana, festivos, días de descanso del personal, etc., con formación y experiencia de 10 años. Xixón o alrededores. Tel. 633051424

CAMARERO, Chico se ofrece para trabajar como camarero echador de sidra. Xixón. Tel. 657128213

HOSTELERÍA. Persona responsable, trabajadora, con 25 años de experiencia, puede trabajar indistintamente cocina, barra y comedor. Sabiendo escanciar sidra. Tel. 622181595

DELLOS

ENVASES para embotellar sidra. Tel. 985082462

LLAGAR hidráulico, de hierro y castaño, con capacidad para 12 sacos de manzana y máquina para moler manzana. 3.000 €.

Se regala pipa de sidra y botellas. Tel. 649478867

LLAGAR de sidra capacidad de 2 a 7 sacos y molino eléctrico en buen uso.

Tel. 985770482. Email: lla-gar@hotmail.com.

AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA.
Ciriéu. T. 985 94 46

AVILÉS

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

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

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

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

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

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

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

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

MESÓN LA COSECHA.
Dr. Marañón, 1. T. 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 51 57 13 Menu diario

SIDRERÍA CASA GELU
Altu del Vidrieru 5.
T. 985 57 70 50
Sidra Estrada

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 BONVILLA.
Morea. T. 985 48 22 38.
Zapatero y Trabanco.

CANDAMU

LA FRESA. CASA DE COMIDAS
Gurullós / Grullós
Muñiz

REST. PARRILLA LA CAVERNA
Gurullós 42
985 82 81 12
Muñiz

CANGUES D'ONÍS

SIDRERÍA EL POLESU.
Ángel 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.
Ángel Tárano, 5. T. 985 849 477.
Cortina y Villacubera

SIDRERÍA LAS CUBAS.
Avenida 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, Trabando 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 Buylia 4.
Candás
T. 985 870 505

RESTAURANTE EL EMPALME
El Empalme 4.
33492 Pervera
T. 985 16 90 12

MERENDERO CASA MARUJA
33492 Xivares. Albandi
T. 985 169 270

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. 618 09 09 83

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

COLUNGA

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

HOTEL 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 8540 35.

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

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

CORVERA

CASA FERRERÍN.
Carretera Xeneral 21
Cancienes

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

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

CUAÑA

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



GOZÓN

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 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

Polg. Industrial Silvota,

T. 985 267 171.

Trabanco y Cortina.

SIDRERÍA LA LLERA.

El Cruce, 1. T. 985 77 05 75.

Fran - El Gobernador.

SIDRERÍA LA MUNDINA.

Naranjo de Bulnes, 24.

Llugo Llanera. T. 985 77 09 83.

Sidra Trabanco, Fanjul

y Vda. de Corsino.

SIDRERÍA BULNES.

Fondín, 8. Posada.

T. 985 77 20 17.

SIDRERÍA EL ESPANTAYU

Martínez Vigil 1. Llugones

Trabanco, Cortina, Llanez,

Villacubera, iSidra

CAFÉ BAR AVENIDA 19

Jose Manuel Bobes, 19

Lugo de Llanera

T. 984 183 539

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 - 6°.

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 Escuelas. Lada

T. 985 69 73 92. www.

restaurantecasaadela.com

Ciañu

SIDRERÍA CASA JORGE.

Infanzones de Llangréu, 3.

T. 985 69 86 01.

Vallina, JR, Cubera

SIDRERÍA EL FORNO DE PACO.

Jaime Alberti 41.

T. 646 26 56 85.

Vallina, JR, Cubera

LLAVIANA

SIDRERÍA LA CAMPURRA.

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

Riu 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

BAR EL MERCÁU

Prau La Hueria

La Pola

T. 627 415 341

SIDRERÍA CASA CHOLO

Pza La Pontona 5

T. 985 602 286

La Pola

Viuda de Angelón, Prau Monga,

Orizón

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.

Canal, Fonciello, Villacubera,

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.

Polígonu 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

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

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

CASA MARÍN
El Campo 4. Peñerudes
33162 Morcín
T. 985 78 32 97

NAVA

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

SIDRERÍA CASA ANGELÓN.
La Barraca, 23. T. 985 718043.
Sidra Vda. de Angelón.

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

SIDRERÍA VILLA DE NAVA.
La Barraca, 7. T. 985 716070.
Sidra Orizón.

SIDRERÍA LA FIGAR.
La Riega. T. 985 717551.
Llagares navetos.

SIDRERÍA PLAZA.
Plaza Manuel Uría 11
Rotando palos navetos

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

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

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

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

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

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

NOREÑA

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

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

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

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

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

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

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

RESTAURANTE LA FIGARONA
Sanmartindianes
T. 985 741 516

SID. 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
Arriondes). T. 985840532.
Sidra Vigón.

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

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

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

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

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

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

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

SIDRA BASILIO.
Domingo Fresnedo, 11.
Les Arriondes
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

MESÓN SIDRERÍA LA PLAZA
T. 985 7113 07
L'Infistu. Piloña

SIDRERÍA OSCAR
León y Escosura 5
L'Infistu
T. 985 711 068

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 Peñauillán 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 Argüelles, s/n.
T. 98585 76 39.
Sidra Castañón.

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, Ucio, Ribeseya
T. 985 857 414
www.lapiconerahotel.es

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



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

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

RIOSIA

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

SAMARTÍN DEL REI AURELIU

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

SIDRERÍA CASA CAMILO.
La Cascaya. L'Entregu.
Sidra Menéndez.

BAR FLORIDA.

Avda. El Coto, 15. L'Entregu.
Sidra Foncueva.

BAR CONCHESO

Avda La Vega 45. L'Entregu
648062711
Sidra Viuda d'Angelón y P Monga

SIDRERÍA CIENFUEGOS

Avda La Vega 45
L'Entregu
636471159

SIDRERÍA LA CONDA

Pérez d'Ayala 10 L'Entregu
985 66 06 71

SIDRERÍA SAN MAMÉS

Velázquez 16 - Blimea
T. 630 07 97 04.

SIDRERÍA LA CABAÑA

Francisco Quevedo 9 - Sotrondio
T. 985 67 18 61.

SIDRERÍA EL SEMÁFORO.

Doctor Fleming 27
T. 984 082 373.

MESÓN SIDRERÍA CASA DEL PUEBLO.

Pérez de Ayala 1
T. 984 084 225

BAR EL COTO

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

SIDRERÍA LA CAZUELA

Avda. Constitución 69
Sotrondio
T. 985 656 089

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 LES CAMPES.

Les campes 18
www.rinconindelescamps.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.

Torreveja 16
T. 985 726 401

BAR LOS CORROS.

Corros 152 bis.
T. 672 026 590

SIDRERÍA LOS ROBLES.

Lugarín 14 / 33519 Vega de Poxa.
T. 985 72 35 39

EL LLAGARÓN DE VALDESOTO

Faes 91. Valdesoto
T. 985 73 58 39

HOTEL RURAL LA QUINTANA DE VALDÉS

Tiroco d'Arriba 53 Valdesoto.
T. 985 73 55 77 / 650 41 51 38
www.laquinanadevaldes.com

BAR FELECHES.

Novalín. Felechés
T. 985 731 158

CASA MAMINA

Apartamentos rurales
Castiello 42 - Valdesoto
T. 609 878 077

CASA BEYAO

Valdesoto 45
T. 985 73 43 09

BAR EL CAMPU

El Campu fútbol
Valdesoto
T. 684 627 334

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.

UVIEÚ**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.

EL RINCÓN DE GASCONA.

Gascona, 3. T. 984 182 986.
Juanin, Vda de Palacios, Orizon y
Novalín.

SIDRERÍA ASTURIES.

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.

Ildefonso Sánchez del Río, 7.
T. 985 28 86 62.
Sidra Menéndez.

Sidrería EL VALLE.

Manuel Pedregal, 6.
T. 985 22 99 52.
Sidra de Nava.

SIDRERÍA EL OVETENSE.

San Juan, 6.
T. 985220840. T. 985 22 02 07.
Vda. Palacios, Contrueces,
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 Guisasola, 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.Sidrerialaquina.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, Llaneza 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 Rocas, 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

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 MONTEVIEJO.

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.luarca
T. 985 47 0321
L'Infanzón, JR, Trabanco,
Trabanco Selección, Escalada
D.O

VEIGADEO

CASA BARBEIRO.

Abres. T. 619 67 71 04.

VILLAVICIOSA

SIDRERÍA

LA FLOR DEL PUMAR.

Riaño, 22. T. 985 89 12 64.

SIDRERÍA EL BENDITU.

Pza. El Güevu, 29.
T. 985 89 27 96 / 629 927
447
Buznego, Villacubera, Zythos.

CASA MILAGROS.

Campomanes 1.
T. 985 89 02 21.

SIDRERÍA EL HORRU.

Doctor Pando Valle, 2.
T. 985 89 24 70.

SIDRERÍA EL FURACU.

Plaza Generalísimo, 26.
T. 985 89 11 99.

SIDRERÍA BEDRIÑANA.

Maliayo, 1. T. 985890132.

SIDRERÍA EL TONEL.

Álvarez Miranda, 13.
T. 985892359.

SIDRERÍA EL PORTAL.

Maliayo, 5. T. Tel. 985 892
251.
Menéndez y Val. D'Ornón.

SIDRERÍA EL GALEÓN.

Marqués de Villaviciosa.
T. 985891602.
Rotando varios palos.

SIDRA J. TOMAS.

Molín del Mediu. Candanal,
33. T. 985894119.

SIDRA VIGÓN.

33316 Tornón. Onón.
T. 985891786.

SIDRERÍA LA CERONA

Cervantes 11
T. 682 542 569
Herminio, Zythos, Villacubera

SIDRERÍA LA CAPILLA.

Manuel Cortina 11
T. 984 39 70 28.

TABERNA DEL MEDIO

Agua 16
Pinchos, tapes, vinos. Cachopo

SIDRERÍA EL ESCORIAL.

Maximino Miyar 18. Amandi
T. 985 89 19 19
www.restaurantelescorial.com

SIDRA EL GOBERNADOR.

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

SIDRA FRUTOS.

Barriu Friuz ,28. Quintueles.
T. 985 89 48 26.

LLAGAR CASTAÑÓN.

Santa Ana, 34. 33314 Quintes.
T. 985 89 45 76.

SIDRERÍA EL CAÑU.

El Carme 4
T. 984 19 46 51
Rotando palos.

SIDRERÍA EL SECAÑU

Alfonso X esquina Gtez de
Hevia
T. 985 891 156
www.elsecañu.es

SIDRERÍA LA TORRE

Alfonso Cabanilles 29
T. 985 891 367

SIDRERÍA LA BALLERA

General Campomanes 18
T. 985 89 00 09
Sidre de Villaviciosa

RESTAURANTE EL MORENO

Puerto del Puntal
T. 984 100 401
Sidra Vigón, El Gobernador, El
Gaiteiro, Valverán.

XIXÓN

SIDRERÍA EL SAÚCO.

Valencia 20.
T. 985 39 83 30.
www.elsaúco.com

EL LAVADERU.

Pza. Periodista Arturo Arias, 1.
T. 985 359380.

SIDRERÍA HNOS. BLANCO.

Honduras, 5 - La Calzada.
T. 985 31 65 21.
Trabanco y Trabanco Selección.

**RESTAURANTE CASA
RAMÓN.**

Honduras, 37 - La Calzada.
T. 985 311 294.
Cortina y Villacubera.

SIDRERÍA LA GALERNA.

Avda. Galicia, 82 -El Natahoyo.
T. 985 31 15 14.
Trabanco ,Trabanco Selección
y Rocas.

BAR - REST. EL CRUCE.

Cabueñes. T. 985 37 11 30.
Sidra Piñera.

SIDRA TRABANCO.

Llavandera, s/n. T. 985136969.

LLAGAR LA NOZALA.

Cta. AS-18 Km 20,8 - Porceyo.
T. 985 30 71 72.

SIDRA JR.

Altu L'Infanzón, 5321.
T. 985 33 84 37.
Cabueñes .

SIDRA CONTRUECES.

Contrueces, s/n.
T. 985 38 62 97. T. 985 38
55 03.

SIDRA ROCES.

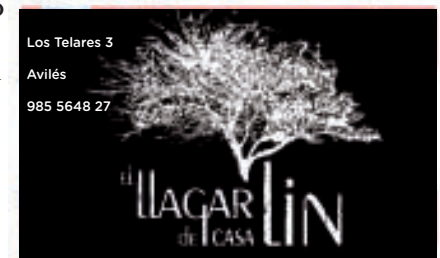
Roces, s/n.
T. 985 38 86 01.

SIDRA CANAL.

Llavandera - Llinares.
T. 985137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.

Camín de Caldone, 581.
Serantes- Deva.
T. 985 33 50 54.



SIDRERÍA LAS PEÑAS.
Santuriu. T. 985338299.
Trabanco y Piñera.

CASA YOLI.

Ctra Caldones 182.
Barriu San Antonio - Deva.
T. 985 36 87 24.
Sidra Piñera.
www.casayoli.es

EL MESÓN DE AURELIO
Pintor Manuel Medina 18.
T. 984 392 754.
Sidra Menendez, Val D'Ornon,
Peñón y Peñón d'Escoyeta.

L'ANDARIEGU

Cai Cuba 14
T. 608 138 625
Trabanco

BODEGA SIDRERÍA LA TORRICA
Av. Portugal 52
T. 985 358 039
Especialidad 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. 985136462.
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. 985140238.
Estrada, Cortina, Villacubera,
Vda. de Angelón.

SIDRERÍA MAYADOR.
Riu 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, Gobe rñador, Tomás,
Huercas, Cabueñes, Viuda de
Corsino, Frutos.

SIDRERÍA COLAS
TRABANCO.
Noreña, 1. T. 985 149 668.
Sidra Trabanco.

CHIGRE ASTURIANU
CASA JUSTO.
Hermanos Felgueroso, 50.
T. 985 38 63 57.
Sidra Zapatero, Trabanco y
Foncueva.

SIDRERÍA URÍA.
Poeta Alfonso Camín, 26.
T. 985 38 33 34.
Sidra Foncueva y Trabanco

SIDRERÍA EL REQUEXU.
Rosario, 14. Cimadevilla.
T. 985 17 67 97.
Trabanco y Trabanco Selección.

SIDRERÍA CASA TONI.
Carlos Marx, 18.
T. 985 34 32 83.
Sidra Menéndez.

SIDRERÍA P UERTO 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 Eria 49
Cabueñes
JR y L'Ynfanzón
www.llagarelmancu.com

SIDRERÍA-REST. NACHO
Aguado 36
T. 985 09 79 89
Sidra Menendez, Acebal, Carrascu y
Valdornón.

SIDRERÍA CASA FEDE.
Acacia, 5.
T. 985 34 40 07.
Sidra L'Argayón.

SIDRERÍA LA GARULLA.
Numa Guilhou, 20.
T. 985354639
L'Argayón.

SIDRERÍA CABRANES.
Avda. Pablo Iglesias, 23.
T. 985131487
Sidra Peñón.

SIDRERÍA SIMANCAS.
Avda. Pablo Iglesias, 57.
T. 985369238.
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
Sidrero
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. 985348819.
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. 985319410.
Menéndez.

EL OTRU MALLU.
Sanz Crespo, 15. T. 985359981.
Menéndez.

SIDRERÍA EL CHAFLÁN.
Manuel Llana / C. Becquer.
Sidra Riestra.

CASA JULIO.
Río Eo, 57. T. 985165280.
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 MUNICIPALBIBLIOTECAS
DEL AYUNTAMIENTO DE XIXÓN

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. 985151962.
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'Ornón, 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 DE TONI
L'Infistu 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

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. Rufo Rendueles, 3
T. 985 33 63 88
Sidra Peñón y Peñón d'Escoyeta

Aparte de colaboradores, suscriptores, Conseyeríes del «Principado» y Cantabria, Clubes gastronómicos, Bibliotecas de Asturias, kioskos y librerías, La Sidra también se distribuye en:

ARRIENDES DE COLLABORAORES Y SOSCRITORES, CONSEYERÍES DEL «PRINCIPADO» Y CANTABRIA, CLÚS GASTRONÓMICOS, BIBLIOTECAS D'ASTURIES, KIOSKOS Y LLIBRERÍES, LA SIDRA TAMIÉN SE DISTRIBÚI EN:

AYUNTAMIENTOS: ALLANDE, ARREONDU, AYER, AMIEVA, AVILÉS, BALMONTE, BÁRCENA, BIMENES, BUAL, CABRALES, CABRANES, CABEZÓN DE LA LLÉBANA, CAMALEÑU, CAMARGU, CANDAMU, CANGUES D'ONÍS, CANGAS DEL NARCEA, CARAVIA, CARREÑO, CARTES CASU, CASTAÑEDA, CASTRILLÓN, CASTROPOL, CIEZA, CILLÓRIGU, CUAÑA, COLUNGA, COMILLAS, CORVERA, CUIDEIRU, DEGAÑA, EL FRANCU, GURIEZU, ESCALANTE, GOZÓN, GRAU, GRANDAS DE SALIME, IBIAS, EILAO, ILLAS, LAMASÓN, LIÉRGANES, LLANGRÉU, LLAVIANA, L.LENA, LLANES, LLANERA, LLOREDO, MAZCUERRAS, MIENGU, MIERA, MORCÍN, MUROS DEL NALÓN, NAVA, NAVIA, NOREÑA, ONÍS, PARRES, PEÑAMELLERA ALTA, PEÑAMELLERA BAXA, PENAGOS, PESAGUERU, PEZÓS, PIÉLAGOS, PILOÑA, PONGA, POTES, PRAVIA, PRUAZA, PUENTE VIESGO, RIONANSA, QUIRÓS, LES REGUERES, REOCÍN, RIBADEVA, RIBESEYA, RIBERA, RIOSA, RUENTE, SALAS, SAMARTÍN D'OZCOS, SAMARTÍN DEL REI AURELIU, SAN VICENTE LA BARQUERA, SANTISO D'ABRES, SANTAYA D'OZCOS, SANTILLANA DEL MAR, SANTIURDE, SANTU ADRIANU, SARIEGU, SARU, SELAYA, SIERU, SOBRESKOBIU, SOMIÉU, SOTO'L BARCU, SUANCES, TAPIA, TARAMUNDI, TEBERGA, TINÉU, TORLAVEGA, TRESVISO, VALDALIGA, VALDÉS, VAL DE SAN VICENTE, VALENCIA DE DON JUAN, VEGA DE PAS, VEIGADEO, UDÍAS, UVIÉU, VEGA DE LLÉBANA, VILANOVA D'OZCOS, VIL.LABLINU, VILLAVICIOSA, VILLAYÓN, XIXÓN, YERNES Y TAMEZA.

LLAGAREROS VASCOS

ABURUZA, AGINAGA, ALBERRO, ALORRENEA, ALTUNA, ALTZUETA, AÑOTA, ARAETA, ARISTIZABA, ASTARBE, ASTIAZARÁN, AULIA, BALEIO, BARKAITZEGI, BEGIRISTAIN, BEREZIARTUA, BUENAVENTURA, ELOBARRI, ETXEBARRIA, EGI-LUZE, EULA, GARZIATEGI,

SIDRERÍA NORIEGA
Juan Alvargonzalez 52
T. 985 38 07 36
Trabanco, Contrueces

SIDRERÍA MARISQUERÍA RUBIERA
Asturies 7
T. 985 34 15 61 / 985 35 02 76
Peñón y trabanco selección

REST.SIDRERÍA RIO ASTUR.
Riu d'Oru 3
T. 985 148 617

SIDRERÍA HERMANOS MARCOS
Santo Domingo 3
T. 600 301 116
Menéndez. Val d'Ornón, Nozala y Escalada.
Menús diarios.

CASA SARITAH
Ctra. Xixón - La Pola
Sieru AS 248 N° 2.412
La Ilesia. Granda d'Arriba
T. 985 13 60 46
Menéndez



ANDALUCÍA

LA SIDRERÍA DEL PÓPULO
C/ Mesón 16
1005 CÁDIZ
Sidra Trabanco



GAZTAÑA, GURUTZETA, IGELDO, ITXAS-BURU, IPARRAGIRRE, IRIGOIEN/HERRERO, ISASTEGI, JUAN MENDIZABAL, LARRARTE, LARREGAIN, LIZEAGA, OLAIZOLA, OIARBIDE, OTAZU, OTSUA-ENEA, ORDOZELAI, OTEGI, OIANUME, OLA, OTATZA, PETRITTEGI, REZOLA, R. ZABALA, SAIZAR, SARASOLA, SATXOTA, SETIEN, TXIKI-ERDI, URBIARTE, URDAIRA, URKIOLA, URRUZOLA, ZABILDE.

RESTAURANES

A CORUÑA: CASA RAMALLO / CASA MARCELO. **ALBACETE:** CASA PACO / EL CORREDERO / EL CALLEJÓN. **ALMERÍA:** EL PARAISO / ALEJANDRO / LA REJA. **BARCELONA:** AROLA / EL DRAC / POMARADA / SANTCELONI / CA L'ANDRÉU / ELS PESCADORS / EL CANGREJO LOCO / WINDSOR / SAMOA / CAN SOLE / PICUS. **CASTELLÓN:** JUANITO / D'EMILIO. **CIUDAD REAL:** SALONES VIEJA CASONA / SEÑORÍO DE LA ESTRELLA. **GUADALAJARA:** EL DONCEL / LA MORADA DE MARÍA. **MÁLAGA:** SAN BENITO / SANTIAGO / TRAGABUCHES. EL RINCÓN ASTURIANO / HERRERO DEL PUERTO / LA QUINTA. **LA RIOJA:** LOS ABADES. **MADRID:** OVEN / LA COPITA ASTURIANA / LA COCINA DE ANA / LA CAPILLA DE LA BOLSA / COQUE / DON PELAYO / EL PARAGUAS / CAMPIELLO / GRACIANO / NAVIEGO / LABRADOR / SENATOR / LA VACA ARGENTINA / LAS ESTATUAS / EL HORNO DE JUAN. **NAFARROA:** LA CHISTERA / RODERO. DON PABLO. **PALENCIA:** VENTA ZAPATONES / LA CASA DEL ABAD / EL SEÑORÍO. **SEGOVIA:** LAS CASILLAS / DI VINO / EL FOGÓN SEFARDÍ / EL CLAUSTRO DE SAN ANTONIO EL REAL. **SEVILLA:** ANTONIO ROMERO / ZENIT / CASA ROBLES. **TOLEDO:** CIGARRAL DE LAS MERCEDES / EL ASTURIANO / CASA ZAPICO. **ZAMORA:** EL EMPALME / LA CASONA DE SANABRIA / CASA PANERO.

SIDRERÍES

A CORUÑA: LOS MOLINOS. **ALICANTE:** NARCEA

/ LA CASA DE Asturias / GIJÓN / ALDAPA / FARTUQUÍN. **BADAYOZ:** ASADOR CASA POLO / EL HORNO ASADOR SIDRERÍA. **BARCELONA:** EL FURACU / EL LLAGAR DE GRANDA. **BURGOS:** ASTUR / EL TRASGU / LA PARRILLA DE LA LLANA / EL COMPÁS DE HUELGA. **CANTABRIA:** CHUS / LA CASA DEL JAMÓN / LA SANTINA / LA ALQUITARA / LA SIDRERÍA. **CASTELLÓN:** SANABRIA / LA SIDRERÍA DE. **CUENCA:** LA FIGAL / CUENCA: LA FIGAL. **GUADALAJARA:** CARLOS. **HUESCA:** MOJÓN. **EIBISSA:** Asturias. **LANZAROTE:** CASA EL RUBIO. **LA RIOJA:** SAN GREGORIO. **LAS PALMAS:** Asturias. **LLEÓN:** EL DORADO / LA SIDRERÍA / LOS CABALLOS / HERMINIO CARRAL CASTRO. **MADRID:** LA POSADA / LA CREACIÓN / LA MADREÑA / LA MÁQUINA / LA PANERA / LOS VALLES MINEROS / EL GALLU LA QUINTANA / TEITU / CASA PARRONDO / CASA HORTENSIA / CASA DE ASTURIES / CASA BALTASAR / CASA MINGO / CASA PORTAL / CASA LASTRA / CARAVIA / BAR Asturias / SIDRERÍA DE LOZOYA / BALMORI / EL OSO / SIDRERÍA PALADIUM / LA SANTINA / LA FOGAZA / CARLOS TARTIERE / LA BARRICA / CAMINO / LA BURBUJA QUE RÍE / EL ESCARPÍN / EL LLAR / LA FUEYA / OVIEDO / LA PANERA / EL PIORNAL / EL ÑERU / DIEGO / BULNES / EL LLAGAR / CASA FIFO / EL LLAGARÓN / EL RINCÓN DE PELAYÍN / LA CAMOCHA. **MÁLAGA:** RESTAURANTE UROGALLO / MANOLO / LA SIDRERÍA 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 / LA SIDRERÍA. **SALAMANCA:** MATER Asturias / LA SIDRERÍA. **SEVILLA:** Asturias. **TENERIFE:** MARIANO / LA SIDRERÍA. **TOLEDO:** PRIMERA PLANA. **TARRAGONA:** LA MURALLA. **ZAMORA:** LA MANZANA VERDE. **ZARAGOZA:** LA SIDRERÍA R.R., **VALENCIA:** EL MOLINÓN / LA SIDRERÍA / EL PARADOR / EL XIRINGÜELU.



12 REVISTES AL AÑU (35 euros)

ENSAME SIDRERU
Apartado 41152 - 33200 Xixón
e-mail: lasidrainfo@yahoo.es

www.lasidra.net

NOME Y APELLIDOS.....

DIRECCIÓN.....

LUGAR..... C.P..... TELÉFONO.....

CONCEYU / PAIS..... E-mail.....

BANCU, CAXA D'AFORROS Y NÚ. CUENTA (20 dígitos)

Indicamos desde qué número quiere suscribirse ☐ y si quiere algún número atrasado:

Estos cuestionarios también puede hacerlos por teléfono 652 59 49 83 o por e-mail: lasidrainfo@yahoo.es

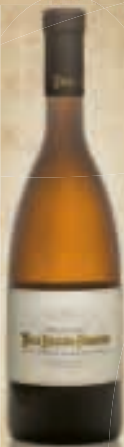
Acoñese coa dempueste en Llei 15/1999 de Protección de Datos, comunicándose que tenes dereito a coñecer, cancelar o rectificar la información que se conserva respecto nos nosos ficheros. Si non queres recibir comunicacións ou queres cambiar o enviar los tos datos, rogámoste que nos lo notifiques por escrito a: Ensame Sidreru, Ap. 41152 - 33200 Xixón, Asturias

SIDRAS CON

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SIDRAS NATURALES

VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ



VALLE,
BALLINA Y
FERNÁNDEZ

ZYTHOS



LAGAR
HERMINIO

VALDEDIOS



MANUEL
BUSTO
AMANDI

ESCALADA



ASTURVISA

ESPAÑAR



MARTÍNEZ
SOPENA
HERMANOS

ZAPICA



SIDRA
BUZNEGO

VILLACUBERA



SIDRA
CORTINA
CORO

POMARINA



VALLE,
BALLINA Y
FERNÁNDEZ

SIDRAS ESPUMOSAS

URRIELLU



INDUSTRIAL
ZARRACINA

VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ



VALLE, BALLINA
Y FERNANDEZ

POMA AUREA



SIDRA
TRABANCO

POMARINA



VALLE, BALLINA
Y FERNANDEZ

EMILIO MARTÍNEZ



MARTÍNEZ
SOPENA
HERMANOS



Sidra
de Asturias
WWW.SIDRADEASTURIAS.ES



¡NO TE LAS PIERDAS!
WWW.INVESTIGANDOELORIGEN.ES



SIDRA NATURAL

Rabancho

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

COSECHA PROPIA

100% NUESTRA