

LA SIDRA



Espublización del ensame sidreru

www.lasidra.as

Númeru 104 - Agostu 2012

3€

**XXI Fiesta de
la sidre de
Xixón**

**A vueltas con
la sidra**

VIII TOUR DEL LLAGAR

Benicassim

SABOR ASTURIANO EN EL FIB

**Corchando en
Quintueles**

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 PETREGAL



LAGAR
LA MORENA



Sidra
de Asturias
WWW.SIDRADEASTURIAS.ES



WWW.INVESTIGANDOELORIGEN.ES



XXI FIESTA DE LA SIDRE DE XIXÓN

8

XIXÓN, DE SIDRE Y MAR

LES ESPOSICIONES

ARTE URBANU Y MERCAÍN DE LA SIDRE Y LA MAZANA

CONCURSU D'ECHAORES

SIDRA CASERA Y PREMIOS DEL MERCAÍN

RÉCORD DE ECHAR SIDRA

CANCIOS DE CHIGRE

FIESTA DE LA SIDRE



PABLO ÁLVAREZ CACHERO

24

DIRECTOR GENERAL DE DESARROLLO
ECONÓMICO DE XIXÓN

A VUELTAS CON LA SIDRA

26

XIRINGÜELU 2.012

32

XIII FESTIVAL DE LA SIDRA EN ESCALANTE

34

LA SIDRA EMPIEZA A CORRER EN NAVIA

36

BENICASSIM

40

SABOR ASTURIANO EN EL FIB

LA SIDRA EN NOEGÁPOLIS

44

VISITA AL SERIDA

46

ENCAMIENTOS

48

CORCHANDO EN QUINTUELES

50

VASU AVARILLÁU

54

AXENDA SIDRERA

56

ACTUALIDÁ

58

COLLEICIÓN D'ETIQUETES

70

DE CHIGRE A CHIGRE

72

CASA CHOLO



ELECCIÓN NATURAL
www.sidrajr.es



LA SIDRA

Agostu **2012**

Númeru **104**

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

infolasidra@gmail.com

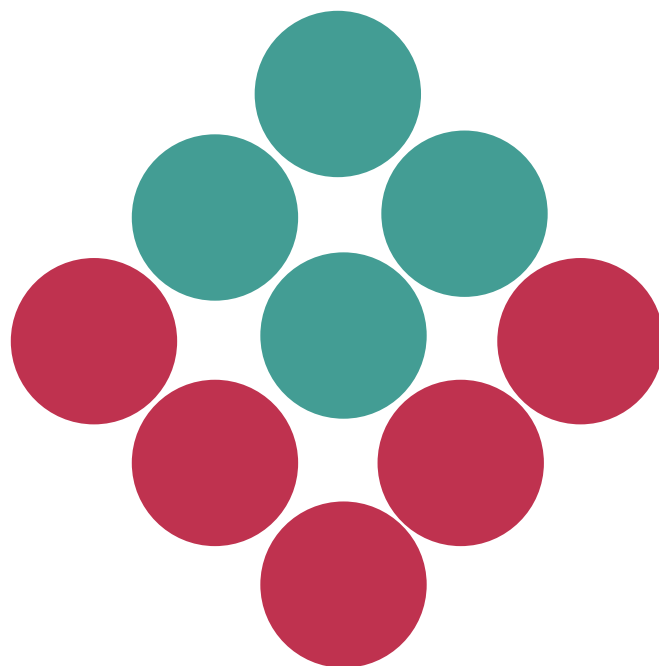
*LA SIDRA nun comparte necesariamente
la opinión de los articulistes.*

CASA Restaurante - Sidrería

Ferino

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

gijón



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

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 contautar 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.

Xixón de sidre y mar

XXI FIESTA DE LA SIDRE DE XIXÓN



Éxito de público nel Concursu de Sidre Casero.

Meyorando y reinventándose a sigo mesma añu ente añu, la Fiesta de la Sidre tornó aconceyar en Xixón a miles d'entusiastes sidreros.



Carlos Rubiera, Conceyal de Cultura, echando un culín.

La revindicación de Xixón como Capital Mundial de la Sidre pescánciase meyor que nunca estos díis, col tastu entá de la mayor folixa de la sidre.

Les nueve actividaes que vinieron a sumase al programa nun restaron un ris de participación a les ya tradicionales: los cancios de chigre, la preba, el récord Guinness d'echar la sidre al tiempu, los sidrobuses, el Mercáu de la Mazana...

Xixón tornó a acoyer a miles de presones deseyoses de participar en toles actividaes. Son la parte más emportante de la Fiesta, los Xixón Sidreros.

XXI Fiesta de la Sidre Natural

Xixón



Llunes 20

Les esposiciones



La presentación de les esposiciones foi retresmitía pela televisión.

El Centru Cultura Antiguu Istitutu abrió les sos puertes a la sidre con una duple esposición: Les Sidrografíes de Xurde Margaride compartieron espaciu cola colleición d'etiquetes de sidre natural a cargu del grupu Sidrastur.

La XXI Fiesta de la Sidre de Xixón entamó esti añu con adelantu, con un par d'esposiciones sidreres coles que dir faciendo boca.

Per un llau, les Sidrografíes del fotógrafu Xurde Margaride tornaron a dexar plasmáu al públicu.

XXI Fiesta de la Sidre Natural Xixón

El so acertáu montaxe, sobro cabezales de tonel, fae les resaltar más entá.

Remembremos que les Sidrografíes, que foron elaboraes por Xurde Margaride cola xida de celerar el númberu 100 de la revista LA SIDRA, suponen una anovación única nel mundiu de la semeya y de la cultura sidrera asturiana.

La obra impresionó nuevamente a los asistentes, tantu pola orixinalidá de la téunica (que, mui básicamente, consiste n'introducir la sidre nel procesu de reveláu de la semeya) comu polos espectaculares resultaos algamaos cola mesma.

En pallabres del autor: "Una sidrografía ye una obra única, tien un aspeutu turriáu que podría rememora-



Los espositores xunta les autoridaes llocales y entamaores de la Fiesta la Sidre.

mos la osidación d'una mazana, y un golor qu'ensin dulda dexa bien nidio cual ye'l componente principal d'esta obra".

Éstes que se pudieron ver en Xixón nun sedrán les caberes de la serie, que sigue abierta, seique'l fotoperiodista ya trabaya nun nuéu proyeutu qu'incluyiría una galería de retratos de los llagareros y llagareres asturianos.

Compartiendo'l patiu del Centru Cultura Antiguu Istututu, alcontrábemos la que mui probablemente seya la mayor colección d'etiquetes de sidre natural del mundiu, la organizada pol grupu Sidrastur, qu'inclúi les etiquetes utilizaes polos llagares asturianos pente los años 2.000 y 2.011.

Dellos coleccionistes collaboren pa dar forma a esta macroesposición, qu'esti añu inclúi namás la sidre natural, pero que nun se descarta qu'amieste etiquetes de sidre brut, axampanao y de nuea espresión n'esposiciones futures.



La gran afición qu'esiste anguañu pol coleccionismu d'estes etiquetes llevó a permunchos visitantes hasta la esposición, la cuarta que'l grupu Sidrastur entama, dende la qu'entamaron cola xida de la segunda edición de la Primer Sidre l'Añu, na primavera del 2.011.



Martes 21

Arte urbanu



Los graffitis sidreros, una novedá nel programa d'esti añu.

El martes tuvo llugar la primer amuesa d'arte urbanu sidreru, que se repitió a diario peles cais de Xixón, decorando la ciodá con motivos sidreros.

El mesmu díi, y tamién pa repetise demientres tola Fiesta, inaguróse el ya tradicional Mercáin de La Mazana y la Sidre.

La novedá más llamativa del certame foi la inclusión dientru del programa d'una riestra d'amueses en vivo d'arte urbanu, coles que la organización quinxo amosar el fechu de que n'Asturies la sidre nun ye namás una bébora, sinón toa una cultura, con munchos componentes tradicionales, pero presente dafechu na actualidá, y que presta lo mesmo a xente de toles xeneraciones.

Contenedores, taquilles, esibiciones sobre llenzu y sobre tou, el Gran Mural de la Punta Liquerique foron los puntos d'alcuentru de los grafiteros, que dieron a traviés de les sos obres, la so particular visión de La

Fiesta de la Sidre de Xixón.

Cuatro reconocíos artistes de proyección internacional - El Sr. X, Chikita, La Tonta el Bote y El Niño de las Pinturas- trabayaron man a man col grupu asturianu AsociArte a lo llargo de los seyes díis que duró la Fiesta, dando un espaciu a la mocedá y a la espresión de la cultura urbana dientru del entorno sidreru, porque, como bien desplicaba Isaac Olivares, ún de los artistes participantes, "la sidre ye daqué que ta na cai, que se vende na cai, poro dende la organización camentaron qu'un graffiti sedría una bona mena de representalo".

... y Mercaín de la Sidre y la Mazana



Puestu de productos d'escanda.

Seique'l Mercaín ya lleva años aconsejando a veceros y pasiantes nos Xardinos de la Reina, esti añu ficiéronlo inaugurando estética colos nuevos puestinos. Ventisiete foron los qu'ufiertaron los sos productos nel Mercaín. La mayoría d'ellos de conteníu gastronómicu dexaron a les clares que los comerciantes conocen yá sobradamente'l calter llambión de los xixonese.

Los tortos con compota de mazana, el llicor de sidre, les tartes o'l bizcochu a la sidre pa los más llambiones, el bonito y chorizos a la sidre pa los más salaos, xelaos de sidre pal calor... tolos gustos alcontraben el so platu o copa nel Mercaín de la Sidre.

Pero non solo pa comer y beber había: la plata, la maera, el cueru, la cera, l'acebache o'l xabón garraron formes de mazana, pumar y botella sidre p'asoleyase en Xixón.

Les abondes bondaes cosmétiques y melecinales de la sidre ya'l so frutu orixinariu foron emponderaes nesti mercáu, nel que yera imposible pasar de llargo ensin que los sentíos, sobremanera l'olfatu, se punxeren sollertes, ante l'insistente y prestosu arrecendor de la mazana en toles sos posibilidaes.

Mazanes confitades, de poviseru o en pequinos, sidre en llicor, en llaveru o en crema, aceite corporal, veles, tartes y empanaes de mazana... la sidre y el so frutu en toles versiones.



Llambionaes de mazana.

XXI Fiesta de la Sidre Natural Xixón

EL MALLU del INFANZÓN de lunes a viernes - 12:00h - 14:00h MENU DIARIO PARRILLA DE LENA COMIDAS: CARRASQUO Y BOCALLO A LA ESTRADA SAN MARCELINO Ctra. Peón, Aa 331, 278 Alto del Infanzón - Gijón (desvío a Peón, cementerio Deva) Amplia terrazza ☎ 985 13 50 30	de Tapas por EL MALLU de domingo a Jueves Tapas por sábado viernes de fiestas MENU DIARIO desayuno todos los días COMIDAS PARA GRUPOS C/ Pola Sierra, 12 - Gijón ☎ 985 31 94 10 ☎ 984 19 28 65	EL OTRU MALLU de domingo a viernes MENU DIARIO desayuno todos los días COMIDAS PARA GRUPOS C/ Santa Crespo, 18 Gijón ☎ 985 35 99 81
--	---	--

Miércoles 22

Concursu d'echaores



El de Xixón ye ún de los concursos con mayor siguimientu.

La vixésimo primera edición d'esti concursu d'echaores, puntuable pal Campeonatu Nacional, aconceyó a cientos de presones na Plaza Mayor y dexó como ganaor a un emocionáu Jason Franco.

Sicasí, la convocatoria del Primer Concursu de Recetes de Mio Güela hubo suspendese por falta participantes.

Anantes d'entamar el concursu propiamente dichu, Enrique Tuya -miembru del xuráu-repasó ante un públicu abondosu y espeutante'l reglamentu del concursu, demientres Pablo Álvarez Suárez, ganaor de la edición 2.011 del Campeonatu y cabezaleru de la clasificación xeneral d'esti añu, facía una demostración práutica.

Esti añu los concursantes tuvieron la complicación añadía del vientu, que soplabá con ganas faciendo más abegoso l'echar la sidre, seique afortunadamente, un requexu preparáu a talu fin abellugaba a los

XXI Fiesta de la Sidre Natural

Xixón



Pablo Álvarez faciendo una demostración previa al concursu.

echaores, minimizando l'efeutu de la climatoloxía adversa.

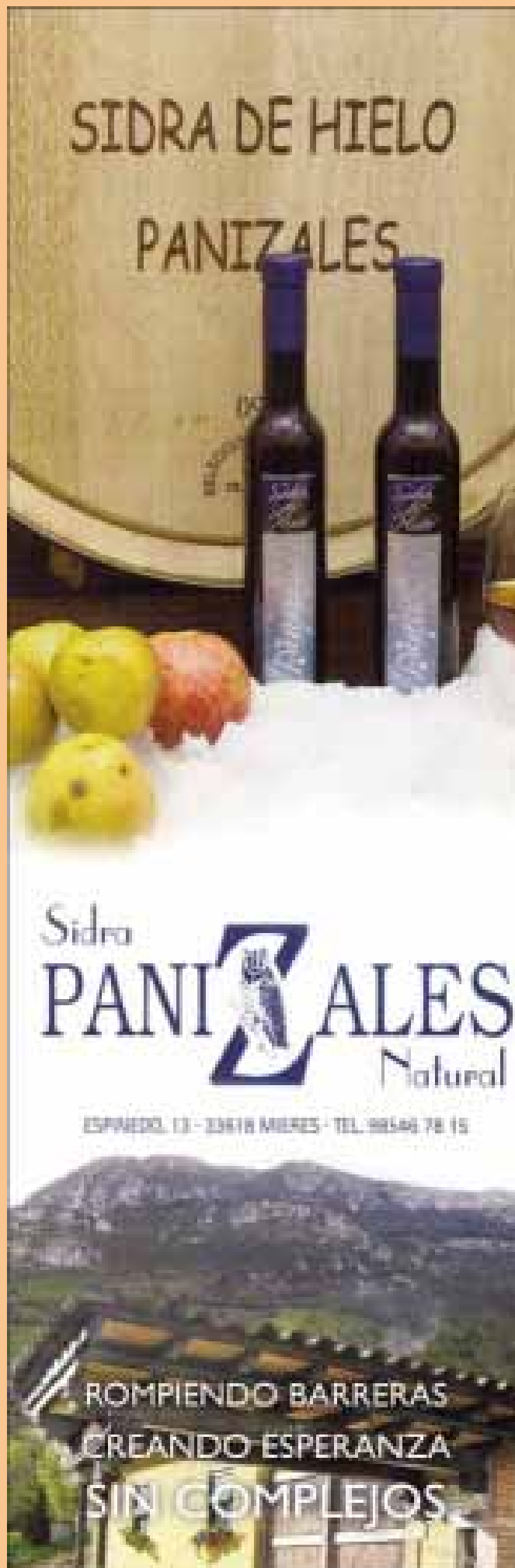
Los meyores culinos foron nesta ocasión los del colombianu Jason Franco, que trabaya na sidrería El Madreñeru - Manolo Jalín de La Pola Sieru, quien llevó a casa'l primer premiu, dotáu con 270 euros, el troféu y un galardón especial del Teatru Xovellanos.

El segundu puestu, con un premiu de 240 euros más troféu, foi pal dominicano Wilkin Aquiles, de El Otru Mallu (Xixón), siguió pol primer asturianu clasificáu nesti concursu, Jonathan Trabanco, tamién de la sidrería El Madreñeru-Manolo Jalín, recibiendo los 210 euros más el troféu) del tercer puestu.

Imposible nun ver la man de la escampeona sierense, Loreto García, que guía los pasos de dos de los tres ganaores nestos premios.



"Ganar en Xixón ye un gran prestixu; toi lluchando por llegar al primer puestu."
Declaró Jeison Franco.



Xueves 23

Sidra casera



Entrega de los premios a la mejor sidre casero.

Los llagares caseros se hicieron un hueco en la Fiesta de la Sidra con una interesante jornada en torno a su sidra y un concurso que, siguiendo los pasos del celebrado en la Primer Sidre l'Añu, tuvo ámbito asturiano.

Los concursos de sidra casera ganan fuerza, y una fiesta como la de Xixón no podía seguir sin tener el suyo, en este caso convocado a nivel de toda Asturias. Pese a la cantidad de concursos locales de sidra casera, este es solo el segundo en el que se admite sidra de todos los llagares caseros asturianos.

En realidad se trató más bien de un concurso doble, ya que se otorgó un premio a la mejor sidra xixonense y otro a la mejor sidra de Asturias.

El premio local fue a parar a Eduardo Alcázar Pérez, llagarero recién estrenado de Caldones, que mayaba por primera vez, pero con mucho acierto, ya que además de ser reconocida como la mejor sidra de Xixón fue la segunda mejor sidra asturiana. Manuel Seivanez Fernández y Aquilino Argüelles Fano alcanzaron el segundo y el tercer premio en la competición xixonense.

El premio más anhelado, el general, corroboró la

calidad de la sidra de Javier Canteli Rodríguez, de Fuentes (Villaviciosa), que ya había sido reconocida recientemente como la mejor sidra casera maliaya, seguido por Eduardo Alcázar y Rafael Ismael Bastián. «Ya no se puede pedir más, estoy muy contento», declaró Canteli, quien insinuó que el secreto de su sidra podría estar en la mezcla de manzanas de Villaviciosa con las de Ribeseya.

Además del concurso, revistió especial interés el coloquio que se desarrolló por la mañana en torno a la elaboración de la sidra, con personalidades del sector como José Luis Piñera o Samuel Menéndez, acompañados del ingeniero químico Luis García, el concejal de cultura, Carlos Rubiera, el director del Museo de la Sidra en Nava, Elías Carrocera, con Luis Estrada como moderador. Se debatieron las posibles diferencias entre la calidad de las sidras industriales y caseras, así como de la necesidad de seguir impulsado la elaboración de esta bebida a todos los niveles.

Y premios del Mercaín

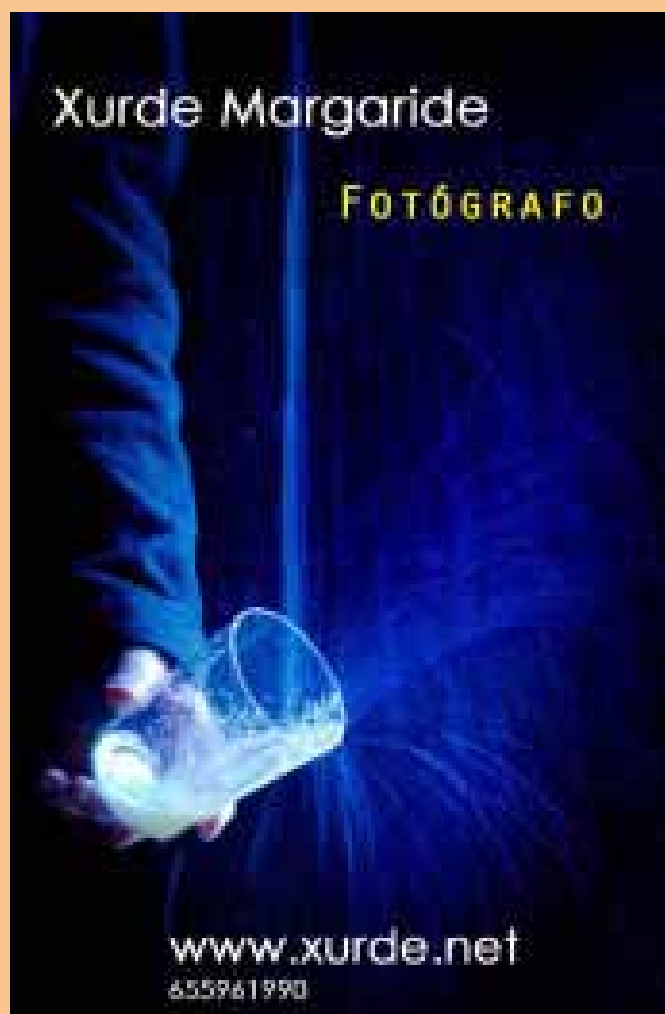


Entrega de premios a los mejores puestos.

Los mejores de entre los 27 puestos fueron los de Acebache de Llantones, por "El puestu más prestosu", Sentir el Chocolate, por "El productu más novedosu" y Les Camisetas, por ser "Les mercancíes meyor presentaes". A recoyer los premios subió hasta la vaca de estos últimos.

XXI Fiesta de la Sidre Natural

Xixón



Vienres 24

Récord de echar sidra



Una mar d'echaores na Playa Poniente.



Paez qu'a los Shiwiar prestó-yos la sidre.

Los asistentes, con su vaso, la sidra y en muchos caso con su merienda, empezaron a entrar en la playa a las seis y media de la tarde y sin prisa, se fueron dispersando por ella, como quien va a una romería, pero con arena en lugar de hierba.

Eran las nueve menos cuarto cuando, tras el aviso del megáfono, sembraron la playa 7.883 brazos en alto, cerca de ocho mil botellas, otros tantos culinos, una mar enfrente de la otra, una de sal, otra de sidra... un espectáculo digno de ver, un nuevo récord Guinness y probablemente, para quien no sea asturiano, un extraño ritual difícil de entender.

Sería interesante conocer la opinión de los integrantes de la tribu Shiwiar, de Ecuador que, dentro del marco del programa "Perdidos en la ciudad", visitaron ayer Xixón para participar en el récord... aunque no hace falta venir de tan lejos: a los españoles que lo ven por vez primera les resulta igualmente impactante.

No es para menos, y encima crea adicción. "La primera vez que lo vi fue por casualidad" explica Ruth Sánchez, de Logroño "pero ahora vengo siempre que puedo, y es la tercera vez". Así que entre los brazos alzados, muchos no eran xixoneses, y ni siquiera asturianos.



Impresionante.



 EL MALLU del INFANZÓN BAR-RESTAURANTE - BARRIO DE SAN PEDRO RESERVA TELÉFONO 985 13 50 30 ALMOERAR 1200 DMS MENÚ DIARIO PARRILLA DE LENA COMIDAS BRUTOS COMPLEMENTOS BOCHAS Amplio terrazza 985 13 50 30	 EL MALLU de Tapas BAR-RESTAURANTE de domingo a jueves Tapas y vinos excepto viernes de festivos RESERVA TELÉFONO 985 31 94 10 ALMOERAR 1200 DMS MENÚ DIARIO COMIDAS PARA GRUPOS C/ Polo Sierra, 12 - Gijón 985 31 94 10 984 19 28 65	 EL OTRU MALLU BAR-RESTAURANTE Reservas telefonicas COMIDAS GRUPOS TODO TIPO DE CELEBRACIONES ALMOERAR 1200 DMS MENÚ DIARIO C/ Santa Crespo, 18 Gijón 985 35 99 81
---	---	---

Sábadu 25

Cancios de Chigre



Yera cuasique imposible averase a les primeres files.

Lleno total en la Plaza Mayor para cantar juntos nuestras canciones más conocidas, en la ya tradicional velada dedicada a los Cancios de Chigre, que volvió a hacer vibrar Xixón con las voces de miles de asturianos.



La Plaza del Ayuntamiento de Xixón volvió a convertirse en el mayor y más animado de los chigres playos, en el que los miles de asistentes cantaron a pleno pulmón los sones de siempre, los que la mayoría de nosotros aprendimos por las sidrerías o en reuniones de familia y amigos, tan vinculados a la sidra en nuestros recuerdos que solo con oírlos entra la sed.

Para quien no tuviera la suerte de haberlos aprendido de esa manera, o para los que tengan la memoria escasa, los libretos hicieron el servicio de chuleta por la que ir desgranando la letra de las canciones.

Además, para los que tenían el escenario de frente, una pantalla gigante fue haciendo las veces de carao-que, asegurando que nadie se perdiera.

Al caer la tarde la Plaza Mayor estaba llena, -los más madrugadores ya estaban cogiendo sitio dos horas antes - y poco a poco los asistentes la rebasaron ampliamente, pasando a ocupar sus alrededores, las calles vecinas, El Muro de San Llorienzu y la Plaza de Pelayo, principalmente.

No solo eran los miles de personas que se acercaron intencionadamente con la idea de cantar, sino todos



El caraoque ayudó a seguir la lletra a los despistaos.

XXI Fiesta de la Sidre Natural Xixón

los que por casualidad pasaban por ahí y se quedaron al oír la música, apuntándose inmediatamente a la fiesta y alzando la voz para acompañar, con mejor o peor afinación, al mayor coro reunido para cantar los canticos de los chigres asturianos. Acompañándolos, la Coral Polifónica de Xixón Anselmo Solar.

“Xixón del alma”, “Nací en Verdiciu”, “El Carmín de La Pola”, “La Capitana”... una canción tras otra fueron saliendo, pasaban las horas y no había ganas de marchar.

Una vez finalizada la jornada oficial de canticos en la Plaza Mayor, fueron no pocos los que decidieron seguir celebrándola por su cuenta y esa noche, más de lo habitual, en las sidrerías de Xixón, las voces se unieron a los culinos de sidra en el que es el hábitat natural de estas canciones.



Testu: Lluía Fernández Marqués
Semeyes: José Eloí Gómez.



Domingu 26

Fiesta de la sidra



Los dos arguyosos llagareros gallardonaos pola Fiesta la Sidre.

El premio 'Tonel de Oro', un reconocimiento a toda una vida entregada al llagar, recayó en manos de **José Tomás** de Sidra Tomás.

El premio del público se lo llevó la xixonesa **Sidra J.R.** y el galardón más esperado, el 'Elogio de Oro', para la maliaya **Sidra Buznego**.

El esperado broche de oro de la XXI Fiesta de la Sidra Natural de Xixón lo puso la prueba de la sidra y la entrega de premios.

Los veintidós llagares que se presentaron este año a ofrecer su sidra no dieron a basto a repartir culinos y la expectación sobre cual sería la sidra considerada la mejor entre todas las participantes generaba no pocos debates entre los presentes, con opiniones para todos los gustos, porque en cuestión de sidra, no to-

XXI Fiesta de la Sidre Natural Xixón



La RTPA nun quinxo perder el culín del ganaor.



Entrega de los premios "Ties de dir a..."



Sidrastur premió a la Etiqueta más Guapina de les presentaes.

dos buscamos lo mismo.

De hecho, como suele ocurrir, el jurado profesional y el del público no estuvieron tampoco en esta ocasión de acuerdo, ganando el primero la sidra del **llagar de Buznego** (Villaviciosa) y recibiendo el galardón popular el xixonés **llagar J.R.**

Especialmente emotiva fue la entrega del Tonel de Oro a José Tomás, de **Sidra Tomás** (Candanal) con el que se le reconocía el esfuerzo que implica toda una vida dedicada a la sidra.



Testu: Lucía Fernández Marqués
Semeyes: José Eloi Gómez.

El chigre al que
no puedes
faltar es la
Sidrería Uría
y la Etiqueta
más Guapina,
la de **Sidra**
Canal.





Sidrería - Restaurante

EL SAUCO

Sabor, Calidad, Tradición desde 1977

Llagar • Tres Camedures • Cetaña propia

Especialidad en: Cochinillo, Arruces, Pescados y Mariscos del Cantábrico

C/ Valencia, 20 • 33210 GIJÓN • TEL: 985 398 330 • www.elsaucos.com

Trabaja inintermitente
de 12h. a 24 h.

Pablo Álvarez Cachero

DIRECTOR GENERAL DE DESARROLLO ECONÓMICO DE XIXÓN



Desde la Dirección de Desarrollo económico, Pablo Manuel Álvarez Cachero valora la importancia de la sidra en el concejo, tanto para la creación de empleo como para el turismo y el mantenimiento del medio rural de Xixón.

Además, tranquiliza a los sidreros asturianos respecto a la normativa contra el escanciado y consumo de sidra en la calle.

¿Cuáles son exactamente las funciones de un Director General de Desarrollo Económico?

Ese cargo engloba la Concejalía de Fernando Couto, es decir, el desarrollo económico del concejo, todo lo que implique a las políticas que se desarrollan desde el Ayuntamiento para potenciar los distintos sectores de la actividad económica, como el comercio, la hostelería o el turismo, Eso se lleva desde la Agencia Local de Promoción Económica, a nivel municipal y a nivel de empresas municipales a través de la Sociedad Mixta de Turis-

mo y Festejos y la Fundación Municipal de empresas; además, claro, de todo el empleo... prácticamente incluye la tercera parte del Ayuntamiento.

¿Qué peso cree que tiene la sidra dentro de la economía de Xixón?

Tiene importancia por varias cosas, primero porque es un producto nuestro, un signo de identidad, tanto de Asturias como de Xixón.

Obviamente crea empleo en la comarca, pero no solo eso, sirve para mantener el campo, la zona rural, no



solo en cuanto crear empleo sino para mantener el paisaje y sirve también para potenciar el turismo, siendo un gran atractivo para los visitantes.

¿Cómo se apoya el sector sidrero desde el Ayuntamiento de Xixón?

Sobre todo colaboramos con eventos propuestos desde la parte privada, como puede ser el caso de la Primer Sidre L'Añu. La forma principal de trabajar es dinamizar el sector a través de las propuestas privadas.

La sidra es un producto que estamos potenciando especialmente de un año para aquí, para fidelizar a los turistas. Tenemos la Ruta de la Sidra, con bonos para visitar a llagares, menús en sidrerías, ahora estamos con la Fiesta de la Sidra, en septiembre se organiza Xixón de Sidra... Hay una serie de eventos gastronómicos relacionados con la sidra que se apoyan desde el Ayuntamiento.

¿Apoyaría la candidatura de Xixón como capital de la sidra?

Sí, sin duda; debemos ser los que más llagares tenemos y hay mucho consumo de sidra, probablemente el mayor consumo de sidra, no sé si per cápita pero en volumen seguro que sí.

Finalmente, ¿Qué hay de cierto en los rumores de que una normativa del Ayuntamiento de Xixón podría prohibir el libre consumo de sidra en las calles?

Nada, eso ni se nos plantea. Todo lo que sea apoyar a la sidra, que es algo nuestro, es prioritario.



Testu: Lluía Fernández Marqués.
Semeyes: Arantza Ortiz.



BAR - SIDRERÍA
ESPICHAS

EL BIGARAL

Comida Casera y sidra asaya!

Especialidades:
Palmito con Nodu, Llampures
Arrozos y Pescado por encargo y
Cuchapo "El Bigaral"



Tel: 985 88 88 88 - 985 88 88 88
Avda. de la Sidra, 10 - Bar - Valde (Asturias)

CONSTRUCCIONES

Juan Luis

Fernández Rodajo S. L.

PRELUPUESTOS SIN COMPROMISO



Obras Nuevas y toda clase de
Trabajos de Construcción,
Reformas y Rehabilitaciones

c/ Palacio Valdés, 2 bajo - 33440 LUANCO
Móvil: 654 56 06 88 Fax: 985 880 681

A vueltas con la sidra



L'afortunáu grupu de participantes nel Tour.

Este año el Tour del Llagar nos llevó en su ruta por cuatro llagares de estilos muy diferentes, pero todos ellos muy interesantes. Aprendimos sobre sidra y llagares, conocimos sitios nuevos y por encima de todo pasamos una día inolvidable, con buena sidra y mejor compañía.



VIII Tour del Llagar



ayna

*c/ Bolinas, 27 - 46100
Tlf: 966 200 400
c/ Marqués de Cádiz, 16 - 46100
Tlf: 966 200 400*

JARDINES Y EXHIBICIÓN
DE CALABANCA
VENTA DIRECTA DE FABRICA
ESPECIALIDAD EN CARNE
DE CERDO IBÉRICO

Tlf.
600 553 698



EXCAVACIONES



DEYA
Gijón



Primera parada: Sidra Contrueces



El grupu aconceyáu al pie los toneles de Contrueces.

Nos reunimos en la Gota Llechi (Xixón) a las doce del mediodía, siguiendo las notas de la gaita que nos reunieron en torno al autobús. El grupo era necesariamente reducido, como debe ser en el Tour, para poder aprovechar al máximo las explicaciones de los llagareros y participar planteando nuestras dudas.

El sol apretaba con ganas, y la sidra ya apetecía, así que se agradeció que la primer parada estuviera cerca, también en Xixón.

De sidra Contrueces destacaría, ya nada más llegar, su arquitectura. Amplio, fresco, con gruesas y acogedoras paredes de piedra y una imponente tonelería en madera, con casi un siglo de antigüedad, el llagar fue un excelente inicio para el Tour.

En su respeto por los métodos tradicionales, mantienen las grandes prensas de madera, así como una colección de grandes toneles también de madera, en los que maduran la sidra, aunque luego la pasan a otros de acero en los que es más fácil controlarla una vez fermentada.

Iván Rubiera Meana nos guió por todo el llagar, explicándonos con todo detalle los pasos de la elaboración de la sidra, así como las peculiaridades y la historia de su llagar, dándonos a probar la sidra de distintos toneles y animándonos a encontrar las -en muchos casos sutiles- diferencias entre cada una de ellas.

De Xixón, nos desplazamos hasta Colunga, donde nos esperaban en Sidra Crespo con la primera de las



Iván Rubiera convidómos a prebar sidre d'estremaos toneles.

VIII Tour del Llagar



Segunda parada, primera espicha: Sidra Crespo



La xinta, acompañada de toda sidre que quisimos, ficámosla nel Llagar de Crespo.



Ignacio Crespo Pis.

dos espichas del día.

Lo primero, forramos bien el estómago, acompañados de la gaita y entre los toneles de este llagar, de carácter familiar y producción pequeña, que mantiene en todo momento las técnicas de producción más tradicionales, respetando la evolución natural de su sidra.

Rosa Cifuentes Fernández, la llagarera, nos llevó a continuación por todo el llagar y subimos incluso al altílo desde el que diariamente se reciben, a mano, los toneles.

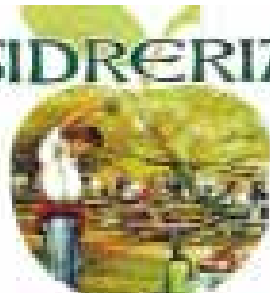
Empezamos en la pomarada donde recogen la manzana para su sidra, una plantación tradicional y con todo el aspecto de crecer libremente, que se encuentra al pie mismo del llagar.

Desde ahí Rosa nos explicó, con todo detalle y respondiendo a nuestras dudas, cada uno de los pasos, llamándonos la atención que, también aquí, se mantienen tanto los toneles como las prensas de madera, lo que sin duda da un carácter especial a su sidra.

Incluso pusieron en funcionamiento la maquinaria de embotellado, para que pudiéramos hacernos una idea de cómo es esta parte final del proceso, la única en la que se aplica maquinaria moderna.

Finalmente nos relajamos un poco en el chigre de Casa Crespo, donde mantienen el llagar original de la familia (mucho más pequeño) y una importante colección de botellas de sidra de fabricación asturiana, además de un juego de la rana al que se apuntaron a echar una partida algunos de los participantes.

SIDRERIA LA LLERA



COCINA CASERO

c/ El Cruce, 1
Teléfono: 985 770 573
POSADA DE LLANERA
Asturias

plaza



SIDRERIA RESTAURANTE

Plaza Manuel Gago, 18 **NIVA** Tel: 985 91 40 28

Tercera parada:

Llagar El Duque



Al fondu podemos ver una de las dos prensas cónicas coles que se maya en El Duque.

Si alguno de los llagares visitados sembró el des-concierto de los participantes en el Tour, este fue sin duda El Duque.

La entrada señorial, el aspecto elegante -más de salón de bodas que de lo que estamos acostumbrados a conocer como llagar- el suelo de mármol, las lámparas y la extrema limpieza hicieron dudar a muchos de que se tratara de algo más que un decorado.

Sin embargo Pedro Baldó Díaz, el llagareru de Sidra El Duque, nos demostró que nada más alejado de la realidad.

Las curiosas prensas que flanquean la entrada, de forma cónica, son únicas y diseñadas exprofeso para este llagar. Los toneles de madera, a mano izquierda, se encuentran en una sala acristalada, tan impecables que tuvimos que comprobar personalmente que dentro tuvieran sidra. Justo enfrente, y también en un espacio acristalado, la maquinaria de envasado y corchado preparada para ser utilizada cuando corresponda.

En el pasillo del centro, entre las dos prensas y las cristaleras, fue donde nos concentramos a probar sidra y a acribillar a Pedro a preguntas. Sus teorías son en ocasiones polémicas, como la de tener siempre la sidra a temperatura fría.

Aprovechamos esta parada también para, entre culín y culín, echar unos cantarinos y algún que otro baile.



Pedro Baldó Díaz echó culinos y retrucó a les nuses entrugues.

Cuarta parada, segunda espicha: Casa Segundo



La cena en Casa Segundo, Cabueñes.

Rematando el Tour visitamos otro pequeño llagar en los alrededores de Xixón. Jesús García, llagareru de Casa Segundo, nos abrió las puertas de su llagar, en la parte posterior del popular merendero del mismo nombre.

Se trata en este caso de un llagar de lo más tradicional, de pequeña producción, pero de sidra muy cuidada, casi un llagar casero a lo grande.

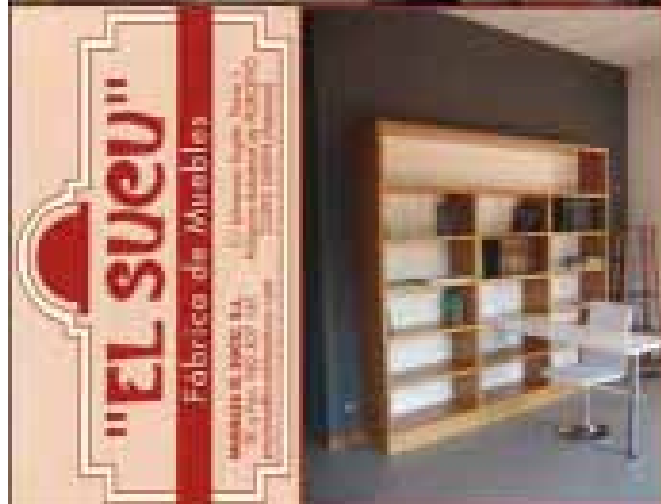
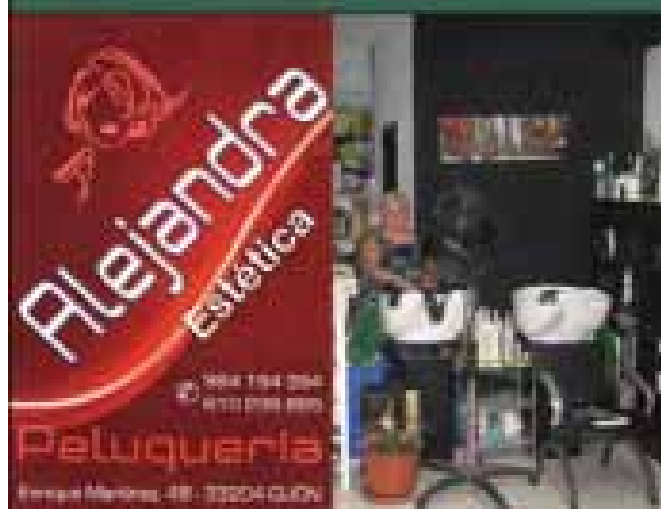
En Casa Segundo se maya solamente la manzana que producen sus propias pomaradas, siguiendo siempre el sistema más tradicional en su elaboración y vendiendo su sidra en la misma sidrería, a la que accedemos directamente por una puerta desde el llagar y donde dimos cuenta de la segunda espicha del día, con la que dimos por rematada la jornada de llagares.

En Casa Segundo, además de la sidra, pudimos disfrutar, entre otros muchos platos, de su famosísima tortilla.

El buen ambiente continuó hasta el último momento y el tramo final del viaje se hizo entre cantares y gaita; tanto fue así que un buen número de participantes del Tour continuaron la fiesta por las sidrerías de Xixón, una vez finalizado el mismo.



Testu: Lluçia Fernández Marqués.
Semeyes: Xurde Margaride.



Xiringüelu 2.012

HABIENDO SIDRE NUN HAI CRIS



Imaxe xeneral del Xiringüelu.

El Xiringüelu de Pravia destaca pente les munches romeríes qu'anubren el calendariu asturianu de branu pola so asistencia, el consumu de sidre y la so hestoria. Ñació en tiempos de cris, pa dar un respiru a los esmolecimientos diarios. "Mientras hai sidre nun hai cris" sigue siendo, sesenta años dempués, el so llema.

La mañana del domingu'l Prau de Salcéu riscó anubriu de les carauterístiques casetes festives, que yá son parte l'escenariu del Xiringüelu. Un añu más, les peñes esforciaronse'n facer la más vistosa y orixinal, esbardiando imaxinación y aprovechando tou tipu de recursos, dende madera, botelles de sidre o cartón, fasta plantes. Tou val, con tal d'animar y afatar el prau, qu'a lo llargo de la xornada sirvió d'escenariu a una de les fiestes más esperaes del branu asturianu; anque toles casetes fueron bien valoraes, el premiu recayó na construyía pola peña Los Merucos Sidreros, una de les más nueves de la llocalidá, a los que facer la so obra d'arte llevó-yos bona parte de la nueche.

Lo que hai más de sesenta años entamó como una romería vecinal, creada pa escaecese mientras un par de díis de les fuelgues y del desempléu qu'afaraben Asturias, medró fasta convertise nuna de les folixes más sonaes d'Asturies, con una asistencia qu'anda a la tema cola aniciada pol Descensu del Sella, cola qu'aveza coincidir.

La nueche'l sábadu El Popinazu anunció l'entamu de la fiesta, cola sidre asomando'l focicu, anque la mayor parte aguardaba nes barraques, casetes y a la solombra de cualisquier árbol del prau, guardando'l siti. Yá a primer hora de la mañán, mientras les gaites percorrien ca metru del prau, les botelles díben descor-



Xaréu y sidre nel Prau Salcéu.

El Xiringüelu, una folixa aniciada nel pasáu sieglu cola xida d'escaecese de la cris d'entós, torna a los sos orixes.

chándose, en familia, ente amigos o poles numberoses peñes que s'atrincheraben nes casetes.

Nun hebio parcela que nun dispunxera d'un númberu mayor o menor de sidre, atropada por caxes a los pies de los romeros y en grandes barcales con augua y xelu, lo que fae d'esta fiesta una de les más sidreres d'Asturies, rellumando pola so ausencia'l vinu o'l bote'llón, inclusive ente los participantes más nuevos. Los pocos que nun llevaron la so propia sidre, nun duldaron n'averase a la barraca central, onde llitros y llitros de sidre diben echándose a un ritmu vertixinosu.

Los asistentes, más de dos mil, llegaos de toa Asturies y de puntos d'España comu Cádiz, Málaga, Madrid o Barcelona, coincidieron en declarar esta celebración como una de les más allegres, prestoses y con más saborgu asturianu del branu.

A lo llargo de tol díi la música tradicional y de les charangues acompañaron a los sidreros nuna xornada marcada pol calor y por una tema recurrente: la cris. Y ye que, acordies a los mayores de la organización, esta edición ye la más asemeyada a la primera celebración: comu naquellos díis, el desemplegu, les fuelgues y los problemes fueron allonxaos demientres unes hores del prau de Salcéu, onde les peñes fixeron suya la conseña de "mientres cuerra la sidre, nun hai cris".



XIII Festival de la Sidra en Escalante



Los echaores de sidre nun descansaron.

“De Santoña las anchoas, el buen turrón de Alicante, de Novales los limones y la sidra... de Escalante”. De Escalante y de muchos otros sitios, porque la XIII edición del Festival de la sidra abrió este año las puertas a la sidra asturiana, gallega, vasca y francesa.

La iniciativa surgida de la Pomológica de Escalante celebró la XIII edición del Día de la Sidra, un evento que cada año afianza más sus pilares. Creado inicialmente como reivindicación de la sidra como producto autóctono, cada año, centenares de personas se reúnen en torno a la Plaza de España para degustar la sidra, este año llegada desde diferentes puntos de la geografía nacional e internacional, algo que contradice en parte la idea de este festival.

Los organizadores quisieron reunir en esta edición a las regiones sidreras más representativas del Arco Atlántico, por lo que se contó con la presencia de 29 lagares, procedentes de Asturias, Galicia, País Vasco y Francia, así como con la presencia de llagareros locales.

La fiesta comenzó a las doce de la mañana tras el escanciado del culín de honor dedicado a las autorida-

des presentes, para a continuación comenzar la venta del vaso conmemorativo que permitió a los asistentes probar todas las sidras del certamen.

Entre los visitantes destacó la numerosa presencia de asturianos y vascos, muchos de los cuales se declararon fieles al evento, siendo esta la tercera o cuarta vez que acudían a la fiesta, ya un clásico para los amantes de la sidra.

Procedentes de lugares eminentemente sidreros, fueron quizás los más críticos a la hora de juzgar la sidra, decantándose por el producto nacional frente a los llegados de lugares como Maël-Carhaix (Bretaña). Sobre la sidra local, la opinión fue más favorable, aunque se echó de menos una mayor representación.

Aunque el tiempo no acompañó, y la lluvia cayó intermitentemente, esto no fue un impedimento para el



La lluvia nun asustó a naide.

disfrute de las centenares de personas que ya antes del mediodía habían recorrido la mayor parte de los stands. Vaso en mano, madrileños, catalanes, vascos, franceses e ingleses compartían un único fin: divertirse, algo que consiguieron a juzgar por la velocidad en que los escanciadores hacían su trabajo.

A este entretenimiento hubo que sumar la labor del grupo Virgen de Cama, que durante toda la celebración ofreció la música de sus gaitas y el ritmo de sus bailes; también fue importante la presencia de los puestos del mercado que circundaron los stands, ofreciendo productos gastronómicos típicos de la zona.

Por la tarde se hizo un parón que los presentes aprovecharon para ir a comer a los locales hosteleros cercanos, los cuales ofrecieron platos especiales para la ocasión a base de platos regionales.

Parte de la tarde, se dedicó a los niños, con actuaciones y entretenimientos infantiles, entre los que se

incluyó la preparación de sidra dulce (aunque la fecha no sea la más adecuada) por parte de los niños escalantinos, iniciativa que ya el año pasado tuvo muy buena acogida y que este año se decidió repetir, para así ir inculcando la cultura sidrera a los más pequeños.

A las siete de la tarde se reanudó la prueba de sidra, que estuvo más concurrida aún que por la mañana, tal y como demuestran las cerca de seis mil botellas repartidas y que antes de las diez de la noche, hora prevista para el cierre de los stands, ya se habían consumido.

Un concierto folk marcó el fin del Día de la Sidra, que puede resumirse como un éxito de participación, tanto en llagares como en visitantes.

Queda en el aire la pregunta de si la escasa presencia de sidra cántabra ayuda a mantener el espíritu original de este certamen, que no era otro que mostrar al mundo que allí, en Tresmiera, antiguamente parte de Asturias, también se elabora sidra.



Sidrería - Restaurante
EL RINCÓN DEL GÜELU

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

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

☎ 984 283 141

La sidra empieza a correr en Navia

XII FESTIVAL DE LA SIDRA EN NAVIA



A cuatro días de la muy sidrera Jira de Navia, los motores fueron calentando a base de mucha y buena sidra.

Comprando el vaso conmemorativo por 2 € se pudo degustar la sidra de los llagares participantes: **Trabanco, Roza, Foncueva, Solleiro, Viuda de Corsino, Viuda de Angelón, Muñiz, L'Argayón y Peñón.**

Cuatro días antes de una de las fiestas de prau más importantes y concurridas de Asturias, la Jira de Navia, y donde sin duda la sidra corre a mares, ésta acapara aún más protagonismo en la misma Navia, ya que desde hace una docena de años la sidra cuenta con su propio día.

El XII Festival de la sidra de Navia se celebró el pasado día trece con el mismo éxito con que viene celebrándose en estos años.

Ya a primera hora del día la dársena del muelle se veía llena de curiosos que se hacían un hueco, buscando las mejores posiciones para ver y escuchar al Cuarteto Torner, que ofreció música tradicional durante el evento. Este horario mañanero es una novedad dentro de este festival, que tradicionalmente comenzaba en horario de tarde. "Está pensado para los que quieren disfrutar de la sidra con más tranquilidad" explican sus organizadores.



Cartel del XII Festival de la Sidra de Navia.

Además, en vez de disponer de una sola barra desde donde se servía la sidra recién escanciada, se dispondrá de varias barras dispuestas a lo largo de la dársena del puerto. En cada barra habrá distintos “palos” de sidra, con la intención de que la gente se desplace de una barra a otra para probar todos los “palos” y evitar así la aglomeración de gente en una sola barra.

Las novedades surtieron efecto y, además de disminuir las aglomeraciones, el horario de mañana resultó atractivo para muchos de los asistentes.

Al mismo tiempo que empezaban a beber la sidra, los más madrugadores aprovecharon para comprar el vaso, imprescindible para la degustación, cuya primera parte arrancaría a la una y media de la tarde.

Organizado por la Banda del Militrón y en colaboración con el Navia C.F., este festival, veterano del occidente de Asturias, cuenta cada vez con más acep-

XII Festival de la Sidra Navia





La degustación de sidra se dividió en dos horarios, uno de mañana y otro de tarde, para aquellos que quisieran probar la sidra con más calma aprovecharan las horas de la mañana. El resultado fue que muchos hicieron la jornada continua.



La sidre, bien fresquino, entraba solo.

tación, como se pudo comprobar en esta edición, en la que encontramos numerosas personas llegadas de Uviéu, Avilés y L.luarca, lo que muestra una proyección que ya rebasa lo local.

Quizás el hecho de que al mismo tiempo se celebren las jornadas del bonito a la plancha, plato estrella de la villa y que éste tenga que ser regado con sidra hacen de este festival un evento atractivo para gentes de todas partes. Y para fomentar el consumo y que éste fuese asequible para todos los bolsillos, las sidrerías Antolín, La Magaya, La Poza y La Villa ofrecieron ese día una tapa y una botella de sidra por un precio de tan solo 5 euros, sin prescindir de las especialidades habituales.

XII Festival de la Sidra Navia

Concurso de escanciadores “Villa de Navia”



Concurso d'echaores.

Uno de los momentos más esperados fue el concurso de escanciadores Villa de Navia, ce puntuable para el Campeonato Nacional. Tras este, nuevamente se reinició la degustación de sidra.

Si hubo un ganador claro en este Concurso de Escanciadores, puntuable para el Campeonato Nacional, ese fue la Sidrería El Otru Mallu, de Xixón, con un total de cuatro echadores entre los diez primeros puestos, un récord difícil de superar y que se repite en la clasificación general del Campeonato.

Además, entre ellos se encontraba Pablo Suárez, quien obtuvo el flamante primer puesto en esta prueba. Pablo Álvarez, el actual campeón, quedó en segundo lugar, seguido de Jonathan Trabanco.

Clasificación del Concurso “Villa de Navia”

- 1 - Pablo Suarez - El Otru Mallu (Xixón)
- 2 - Pablo Álvarez - Llagar La Morena (Viella-Sieru)
- 3 - Alberto Truchado - Tierra Astur (Avilés)
- 4 - Jonathan Trabanco -El Madreñeru (Sieru)
- 5 - Wilkin Aquiles - El Otru Mallu (Xixón)
- 6 - Jorge Vargas - El Otru Mallu (Xixón)
- 7 - Aly Ernesto Moncayo - La Cata del Milán (Uviéu)
- 8 - Henry González - El Otru Mallu (Xixón)
- 9 - Adrián Paredes - La Llera (Posada Llanera)
- 10 - Jeison Franco - El Madreñeru (Sieru)
- 11 - Nekane Martínez - Independiente (Uviéu)
- 12 - Sául López - La Villa (Navia)
- 13 - Abraham Rodríguez - La Cubierta (Tapia)
- 14 - Miguel Angel Santiago - Independiente
- 15 - Jorge García - La Banda del Militrón (Navia)

Benicassim

Sabor asturiano en el FIB

Aunque en Asturias la sidra esté presente en casi cualquier evento, aún nos cuesta un poco relacionarla con el ocio nocturno y con determinados ambientes.

Encontrar una sidrería -no solo con sidra, sino con todo tipo de productos asturianos- en pleno Festival Costa de Fuego, mientras en el escenario suenan los más míticos grupos de rock, nos demuestra que la sidra gana terreno y gusta a todos los públicos y con todos los ritmos.





No nos encontramos a Axl Rose ni a Marilyn Manson bebiendo sidra, pero podía haber pasado ya que el espacio reservado para prensa y artistas contaba con un puesto de productos asturianos por donde podían pasarse a degustar tanto unos culetes como unos chorizos a la sidra y queso Cabrales o Gamonéu cualquiera de los artistas que el 20 y 21 de julio tocaron en la primera edición del Costa de Fuego, un festival que nace bajo la tutela de los organizadores del veterano FIB en Benicassim.

El buen sabor de boca fue general entre los más de 24.000 asistentes al festival y no solo por las bandas de primer nivel que durante dos días desgranaron sus mejores temas en los cuatro escenarios con los que contó el festival, sino por las fantásticas instalaciones que hicieron más placentera la de por sí “dura” estancia en un evento de estas características.

La mayor sorpresa, y una de las más agradables que podríamos tener, nos la llevamos cuando al salir del



L'echaor FIB tuvo un ésitu rotundu.





Una compañía prestosa pa tomar unes botelles.

espacio reservado para realizar fotografías a las bandas nos encontramos con Pepe, responsable de “Asturies Cerca” y su escanciador caracterizado para el FIB.

Pepe nos comenta que lleva más de ocho años sirviendo sidra en el festival de Benicassim y que le gustaría repetir los buenos resultados en este nuevo; él es asturiano de adopción y se dedica habitualmente a distribuir productos asturianos por la zona de Valencia.

También nos comenta “en el festival preferimos estar en esta zona, que es más tranquila, además no podríamos estar en el recinto de público por el problema de los cascos de las botellas y de los compromisos comerciales del festival con las marcas de cerveza, la sidra necesitaría algo más de promoción, sponsorizar algún evento como hace la aquí Heineken; alguna ayuda del Gobierno de Asturias sería muy beneficiosa para dar a conocer la sidra”. Y es que la sidra no solo es una bebida apta para sidrerías, en Asturias está presente en el 100% de los festivales y fiestas de prau, pero curiosamente aún nos cuesta relacionarla con el ocio nocturno cuando tradicionalmente toda la vida se bebió sidra en fiestas y romerías, a cualquier hora, incluso unos chupitos de aguardiente de sidra que, por supuesto, también estaba entre los productos que Pepe tenía en su puesto.



Testu y Semeyes: Xurde Margaride



Pepe col el echaor especial del Festival Internacional de Benicassim.



Warcry representó la música asturiana nel Costa de Fuego.

La actuación del grupo asturiano Warcry y una inesperada sidrería en plena zona V.I.P., donde además de sidra, encontrábamos una selección de nuestra gastronomía, dieron un toque especialmente asturiano a la primera edición del Costa de Fuego en Benicassim



Arriendes de sidre, productos asturianos.



Un momentu de relax nel reserváu pa artistes y prensa.

**Boal
SIDRERIA
de Roncal**

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

LA SIDRA en Noegápolis



El puesto de LA SIDRA, ún de los más concurrífos de les Xornaes.

Cientos de personas pasaron por el puesto que LA SIDRA instaló en las inmediaciones de la playa de Poniente durante la celebración de las Jornadas Náuticas de Noegápolis.

Quizás a primera vista esta no parezca una celebración sidrera propiamente dicha, Noegápolis trataba de resaltar y difundir la relación de Asturias, en concreto, y los países del Arcu Atlánticu en general con la mar.

¿Qué pintaba entonces LA SIDRA entre piratas, calamares gigantes y barcos de vela?

Parémonos un momento a pensar: Asturias. Un puerto. Cualquier época, ayer en Cimavilla o en el momento en que Carlos V desembarcó en el puerto de Tazones. Marineros, pescadores... y cerca, siempre, un tonel, un chigre, la sidra.

Si de lo que se trataba era de poner de relieve la relación entre la mar y Asturias, la sidra no podía faltar, y nosotros nos encargamos de llevarla hasta allí no solo en tonel y botella, sino por escrito, presentando nuestra revista a todos los que se acercaron a Poniente.

La hermandad de los pueblos atlánticos se hizo patente al convertirse nuestro puesto en el punto de encuentro obligado de asturianos, vascos, gallegos e irlandeses que, incluso bajo la lluvia que nos acompañó en varias ocasiones, no faltaron ni un solo día a la cita al pie del tonel.



Pudieron verse los números, nuevos y atrasaos, de la nueva revista.



Dalgún nun podía esperar a que-y echaren el culín.



El puestu de LA SIDRA foi parada obligada pa músicos y gaiteros.

SIDRERIA - RESTAURANTE

EL MARINAN

PESCADOS Y MARISCOS

TAPAS VARIADAS

Casimiro Velasco, 11 - 33201 GUJÓN
Tel. 985 35 60 53



DR. ERIC ESPAILLAT PÉREZ
DRA. WADED TAVERAS MELGEN

densclínica dental

Reg. Sanidad nº 1/2162



Implantología
Ortodoncia
Odontología Integral

Tel. 985 339 767
Fax 985 130 979

Leopoldo Alas, 33-35 - bajo (esq. Feljoo)
El Coto - GUJÓN
www.densclinica dental.com

Visita al SERIDA



Enrique Dapena enseñó el Banco de Xermoplasma y contó la historia y características.

Información interesante y de primera mano sobre los trabajos e investigaciones que el Servicio de Investigación y Desarrollo Alimentario de Asturias viene desarrollando los últimos años y un paseo por el impresionante Banco de Germoplasma, fueron el premio para los afortunados ganadores del sorteo organizado por LA SIDRA.

Quince personas participaron en la visita organizada por LA SIDRA para conocer las instalaciones del Servicio de Investigación y Desarrollo Alimentario (SERIDA) y su Banco de Germoplasma.

Comenzamos la visita de la mano de Enrique Dapena, responsable del programa de Fruticultura quien nos guió por la impresionante pomarada en la que desde hace más de diez años se recogen varios cientos de variedades de manzana, tanto de sidra como de mesa. En esta primera parte de la visita Dapena nos explicó la historia de esta plantación y nos ofreció una interesante charla sobre los distintos portainjer-

tos de manzano. De un modo claro y comprensible, el responsable fue introduciéndonos en esta técnica y mostrándonos los diversos resultados que están consiguiendo en los pomares.

Los árboles presentes en el Banco de Germoplasma son el fruto de años de investigación y selección a lo largo de los que se han ido seleccionando aquellas variedades de manzano que destacan por su calidad y resistencia a condiciones adversas, ateniéndose tanto a los resultados de sus pruebas y análisis como a los conocimientos populares.

Conocimos además algunos de los métodos de cul-



Visita al llaboratoriu onde s'estudien los augardientes de sidre y magaYa.

tivo utilizados, puesto que los responsables abogan por la utilización de productos y métodos tradicionales, alejados de tecnologías y sistemas que podrían alterar los resultados de sus estudios sobre los pomares.

Después de este recorrido por el exterior pasamos a conocer al personal de laboratorio, así como parte de las instalaciones. Allí trabajan, entre otros, Ana García, Ana Picinelli Lobo, Roberto Rodríguez Madrera y M^a Dolores Blázquez Nogueiro, encargándose del llagar experimental y del trabajo de laboratorio que incluye, entre otras cosas, análisis de servicio para particulares y llagareros, la calificación de la sidra para la D.O. o la sidra seleccionada y la experimentación con sidras espumosas, tanto con el sistema *champanoise* como en *gran vas*. Un detalle interesante fue conocer las diferencias entre éstas últimas, radicadas mayormente en la doble fermentación en botella o en tonel.

El aguardiente de sidra ocupó gran parte de la visita y de las preguntas de los participantes. Con Roberto, uno de sus responsables, pudimos ver la bodega donde se prepara, los toneles de distintos tipos de made-

ra y los de acero inoxidable, así como las prensas y las cámaras. Conocimos las diferencias entre el aguardiente hecho a partir de magaya, similar al popular bagazo o al orujo y la elaborada a partir de sidra.

Esta parte más técnica pero no menos interesante puso fin a una visita de casi tres horas que a todos se nos hizo corta.

En cada una de las explicaciones, la ronda de preguntas por parte de los participantes arrojó luz sobre varios asuntos interesantes que iremos desglosando más ampliamente en sucesivos artículos.

Desde LA SIDRA seguiremos organizando visitas a puntos de interés sidrero a lo largo del año, tal y como venimos haciendo habitualmente,

Para conocer más detalles sobre nuestras actividades, recomendamos visitar frecuentemente nuestra página www.lasidra.as, como hicieron quienes nos acompañaron el pasado día al SERIDA, en una visita irrepetible.



Testu: Arantza Ortiz López
Semeyes: Eloi Gómez

ENCAM

R E C O M E N



CASA BELISARIO

La **Sidrería El Mirador** en Les Arriondes, conocida popularmente también como Casa Belisario es referencia obligada de la sidra para cualquier amante de nuestra bebida patria, lugar de culto en el oriente asturiano, y acertadísima combinación de conocimiento de la sidra, cuidado y perfecto escanciado.

La cocina en nada desmerece de las referidas virtudes y si el tiempo acompaña, la terraza es un lugar perfecto para tomar unas botellas de sidra en buena compañía, y con los mejores palos de sidra del mercado, que de eso se encarga Belisario.



SIDRERÍA EL MIRADOR. LA PERUYAL 1. LES ARRIONDES. PARRES
T. 985 84 04 11.

AMBIENTE SIDRERU

Nun falten en Mieres chigres con ambiente sidreru, pero hai dellos que paga la pena destacalos, y esi ye'l casu de **Sidrería Don Paco**, onde'l so propietariu curia con mimu la sidre, y defende qu'agora mesmo, el mayor problema de la nuesa bébora ye'l maltratu que se-y da en munchos establecimientos.

Verdá llamentablemente comprobable, pero que pasu ente pasu, y con exemplos comu l'equi encamentáu, ca vuelta va meyorando.

Sidre de Viuda de Palacio, atemperao a 13-14º, echao comu tien de ser, y pa tomar ensin priesa, lo mesmo una botella qu'una caxa, porque l'ambiente pídelo, porque l'atención gánalo, y porque la sidre, asina, bien puesto, ye un placer.

SIDRERÍA DON PACO

LA VEGA 33. MIERES
T. 985 46 41 81



CACHOPO LA LLERA

Dicen que lo bueno vale más probarlo que contarlo, pero mientras no podamos ofrecer este servicio desde LA SIDRA, nos tendremos que limitar a recomendar a nuestros lectores aquello que hemos probado y cuya calidad nos ha impresionado.

En esa línea está el Cachopo de la **Sidrería La Llera**. Un producto

sencillo en apariencia al que hace grande la calidad de las materias primas y el buen hacer de una cocina atenta y con experiencia.

Por si fuera poco, el lugar es agradable, la sidra buena y bien cuidada, y la atención es de las de antes, personalizada y cercana.

Poco más que añadir. Buen provecho.

SIDRERÍA LA LLERA. EL CRUCE 1. POSADA LLANERA

T. 985 77 05 75.

IENTOS

D A C I O N E S



EN EL OTRU MALLU, SABEN CHAR LA SIDRE

Con cuatro echaores de sidre asitiaos ente los diez primeros de la clasificación xeneral del Campionatu d'Asturies, **El Otru Mallu** ye llugar de pelegrinación obligao pa tolos amantes de la sidre, porque si ponen esi arte a la hora d'echalo, tampocu nun-yos falta atención y sabencia pa curialo y ponelo al veceru nel puntu óptimu pal paladar.

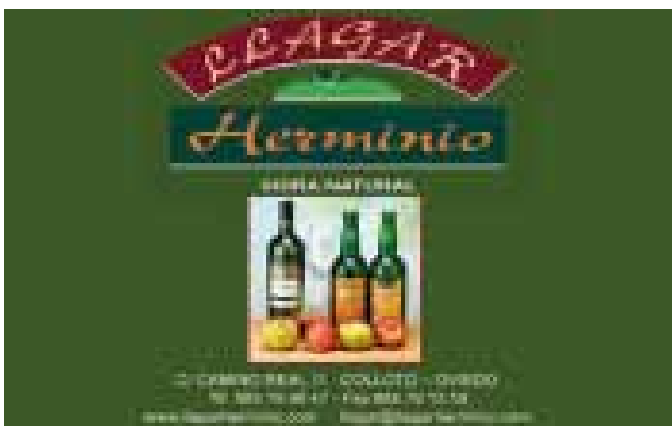
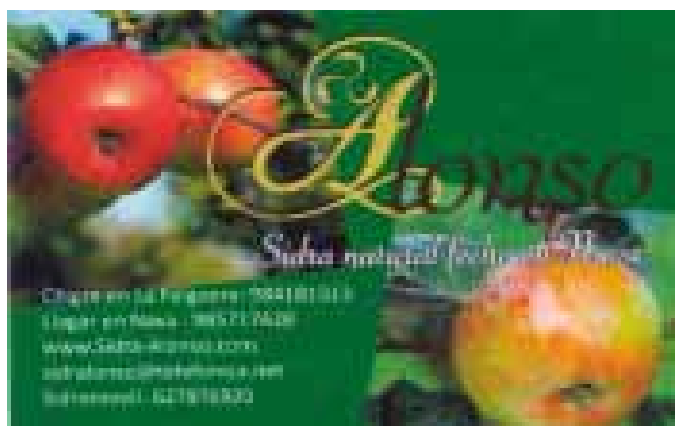
Bonos palos de sidre, escelente tratu, meyor

serviciu, y por si nun fuere abondo, una carta completina, tantu si lo que queremos ye tapear un pocuñín comu si mos ponemos daqué más serios y escoyemos una bona carne, pexe o mariscu.

Salones amplios, afayaos a toa triba de celebraciones, espiches, y un menú diariu que rescampla tantu pola so calidá comu polo axustao del preciu.

EL OTRU MALLU. SANZ CRESPO 15. XIXÓN

T. 985 35 99 81



Corchando en Quintueles



Enllenando les botelles.

Visitamos a José Manuel Martínez García, ganador este año del Concurso de Sidra Casera de Quintes y Quintueles.

Aunque las fechas estuvieran ya un poco avanzadas para ello, tuvimos la suerte de ser invitados a corchar con ellos y nos llevamos la agradable sorpresa de encontrar un pequeño museo en casa de nuestro anfitrión, con elementos heredados y otros rescatados de varios llagares, la mayoría de ellos de más de un siglo de antigüedad.



El llabor faise en comuña, pente familiares y vecinos.

Por un momento entrar en casa de José Manuel Martínez nos hace retroceder al pasado. A la sombra de una panera y a primera hora de la mañana comenzaba el corchado de la sidra procedente de los mil kilos que mayaron este año.

El ambiente de trabajo en equipo se respira nada más llegar. En torno a la llenadora en la que Humberto, hijo de José, se afana, un grupo de vecinos y amigos llegados para ayudar -y probar la sidra- mantiene una conversación distendida, que aleja la imagen del trabajo como hoy día se entiende, recordándonos los trabajos en andecha, como solían hacerse las cosas tradicionalmente en Asturias.

Los cultivos de pumares en eje vertical -de los que

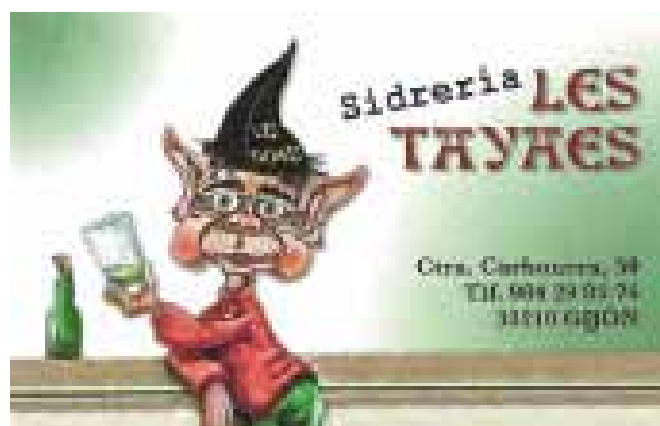


Y cómo non, de xemes en cuandu un culín.

no son partidarios estos tradicionales elaboradores-, la escasa venta de la manzana asturiana frente a la adquirida fuera y el retraso con que José corcha este año son los temas que se van desgranando al ritmo que marca Falo, uno de los vecinos, que en esos momentos está corchando.

La *corchadora* que se utiliza en casa de José es una auténtica pieza de museo. Con una datación no específica, pero que no es inferior a un siglo, este elemento, herencia familiar, ha sido durante cerca de un centenar de años testigo de excepción de otras conversaciones que, según que época, no diferirían mucho de las actuales.

De hierro y con pie, perfectamente cuidada, esta cor-





La mayaora espera'l so turnu na panera, que recueye tou un muséu d'antigüedaes.

chadora, de dos cuerpos unidos mediante bisagra, funciona mediante una palanca que hace deslizar los corchos, ya húmedos, en el cuello de las botellas con muy poco esfuerzo, tal y como demuestra Falo.

Sin embargo, a ojos de Andrés Tuero, dueño del antiguo llogar Tuero y vecino de José, este método no es tan eficaz como el que él solía utilizar. Casi con desdén mira al corchador mientras cuenta que, con su baqueta y el mazo, conservados en un estado envidiable, se corchaba más rápido que con estas máquinas "modernas", y posiblemente mejor.

Todo el proceso de elaboración de sidra en esta casa es artesano, siendo prueba de ello el uso de varios elementos que superan el siglo de antigüedad -aunque lamentablemente la centenaria llenadora que descansaba entre la hierba no pudo ser utilizada en esta ocasión-.

Familiar de dos de los grandes y antiguos llogares de antaño: Tuero (Quintueles) y Sampedro (Uviéu), al mismo tiempo que conocimientos y tradición, este pintor, escalador, coleccionista y llogarero aficionado ha velado por la conservación de interesantes piezas sidreras que aún utiliza en la actualidad, convirtiendo su llogar en un pequeño museo vivo.

Las botellas que le van haciendo llegar a Humberto proceden, en su gran mayoría, de la fábrica de La

Entre culín y culín vamos conociendo las diferentes piezas centenarias que esconden el llogar y la panera: la llenadora, la corchadora, infinidad de botellas, jarras, una mayadora y la joya del llogar: un vaso varillado de sidra.

Industria, pionera en fabricar botellas de sidra hacia 1843 y en cuyos aledaños del paseo de Begoña pasó mucho tiempo José. Las botellas que posee esta familia, ya fabricadas en el siglo XX, difieren en estética y en calidad de las actuales, siendo más anchas y pesadas, oscuras, con un cuello más grueso y que confieren una mejor conservación y sabor a la sidra, algo en lo que coinciden todos los allí reunidos.

Aunque quizás el tesoro de las posesiones sidreras de José sea el vaso de sidra fabricado también en La Industria, a mediados del siglo XIX. Esta pieza, verdaderamente digna de estar en un museo, la presenta-



La vieya corchaora furrula a la perfección.

remos más adelante a nuestros lectores, junto con las jaras de sidra que lo acompañan.

A media mañana la pila de cajas de botellas vacías va desapareciendo al mismo ritmo que se van apilando las llenas.

El trasiego de familiares y vecinos continúa, ayudando unos, dando conversación otros, probando la sidra la mayoría, en una escena que nuevamente nos traslada a la misma época en que se forjó la corchadora, y que al mismo tiempo sigue siendo tan acostumbrada por toda Asturias.

Si bien hoy es la familia de José la anfitriona, un mes antes fueron ellos quienes acudieron a las casas vecinas a echar una mano en el mismo trabajo, pues son pocas las casas de Quintueles que no *mayen* sidra para consumo propio. Con una media de mil, mil quinientos litros por vecino, ésta dura escasamente el año, puesto que no hay reunión, fiesta o visita que no se acompañe de unas cuantas botellas.

Lejos quedaron los tiempos en que todos los pomares de la rasa mariñana producían a un nivel industrial, vendiendo la totalidad de su producción sin salir del concejo. Ahora, los vecinos recogen y *mayen* para ellos de un modo más acertado, ya que nadie como estos entendidos para valorar lo mejor de su cosecha y su esfuerzo.



Testu: Arantza Ortiz López.
Semeyes: Xurde Margaride.



Vasu avarilláu comu se bebía la sidre



José Manuel Martínez enseña arguyosu'l vasu y la xarra.

Cuandu camentamos en beber sidre pásamos pela tiesta un vasu finu y llixeru; pero anantia de l'apaición d'esti tipu de vasos y comu transición pente la xarra y el vasu finu, el vasu avarilláu, de cristal gurdíu, foi demientres un tiempu el sistema avezáu pa beber la sidre n'Asturies.

Muncha xente desconoz los antiguos caciplos de beber la sidre y a vegaes da la impresión de que la sidre tola vida s'echó dende lo alto, con botella verdi y vasu finu.

Sicasí, les zapiques -xarres de maera o barro peles que se bebía la sidre- foron munchu tiempu la mena avezada de tomar la sidre, espichada direutamente dende'l tonel.

L'apaición del vidriu, colos vasos y les botelles, camu-

dó radicalmente los vezos, dexándonos l'arte d'echar la sidre comu agora lu conocemos, sistema col que se pretende imitar l'efeutu de la sidre al espichar el tonel, faciendo un arcu,

Sicasí, tres de l'apaición del cristal y enantes de los vasos finos "de sidre" hebíu un pasu intermediu, a mediu camín pente la xarra y el vasu finu: el vasu avarilláu.

Les estríes d'esti vasu tan xustificaes pol so pesu: permiten garrar el culín ensin que'l vasu, pesáu y xeneral-



Vasu avarilláu, de los pocos que queden.



Xarres de sidre de cerámica.

mente húmida, esmaza, filosofía esta que sigue aplicándose a los vasos de sidre alemanes o a les xarres de cerveza de munchos llares.

El que mos enseña José Martínez, de Quintueles, Villaviciosa, ye ún de los pocos exemplares que se conserven d'esta triba de vasu. Fabricáu de xuro en La Industria, a mediaos del sieglu XIX, el vasu ye de los que popularmente se conocen como "de los franceses" pol orixe de los téunicos de la fábrica, o avarillaos pola so estética.

Trátase d'una pieza de cristal gruesa, tallada con anches varilles o surcos, pa evitar esmucimientos y con un pesu alrodiu'l mediu kilu. Una pieza comu esta foi na que de xuro surdió por primer vegada l'arte d'echar la sidre asturiano.

Foi la xixonesa fábrica de La Industria, la encargada d'introducir esti elementu, agora indispensable pa la sidre, yá que anantes de la so fundación, nun entrare'l vidriu nel mundo de la sidre.

Anguañu estos vasos son escasos y cotizaos, esistiendo muy poques pieces catalogaes y tando una d'elles nel Muséu de Belles Artes d'Asturies y otra nel llugar de José Manuel Martínez, en Quintueles, Villaviciosa.



Testu: Lluía Fernández Marqués.
Semeyes: Xurde Margaride.



Belladona

ESPACIO DE SALUD

Siempre pensando en tu salud

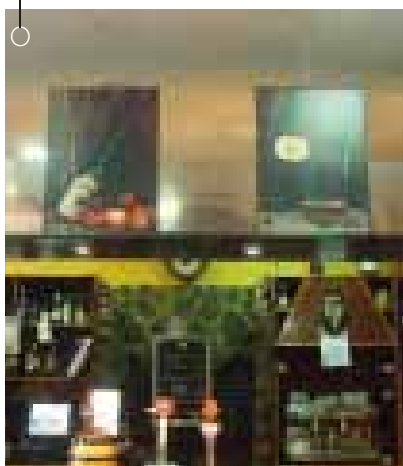
Interrupción de embarazo · Planificación Familiar
Ginecología · Urología · Ecografía 4D · Salud Mental
Homeopatía · Test de intolerancia de los alimentos
Nutrición · Método natural de control de obesidad
Medicina estética · Dermocosmética
Nueva técnica para dejar de fumar

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

ESPOSICIÓN DE SEMEYES LA SIDRA. Podrán esfrutase en: Casa Paco (Sieru), Zapica, Bobes y El Alleranu-Casa Javi (Xixón).



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



AGROSIERU. Feria agroalimentaria na que la sidre ta siempres notablemente representada, **Sieru, 15 y 16 de Setiembre**



MAGUESTU BARRIU LA SIDRA. El barriu xixonés d'El Llano celebra un añu más la prestosa combinación de la sidre coles castañes. **24 Payares, Xixón.**



II SALON INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA. Segunda edición d'esti eventu sidreru dedicáu a les sidres brut y esplumoses. **26 y 27 d'Ochobre, Xixón.**

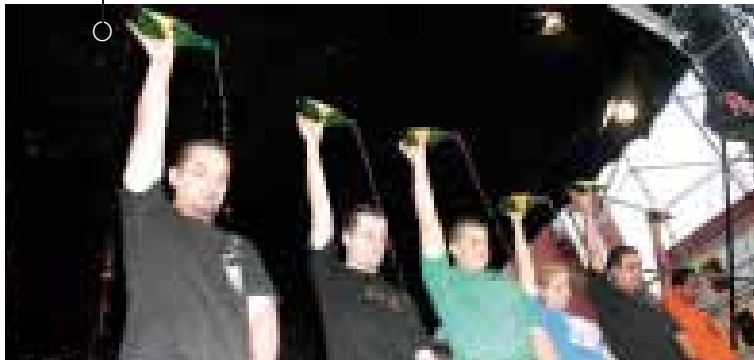


C/Rio Sella, 7. 33210-Gijón, Asturias.
Tel: 985 38 40 06



SIDRERA

CONCURSU D'ECHAORES EN VILLAVICIOSA. Los meyores echaores d'Asturies danse cita nesti concursu, puntuable pal Campionatu. **1 de Setiembre.**



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



I ANIVERSARIU DE SIDRERÍES DE BANDERA La Asociación cumple un añu, calteniendo en tolos sos establecimientos unos estrictos requisitos de calidá y respetu pola sidre que los caracteriza dende l'entamu. **15 Payares, Xixón**



SIDROCOLES Visites a los llagares colos escolinos asturianos y mayada tradicional pelos colexos, de la man de LA SIDRA, pa que les nuyes xeneraciones conozan el nuesu llogáu. **Payares.**





Una Guía Sidrera de marcas

Manuel Gutiérrez Busto

En esta época de la canícula veraniega, donde todo el mundo se mueve más, viaja y disfruta de la refrescante sidra, me he encontrado con la falta de un instrumento de consulta donde poder informarme sobre las determinadas marcas de sidra ofrecidas por los hosteleros.

Es conocido que los lagareros tienen unas zonas de distribución y de influencia bastante bien delimitadas, así como también sabemos que los hosteleros a menudo van a lo seguro, ofreciendo a sus clientes las marcas más demandadas.

Pero pongamos como ejemplo que quiero tomar una sidra concreta, porque me gusta especialmente, o porque he oído que tienen un buen palo y quiero comprobarlo personalmente. ¿Dónde puedo ir a tomarla? ¿Cómo saber de antemano en qué chigre la sirven? Actualmente, de ninguna manera, como mucho, puedo saber que sidra tienen los establecimientos colaboradores de LA SIDRA, echando un vistazo a la revista.

He ahí la necesidad de contar con una guía de marcas que identifique palos y sidrerías, la cual sería útil tanto para los clientes como para los hosteleros.

Esta guía de marcas podría estar en Internet, ya que es la mejor manera de que esté actualizada, y su acceso sería rápido y sencillo. Interesante sería que los propios llagareros participasen en la misma, introduciendo sus marcas y los puntos de venta.

Sé que esto no es fácil, puesto que requiere la colaboración de llagareros, hosteleros y clientes,

pero a la larga, sería muy beneficioso para los bebedores de sidra, incluso para todos los que visiten Asturias y quieran probar alguna sidra en concreto "por recomendación".

Dejando de lado las ventajas que yo veo, creo que el único posible inconveniente importante que se podría encontrar a este sistema es el hecho de que los pequeños elaboradores no quieran identificar a sus clientes, quizás por temor a que los llagares más fuertes se hagan con ellos. En cualquier caso son precisamente los pequeños elaboradores los que, por ser más difíciles de localizar, más se beneficiarían de una guía de estas características.

Son muchos los que como yo, añoramos conocer mejor dónde tomar nuestras sidras preferidas, por lo que esta guía, sería una buena idea en todos los sentidos, con más ventajas que inconvenientes.

Espero que éstos no superen la gran ventaja que existiría para el consumidor, que es el poder saber en un momento determinado y en un lugar concreto que posibilidades tenemos de tomar una marca en particular de sidra, ya sea tradicional, de Denominación de Origen Protegida, de Selección etc.

La propuesta es además perfectamente ampliable a otros tipos de sidra, como el botellín, la sidra Brut, la de Mesa o Nueva Expresión, o la nueva que saldrá este verano -sidra de Pera- es decir cualquier tipo de sidra.

Solo pedir que el famoso IVA que nos impone D^º Mariano, para el mes de septiembre, no solo repercuta en el consumidor.



Allí donde vayas Asturias
y Caja Rural van contigo

BANCA A DISTANCIA



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

... y todo perfectamente archivado



**CAJA RURAL
DE ASTURIAS**

www.ruralvia.com/asturias

Nadie mejor que los tuyos para ayudarte

Ensin sidra, nun hai San Félix



L'imprescindible pañuelu marineru salió a la cai un añu más. (Semeya de l'A.A.V.V: El Moriyón)

El XIV Rally de la Sidra de Candás celébrase esti añu con ésitu -espeyáu nel récord de participación- cambeos nel tradicional percorríu y pente surrealistes bilordios de despidía.

La polémica y les desavenencies acompañaron esti añu l'entamu del Rally de la Sidra ; escasos díis anantes de la so celebración demientres la Fiesta de San Félix, saltaba la noticia de la so posible esapaición del cartelu de festexos, fechu qu'entamó una agria espirica, non solo pente los partíos políticos, sinón tamién pente los asistentes más fieles al certame, qu'anguaño algamó la so XIV edición.

Seique los motivos de la posible eliminación del Rally tán pocu nidios entá, la idega principal ye "l'escasu interés de la celebración, qu'induz al consumu d'alcol". Vamos, que nun-yos gusta'l Rally la Sidra porque se bebe sidre.

Siendo ún de los díis más esperaos dientro'l cartelu de fiestas, centenares de fieles al Rally convocaron peles redes sociales un actu de protesta previu al mesmu, consistente nuna cacerolada delante les puertes de la Casa Conceyu, coles mesmes que se crearon grupos y páxines defendiendo la continuidá del eventu.

Si estes protestes van tener o non daqué repercusión na supervivencia del festival ta por ver, pero lo que sí quedó patente ye qu'esta edición algamó'l mayor númberu de participación dica la fecha.

Llegáu'l díi, en La Fonte los Ánxeles estremábense namás traxes de mahón, únicu requisitu pa participar nel Rally, aparte del pagu de la cuota d'inscripción. Cerca de cuarenta peñes marineres, llegaes de toa Asturias, enllenaben fasta'l caberu requexu, calculándose los participantes en más de 1.200.

A la salida'l Rally, abriendo pasu pela villa, la charanga "Chelo y los sos Correnderos" guiaron a los participantes fasta la siguiente parada oficial, el Parque Maestru Antuña, una novedá nel percorríu. Nesta primer parada entamaron a dexase ver les camisetes con eslogans a favor del certame, que portaben munchos de los integrantes de les peñes. "Ensin sidra nun hai San Félix" o "Rally de la Sidra Forever" fueron les más llamatives, y aquellos que nun llucien conseñes



nos sos traxes nun duldaben en facelo saber de pallabra, porque si en daqué coincidieron les peñes, amás de en el so gustu pola sidra y la sana diversión, foi na importancia del Rally dientru les fiestes.

Dempués d'esta primer parada'l desfile siguió'l so percorríu. Carros, muñecos de cartón piedra en forma de camareru comu'l diseñáu polos Mártires de Buraca, bicicletas o carretillos de man que porten caxes de sidre complementen esti multitudinariu desfile que tien la so siguiente parada nel parque de Santarúa, ensin dulda el puntu d'alcuentru más esperáu del Rally. Equí la sidra siguió echándose ensin parar, y fueron munchos los qu'aprovecharon pa enllenar l'estómadu coles viandes que les peñes llevaben: bollos preñaos, empanada ya inclusive pastes de té, nel casu de la Peña Mártires de Buraca camudaron de manos nesti puntu, repartíendose solidariamente ente toos.

La recta final del Rally tamién sufrió variaciones y en cuenta de dase por rematáu nel cai, comu nes anteriores ediciones, terminó nel Parque del Cuetu. Ellí la fiesta siguió ensin incidentes, siendo innecesaries les midíes de seguranza extraordinaries que se solicitaron.

Entá dempués de media nueche, y más de seyes hores dempués de la salida, parte de los participantes siguía disfrutando de la llegada a la meta nel parque, mentes qu'otros, los más, entamaron el so particular percorríu pela zona de copes.

Más de mil doscientos participantes, más de setecientes caxes de sidra consumíes, dengún incidente y la presencia nel eventu de presones de dambos partíos (a favor y escontra l'eventu) son argumentos abondos pa motivar la perpetuación del certame un añu más.



galp energia

GAS PROPANO Y BUTANO

Instalaciones de Gas Canalizado

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

Fernández Ladreda, 14 (Candás)
Información y Pedidos: 985 870 535
Instalaciones de Gas: 985 870 056
EMERGENCIAS: 902 408 010
www.asturbupro.es

www.lucesfotografia.com

Luces
fotografía
desde 2009

Fotografía, arte y sidra

ldcefotografia@gmail.com

Tlf.: 696 315 189

Boicó a les sidreríes taurines



Rau de güé, ún de los platos ufiertaos nel menú taurín.

Delles asociaciones promueven el boicó a les sidreríes que participaron nes “Xornaes Gastronómiques Xixón de toros”.

La celebración de unes xornaes dedicaes específicamente a la ufierta de menús taurinos, que tuvieron llugar coincidiendo cola Feria de Begoña prevocaron la indignación de grupos pro-asturianos y antitaurinos, como ye'l casu de N'Ast, la CNT o l'Asociación Nacional Animales con Derechos y Llibertad (ANADEL).

Nes mesmes participaron l'Ayuntamientu de Xixón y 33 establecimientos, entre los que tan delles sidreríes, y un llagar.

Les asociaciones convocantes del boicot resalten nos sos comunicaos, non solo la so refuga al maltratu animal, sinón la total ausencia de conesión pente la sidra y la cultura asturiana y la práutica de la tauromaquia.

L'eventu llama especialmente l'atención teniendo en cuenta que delles de les sidreríes participantes avencen ser conocíes precisamente polo contrario, ello ye, por ser clares defensores de la cultura y tradiciones asturianas, como demuestren cola mayoría de los eventos nos que participen.

Lorient Sidreru

Más de 4.000 lilitros de sidre corrieron nel Festival Intercélticu de Lorient.



Grand Parade des Nations Celtiques 2012.

Nun branu en que la nuesa sidre paez trespasar especialmente les fronteres asturianas, nun podía faltar la so presencia nel más emportante alcuentru de naciones celtas, el Festival Intercélticu de Lorient.

Asina, en plenu paséu marítimu d'esta ciudá bretona la carpa d'Asturies valió de puntu de xunión pente bretones, irlandeses, escoceses, galeses, córnicos y asturianos.

Siendo una de les mayores del paséu, foi tamién, comu ca añu, de les más animaes. Atendía por nueve camareros, l'estand recreaba los aspeutos más carauterísticos d'Asturies acordies el momentu del dí. Peles mañanes, les xintes tresformábenla en restaurante nel que la gastronomía asturiana yera la protagonista.

Pela tardi, tenía más pinta de chigre, y de nuechi, definitivamente tornaba en descomanada fiesta de prau.

Congregaos ca dí cientos de presones, la sidre y la fabada foron los productos más demandaos polos visitantes como preba, los más de cuatro mil lilitros de sidre treslladaos dende Asturies.

Concurso de sidra natural casera en Posada, Llanes

El Certamen de la Huerta también premió a la mejor sidra, tanto por su calidad como por la presentación del producto.



Dentro del Certamen de la Huerta de Posada, Llanes, celebrado durante los días 18 y 19 de agosto, se presentó el concurso de sidra natural, un clásico del evento junto con los concursos de huerto familiar, cultivo de faba de la Granja y verdina.

En esta ocasión y para contrarrestar la predominancia masculina del resto de concursos de sidra, dos de los premios fueron a parar a manos de mujeres.

En el apartado de calidad el primero fue para Manuel Gutiérrez y el segundo para Julia Menéndez. El tercero recayó en José Rodríguez.

En el apartado de presentación, los premiados fueron Daniel Martínez, María Gloria Corrales y Xicu Noriega respectivamente. Con estos resultados comprobamos que la elaboración de sidra casera no es solo cosa de hombres, pese a que son mayoría en este tipo de concursos.



Representaciones y Exclusivos
Fonseca
latendadehorsora.com

Red. Rd. La Cuesta 15, 33940 Eldorrego (S.M.A.L.)
Tlf: 985.69.57.43
info@representacionesfonseca.com
representacionesfonseca.com

LA SIDRA con el Vino



El Puestu de LA SIDRA nel Certame.

La revista LA SIDRA estuvo presente en el III Certame del Vinu de Cangas, Vinu d'Asturies, reclamando la identificación de este vino como compañero natural de la sidra siempre que se hable de bebidas asturianas.

A algunos parecía resultarles extraño encontrar un tonel de sidra y nuestra revista en un evento dedicado exclusivamente a los vinos, aunque a la mayoría de los visitantes del Certame la presencia de la sidra en una celebración asturiana les pareció algo tan natural que ni siquiera se lo plantearon.

Con nuestra participación lo que pretendíamos era resaltar, precisamente, la relación entre el Vino de Cangas, el vino de Asturias, y la Sidra, su carácter asturiano, reafirmando su estrecha relación con la cultura y tradiciones de nuestro país.

Nuestras revistas, camisetas, libros y productos estuvieron durante los tres días que duró el Certame acompañando a los expositores de vino, que acudieron casi en pleno, faltando tan solo una de las bodegas, y que no se olvidaron de traer consigo una pequeña muestra de la sabrosa gastronomía de la zona, con puestos de embutidos (entre los que sin duda

destacaba el choscu de Tineo), miel, licores, panadería y repostería.

Este es el tercer año que la Fundación Asturias XXI, en colaboración con la I.G.P. Vino de la Tierra de Cangas convoca este Certame, pero es esta tercera edición la que más cerca ha estado de contar con representación de la totalidad de las bodegas, ya que todas ellas contaban con su propio stand, a excepción de una que, sin embargo, podía adquirirse en la barra central.

La abundante asistencia al evento es muestra de que su celebración, coincidente siempre con la Feria Internacional de Muestras, está comenzando a ser un clásico entre el público asturiano. Solo esperamos que la hostelería tome también nota de esta demanda de la población.

Brindamos por que dentro de poco tiempo, la única duda que nos asalte a la hora de entrar en un chigre sea ¿tomo unes de sidra o un vino de Cangas?

VI Concursu Semeyes

LA SIDRA



Falling Apples (IR Brathfael) Sennas gaeuwa 2012.

Bases en www.lasidra.as

Entama:



Sofita:



VII Concurso de sidra casera en Villaviciosa



El concurso convocó a centenares de seguidores.

Más de ochenta llagares suman la mayor participación en estos siete años de concurso

La Asociación de Fomento de la Sidra Tradicional Asturiana, organizadora de este certamen se mostró gratamente sorprendida ante la cifra de elaboradores artesanos inscritos en esta edición. Entre los ochenta y cinco participantes, treinta y uno participaban por primera vez mientras que el resto ya habían participado en ediciones anteriores.

Este aumento sitúa al certamen en el más concurrido del verano, y en uno de los que más expectación ha generado. Desde el pasado jueves, momento en que comenzaron las primeras rondas eliminatorias, la Plaza de Abastos se vio visitada por numerosos interesados que siguieron de cerca el proceso. Cinco jurados diferentes compuestos a su vez por cinco miembros cada uno, y todos ellos participantes en el concurso se encargaron de esta selección en una cata ciega de la que salieron elegidas las doce sidras finalistas. Este método de selección, aparte de velar por la integridad del concurso, ayuda a que los concursantes sepan a que contrincantes se enfrentan y puedan valorar de antemano la calidad de las sidras rivales, una ventaja que aleja cualquier resquicio de amaño en el concurso.

Tras varias rondas y muchas deliberaciones, las doce

elegidas tuvieron que aguardar hasta el domingo, momento en que se dio a conocer la vencedora.

En la Plaza del Güevu los doce llagareros finalistas repartieron el fruto de su esfuerzo. Para probar esta sidra, el único requisito, como viene siendo habitual, fue la compra del vaso conmemorativo, decorado por el pintor maliayo Héctor Sampedro Valdés, y que representa a un llagarero corchando a baqueta. El buen tiempo, la expectación generada por la alta participación en el concurso, y la presencia de tortillas, empanadas y bollos preñaos animaron a que más de mil personas se llegaran hasta la plaza a pasar la tarde, acabando con toda la previsión de sidra y viandas.

Finalmente, llegó el momento de nombrar a los ganadores, alzándose con el primer premio, consistente en 400 €, cinco mil corchos con el nombre del llagar y una cena, Javier Canteli, de Fuentes. El segundo premio fue a Oles, para Arsenio Ponga, que se llevó 200 €, una máquina de escanciar y otra cena. Graciano Agüera del Bustiu y Jorge Muslera de Santa Eugenia, se hicieron con el tercer y cuarto premio, dotados con cien y cincuenta euros y sendos trofeos y cenas. El resto de los clasificados recibieron a su vez un trofeo conmemorativo y cenas honoríficas.

Viejas costumbres, nuevo hábitos



La unión del tradicional sistema de beber por el tonel y de la nueva demanda de sidra por culinos da lugar a la botella de sidra por bonos.

¿Cómo se podría compaginar la cada vez más frecuente (sobre todo por parte de turistas) demanda de culinos sueltos de sidra con la imposibilidad, casi aberrante desde el punto de vista de los asturianos, de servir una botella a cachos?

Sencillo: servir culinos sueltos, pero no servirlos desde la botella.

¿Y cómo hacer para que el sistema siga garantizando la calidad de la sidra, el espalme adecuado y sobre todo, la pervivencia de las formas de consumo tradicionales?

Fácil: usando algo más antiguo aún que la botella, el tonel de sidra.

Ideal para chigres, fiestas de prau, espichas y romerías, el sistema de vales o bonos permite comprar una botella virtual, fraccionada en seis culinos, que serán escanciados sobre la marcha, al ritmo del cliente o, si se prefiere, se pueden adquirir los vales sueltos, culín a culín.

Además, al servir la sidra directamente desde el tonel se evita el inconveniente que tiene el sistema del escanciador automático de tarjeta, lo más parecido a esta nueva propuesta que existía hasta el momento y que, si bien permite dosificar la sidra a nuestro gusto, la machaca y en muchos casos la enfría muy por encima de lo deseable, empeorando notablemente su calidad.

Otra de las ventajas de este método de venta de la sidra es el buen ambiente que se genera alrededor del tonel, donde los sidreros que esperan su culete o acaban de tomarlo aprovechan la espera para cantar, charlar y hacer amistades dentro de esta gran familia que es la de la sidra.

Como ya dice la canción

“Axuntáben se, axuntáben se,

con una xiblata y al pie d'un tonel”

Tierra Astur abre en Avilés

La cadena de sidrerías Tierra Astur, que cuenta ya con cuatro establecimientos, sigue creciendo.



El guerreru astur ye'l símbolu de les sidrerías Tierra Astur.

Tierra Astur abre un nuevo restaurante en Avilés. Con esta es la cuarta sidrería que el grupo empresarial Crivencar establece en Asturias, después de las de Uviéu, Culloto y Xixón. La sidrería se inauguró con una espicha popular acompañada de la actuación de la Banda de Gaites Xiranda-Tierra Astur, así como de la proyección de diversos clips y videos corporativos.

En este nuevo establecimiento sigue haciéndose patente el compromiso de la empresa con la tradición y la gastronomía asturianas. Así mismo, la decoración está extremadamente cuidada, manteniendo en todo momento la imagen corporativa de las sidrerías Tierra Astur, en las que las botellas, los vasos de sidra y los materiales nobles son los auténticos protagonistas.

Situada en pleno centro de Avilés, a escasos metros del Ayuntamiento y de la popular Calle de Galiana, frente a la conocida Iglesia de S. Francisco, la sidrería está distribuida en dos espaciosas plantas.

Cuenta además con una gran terraza interior que la hace aún más confortable y como es costumbre en los establecimientos Tierra Astur, además de disfrutar de la sidra y de la comida "in situ", podremos llevar una muestra a casa, desde la tienda de productos asturianos Crivencar que encontraremos a la entrada de la sidrería.

La noticia no solo es buena para los aficionados sidreiros, ya que este restaurante ha creado nada menos que 60 nuevos puestos de trabajo directos, de los que el 90% proceden del mismo Avilés.

Clasificación General del Campeonato Nacional de Echadores



Tras la prueba de Xixón, estos son los resultados:

- 1 - Pablo Álvarez - 109 puntos
Llagar la Morena (Viella. Sieru)
- 2 - Wilkin Aquiles - 104 puntos
El Otru Mallu (Xixón)
- 3 - Jeison Franco - 91 puntos
Manolo Jalín (La Pola Sieru)
- 4 - Jorge Vargas - 88 puntos
El Otru Mallu (Xixón)
- 5 - Aly Ernesto Moncayo
La Cata del Milán (Uviéu) - 64 puntos
- 6 - Pablo Suárez - 61 puntos
El Otru Mallu (Xixón)
- 7 - Alberto Truchado - 59 puntos
Tierra Astur (Avilés)
- 8 - Jonathan Trabanco - 58 puntos
El Madreñeru (La Pola Sieru)
- 9 - Henry González - 43 puntos
El Otru Mallu (Xixón)
- 10 - Aroa Vigil - 24 puntos
La Barraca (Nava)



RECICLAXE SIDRERU

Boyes de Corchu

Una botella sidre val pa muncho... mesmo dempués de bebela. Asturias ta enllena d'amañosos qu'atopen utilidá a cauna de les sos partes: cascu, corchu, caxa... de la sidre, aprovéchase too. Nesti casu vemos cómo facer una boya de pesca en ríu col corchu.



La idega que mos apurre ún de los nuestos llectores nun pue ser más cenciella, al tiempu qu'inxeniosa. Una payina y un corchu son abondo pa facer una boya de ríu.

Les conocíes como "boya palu" son les más afayaices pa pescar en ríu, pero tienen un desaveniente: avecen a ser cares, asina que nun ye desavezo que los pescaores les fabriquen ellos mesmos y la idega d'utilizar pa ello una payina, al traviés de la que pasa el sedal, suxetu por dos corchinos que la presllen pelos dos llaos, nun ye nuea.

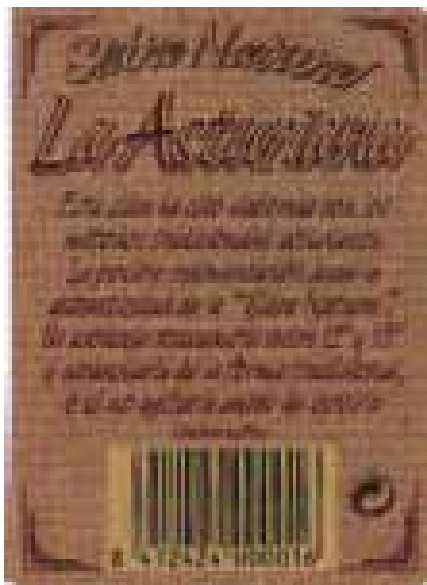
El problema col que s'atopaben los pescaores amañosos yera precisamente a la hora de conseguir esos corchos en miniatura, que yera precisu encargar na menos qu'a Barcelona y por sacos, yá que n'Asturies nun hai aú los mercar individualmente.

Tres dellos ensayos con estremaes formes de sacar los corchinos, dió col sistema perfectu, usando un taladru col qu'estrae dos pieces de cada corchu. Eso sí, non tolos corchos valen lo mesmo pa esti llabor, los de granu más finu, como los de J. R., tienen la densidá perfecta.

COL·LECCIÓ D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colección.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES



*De chigre
a chigre* 

Casa Cholo

SIDRERÍA RESTAURANTE

Salvador Ondo Bibang
Plaza La Pontona, 5
La Pola Llaviana
T. 985 602 286 - 62218650



Una laaaarga barra de casi 15 metros, llena de botellas de sidra y pinchos, terraza, tres palos de sidra, un echador de Campeonato y una carta extensa, original y encima barata...

¿se puede pedir más a una sidrería? Pues sí, que esté en una de las plazas más emblemáticas de La Pola Llaviana, La Pontona.



La larguísima barra enllenóse pa la inauguración.

La Plaza La Pontona llevaba un tiempo un poco coja, con Casa Cholo cerrado... porque, aunque acaba de reabrir, estamos hablando de un chigre con mucha historia, que fue muchos años parte importante del ambiente sidrero que siempre distinguió a La Pontona.

Salvador Ondo, su nuevo propietario, ha querido respetar el ambiente y la decoración del establecimiento, manteniendo incluso los cuadros que en su día dedicaron a Cholo, antiguo propietario, sus compañeros de tertulia. Con ello está abriendo la puerta a todos los antiguos clientes, animándolos a volver a incluir a Casa Cholo como parada habitual.

La experiencia la tienen asegurada: Salvador lleva 15 años trabajando con sidra, poco queda ya de aquel chaval que se preguntaba extrañado por qué echaban la sidra tan raro estos asturianos "¡Con lo fácil que es echarla directamente en el vaso!".

Ahora no solo sabe la respuesta a esa pregunta, sino que es experto en ella: Salvador lleva tres años participando en el Campeonato nacional de Escanciadores, quedando el año pasado en el cuarto puesto.

A sus camareros les exige el mismo esmero a la hora de escanciar y tratar la sidra, considera los escanciadores automáticos un atraso tremendo y no entiende que alguien pueda tener una sidrería si no va a cuidar bien la sidra.

En cuanto a palos, él apuesta por **Viuda de Angelón**, tanto por su sabor como por su regularidad, aunque es consciente de que muchos de sus clientes "sobre todo la juventud" prefieren **Orizón**, así que siempre tiene de las dos a elegir, además de la D.O. **Prau Monga**.

Para completar la oferta, en la cocina, la apuesta es doble. Por un lado, los precios especialmente asequibles, por otro, rapidez en el servicio, porque a nadie le apetece esperar. Además, la carta es amplia y original, con platos poco habituales en La Pola y para todos los gustos. Las recetas mezclan acertadamente los ingredientes tradicionales asturianos con toques innovado-

res y apetitosos.

Nuestra página web, www.lasidra.as, recoge toda la galería de fotos de la fiesta de inauguración de esta nueva etapa de Casa Cholo.



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/O, se precisa para sidrería en el concejo de Sieru. Para jornada completa. Imprescindible sepa echar sidra. Tel. 985735572

CAMARERO ayudante, escanciador de sidra, se necesita para sidrería en Pravia. Tel. 685386912

CAMARERO/A que sepa echar sidra, con experiencia, se precisa para sidrería en Xixón. Tel. 629233098

DEMANDES DE TRABAYU

CAMARERA extra se ofrece para fines de semana o por semana media jornada por las mañanas. Sabiendo escanciar sidra. Tel. 660875976

CAMARERO con experiencia e informes se ofrece, tanto para cafetería como para sidrería. Buen manejo de bandeja y escanciar sidra. Disposición inmediata tanto para extras como a diario o esporádico. Tel. 657752230

CAMARERO escanciador de sidra, chico de joven de Xixón se ofrece para trabajar. Experiencia. Tel. 603768998 Email: kasim_mohamed@hotmail.es

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

CAMARERO, Con experiencia

en hostelería. Buen escanciador de sidra. En Xixón. Email: dny_1995@hotmail.com

CAMARERO. Chico joven, con informes, sabiendo escanciar sidra, se ofrece para trabajar en Uviéu. Experiencia demostrable. Tel. 663502174

CAMARERO. Chico joven, se ofrece para trabajar como aprendiz. También para escanciar sidra. Tel. 660779158

CAMARERO. Chico serio y responsable, con estudios realizados en la escuela de hostelería, busca trabajo en Xixón. Escanciador de sidra. Tel. 664115363

CAMARERO. Chico trabajador con experiencia en bodas, barra, carga, echando sidra. Incorporación inmediata. Tel. 633751589

CAMARERO. Echador de sidra profesional con 17 años de experiencia. 36 años de edad, se ofrece para trabajar de extra o en plantilla. Experiencia en barra, comedor, eventos, bodas, banquetes, etc. Sin problema de desplazamiento. Tel. 672658984. Email: pablo-astur@hotmail.com

CAMARERO. Se ofrece chico de 20 años, serio y responsable. Manejo de bandeja, con un año en sidrería (barra y comedor), sabiendo echar sidra. Disponibilidad inmediata. Tel. 669195979

HOSTELERÍA. Persona seria, responsable y con amplia experiencia como camarero y encargado (en barra, sala, banquetes, carta, menús bandeja, pincheo, cafés especiales, sidra, vinos, etc.) y con referencias, busca empleo. Disponibilidad total e inmediata. También extras. Tel. 632285195

DELLOS

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

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

BOTELLAS de sidra vacías, con caja de plástico. Vendo a 6 €. Tel. 609953467

BOTELLAS de sidra vacías. A 0,20 céntimos. Tel. 652360803

BOTELLAS de sidra. Se venden. A punto para embotellar. Tel. 985583440

BOTELLAS de sidra. Vacías y limpias. A 0,20 €/unidad. Tel. 609412954

BOTELLAS de sidra. Vendo 100 vacías. A 0,20 €/unidad. Tel. 697136578

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

CASCOS de botellas de sidra. A 0,30 €. También alguna caja. 3,25 €. Tel. 696045997

ENVASES para embotellar sidra. Tel. 985082462 Noches

LLAGAR de sidra capacidad de 2 a 7 sacos y molino eléctrico en buen uso. Tel. 985770482 y 615880479

LLAGAR para sidra. De 3 sacos. En acero inoxidable. Con gato hidráulico y molino para picar la manzana. Tel. 660126006

SIDRA de casa embotellada en botella de champán. Tel. 686647349

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

SIDRA elaborada en casa, envasada en abril de este año. Tel. 616494897

SIDRA natural, casera. Se vende. Tel. 646037481

AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA.
Cirieñu. T. 985 94 46

AVILÉS

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

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

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

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

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

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

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

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

MESÓN LA COSECHA.
Dr. Marañón, 1. T. 9848327 / 28.

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

SID. 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 · Llanes
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

LA BODEGA DE AGUSTÍN
Plaza de Carbayedo 4
T. 985 51 10 88

AYER

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 Tarano, 5. T. 985 849 477.
Cortina y Villacubera

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

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

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

CARREÑO

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

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

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

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

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

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 93

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

COLUNGA

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

HOTEL ENTREVINEÑS.
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

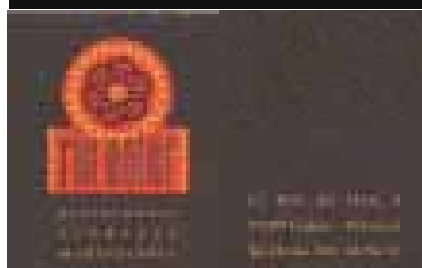
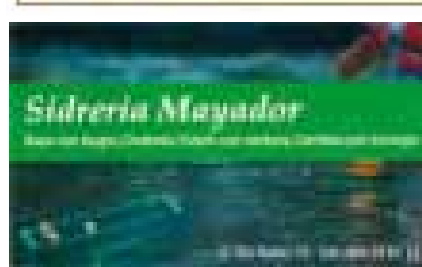
LA POSADA DE OVERO
Overo - Trasona
T. 985 578 664

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 CABAÑON.**

Alonso de Grado 21.

T. 985754 672

PARRILLA SIDRERÍA EL**BAILACHE**

Carretera Grau / Tabaza Km. 5

T. 615 85 85 51 / 985 75 09 93

Trabanco, Muñiz

ILLAS**EL CHIGRE DE ILLAS**

La Caizuela

985 506140

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.

Lugo 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 - 6º.

T. 985 67 33 93.

Menéndez. JR.

SIDRERÍA VIEJO

Daniel Alvarez González, 20

T. 985 67 63 40

Sidra Menéndez

CASA ARCA

Julián Duro 6, bajo

T. 690 121 381 / 647 000 832

TABERNA LA BOTERÍA

La Unión 32

T. 985 69 53 40

www.tabernalaboteria.com

REST. SIDRERÍA LA BRAÑA DEL BIERZO

Paulino Vicente 14

T. 985 676 221

SIDRERÍA EL PATIO DE PEYO

Doctor Fleming 9

T. 627 676 248 / 984 088 438

CHUS SOLÍS

Artesano Gaitero

Molín del Sutu 12

T. 985 67 71 13

Sama**SIDRERÍA LUIS (CASA CHEBE).**

Severo Ochoa, 5. T. 686 825 954.

Viuda de Angelón.

REST-SIDRERÍA DEL RÍO.

Santana, 6. El Fielatu.

T. 985654065. T. 616272363.

Sidra Trabanco.

RESTAURANTE - SIDRERÍA DEL RÍO 2.

Torre de los Reyes, 1.

T. 985675710. T. 616 27 23 63.

Sidra Trabanco.

SIDRERÍA COLUNGA

Lucio Villegas 9

T. 984 181 986

Trabanco. y Trabanco d'Escoyeta

SIDRERÍA POLO NORTE

Cipriano Pedrosa 19

T. 985698044

Sidra J.R y Trabanco Seleccion

Lada**SIDRERÍA CASA ADELA.**

Les Escuelas. Lada

T. 985 69 73 92. www.

restaurantecasaadela.com

Ciañu**SIDRERÍA CASA JORGE.**

Infanzones de Llangréu, 3.

T. 985 69 86 01.

Vallina, JR, Cubera

SIDRERÍA EL FORNO DE PACO.

Jaime Alberti 41.

T. 646 26 56 85.

Vallina, JR, Cubera

LLAVIANA**SIDRERÍA LA CAMPURRA.**

Puertu Payares, 29. La Pola

T. 985 61

12 76.

J. Tomás.

MESÓN LA MINA.

Libertad 15

T. 985 600 032

SIDRERÍA LA FONTANA.

Eladio García Jove 2. La Pola

T. 985 61 17 02

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

L.LENA**SIDRERÍA EL CASCAYU**

Luis Menéndez Pidal 40

La Pola

BAR SAN PEDRO

Villallana.

T. 984 499 148

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.

Baña.

T. 985 446 127. T. 985 446 521.

SIDRERÍA ASGAYA.

Teodoro Cuesta, 16.

T. 985 45 24 08.

SIDRERÍA LA XAGOSA.

Polígono Gonzalín, 31

T. 985 446 687 - 985 460 513.

Muñiz, Cortina

SIDRERÍA BAROLAYA.

Fonte les Xanes, 1-3

T. 985 461 787.

Viuda de Palacios

SIDRERÍA LA BELLOTA

Les Llanes 38 - Santa Cruz

T. 985 421 391

Panizales, El Santu

SIDRERÍA DON PACO

La Vega 33 T. 985 46 41 81.

Viuda de Palacio

SIDRERÍA EL RETIRO

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

MORCÍN**SOL'AFUENTE. CASA DE ALDEA.**

Otura. 33161 La Foz.

LA MONCLOA

Naveo 30
La Foz de Morcín
T. 985 795 330

PARRILLA L'ANGLEIRU

Les vegues de San Esteban de Morcín
985 783 096
www.angleiru.com

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 Arriendes). T. 985840532.
Sidra Vigón.

SIDRERÍA EL SUBMARINO.

Leopoldo Alas Clarín.
T. 985 84 00 75.

CONFITERÍA CAMPOAMOR.

Ramón del Valle.
T. 985 84 00 37.

SIDRERÍA LOS FELECHOS.

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

LA XUNCA

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

SIDRERÍA MESÓN

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

SIDRERÍA EL MOLÍN.

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

SIDRERÍA EL MIRADOR.

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

SIDRA BASILIO.

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

PIÉLAGOS**SIDRA SOMARROZA.**

Renedo de Piélagos 39470.
T. 652937219.

PILOÑA**L'ESBARDU.**

T. 985 76 11 52
Comida asturiana.

BAR GLORIA.

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

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 Peñauallán s/n
T. 670 433 412

CASA CARLINOS

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

PROAZA**RESTAURANTE****LA SALA DEL BUEN YANTAR.**

Avda. Carmen Miranda, 25 - 5º E
T. 625 50 00 78

CONFITERÍA REY SILO

Carmen Miranda, 15

QUIRÓS**SIDRERÍA PARRILLA LAS UBIÑAS**

Ctra Xeneral. Bárzana
T. 985 76 84 89

SIDRERÍA CASA JUANÍN

Las Agüeras 11
T. 985 768 037

RIBESEYA**SID. LA TERRAZA DE COJIMAR.**

Manuel Caso la Villa, 50.
T. 985 86 08 43.
Trabanco y El Güelu.

SIDRERÍA EL CUETU.

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

SIDRERÍA EL TARTERU.

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

SIDRERÍA 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.

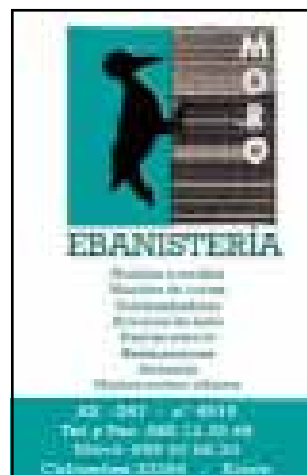
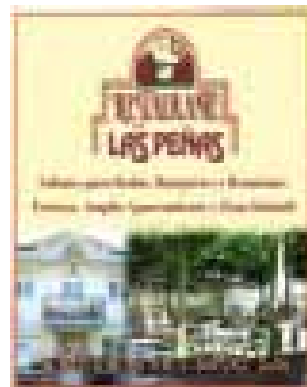
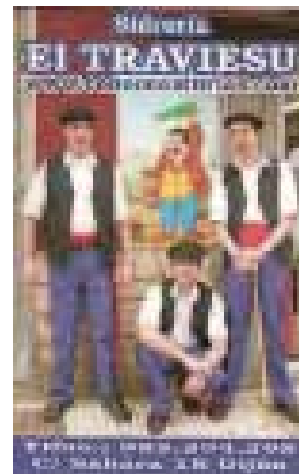
Avda Palacio Valdés, 27.
T. 985 86 02 88.
Foncueva / Cabañón.

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

RIOSA**LA TABERNA DE JOSÉ.**

Rio Code, 4 bajo. Nijeres.
T. 985766110.

SAMARTÍN DEL REI AURELIU

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

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

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

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

SIDRERÍA CIENFUEGOS
Avda La Vega 45
L'Entregu
636471159

SIDRERÍA LA CONDA
Pérez d'Ayala 10 L'Entregu
985 66 06 71

SIDRERÍA SAN MAMÉS
Velázquez 16 - Blimea
T. 630 07 97 04.

SIDRERÍA LA CABAÑA
Francisco Quevedo 9 - 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.

MESÓN SIDRERÍA SIERO.
Pol Valeriano León 25
T. 985 087 217.
diegomartin67@hotmail.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.
Torrevieja 16
T. 985 726 401

BAR LOS CORROS.
Corros 152 bis.
T. 672 026 590

SIDRERÍA LOS ROBLES.
Llugarín 14 / 33519 Vega de Poxa.
T. 985 72 35 39

EL LLAGARÓN DE VALDESOTO
Faes 91. Valdesoto
T. 985 73 58 39

HOTEL RURAL LA QUINTANA DE VALDÉS
Tiroco d'Arriba 53 Valdesoto.
T. 985 73 55 77 / 650 41 51 38
www.laquintanadevaldes.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.

UVIÉU

SIDRERÍA LA FESORIA.
Avda. Torrelavega, 29.
T. 984 18 98 01.
Sidra Roza.

LA SIDRERÍA.
Pz. Pedro Miñor, 4.
T. 985 27 55 22.
Cortina. Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL FERROVIARIO.
Gascona, 5. T. 985 22 52 15.
Peñón y Selección Peñón.

SIDRERÍA NIZA.
Jovellanos, 1. T. 985 21 97 10.
"Buena Sidra".

SIDRERÍA EL PIGÜEÑA.
Gascona, 2. T. 985 210341.

SIDRERÍA LA PUMARADA.
Gascona, 6. T. 985 200279.
Sidra Menéndez y Trabanco.

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.
Gascona, 1. T. 985 203411.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA VILLAVICIOSA.
Gascona, 7. T. 985 204412.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL DUERNU
Francisco Bances Cándano 2
T. 659 27 67 81
Trabanco, Cortina, Menendez.

SIDRERÍA EL CACHOPITO.
Gascona, 4. T. 985 21 82 34.
La Nozala.

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

SIDRERÍA ASTURIES.
Gascona, 9. T. 985 210707.
Rotando varios palos.

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

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

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

SIDRERÍA EL OVETENSE.
San Juan, 6.
T. 985 220840. T. 985 22 02 07.
Vda. Palacios, Contruaces,
Frutos, Vallina, Villanueva,
Nozala.

SIDRERÍA MARCELINO.
Sta. Clara. T. 985 22 01 11.
Foncueva, Zapatero,
Vda. Corsino, Trabanco.

SIDRERÍA LOS LAGOS.
Pza. Carbayón, 3. T. 985 2006 97.
Cortina.

SIDRERÍA MIGUEL.
Manuel Cueto Guisasaola, 2.
T. 985 24 46 24.
L'Argayón. Arbesú.

SIDRERÍA LA ZAPICA.
Avda. del Cristo, 65.
T. 985 27 47 62.
Trabanco.

SIDRERÍA LA NOCEDA.
Victor Chavarri, 3.
T. 985 225959.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL TAYUELU.
Argañosa, 9. T. 985 231815.
rotando 15 palos de sidra.

REST. SIDRERÍA LUIS.
Campu Los Patos 3
T. 984 28 57 37.

SIDRERÍA EL FARTUQUÍN.
Carpio, 19 y Oscura, 20.
T. 985 229971.
Sidra Menéndez.

REDE DE BIBLIOTECAS DEL «PRINCIPADO»

LLAGAR HERMINIO.
Camín Real, 11.
T. 985 79 48 47.

LA QUINTA, SID. RESTAURANTE
Puerto Tarna 11
Tfnu 985 285 127 - 620 857 799,
www.Sidreríalaquinta.com. Sidra
Menendez, Viuda de Corsino y
Selección Escalada.

SIDRERÍA EL TONEL.
Camín Real, 18
T. 985 985 726
Sidra Quelo.

SIDRERÍA LOS BALCONES.
Camín Real, 67.
T. 985 79 30 31.
Vda. Corsino, Fonciello,
Juanín, Llana 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 ENTERRERÍOS
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 Lluarica
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.
Riañu, 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.

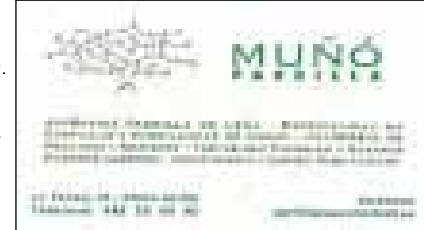
SIDRA TRABANCO.
Llavandera, s/n. T. 985136969.

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. 985 137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.

Camín de Caldones, 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 rnador, 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 Ería 49
Cabueñes
JR y L'Ynfanzón
www.llagarelmancu.com

SIDRERÍA-REST. NACHO

Aguado 36
T. 985 09 79 89
Sidra Menendez, Acebal, Carrascu y
Valdornón.

SIDRERÍA CASA FEDE.

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

SIDRERÍA LA GARULLA.

Numa Guillhou, 20.
T. 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. Rocas.
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 XIXON****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, Rocas

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

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, PRUZA, PUENTE VIESGO, RIONANSA, QUIRÓS, LES REGUERES, REOCÍN, RIBADEVA, RIBESEYA, RIBERA, RIOSA, RUENTE, SALAS, SAMARTÍN D'OZCOS, SAMARTÍN DEL REI AURELIU, SAN VICENTE LA BARQUERA, SANTISO D'ABRES, SANTAYA D'OZCOS, SANTILLANA DEL MAR, SANTIURDE, SANTU ADRIANU, SARIEGU, SARU, SELAYA, SIERU, SOBRESKOBIU, SOMIÉU, SOTO'L BARCU, SUANCES, TAPIA, TARAMUNDI, TEBERGA, TINÉU, TORLAVEGA, TRESVISO, VALDALIGA, VALDÉS, VAL DE SAN VICENTE, VALENCIA DE DON JUAN, VEGA DE PAS, VEIGADEO, UDÍAS, UVIÉU, VEGA DE LLÉBANA, VILANOVA D'OZCOS, VIL.LABLINU, VILLAVICIOSA, VILLAYÓN, XIXÓN, YERNES Y TAMEZA.

LLAGAREROS VASCOS

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

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 Peñon y Peñon d'Escoyeta

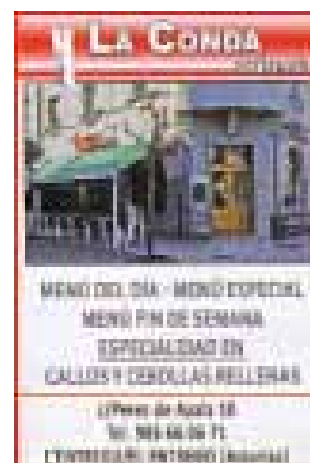
SIDRERÍA NORIEGA
Juan Alvargonzalez 52
T. 985 38 07 36
Trabanco, Contrueces

SIDRERÍA MARISQUERÍA RUBIERA
Asturies 7
T. 985 34 15 61 / 985 35 02 76
Peñon 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

SIDRAS CON

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

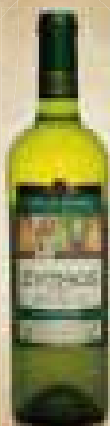
SIDRAS NATURALES

VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ



VALLE,
BALLINA Y
FERNÁNDEZ

ZYTHUS



LAGAR
HERMINIO

VALEDIOS



MANUEL
BUSTO
AMANDI

ESCALADA



ASTURVISA

ESPAÑAR



MARTÍNEZ
SOPENA
HERMANOS

ZAPICA



SIDRA
BUZNEGO

VILLACUBERA



SIDRA
CORTINA
CORO

POMARINA



VALLE,
BALLINA Y
FERNÁNDEZ

SIDRAS ESPUMOSAS

URRIELLO



INDUSTRIAL
ZARRACINA

VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ



VALLE, BALLINA
Y FERNÁNDEZ

POMA AUREA



SIDRA
TRABANCO

POMARINA



VALLE, BALLINA
Y FERNÁNDEZ

EMILIO MARTÍNEZ



MARTÍNEZ
SOPENA
HERMANOS



Sidra
de Asturias
WWW.SIDRADEASTURIAS.ES



¡NO TE LAS PIERDAS!
WWW.INVESTIGANDOELORIGEN.ES



SIDRA NATURAL

VALLE LA LINDA

Rabancho

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

COSECHA PROPIA

100% NUESTRA