

LA SIDRA



Espublización del ensame sidreru www.lasidra.as Númeru 105 - Setiembre 2012 3€

SIDRA CANAL

MEYOR SIDRE L'AÑU

**La maera y la
sidre**

UNA LLARGA HESTORIA D'AMOR

**MUYERES DEL
LLAGAR**

PILAR BERROS. LLAGAR DE FONCUEVA

Ganadores de Xixón

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

MOLIN DEL MEDIO



JOSÉ TOMÁS
MEANA

¿CÓMO RECONOCER LA ÚNICA SIDRA 100% ASTURIANA?

LLANEZA



LLANEZA
MARTÍNEZ

SOPENA



MARTÍNEZ
SOPENA HNOS.

EL CARRASCU



SIDRA ACEBAL

SOLAYA



SIDRA QUELO

VILLACUBERA



SIDRA CORTINA
CORO

ZYTHOS



LAGAR
HERMINIO

ZAPICA



SIDRA
BUZNEGO

PRADO Y PEDREGAL



LAGAR
LA MORENA



Sidra
de Asturias
WWW.SIDRADEASTURIAS.ES



WWW.INVESTIGANDOELORIGEN.ES



GANADORES DE XIXÓN

8

SIDRA J.R.
 SIDRA ZAPICA
 TIENES QUE IR A...
 SIDRERÍA URÍA
 BOAL DE RONCAL
 EL CARTERO
 LA MEJOR SIDRA LA DE CASA CANTELI
 ACEBACHE LLANTONES
 LES CAMISETES



XV FESTIVAL DE LA SIDRA DE VILLAVICIOSA

20

MANZANA DE PLATA PARA SIDRA CANAL

24

LES ETIQUETES MÁS GUAPINES

26

PREPARANDO LA GALA

28

MUYERES DEL LLAGAR

32

PILAR BERROS. LLAGAR DE FONCUEVA

ENCAMIENTOS

36

LA MAERA Y LA SIDRE

38

HÑOS ARGÜELLES. TONELEROS
 NUEVA VIDA PA VIEYOS TONELES
 SIDRE CASERO FECHO EN MAERA

VI CONCURSU SEMEYES LA SIDRA

48

SIDRA DE HIELO PANIZALES

50

EN EL FAN CLUB FOR CIDER IN BRATISLAVA

FORMANDO CHIGREROS

52

ESCUELA D'HOSTELERÍA DE XIXÓN

AXENDA SIDRERA

56

ACTUALIDÁ

58

COLLEICIÓN D'ETIQUETES

70

DE CHIGRE A CHIGRE

72

EL PANERU
 CARRETERA CARBONERA
 MATEO@STUR





ELECCIÓN NATURAL
www.sidrajr.es

LA SIDRA

Setiembre 2012

Númeru **105**

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.*

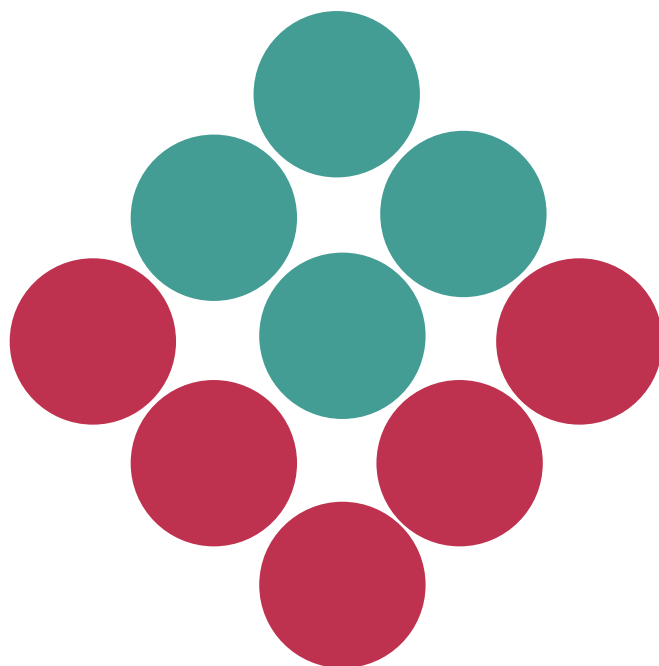
CASA **Restaurante - Sidrería**

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 contactar direutamente con nós, y la posibilidá d'apautase al grupu de noticias 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 númeru 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.

Ganadores de Xixón



Naide en Xixón nun renuncia a un culín

Con los últimos ecos de los cáncios resonando, Xixón vive todavía la resaca de su Fiesta de la Sidra, mientras los ganadores de los distintos concursos celebrados disfrutaban de sus galardones.

En LA SIDRA no queremos desperdiciar la oportunidad de felicitarlos a todos, ni la de presentarlos a nuestros lectores, ya que si han ganado estos premios es, sin duda, por el alto nivel de sus productos.

Sidra J.R.

La preferida por el público



El premiáu xunta'l Conceyal de Cultura, Carlos Rubiera.

No es la primera vez que Juan José Tomás, de Sidra J.R triunfa en un Festival sidrero. En su haber cuenta uno de los más importantes galardones relativos a la sidra, el otorgado por los Jurados del Certamen de Villaviciosa. Además, su sidra ya fue elogiada por el público hace dos años en este mismo festival, por lo que tanta fidelidad solo puede ser debida a una calidad excepcional.

Para Juan este premio es si cabe más importante que los otros dos otorgados en el certamen, puesto que va más allá de valoraciones puramente técnicas, aunque obviamente estas son indispensables. El saber que entre tantas marcas distribuidas en el concejo la

suya es la preferida por los clientes llena de orgullo al joven llagarero, quien opina con verdadera sinceridad y modestia que todas las sidras presentadas este año fueron de una calidad muy superior, lo que añade más mérito a su premio.

“Para mí tiene mucho valor el premio del jurado popular, porque les veinticinco personas que lo componen a lo mejor no son unos grandes entendidos de sidra como se “supone” que son los del jurado profesional, pero saben lo que les gusta y votan a esa sidra que es la que les gustaría beber a diario por las sidrerías. Y eso es lo que hace grande este premio, la gente”
Declaró a nuestra revista.

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

Sidra Zapica

Buznego gana el Elogio de Oro



Lujó Semeyes

Rafael Fernández continuador de la saga de llagareros de los Buznego.

Para Rafael Fernández Martínez, llagareru de Sidra Buznego, el premio llegó por sorpresa; sin embargo eran muchos los seguidores de este llagar que tenían las cosas claras y se mostraron totalmente de acuerdo con el fallo del Jurado, que no lo tuvo fácil a la hora de elegir entre los veintidós llagares participantes.

Como recordaba Rafael a nuestra revista, cuando Abelardo Buznego Fernández decidió fundar en Arroes, hace ya ochenta años un modesto llagar, apenas pudo imaginar que sus descendientes alcanzarían con su sidra el prestigio que hoy ostenta.

Combinando tradición y modernidad, y contando con las técnicas más actuales, sabiamente conjugadas con la tradición heredada de su familia, Sidra Buznego apuesta por la elaboración de un producto de alta calidad, donde se cuidan todos los detalles, comen-

El jurado de expertos consideró que la mejor sidra, la más redonda y exenta de defectos de entre las veintidós presentadas es Zapica, la sidra con Denominación de Origen del llagar de Buznego (Villaviciosa).

zando por la elección de la manzana que, además de cien por cien autóctona, debe ser de calidad y estar en las mejores condiciones.

El resultado de toda esta labor es que su sidra Zapica ya ha visto reconocida su calidad en varias ocasiones, recibiendo numerosos premios, no solo en Asturias, donde ha triunfado en los más importantes Festivales sidreros (Nava, Caravia o Xixón, donde en 1998 obtuvo este mismo galardón) sino que ha cosechado éxitos fuera de nuestras fronteras, en Madrid, donde el llagar fue premiado con la Medalla de Oro a la mejor sidra presentada en el año 2001.

Para este llagarero, el secreto de su sidra es sencillo: esfuerzo y trabajo, ante todo, aunque no se pueden despreciar los conocimientos adquiridos en años de experiencia.

"Queremos dedicar esti premiu a toda clientela de sidra Buznego, la pequeña, la grande y la individual, la qu'hai, la qu'hubo y la qu'habrá. Sin ellos nun habría proyectu de futuro ni nada. Quiero qu'ellos disfruten d'esti premiu tanto como nosotros."

Rafael Fernández Martínez.



Rafael Fernández recibió'l premiu con pallabres d'agradecimientu.

Todo ello da lugar a que el jurado haya encontrado su bebida como la más compensada y como la mejor del certamen, con un sabor redondo y un equilibrio perfecto.

Este premio, si bien llena de orgullo al llagarero, no le impide seguir trabajando, puesto que Rafael insiste en que su objetivo no es acumular galardones sino *"seguir elaborando una sidra de alta calidad, y más ahora, que Asturias está llena de buenos productores que generan una gran competitividad."*

Además de la sidra premiada, Buznego produce sidra de mesa con D.O.P. , también bajo el nombre de Zapica, y sidra no adscrita a la D.O.P, con la marca Buznego.



Tienes que ir a...

Los tres chigres a los que no puedes faltar



Los tres hosteleros gallardonados.

Si estás en Xixón no tienes disculpa, tienes que ir a tomar unos culinos a tres sidrerías concretas: Uría, Boal de Roncal y El Cartero, merecedoras del premio "Tienes que ir a...", un reconocimiento al trabajo, al cuidado de los clientes y por supuesto, de la sidra.

Este año se presentaron al concurso quince establecimientos hosteleros muy diferentes entre si.

Locales con una solera que supera los treinta años compitieron en esta edición de "Tienes que ir a..." con algunas sidrerías de muy reciente apertura, algo que no fue demasiado tenido en cuenta por los Jurados (técnico y popular), ya que lo que valoraron estos fueron más bien otras cualidades específicas, como es la atención dada a los clientes, la limpieza, la presentación o el cuidado de la sidra.

Posiblemente en esta ocasión, fue este último el punto más importante a tener en cuenta por parte de los calificadores, tal y como se traduce en los galardondos.

Uría, Boal de Roncal y El Cartero son tres sidrerías de muy diferente estilo, tamaño y trayectoria que, sin embargo, coincidieron en un punto, el esencial, que es el de conocer la sidra a la perfección y saber tratarla, tanto a ella como a los clientes, con un cuidado exquisito.

Sidrería Uría

De las tijeras a la sidra



El propietariu de la Sidrería Uría amuesa orgullosu'l premiu algamáu.

Los hermanos Barrero Uría decidieron un buen día abandonar su oficio de peluqueros y probar suerte en el mundo de la hostelería, concretamente de la sidra. Han pasado catorce años desde entonces y el cambio, aunque muy notable, parece ser positivo en vista de la acogida que su establecimiento tiene en la ciudad.

El premio fue para Luís y Amador Barrero, propietarios del local, una sorpresa, puesto que este año no pensaban ganar. Fue en la pasada edición cuando

más esperanzas tenían en encontrar una buena valoración por parte del Jurado, puesto que en esos momentos, habían acometido importantes obras en el local; sin embargo, los premios se fueron a otras sidrerías, y con ellos las esperanzas de obtener alguno este año, por lo que los hermanos no pudieron ocultar su sorpresa en el momento del fallo del certamen.

En su opinión, el Jurado tuvo en cuenta factores tan importantes como las variedades y calidad de la sidra ofrecida, el trato dado a ésta, la forma de servicio –valorándose especialmente la ausencia de cualquier tipo de escanciador mecánico-, el trato al cliente, y las novedades específicas que convierten al local en un punto de referencia para los amantes de la sidra.

Respecto al primer punto, la sidrería Uría no lo tuvo difícil, puesto que en su local se sirven varias sidras diferentes, todas de calidad entre la que destaca Foncueva, muy buscada por ciertos clientes adictos a este llagar. No es sin embargo la única ofertada, y **El Carrascu** y **Trabanco d'Escoyeta** o **Valle Peón** llenan la nueva cámara de enfriado, recientemente adquirida y que sin duda ha ayudado a los jurados en la calificación del establecimiento.

Tras doce años de experiencia en el mundo de la sidra ambos hermanos conocen la importancia que juega la temperatura a la hora de servirla y gracias a esta cámara, –con una capacidad para unas cuarenta cajas- la sidra se mantiene entre doce y trece grados y medio, temperatura ideal de consumo, que permite una mayor apreciación –y disfrute- de las cualidades de la bebida.

El contar con un personal experto –son ocho las personas que trabajan en Uría, entre ellos echadores con experiencia y muy cualificados-, el trato agradable, el aire moderno y limpio del local, y una terraza tranquila y amplia decidieron al Jurado, que finalmente les otorgó este premio, que se suma a los otros galardones que los hermanos han recogido en los últimos tiempos, entre los que encontramos, por ejemplo, el recibido dentro de las jornadas Xixón de Sidra.

B
Ñ

BRAÑIZ

Ropa para el Trabajo y Equipos de Protección







c/ Poeta Alfonso Camín, 8 · Tlfs. 985 15 04 50 / 629 30 93 36 · info@braniz.com
www.braniz.com

Boal de Roncal



Carlos, propietario de la Sidrería Boal, echando un culín.

“Para la próxima edición, todas las sidrerías, por modestas o pequeñas que sean deberían animarse a participar. El jurado valora el cuidado de la sidra más que el diseño del local”.

José Carlos García, propietario del Boal de Roncal, anima así a todos los chigres xixonese a participar en “Tienes que ir a...”. Él lleva treinta y dos años en la hostelería aunque poco tiempo con su nuevo negocio, Boal de Roncal, un pequeño establecimiento situado en pleno Barrio de la Sidra.

Con solo seis mesas y pocos metros cuadrados –sobre todo en comparación con otras grandes sidrerías- José Carlos no esperaba llevarse ningún premio cuando se presentó al certamen. Poco imaginaba que el Jurado iba a tener en cuenta otros muchos aspectos, que hacen de su local un punto de referencia y un local de encuentro para una serie de clientes que buscan algo más que tomar sidra.

Su experiencia en el mundo de la sidra –que convierte a este hostelero en Jurado experto de Festivales tan importantes como el de Nava y Villaviciosa-, el trato afable, tan apreciado en aquellos que quieren

hacer de un local un punto de encuentro y no solo de consumo, y el cuidado que pone en la selección y tratamiento de su sidra fueron puntos primordiales a la hora de la clasificación.

Sobre la elección de los palos de su local, Carlos se muestra tajante. Personalmente invierte parte de su tiempo libre en buscar las mejores sidras de los llagares, que selecciona cuidadosamente y cuida en la cámara específica de enfriamiento que posee, para apreciar todas las características y cualidades; solo una vez que pasan el proceso personal de selección, son puestas a la venta.

Pero esto no acaba aquí, ni mucho menos. La temperatura, el escanciado, la cocina, y como no, el trato al cliente son otros puntos en los que el hostelero insiste, y los que le han dado en estos meses un renombre que actualmente se traduce en este premio.

Tras la consecución del mismo, Carlos anima a todas las sidrerías a participar en ediciones sucesivas, puesto que, como él mismo ha comprobado, para ganar no hace falta tener grandes instalaciones, sino cuidar bien a la sidra y a los sidreros.

Boal
SIDRERIA
de Roncal

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

El Cartero



Esterior de la Sidrería El Cartero.

Si hay una sidrería popular en el centro de Xixón, esa es sin duda El Cartero. Local octogenario, que mantiene gracias a su propietario, Orlando Valledor todo el sabor de los chigres de antes, eso sí, adaptado a las necesidades vigentes. Prescindiendo de decoraciones artísticas, de mobiliario de diseño y de elementos innecesarios, el secreto del éxito de este local se basa en la cocina y en la sidra. Ambos aspectos son excepcionalmente cuidados, lo que indudablemente es tenido en cuenta por los clientes más selectos.

En cuanto al concurso, y pese a haber sido seleccionado, Orlando no está de acuerdo con el sistema de votaciones.

El Jurado acudió a los locales inscritos, ejerciendo de "cliente sorpresa". Los hosteleros, obviamente desconocen cuándo o por quién serán juzgados, lo que hace que el jurado pueda valorar el funcionamiento real de la sidrería. La sidra – palos, variedades, precios- y su tratamiento –temperatura, escanciado, higiene de los vasos y botellas- son los primeros puntos a valorar, para calificar después las instalaciones, el trato etc. Esta parte conforma el 50% de la calificación final.

El otro cincuenta es la parte que más disconformidad causa, puesto que se debe al voto popular. Cualquiera pudo votar por su establecimiento favorito a través de Internet y a través del diario El Comercio, lo que en ocasiones puede promover un uso abusivo, además de restringir el tipo de votantes.

Orlando es de la opinión de que el mal uso de estas votaciones empañan el prestigio del concurso; por su parte opina que los jurados deberían valorar lo que es esencialmente importante en este tipo de locales, como es la sidra, el conocimiento que el hostelero tenga de la misma (que en su caso es enorme) la cocina, el trato dado al cliente, la trayectoria –puesto que se sabe lo difícil que es mantener un local a pleno rendimiento durante tantos años y con el mismo éxito- y no puntuar aspectos meramente estéticos que poco o nada tienen que ver con la calidad de la sidra servida.

Restaurante - Sidrería - Cafetería

LUIS

TAPAS VARIADAS
MENU DIARIO
AMPLIA CARTA
DESAYUNOS
CENAS

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

MENU DEL DIA

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

9 €

MENU ESPECIAL FIN DE SEMANA

12 €

SIDRERÍA

VEGA redonda

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

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

La mejor sidra, la de casa Canteli



Javier Canteli en el intre de recoger el premiu en Xixón.

El secreto de Canteli y de su sidra no entraña ningún misterio, al menos para él; es cuestión de hacer lo que lleva aprendiendo y haciendo desde siempre.

Ya desde crío hacía sidra con su padre en el viejo llagar familiar de Fuentes (Villaviciosa) y tras unos años de parón sidrero, Javier decidió arreglar el llagar y volver a elaborar su propia sidra, lo que evidentemente fue un acierto.

Hace ya unos siete años que maya, con una media de producción de ochocientos litros de sidra, de los cuales este año tan solo sesenta y un cajas corresponden al palo que viene arrasando en los concursos de sidra casera.

Javier Canteli arrasa en los concursos de sidra casera. Su sidra convence.

Este es un hecho avalado por los premios que a lo largo de este verano viene recogiendo por toda Asturias, siendo el último el enmarcado en el Festival de la Sidra Natural de Xixón, en su categoría general.

Según el llagareru, no hay truco alguno que justifique sus premios, y que su sidra guste tanto allí donde se presenta se debe principalmente al esfuerzo y al esmero que pone en ella, ya que “la elaboración de la misma lleva un proceso muy laborioso, mucho trabajo.”

Sin embargo admite que en el resultado final también influye –y mucho- la elección de la manzana con la que elabora su sidra.

En su caso toda la materia prima utilizada procede de los árboles de su propia pumarada, que está situada también en Fuentes (una pumarada pequeña, nos aclara, con una producción aproximada de unos



Javier Canteli recibió con gayola'l so premiu.


sesenta sacos anuales de manzana) y de las de su suegro, que se encuentra en Ribeseya; todas ellas están adscritas a la Denominación de Origen Protegida.

Sobre el Premio recientemente obtenido en la primera edición del concurso de sidra casera de Xixón, Javier Canteli se mostró muy contento, puesto que el desarrollo del mismo, muy exigente, demostró que su sidra es de una alta calidad. Además, en esta ocasión se enfrentaba a la sidra de toda Asturias, con lo que el reto era aún mayor.

En las dos rondas clasificatorias, consistentes en catas ciegas por parte de los cinco miembros del Jurado, su sidra obtuvo primeramente veinte puntos de un máximo de veinticinco, (cada jurado emitía puntuaciones de 0 a 5) .

En la segunda alcanzó el pleno de 25, con los cinco Jurados otorgando la máxima puntuación, lo que obviamente fue muy gratificante para Javier, que vio todo su trabajo recompensado con este nuevo reconocimiento.

Canteli también tuvo palabras de elogio a la organización del Concurso de Villaviciosa, recientemente ganado, de quienes afirmó que "apoyan firmemente a los elaboradores de sidra del concejo, no solo durante las competiciones locales, sino en los certámenes del calibre del xixonés y en muchos otros aspectos relacionados con la sidra casera."

 Testu: Arantxa Ortiz López
Semeyes: Xurde Margaride y Chechu Rubiera.



Javier Canteli tamién foi premiáu en Villaviciosa.

Raciones
Menú del día



Sidrería Larriba

C/ Lastres, 10 - bajo
33207 Gijón
Tlf. 985 34 41 62

El más prestosu del Mercaín: Acebache Llantones

“Fue una gran sorpresa; me alegra mucho que se valore el esfuerzo que hay detrás de cada pieza”

Ismael Marcos Rubiera demostraba su alegría tras enterarse del premio recibido; él es uno de los pocos azabacheros que quedan en Asturias hoy en día.

Con una trayectoria profesional de más de quince años, el puesto de Ismael es uno de los clásicos en las ferias de artesanía de Europa, donde expone su arte y muestra al mundo una parte de nuestra tradición más antigua.

Aunque anteriormente ya fue premiado en Villaviciosa (Premio a la mejor pieza de Azabache en 2002) este nuevo premio otorgado por la Fiesta de la Sidra de Xixón fue acogido por el azabachero con especial ilusión.

Según sus propias palabras, este galardón reconoce



Manuel enseñamos una flor de pumar, productu estrella del puestu.

todo el trabajo que hay detrás de lo que parecen unos simples días de feria, puesto que es condición forzosa para participar en el Mercaín el ofrecer al público artículos o productos vinculados con la sidra o la manzana.

Para ello, Ismael dedicó muchos meses en la confección de piezas singulares realizadas con azabache procedente de Oles (Villaviciosa).

Botellas de sidra, manzanas en 3D o pulseras y gargantillas adornadas con esta fruta decoraban su puesto, aunque sin duda, la pieza que más atrajo la atención fue la flor de manzano realizada en azabache y esmalte, lo que dio un toque colorido e innovador a la exposición.

Respecto a las ventas, el azabachero se mostró contento, puesto que comprobó que pese a las dificultades económicas a las que nos estamos enfrentando la gente se mostró ilusionada y realizó bastantes compras -tanto en su puesto como en los de sus vecinos-. Y como no podía ser de otra manera, unas de las piezas más vendidas fueron las manzanas, tanto en colgantes, pulseras o gargantillas.



Testu: Arantxa Ortiz López
Semeyes: Xurde Margaride.

Les Mercancíes meyor presentaes: Les Camisetes



Orixinalidá, humor y bon gustu nel puestu de Les Camisetes.

“Qué la sidra te acompañe”

¿Cuándu naz Les Camisetes?

Nuestra vaca nació al pie de los Picos d'Europa, en Cangues d'Onís a finales de los noventa. Como tenía espíritu aventureru decidió cruzar El Seya y emprendió un llargu viaxe hacia la capital: Uviéu. Quiso conocer la mar y fue a Xixón. Como-y sentaba bien l'aire del mar abrió otra tienda en Ribeseya y tras sentirse como una princesa fue a conquistar el Reinu de Lleón.

¿Ye'l vuesu primer añu nel Mercáin?

Sí, y tamos seguros de que nun será l'últimu. Esperamos colaborar col Festival en prósimes ediciones.

¿Ye'l primer premiu que recibís?

Sí y prestónos muchísimo. Hai mucha xente trabayando pa que el viaxe de la Vaca de Les Camisetes sea lo más provechoso posible, por lo que agradezse que sea valorao.

¿Contabais con ello?

Home, teníemos ilusión, pusimos tol esmeru en preparar el stand. Y la Vaca taba como lloca. Una agra-

dable sorpresa.

¿En qué crees que se basó el xuráu pa decidise?

Espero que no influyera na su opinión el quesu de Gamonéu que la Vaca traxo del Puertu unos díes antes (ja, ja, ja)

¿Hubo más clientes asturianos o de fuera?

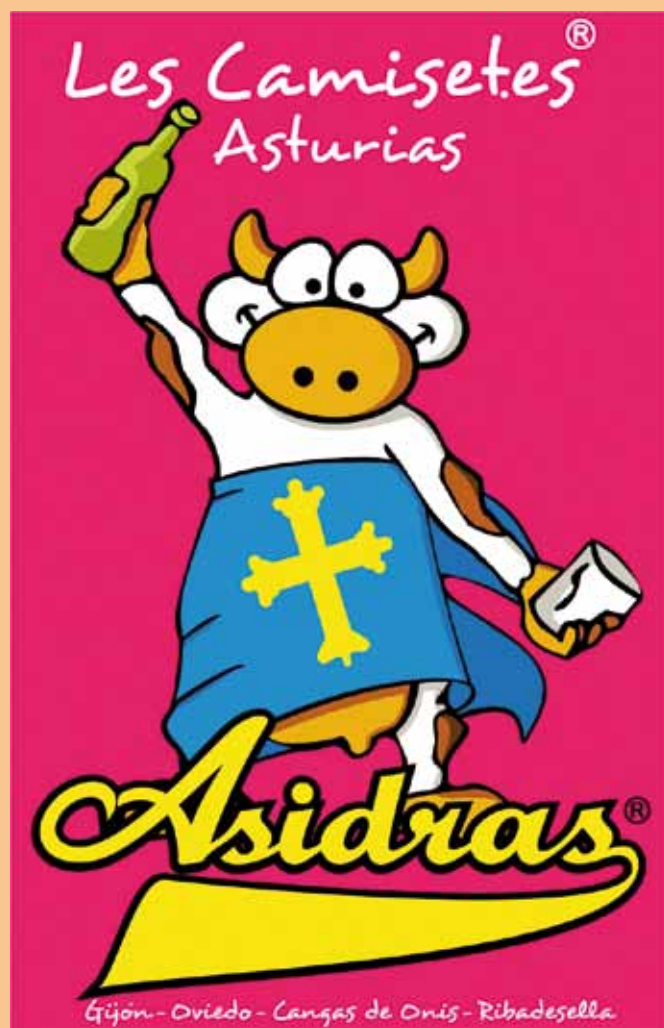
La sidra gusta-y a tol mundu. Hubo xente a barullu.

¿Cuál fue el slogan de Les Camisetes más vendíu nel mercáin?

Los de la nuestra marca ASIDRAS y sobre too el de “Que la sidra te acompañe”. Ta claro que ye la pócima máxica.

¿De quién partió la idega de que la Vaca de Les Camisetes recoyere'l premiu?

De la misma Vaca. Ta volviéndose mui independiente (y muy sidrera). Y, bueno, la verdá ye que ta faciendo munchos méritos y merecía recoyer ella el premiu.



Maliayu rinde culto a la sidra



Esti añu les autoridaes inaguraron el Festival ensin pregón nin gaites.

Este año el inicio del Festival de la Sidra de Villaviciosa estuvo marcado por el silencio y el recuerdo al que fue el año pasado su pregonero, Manolo Preciado.

El luto, sin embargo, no ensombreció las celebraciones ni desanimó a los miles de sidreros y sidreras que aprovecharon el sol para disfrutar al máximo de uno de los últimos festivales sidreros del calendario veraniego asturiano.

Villaviciosa huele a sidra. Sabemos que eso no es ninguna novedad cuando hablamos de la capital de la Comarca de la Sidra, pero es que durante la celebración del Festival de la Sidra la Villa se vuelve, si cabe, aún más sidrera que habitualmente.



L'Ayuntamiento de La Villa tornó a ser testigu d'honor.

XV FESTIVAL DE LA SIDRA VILLAVICIOSA





El tiempo soleyeru animó a la xente a salir y a disfrutar de la sidre.

El XV Festival de la sidra de Villaviciosa arrancó de un modo muy diferente al de las pasadas ediciones. Nada de gaitas, voces o risas, sino silencio. Durante un minuto todos callaron en recuerdo de Manuel Preciado, quien hace justo un año daba el pregón desde el Ayuntamiento maliayo. Tras el duelo José Felgueres – Alcalde- Tere Castiñeiras –Presidenta de la Asociación de Amigos de les Fiestas del Portal y Martín Poladura – Director de la Banda de Gaites Villaviciosa-El gaitero- inauguraron oficialmente el Festival.

Trece fueron los llagares participantes, todos del concejo: El Gobernador, El Traviesu, Buznego, Castañón, Coro, Cortina, Los Gemelos, M. Busto, Tomás, Vigón, Vallina y Frutos.

Casi cuarenta sidras de toda Asturias fueron inscritas en el, para muchos, más prestigioso concurso de sidra natural, que este año va por su XXVIII edición. Del fallo, resultará la –según muchos- mejor sidra del año y del país. La solera de este certamen, su transparencia y la expectación con que es seguido hacen de él uno de los más esperados por los llagareros.

Dentro del programa del Festival, y siendo la sidra la protagonista son dos los actos más aplaudidos por los participantes. El primero es la preba gratuita de los llagares colaboradores. Como viene siendo habitual, tras la compra del vaso conmemorativo, los asistentes pueden degustar gratuitamente toda la sidra ofrecida.

Este año aquellos que compraron el vaso oficial del Festival se llevaron al mismo tiempo una pequeña obra de arte. Humberto Alonso, acuarelista maliayo (nacido en Colunga en 1926) fue el encargado por pri-

mera vez de decorar el vaso del Festival, que para la ocasión se decantó por una vista de la Enciema sobre la ría. Cabe destacar que fue en una obra de este artista de quien Rafael Alberti, recién llegado del exilio, se inspiró para componer su Oda a la Acuarela, así que solo por este hecho, contar con su diseño para el vaso del evento ya es todo un honor.

Tras la adquisición del mismo, los doce llagares colaboradores repartieron su sidra entre los asistentes, que mostraron opiniones muy diferentes entre las sidras probadas.

La mayoría se desplazaron de stand en stand con la idea de probarlas todas y comparar, aunque fueron muchos los que hicieron un recorrido solamente entre aquellos llagares de su preferencia. No obstante, pese a los gustos particulares, la opinión general fue coincidente al recalcar que la sidra de este año “se está comportando” muy bien.

Al cierre de la edición se estima que unos diez mil litros fueron los repartidos entre los miles de parti-

XV FESTIVAL DE LA SIDRA VILLAVICIOSA



Vallina foi ún de los llagares participantes.

participantes que coparon las inmediaciones de la plaza. En palabras del Concejal de Cultura y Festejos, Juan Ramón Gómez, la prueba fue un éxito, no hubo incidencias y el desarrollo lo consolida como uno de los acontecimientos más importantes de la Villa.

Otro de los actos más seguidos es el Concurso de Escanciadores, que va por la edición número XXV y que este año batió récord de participación, con más de cuarenta participantes inscritos.

Así y todo, una vez más los nombres de los ganadores y los clasificados ya son conocidos, puesto que van liderando el Campeonato, y pueden presumir de varias victorias a lo largo de la temporada. En primer lugar se clasificó Jonathan Trabanco, de la sidrería El Madreñeru y que pocos días antes recogía un tercer premio en el Certamen xixonés. Jeison Franco, siguió

muy de cerca la puntuación de Jonathan, compañero de El Madreñeru y que recogió el segundo premio. El tercero se lo llevó Henry González, de El Otru Mallu. En las posiciones cuarta y quinta se quedaron Jorge Vargas, empleado de El Mallu del Infanzón y Pablo Álvarez, de La Morena y líder del Campeonato, con 107 puntos en estos momentos.

Los premios sidreros no dejaron de caer en la Villa, siendo quizás el más novedoso el entregado por el Grupo de coleccionistas de etiquetas Sidrastur, cuyo Presidente entregó el Premio a la Etiqueta más guapina a Sidra Vallina. Víctor Vallina, hijo del propietario recogió el galardón agradecido y emocionado.

Testu: Arantxa Ortiz López.
Semeyes: Eloi Gómez.



Los asistentes percorrieron los puestos prebando sidre.

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

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

Donoso Cortés 6
Al lado de la gasolinera de Viesques
Gijón
Teléf. 984 49 21 13

RESTAURANTE • SIDRERÍA
YUMAY
MARISQUERÍA • ARILLA
Cuando la gastronomía se convierte en un arte

C/ Rafael Suárez, 7 • Villalegre - AVILÉS
Tfno. 985 57 08 26 Fax 985 57 90 19
www.sidreriyumay.com sidreriyumay@sidreriyumay.com

Manzana de plata para Sidra Canal



Andrés Canal recibe el premio de la directora general de Desarrollo Rural y Agroalimentación, Tomasa Arce,

Con veintiocho ediciones celebradas, el Concurso de Sidra Natural de Villaviciosa es quizás, el de mayor prestigio en el calendario sidrero.

Este año Sidra Canal tuvo el orgullo de recibir a manzana de plata tras una reñida final que se desarrolló en el llagar de Cortina, en Amandi.

La de Canal, con 80 puntos, fue la sidra más votada en una reñida final, quedando a 8 puntos de la segunda.

Bajo la supervisión de Tano Collada, presidente de la cata, y con el escanciado preciso de Chema Pezón y Senén Sainz, las valoraciones se desarrollaron con la seriedad que caracteriza este concurso. Los diez miembros del jurado cataron a ciegas y a doble vuelta las siete muestras finalistas de entre las 41 presentadas.

Es la primera vez que este histórico llagar, comandado por Andrés Canal se alza con la victoria en la Villa,

lo que ha hecho especial ilusión a su propietario.

Tras varios éxitos en Nava, donde ganó el concurso en los años 1984, 1999, 2000 y 2003, y con un segundo también con la D.O. (El Santu) hacía diez años que Sidra Canal no ganaba un concurso.

Sidra Canal fue fundada en Llavandera el año 1955, y produce algo más de medio millón de litros al año, con lo que se le puede considerar un llagar pequeño y artesano. Alterna toneles de madera con depósitos de acero inoxidable y comercializa su sidra bajo dos marcas, Canal y El Santu. (D.O.P.)



La tastia ciega requier gran concentración por parte'l xuráu.

Sidra Canal lleva presentándose a este concurso casi desde el principio, pero esta es la primera vez que lo ganan...

Sí, llevamos presentándonos casi desde que se organizó por primera vez. Este 1 premio supone mucho, es muy importante, y aunque ya habíamos ganado varias veces en Nava cuatro veces, además de un segundo premio. Estoy muy contento, es un orgullo.

Se comenta que cuando entregaron los premios, estaba fuera del recinto charlando ¿No esperaba ganar?

Hombre, esperanza... claro que había. Además llevamos una sidra que consideramos muy buena, la tenía reservada para la ocasión.

Habíamos mirado otros dos toneles para presentar, pero al final optamos por esta, que es la que más nos gustó. Creemos que es una sidra casi perfecta.

Este año se dice que la sidra fue muy buena en general y la cosecha excelente. ¿Cómo lo ve para la próxima?

La cosecha... No muy bien. No toca y además falta agua. La sidra...habrá que ver, es pronto aún.

Ganar este concurso ¿Hará aumentar las ventas?

No creo, no es nuestro objetivo. Tenemos una clientela y lo que queremos es ofrecer sidra de calidad, no miramos cantidades.



Camín de Linargos, Lavandera
Tlf. 985 137 757 · Gijón

Les etiquetas más guapines



Entrega del premio "Etiqueta más Guapina" de Nava, recoyía pola representante de Sidra Zapatero.



Entrega del premio "Etiqueta más Guapina" de Xixón recoyía por Canal.



Entrega del premio "Etiqueta más Guapina" de Villaviciosa, recoyía por Víctor Vallina.

Aunque generalmente no nos damos cuenta, en ocasiones las etiquetas de sidra son pequeñas obras de arte, trabajos muy elaborados y únicos en los que a menudo no reparamos. Para los llagareros, sin embargo, es muy importante la elección de una etiqueta que exprese en pocos centímetros lo mejor de su sidra y de su llagar.

Si alguien sabe de este tema y aprecia las características y los valores de las mismas son los miembros de Sidrastur, Grupo de coleccionismo sidrero.

Amantes de las etiquetas que coleccionan, disecionan al detalle y en ocasiones especiales exponen, han creado los premios Etiqueta más Guapina, con el ánimo de premiar a los llagareros cuyas etiquetas enfoquen mejor las características de su sidra y de su llagar de un modo artístico.

Por ello a lo largo de este año, y coincidiendo con los Festivales más importantes, se convocaron tres ediciones del Premio: Etiqueta más Guapina de las presentadas al Festival de la sidra de Nava, Etiqueta

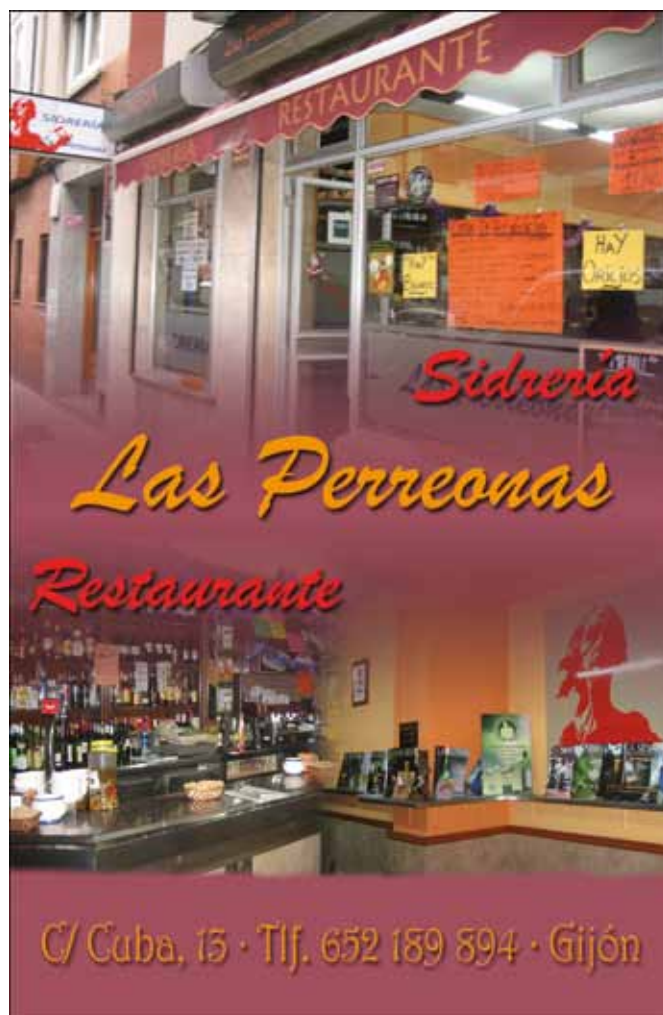
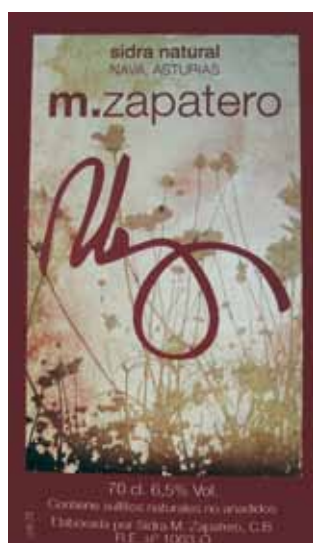
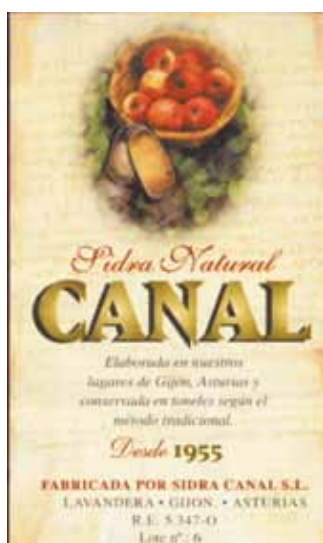
Durante todo el verano, la Asociación Sidrastur de coleccionistas de etiquetas sidreras han premiado los que consideran los mejores diseños en las etiquetas de sidra presentadas a los distintos festivales.

más Guapina de las presentadas a la Fiesta de la sidra natural de Xixón y Etiqueta más Guapina del Festival de la sidra de Villaviciosa.

Las bases del concurso son sencillas y el desarrollo transparente; entran en concurso todos los llagares presentes en cada festival, y todos los miembros de Sidrastur (cuarenta y dos actualmente) se reúnen para hacer una votación por rondas. Al final, el ganador debe salir elegido por mayoría simple.

En el Festival de la sidra de Nava el ganador fue Sidra Zapatero, cuya etiqueta corresponde a un diseño realizado por la empresa Eteria y que se decantó por una imagen de modernidad alejada de los arquetipos más tradicionales, lo que da a la marca un aire corporativo más actual.

En Xixón, sin embargo, el jurado se decantó por una imagen más clásica a la vez que elegante, la que muestra Sidra Canal en su etiqueta, donde un fondo de pergamino se funde con un cuadro que representa la recogida de la manzana.



Andrés Canal, que recogió el premio de manos de Ángel García Otero, Presidente del Grupo Sidrastur se mostró agradecido y encantado con este premio, que según afirmó, no contaba con ganar.

Y en Villaviciosa fue Vallina quién triunfó con una etiqueta de corte tradicional que muestra un dibujo del interior de un llagar antiguo, rememorando la tradición que hay tras la elaboración de la sidra.

Víctor Vallina, hijo de Benjamín Vallina, propietario del llagar, recogió el premio el pasado domingo de manos del Presidente. Víctor se mostró agradecido e ilusionado, puesto que siempre es importante que su sidra sea reconocida.

El joven llagarero se mostró muy contento y aprovechó para demostrar su entusiasmo por la nueva sidra que están ofreciendo ahora, llamada Valle de Peón (D.O.) y que esperan que tenga una buena acogida.

Durante las tres entregas de premios cabe destacar que los agradecimientos fueron intercambiados, puesto que tanto para los llagareros como para los miembros de Sidrastur, la colaboración entre ambos es fundamental.

Por un lado los coleccionistas conservan, intercambian, difunden y exponen las etiquetas, facilitadas a menudo por los llagareros, y por otro, éstos ven su sidra promocionada de una forma que va más allá de lo comercial.




Clases de Equitación: Todos los Niveles y Disciplinas
 Rutas y Excursiones Ecuestres Programadas
 Doma y Desbrave de Caballos
 Pista Exterior de Entrenamiento
 Servicio de Pupilaje y/o Estabulación: distintas Modalidades
 Amplios Boxes, Veterinario 24h, Herrador
 ¿Necesitas un Caballo?, nosotros te lo facilitamos
 Club Hipico Federado
 Consulta nuestro amplio Catálogo de Servicios
 Precios Económicos

Centro de Asturias - Siero (Tiñana)
 Más información y Reservas: 606 544 510

Preparando la Gala

II Salón Internacional de les Sidres de Gala



Falta poco más de un mes para la cita sidrera más elegante del año: la que reúne la posibilidad de probar todas las versiones de nuestra sidra que no necesitan ser escanciadas: de mesa, brut, espumosa, aguardiente, de hielo... ¿te lo vas a perder?



Nel Salón Internacional de les Sidres de Gala sírvese sidre de dellos países.

El año pasado desde LA SIDRA quisimos crear un espacio diferente en el que disfrutar de la sidra de una manera especial y distinta a la que estamos acostumbrados en nuestras fiestas y festivales.

Queríamos demostrar que la sidra asturiana tiene cabida en todo tipo de ambiente y celebración, que existe una variedad apropiada de sidra para cada momento y cada acto y que, tratándose de sidra, las opciones son muchas más de las que la mayoría de la gente cree.

Era también nuestra intención ofrecer un escaparate, lo más amplio y completo posible, en el que dar a conocer todos los tipos de sidra que están disponibles ahora mismo en el mercado asturiano, contando además con una pequeña muestra de la sidra que podemos encontrar por el mundo.

Algunas de estas sidras son productos notablemente novedosos, mientras otras tienen tras de sí cerca de un siglo de historia, pero en cualquier caso se trata de productos que a muchos asturianos aún les cuesta identificar como "sidra asturiana" o que incluso les son desconocidos.

Así nació el Salón Internacional de les Sidres de Gala, un evento diferente a todas las celebraciones del actual panorama sidrero, pero que se parece bastante a las que se celebran por todas las regiones sidreras de Europa.

El año pasado el Salón se centró en una cena de gala

nuevas formas
de disfrutar
LA SIDRA

UN TERCIO DE
el GAITERO
SIDRA

el GAITERO
SPANISH CIDER
100% freshly pressed apple

UN TERCIO DE
el GAITERO
SIDRA

Síguenos: [Facebook](#) [Twitter](#) [YouTube](#)



Dalgunes de les marques ufiertaes nel Salón Internacional de les Sidres de Gala 2011.

en la que cada plato iba maridado con dos tipos de sidra, presentadas por el propio llagarero o llagarera que las produce.

Esto no solo nos permitió conocer estas sidras y disfrutarlas, sino en muchos casos conocer el origen, la historia y las características más importantes de las mismas.

Paralelamente, se ofrecía la degustación de más de 40 variedades de sidra y derivados, entre productos asturianos e internacionales.

Para dejar bien claro que nuestro respeto por la sidra más tradicional de Asturias, la que se echa desde alto, es absoluto, quisimos incluirla también en el acto, aunque no fuera la protagonista directa, así que a la entrada nuestros invitados fueron agasajados con un culín de sidra J.R., para ir haciendo boca.

A la cena acudieron, además de muchos de nuestros lectores, personalidades del mundo de la gastronomía, la hostelería, prensa, instituciones y, obviamente, de la sidra, permitiendo que se crearan así contactos que, según nos consta, ya han dado sus frutos comerciales, por lo que este año repetiremos la experiencia.

Sin embargo, y pese al éxito del evento, no quedamos completamente satisfechos, por lo que decidimos ampliarlo, de manera que fueran muchas más las personas que lo disfrutaran.

Por ello este año hemos completado el Salón con una

Este año ampliamos los actos con una muestra abierta al público de las mejores sidras de gala.

muestra de sidra, una exposición en la que se podrán degustar todo tipo de sidra no escanciada y derivados de la misma, en un ambiente relajado que permita apreciar tranquilamente de sus características.

Así que en esta ocasión será posible elegir entre acudir a la cena de gala y compartir mesa y mantel con los expertos del sector, al mismo tiempo que se disfruta del fantástico maridaje de la sidra con distintos platos, acudir a la muestra e ir probando todas las opciones sidreras del mercado o, la mejor opción, acudir a ambas.

En esta nueva edición del Salón Internacional de les Sidres de Gala contaremos, además de con la sidra asturiana, con productos checos, alemanes, franceses, irlandeses y muy probablemente, aunque aún no está confirmado, portugueses.

Una oportunidad única y difícil de repetir, por lo menos hasta el próximo año.

II Salón internacional

26 y 27
Octubre
en Xixón

de les

Sidres de Gala

ASTURIAS XXI
FUNDACIÓN

LA SIDRA
www.lasidra.es

Muyeres del llagar



Pañando mazanes. Semeya de Joaquín García Cuesta; Carrandi, Colunga hacia 1930.

Son munches les muyeres que, tanto en pasáu comu en presente y nun mos cabe duda qu'en futuru, son protagonistes na hestoria del so llagar, seique en munchos casos el nome que más se conoz seya el del paisanu (home, hermanu o fiu) del llagar. Con esti nuéu espaciu LA SIDRA quier rendir homenaxe a toes eses muyeres que, demientres sieglos, foron la cara menos visible de la sidre.

Los llagares asturianos avencen ser negocios familiares, nos que casa y trabayu van xuníos, incluso en munches vegaes compartiendo espaciu físicamente, onde los trabayos faense en comuña y onde'l depren-

dizaxe ye, en bona midía, heredáu y algamáu cola práctica dende neños. Nun marcu asina, nel que'l trabayu de toos ye imprescindible, sedría fato camentar nun mundiu esclusivamente masculín, nel que la mu-



Muyer tresportando mazanes nun paxu hasta el duernu. Semeya de Joaquín García Cuesta nun llagar de Carrandi, Colunga hacia 1930.

yer toviere arrequexada.

Sicasí, la so visibilidad -másime nel pasáu- aveza ser escasa, el so llabor silenciosu y el so nome desconocíu, fasta l'estremu de ser conocíes como "Viuda de".

Chando una güeyada al pasáu, podemos maxinar rápidamente la vida d'una llagarera y lo venceyada que taba a la sidre.

El procesu d'elaboración de la sidre entama con una de les xeres más pesaes: pañar la mazana. Nos pequeños y medianos llagares, l'home avezaba compaxinar la xera de llagareru cola de llabraor o ganaeru, polo que esti duru llabor de recoyía recayía nes muyeres y na reciella, ensin pensar qu'elles, coles mesmes, yeren

les encargaes de llevar una casa y atender a la familia. Güeles, mas, hermanes, fíes y munches vegaes vecines axuntábense nos pumares pa pañar la mayor cantidá de fruta nel menor tiempu posible, entantu l'home, en casu de tar presente, encargábase más que na de la tracción -primero animal y dempués mecánica- pa tresportar la mazana fasta'l llagar, siendo les muyeres les que más pasaben la xornada na pumarada, col llombu dobláu y tresportando los paxos.

Dempués de la recoyida vien la mayada, tantes vegaes immortalizada en cuadros, fotografíes y testos. Seique mayar yera xera más d'homes, a la muyer tocaba-y el menos visible trabayu d'escoyer y darréu tresportar la fruta en sacos o paxos fasta'l duernu.

Los neños y dellos homes ensin prexucios que nun tuvieren al cargu de la mayada yeren mano d'obra bien apreciada pa entainar un llabor que duraba'l díi enteru.

Si'l corcháu de botelles yera llabor del llagareru, esistiendo muncha competitividá entre los corchaos, les muyeres nun se quedaben per detrás na llimpieza y nel enllenáu de botelles; esti llabor siempre foi xera esclusiva de muyeres, seique la más prestosa.

Una vegada en desusu'l métodu d'enllenáu por manguera y cola llegada de les enllenadores de nivel, con cuatro o seyes caños, les encargaes d'esta xera solíen competir ente elles demientres el llabor, creándose braeres engarradielles so la rapidez y la menor cantidá de líquidu esparnao.

Presente en tolos trabayos del llagar, cuando llegaba'l díi más importante, la espicha, momentu cume de la hestoria, a la figura femenina quedaba-y entá otu llabor enantes d'esfrutar de la sidre. Muncho primero de la llegada de los amigos y vecinos, les dueñes del llagar yá llevaben media xornada zarraes nes cocines, tresnando los platos típicos sirvíos en tales ocasiones. Mentos, al frescu, nel llagar, los homes entamaben a probar la sidra.

Güei, anque nun esiste discriminación al respective de la presencia de la muyer nes folixes de cualisquier ámbitu y son delles les llagareres que son figures importantes dientro l'entornu sidreru, sí que sigue esistiendo un vacíu na reconocencia al méritu femenín qu'hai tres del éxitu de munchos de los grandes llagares asturianos qu'entá se caltienen en furrulamientu.



Testu: Lluçía Fernández Marqués.
Semeyes: Fototeca del Muséu del Pueblu d'Asturies



Sidrería - Restaurant EL RINCÓN DEL GÜELU

COMIDA CASERA
MENÚ DEL DÍA
MENÚ ESPECIAL FESTIVOS

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

☎ 984 283 141



Pilar Berros

LLAGAR FONCUEVA (SAN ROMÁN, SARIEGU)

Muyer y ma de dos importantes llagareros sareganos, Luis y Celestino Foncueva, de Pilar podemos calcular los años, más que pol so aspeutu, pol tiempu que lleva convivendo cola sidre, dende la so boda con Luis Foncueva y el so treslláu de Villaviciosa a Sariegu, onde los güelos de los sos suegros teníen ya d'aquella un llagar en furrulamientu. D'eso va ya cincuenta y dos años.

Alcontrámosla carretando caxes de sidre, seique pel llagar hai bayura de brazos que podríen facer el llabor: ye'l vezu, el trabayu de siempres. Aprofitamos la ocasión pa face-y unes enrugues, ensin que dexa de xixilar nin un menutu'l correchu enllenáu de botelles unos pasos más p'allá.

¿Camudaron muncho los llagares nesos 52 años?

Muncho, too, y más la maquinaria. agora too ye muncho más fácil. Antes, mio suegru tenía que dir a vender sidra a Carbayín en burro, yo enllenaba les botelles de rodilles y pa corchar venía una muyer de Nava a ayudanos. Agora... too eso ye nada.

Llegaste aquí mui moza. No llaboral ¿cómo cambió la to vida dende entós?

El llagar yera de los güelos de los mios suegros y más tarde pasó a ellos, que yá mayaben cuando yo llegué. Namás entrar yá me tocó trabayar, con tolo qu'había que facer aquí. Escoyer manzanes, llavales, llavar botelles, embotellar.

Luís, como nun se fiaba de los trabayadores, siempre me mandaba a mi a la cinta, pa controlalo too. Agora sigo trabayando, no tanto ni como entós, pero atiendo esto, vixilo a los paisanos cuando tan nes cintes.

Además cuando quería corchar una sidra, llamábame a probalo, siempre me pedía la mi opinión.

Aparte de llagarera yes ma ¿Cómo se podía conciliar entós esa vida cola maternidá?

Bueno, los mios fíos criáronse muncho nel bar tienda que tenemos equí delante. Los mios suegros llevaben el llagar con nosotros, Luis tenía un almacén de piensos y el bar tienda, que siempre tuvo muncha xente.

A mi tocóme trabayar nos tres sitios, aunque'l bar lle-vábalu sola; trabayé como una burra tola vida, tanto cargando un camión de piensu como atendiendo'l bar o llavando botelles.

La vuesa sidre xunta ya bon númberu de premios ¿Cual ye'l secretu?

Nun lu hai. Primero, too esto llevántose trabayando, na de loterías. Y lluéu, cuidamos muncho la sidra, siempre lo ficimos, ya desde'l principiu. Lo primero, los pumares.

Nun nos val cualquiera, y primero Luis y agora'l mio fíu escúeyenlos personalmente. Un pumar, pa que de buena manzana de sidra tien que ser soleyeru, tar en terreno calizo y non toles variedaes valen. Cuidamos muncho too.

Pero hai un problema. Nosotros tenemos que vender la nuestra sidra, al mismu preciu qu'otres que nun se faen coles mesmes condiciones nin baxo los mesmos costes, y nesi tema yo nun toi d'acuerdu. Yo tamién tengo que ganar un duru, y así, nun se puede.

¿Merez la pena toa esa vida dedicada a la sidre?

Merecer... Too depende de que te guste lo que faigas y de lo que te depare la vida. Durante trenta y dos años tuve tres del mostraor de la tienda-bar que teníamos delante del llagar. Nun me gustaba, pero Luis yera lo que quería, y había qu'apechugar.

Les coses nun yeren como agora, que si a los ocho días canses, déxeslo too. Les coses nun son así.



ENCAM

R E C O M E N



L'ALLEGRIA DE LA PONTONA

Murnia que taba La Pontona (La Pola Llaviana) con **Casa Cholo** presllao, y bien prestosa que s'afaya agora cola reapertura.

Salvador Ondo, el so nueu propietariu supo respetar l'ambiente y la decoración del chigre, calteniendo mesmamente los cuadros que nel so díi dedicaron a Cholo -l'antiguu propietariu- los sos collacios de tertulia.

Echaor de sidre auténtico, con un quartu puestu nel Campionatu d'Asturies l'añu pasáu, permítemos escoyer ente **Viuda de Angelón, Prau Monga y Orizón**.

La cocina orixinal, meciendo ingredientes tradicionales asturianos con toques anovaores y apetitosos.

CASA CHOLO

PLAZA LA PONTONA 5.
LA POLA LLAVIANA
T. 985 602 286

UN CLÁSICO EN XIXÓN

La **Sidrería Bobes**, es un clásico de la hostelería xixonesa en general y de las sidrerías muy en particular, unos de esos chigres en los que nos se sabe qué destacar de él porque sidra, atención, cocina, estilo y ambiente conforman un todo que la identifican y que constituye el propio ser de la misma.

Decir que es uno de los pocos lugares donde podremos encontrarnos con Sidra Arsenio, entre otras, y perfectamente escanciada.

Por ser un poco originales destacaremos también sus postres caseros y entre ellos, la tarta de nata.



SIDRERÍA BOBES. RECONQUISTA 9. XIXÓN

T. 985 37 20 09.



FABES EL MORENO

La Fabada del Restaurante **El Moreno** ha ganado este año la distinción como mejor fabada del mundo y realmente lo merecen, puesto que la calidad del producto y la impecable ejecución en la cocina da como resultado una exquisita fabada de obligada degustación para los amantes de la gastronomía asturiana.

Por si fuera poco, las vistas sobre El Puntal y El Sueve son impresionantes y además cuenta con una amplísima gama de productos sidreros: **Sidra Vigón** por supuesto; **Espalmar** de mesa, **El Gaiteru**: sidra de Escarcha **Valverán**; aguardiente de sidra **Los Serranos** y licor de sidra **Pomorum**. No hay que pensárselo dos veces ¿A qué esperan?

REST. EL MORENO. PUERTU'L PUNTAL. VILLAVICIOSA

T. 984 100 401

IENTOS

D A C I O N E S



SIDRERÍA EL TONEL. MUNCHO Y BIEN

Lugar afayaizu comu quiera que se mire, la **Sidrería El Tonel** ye d'esos chigres qu'igual valen pa tomar unes botellines comu pa pasar a mayores y asentar el bandullu.

Palos de sidre bonos y curiaos, polo xeneral de la Comarca la Sidra, con D.O o d'Escoyeta, tradicional y de nuea espresión.

La cocina caltién una acertada xunión ente lo tradicional y les nueves tendencias culinaries. Carne, pexe y mariscu, bien tresnao y abondoso, que ye importante, que munches vegaes hai

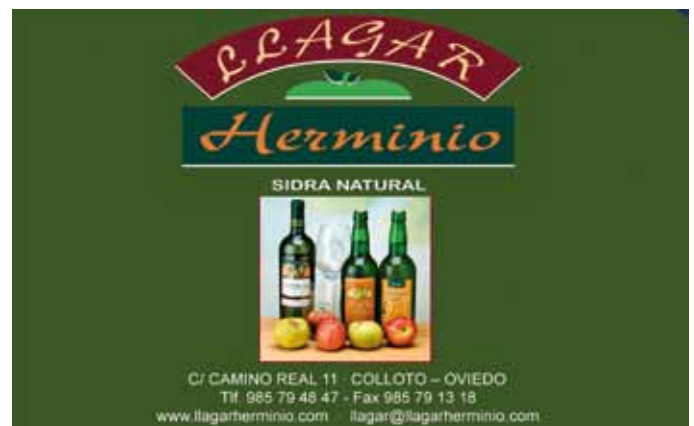
quien tracamundia la "modernización" colos platos vacíos y dende llueu esti nun ye'l casu d'esta sidrería.

El chuletón de güe resulta espectacular, pieces grandes, saborgoses, tienres, cortaines en tires, cola grasa preciso, bier marcáu pa da-y el puntu que más-y preste a caún cola piedra caliente, y ente uno y otro lo dicho, unos culetes de sidre bien echaos.

Aparcamientu propiu y precios comedíos fain d'esti chigre un llugar de visita encamentada.

SIDRERÍA EL TONEL. CAMÍN REAL 18. CUALLOTO. UVIÉU

T. 985 985 726



La Maera y la sidre

UNA LLARGA HESTORIA D'AMOR

Un tonel de maera da-y a la sidre tastu, collar, arume y un calter mui marcáu. Arriendes d'ello, l'usu de materiales nobles na producción de la sidre ye ensin dubia una seña de calidá mui valoratible.

Sicasí, bona parte de los llugares camudaron los sos toneles de maera por otros de materiales más modernos ¿Por qué? Les razones son ensin dubia de dos tribes: económiqes y de comodidá.

Los toneles son el alma y la memoria del llagar. La madera permite respirar a la sidra durante la fermentación de una manera que ningún otro material puede imitar, aportando interesantes matices al sabor de la sidra.

Lamentablemente son ya pocos los llagares que emplean únicamente la madera en la elaboración de la sidra, dado que las grandes cantidades de sidra que se producen actualmente en Asturias hacen prácticamente imposible el uso exclusivo de toneles de madera.

Además, el enorme volumen de sidra producida anualmente requiere métodos más rápidos y controlables, que se consiguen con los toneles de acero. El precio a pagar por estas facilidades es la pérdida del sabor que aporta la madera y el reposo de una fermentación lenta de la sidra.

A nivel industrial, tan solo algunos llagares siguen manteniendo los toneles de madera durante algún momento del proceso, pasando la sidra por ellos para darle un "toque" especial.

Quizás si se comenzara a reconocer ese punto que la madera aporta, valorándose adecuadamente ese extra de calidad del "envejecido en madera", el uso de estos toneles volvería a extenderse.

Mientras tanto, el mercado principal de la tonelería en Asturias se centra en el mantenimiento y el aprovechamiento de las piezas como elemento de decoración tanto en llagares como en chigres o incluso a nivel particular.

Torga, aros, duelas, cabeza y puerta... esas son las cinco piezas fundamentales de un tonel, ya sea de mil litros como de 60 mil. Lo único que cambia es la complicación en el manejo de grandes piezas de madera que hay que tratar y tornear para conformar la gran estructura.

Exceptuando los aros o flejes, que ahora son metálicos -y antaño de ablanal- el resto es enteramente de madera, y los métodos utilizados para su construcción, prácticamente artesanales, siendo la maquinaria utilizada para el movimiento de las piezas el aspecto que más avances presenta con respecto al método tradicional.

La madera sigue siendo tratada exactamente igual que antaño, y el proceso de fabricación es muy similar.

Es precisamente en la propia madera donde encon-



Muchos llagares caseros caltienen los toneles de maera.

tramos uno de los mayores problemas a los que se enfrenta la tonelería actual, por ser tremendamente difícil encontrar la madera adecuada en las cantidades y con las dimensiones necesarias.

Tradicionalmente, las maderas más apreciadas para la construcción de un tonel son la del castaño y el roble asturiano, utilizándose una u otra en función de distintos parámetros -entre ellos obviamente el económico- y combinándose ambas de forma frecuente, ya que se complementan perfectamente, por ser una dura y una blanda.

No obstante no todas estas familias arbóreas son las idóneas para este cometido, puesto que la madera

SIDRERIA



LA LLERA

COCINA CASERA

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

plaza



SIDRERIA RESTAURANTE

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



Facer un tonel grande al estilu tradicional lleva trabayu abondo.

varía mucho en función del suelo donde crece el árbol. En nuestro caso, la madera más codiciada es la de procedencia asturiana, desdeñándose por lo general la utilización de maderas extranjeras, que aunque comerciales, son incompatibles con la tonelería; esto ocurre por ejemplo con el castaño francés, popularmente llamado castaño cebolla debido a la separación de las anillas del tronco, colocadas “en capas” y que impiden la buena fabricación de un tonel.

En la actualidad la consecución de madera asturiana es bastante complicada, puesto que quedan pocos robles, estando muchos de ellos protegidos, lo mismo que sucede con el castaño. Uno de estos árboles necesita al menos de 40 ó 50 años para alcanzar el tamaño adecuado así que, aunque se hayan replantado en algunas zonas, existe un importante corte que hace que en estos momentos la consecución de madera de calidad sea especialmente costosa.

Además del económico, otros factores de mayor importancia, en lo que respecta a la calidad del producto final, influyen en la vital decisión de escoger el tipo de madera; por ejemplo si lo que queremos obtener es una sidra seca, al estilo más tradicional, la madera recomendada es la de roble o castaño, mientras que si queremos dar a nuestra sidra un toque dulce y con color, el cerezo es la madera ideal.

También una combinación de estas maderas altera las características de la sidra que contenga, y así, se puede realizar un tonel a base de madera de castaño, pero que contenga algunas duelas de cerezo. Eso sí, la cabeza del tonel siempre ha de realizarse en castaño, para evitar los problemas de cierre; la dureza de los robles asturianos, impide que sea la ideal para esta pieza fundamental de un tonel.

Para los más arriesgados y que deseen una sidra bastante novedosa y muy aromatizada, hacemos una propuesta sorprendente, pero que curiosamente viene dando resultados positivos: el uso de la madera de eucalipto.

En cualquier caso, cada vez son más los usos alternativos de los toneles, lo que resta importancia al material utilizado, aunque en la mayoría de los casos se trata de piezas restauradas.

Podemos encontrar toneles convertidos en mesas, toneles con mesas dentro (como es el caso de la Sidrería Tierra Astur de Cualloto), toneles-antoxana (Sidrería El Tonel, también en Cualloto) toneles-túnel (Llagar El Güelu, Llanera), toneles recreativos, toneles-mobiliario, toneles escanciadores, el tonel-sorpresa de la D.O.P., del que salen celebridades todos los años, peceras tonel e incluso toneles reutilizados como baños exteriores. El límite lo pone únicamente la imaginación.

Y por supuesto, están también los toneles que, vacíos, decoran muchos llagares asturianos, sin otro fin que mantener en los mismos ese aspecto tradicional y auténtico que esperamos encontrar en un llagar.

Cada vez son más variados los usos que se dan a los toneles: mesas, túneles, acuarios, sencillamente decorativos o incluso cuartos de baño exteriores.



Pexera fecha dentro un tonel.



Faciendo un cabeceru.



VICTOR MEDERO CONSTRUCCIONES

VICTOR MANUEL MEDERO COBIELLA

C/ La Bahua, 167
33129 Agones - Pravia
vmedero@gmail.com

Tif. 605 958 987 Fax 985 820 931



Sidrería - Parrilla Villa Lucía
C/ Leoncio Suárez núm. 13 (Esg. María Josefa)
BILBAO

Tel.: 985 09 5773



Hnos. Argüelles, toneleros



Anguañu l'oficiu de toneleru ta cuasiqye abandonáu: los Hermanos Argüelles son práuticamente los únicos artesanos asturianos que siguen calteniendo vivu l'arte de la construcción ya igua de pipes y toneles.

Los Hermanos Argüelles nel so taller.

El so trabayu repártese ente llagares y sidrerías, tantu de Asturias como del País Vascu, llugar onde podemos atopar munchos de los toneles vinientes d'Asturies y onde el pequeñu volume de producción de sidra permite un mayor caltenimientu de la maera nel so procesu d'ellaboración. La hestoria de la tonelería más llonxeva de la Península Ibérica empieza a principios del sieglu XX en Villaviciosa. Canor Llera, más conocíu como "Pachu el Colorau" entama a trabayar nel antiguu oficiu de bodegueru. Ye precisu esclariar qu'esti oficiu nun se desendolca en bodegues, sinón en llagares, siendo los encargaos del curiaú de los toneles, ocupándose del so estáu, llimpieza ya igua. El so llabor yera vital, y l'oficiu bien respetáu. Nun yera infrecuente que los bodegueros pernoctaren nos llagares nos que taben emplegaos, pa velar pol estáu de los sos toneles, lo qu'evitaba consecuencias desastroses.

"Pachu el Colorau" empieza la so andadura

como bodegueru en Sidra Escanciador, en Breceña, entós un pequenu llagar qu'en 1914 producía 100 pipes de sidra (unos 45.000 lilitros). Foi la mesma tonelería de castañal, qu'entá se caltienes instalaciones (treslladaes a Villaviciosa) y ye entá utilizada, con resultaos impecables, la que Pachu empezó a curiar.

Solo una xeneración saltó la tradición na empresa de los Hermanos Argüelles, yá que el so güelu nun llegó a dedicase a la bodeguería o tonelería, pero'l testigu foi recoyíu pol so fíu, Paco Argüelles, quien instala nel mesmu Breceña una carpintería dedicada en parte a la tonelería y que competiría con otres dos empreses toneleros, fabricándolos non solu pa sidre, sinon tamién pa envasar sardines salones.

Criaos ente les pipes, nun ye d'extrañar qu'estos hermanos, la nueva xeneración, se sintieren tan venceyaos y atraíos dende pequeños, dedicándose agora profesionalmente al tradicional oficiu.

Oficialmente Tonelería Argüelles y la única tonelería esistente non solo n'Asturies, sinon en tol Estáu español.

¿Qué-y apurre a la sidra un tonel de maera?

Nun ta suficientemente estudiao el porque y como y cuando la maera aporta lo que aporta, Cuando un tonel se usa por primer vez, la sidra tendrá un gustu amaderao, que col tiempu, si se cuida adecuadamente garrará solera, faciendo una sidra de gran calidá. La sidra fermentao en maera debería utilizar eso como elementu de diferenciación, de seña de calidá

¿Sois los caberos toneleros d'Asturies?

En su día yo llegué a oír de 13 toneleros solo en Villaviciosa. Agora, nun se sabe si hai otros n'activu o cuantos hai de verdá, pero oficialmente nosotros somos los unicos toneleros que seguimos trabayando, non solo n'Asturies, a nivel estatal, aunque creo que van empezar unos en Navarra.

¿Cómo anda la demanda de toneles?

Agora ye casi tou reparar, nueos faense mui pocos. Úsense menos porque la temperatura puedes controlala nun tonel de madera, igual que nos otros, pero osixena, respira y la fermentación ye mas fácil de controlar en fibra o acero, en maera nun puedes frenar l'avance, aparte de que hay que saber trabayalo y da más guerra.

Antiguamente una persona "vivía" colos toneles, sabíen taponar una fuga, facer un parche, encargase rapidamente de les emerxencies ya'l mantenimientu... yeren los bodegueros, pero desapareció esa profesión y ye mui difícil, al nun haber esa persona que lo controle... además, pa cualquier reparación hai que llamar a un tonelero y el mantenimientu sal más caru.

Esti abandonu del usu de toneles de maera en llagares ¿ye'l mayor problema de la tonelería?

Si, pero non l'únicu. Conseguir bona maera ta faciéndose mui complicao, hai poco y hai qu'escoyer bien la maera, saneala.... Amás seria inviable pa la producción actual que too fuere en maera, nun hai material. Por tema de calidat difernete, apostaríu por una diferenciación. nun podría usase solo maera: no habría material suficiente,

¿Cómo ye'l tonel perfectu?

El tonel ideal tien lla cabeza reclinada hacia dentro y con una diferencia pente la cabeza delantera y la d'atrás, cola d'alantre mayor, pa compensar los posibles desniveles del llagar.

Pa mi, los más guapos son los de la Sota de Miravalles, reondos, fechos por Ignacio (fundaor) y Pepe. Ignacio fue un de los más apreciaos toneleros asturianos, espertu carpinteru que además reparaba piezas de llagar; y los nuestros, claro. Los más "feos" pa mi son los que se ficieron na tonelería de El Moyau, pola costumbre d'utilizar maera verdi na so fabricación -ye difícil topar bastante maera seco- lo que fae que al secar deformen y haya que dir a axustalos.



Belladona

ESPACIO DE SALUD

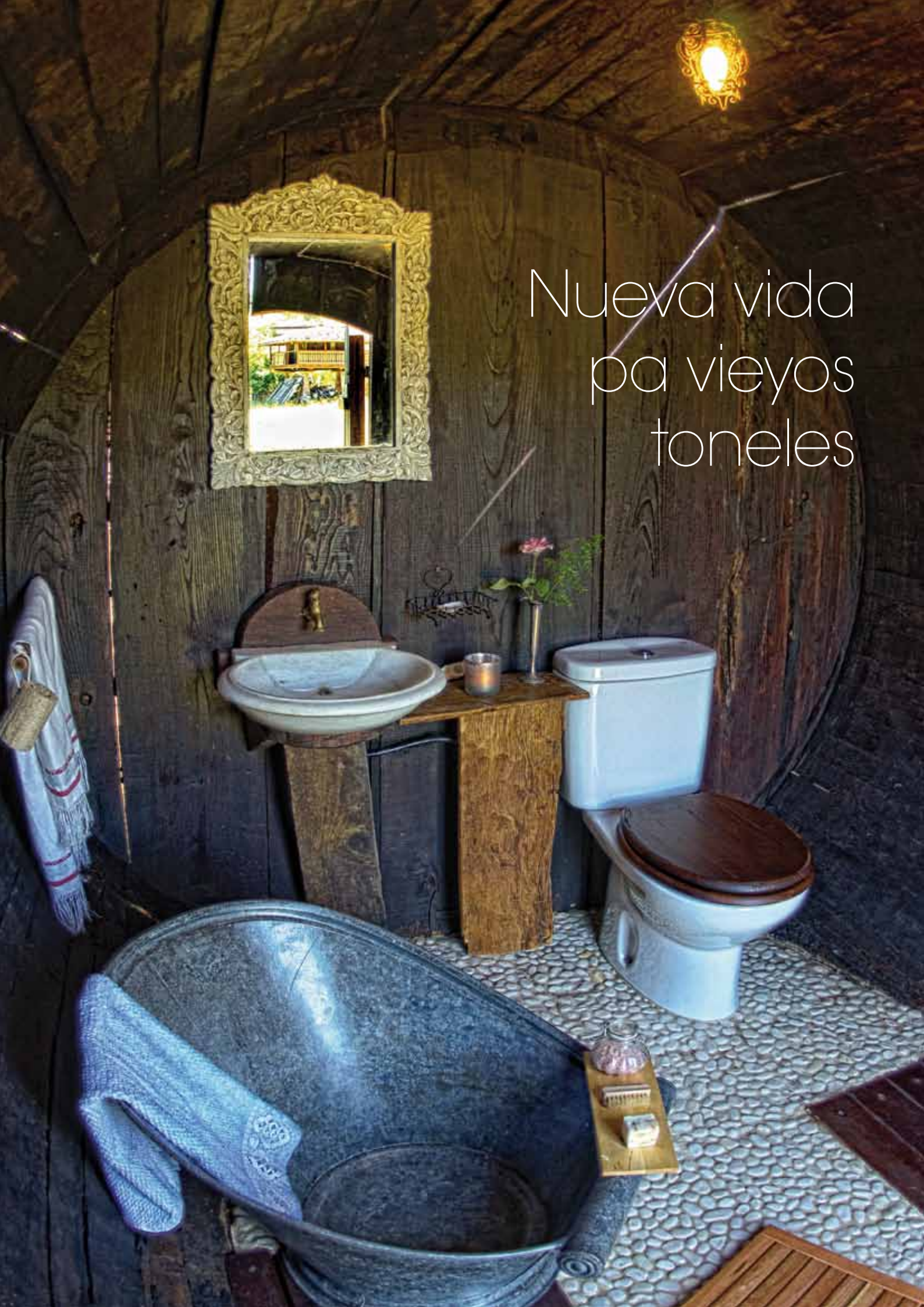
Siempre pensando en tu salud

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




Nueva vida
pa viejos
toneles

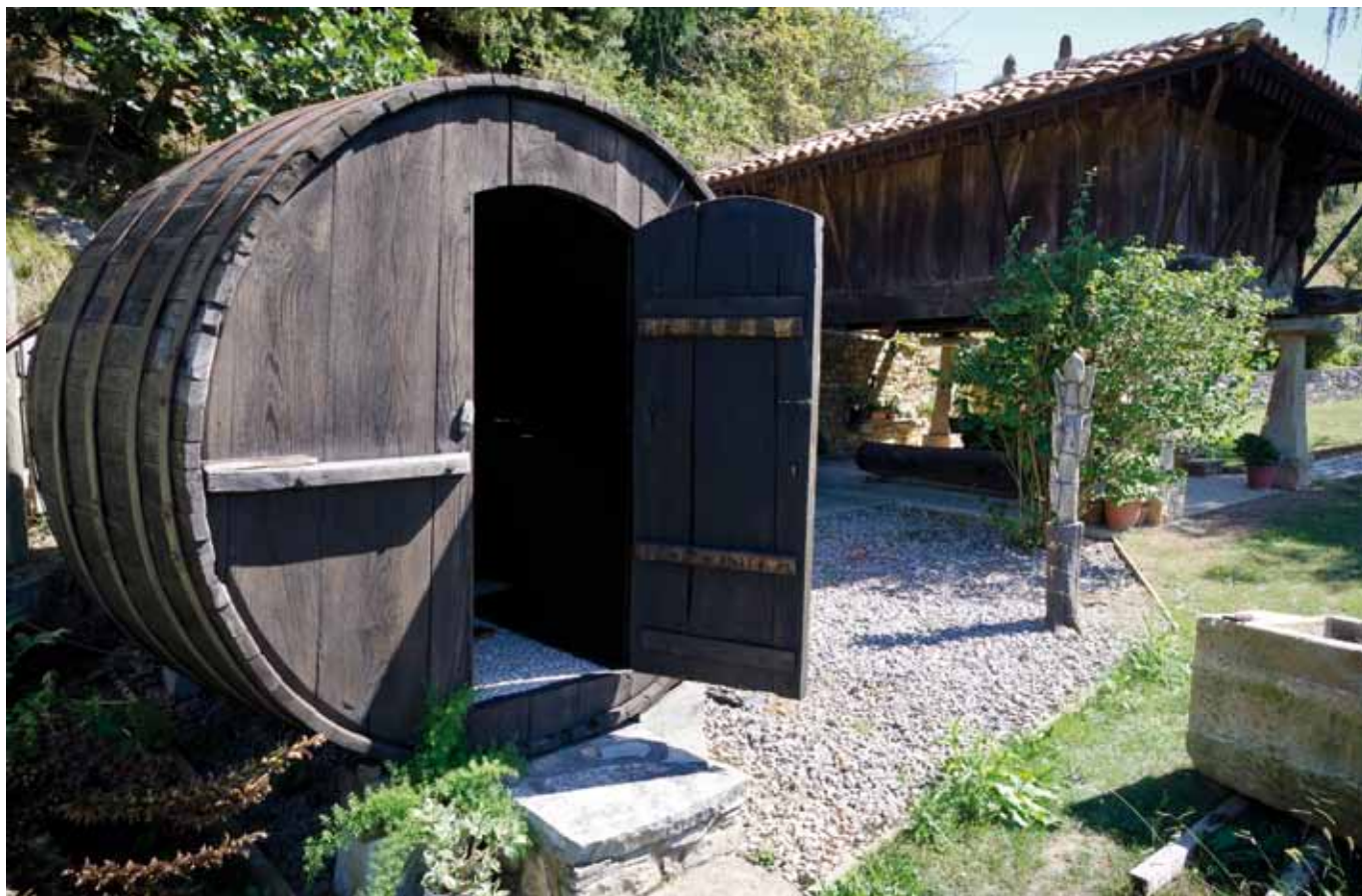


Estos viejos habitantes de los llagares, frutu del saber centenariu de los nuegos artesanos toneleros, costitúin un padrimoniú que merez ser salváu de la destrucción. De fechu hai munchos exemplos de lo útiles y preciosos que puen llegar a resultar nuna segunda vida.

Les posibilidaes son tantes comu les necesidaes y el maxín de quien los aprecie, restaure y conserve. Hoteles rurales, cases de campu, son sitios onde puen tener cabida estos toneles con nueves utilidaes: cuartu d'invitaos, comedores...

Nesti exemplu, y tres un minuciosu procesu de saniamientu y nutrición de la maera con un aceite de fondu ecolóxicu (*LIVOS*), la decoración, con pocos elementos pero acertadamente escoyíos, consiquió un prestosu aséu auxiliar.

 Testu: Sira Buelga.
Semeyes: Xurde Margaride.



Sidre casero fecho en maera

RAMÓN BERROS POLADURA, GANADOR DEL I CONCURSU DE SIDRE CASERO EN MAERA DE LA PRIMER SIDRE L' AÑU.



Ramón Berros tien, cerca'l llagar, un horru centenariu

El llagar que la familia Berros tien en Vallinaescura cuenta, dende abril, con un tonel nuevu: el que ganaron cola so sidre nel concursu de Sidre Casero en Maera de la Primer Sidre l'Añu.

Incrementátese asina el númberu de dos a tres los toneles d'esti llagar, con una capacidá de cerca de nueve pipes (unos 4.000 lilitros de sidre), pero que nun aveza a mayar más que pa ún de los dos toneles que tenía fasta agora "Porque normalmente somos dos

Visitemos a Ramón Berros Poladura, ganaor de la primer edición del concursu de Sidre Casero fecho en Maera que se celledó demientres la Primer Sidre l'Añu. Remembremos qu'esti premiu, entamáu por LA SIDRA y padrocináu pola Tonelería Hermanos Argüelles, desixe que la sidre tea fecho en tonel de maera, siendo l'únicu al que se presenta sidre de toa Asturias.

namás a bebelo y nun fae falta más".

Pero sobre tou, por que ún de los toneles nun da bona sidre... o polo menos non tan bona comu'l Fondeviella, claramente el tonel favoritu del llagar.

¿De verdá un tonel puede marcar tanto la diferencia?

Sí, claro, nótese munchísimo. Esti (señalando a Fondeviella) ye más antiguu y da siempre bona sidra,



Los dos mejores toneles del llagar.

pero aquel... cola mesma mazana, mayada al mesmu tiempu, na mesma llagarada y corchao a la vez, saca una sidra totalmente diferente. Incluso la orientación de los toneles influye.

¿Esi ye'l braeru secretu de la vuesa sidre?

Ye importante, pero l'otro hai que facelo bien tamién, como lo facemos nesta zona. Ye necesario mayar y corchar a tiempu y ye importantísimo sacar bien el turcipié...

Amás, la mejor mazana ye la que s'encuentra pente Fuentes y Sietes, en Buslaz y de Miravalles pa arriba, eso según ta analizao, y claro, eso tien que notase.

¿Qué características destacaríes de la to sidre?

Ya pa empezar, el colorín que tien, la burbuxina pequeña, el vasu. Ta mui cuidao.

Bono, de fechu debe dásevos bien, porque teneis dos llagares, ún en Llavaderu y esti en Vallinaescura, ganasteis con ún el primer premiu y col otru el terceru...

Esti yera'l de mi casa, cuando mayamos vienen los mios primos, xuntámonos la familia. L'otru en realidá ye'l de la familia de la muyer.

La forma de facer la sidre ye la mesma, y como te digo, la mazana de por aquí ye mui bueno.

Casas de Turismo Rural
El Balcón de Peñamayor

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

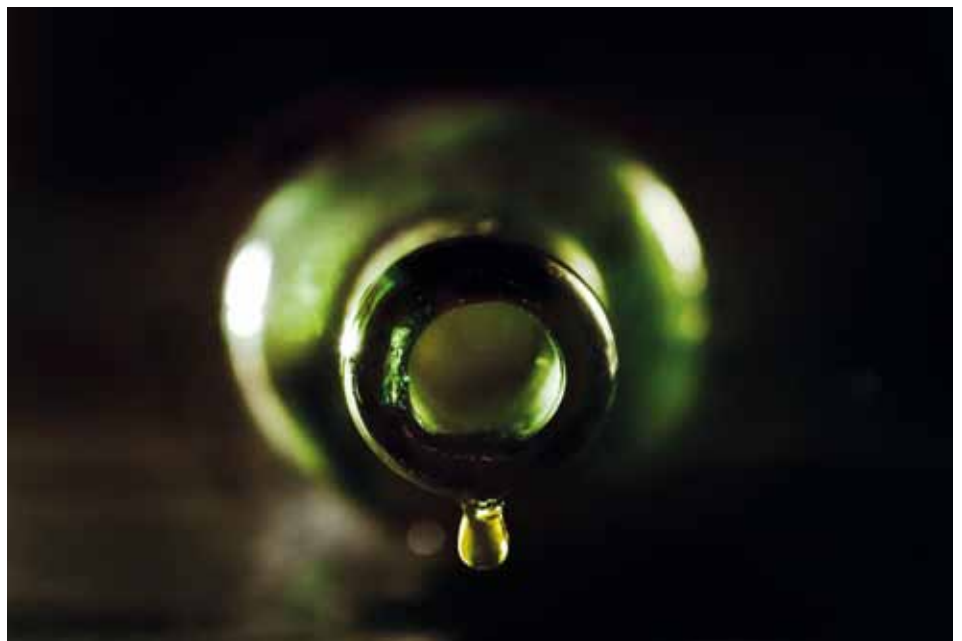
VI CONCURSU SEMEYES "LA SIDRA"

Esbilla de les semeyes recibies nel mes d'Agostu



**Bodegón asturiano con
flor.**

Gota sidra.





“Magaya asgaya”



Sopa de manzana.

sidreria
La Trainera




Especialidades

- Cocina Tradicional
- Pescado del Cantábrico
- Paella de Marisco
- Tapas Variadas

RAMÓN Y CAJAL, 4 - 33440 LUANCO - ASTURIAS
Tlf: 985 88 15 95

Sidra Natural



Fonciello

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

Sidra de Hielo Panizales

EN EL FAN CLUB FOR CIDER IN BRATISLAVA



Miembros del Fan Club for Cider de Bratislava, acompañaos por Donato Xuaquín Villoria, dellegáu de LA SIDRA.

Este verano se celebró una nueva cata de sidras europeas en el Fan Club for Cider in Bratislava, en la que causó sensación la sidra asturiana de hielo del llagar mierense de Panizales.

Hace pocos días se realizó la tercera cata de sidras europeas en el *Fan Club for Cider in Bratislava* y, como en ocasiones anteriores, también hubo presencia de la sidra asturiana de calidad.

El encuentro se celebró, como es habitual, en la *Richtár Jakub Minipivobar* de la capital eslovaca, una cervecería que elabora sus especialidades en una fábrica anexa al establecimiento y que, con sólo entrar, ya nos depara la sorpresa de dos colecciones de botellas de bebidas europeas en las que la presencia asturiana es bien visible. Entre los envases de cerveza aparece el de una marca de producción asturiana, Belenos, y entre los de sidra destaca la presencia de marcas como **Quelo, Villacubera** o **Valle, Ballina y Fernández**, junto a otras procedentes de toda la Europa occidental.

La presentación de la cata corrió a cargo del maestro cervecero Roman Kozák, buen conocedor de Astu-

ries, gracias a su relación con el mundo sidrero por su condición de comercializador de la sidra checa Mad Apple, de la que también fue su introductor en nuestra tierra, y que a lo largo de toda la exposición abundó en referencias a la historia y la producción sidrera asturiana.

En esta nueva cata, el *Fan Club for Cider in Bratislava* contó con la ya mencionada sidra checa Mad Apple; la brut bretona Bolée d'Armorique, presentada por el restaurador francés Frederic Mickiewics, propietario del Restaurant-Creperie Chez Amélie de la capital eslovaca, y presente por primera vez en este tipo de eventos; la sidra inglesa de la casa Weston y la Sidra de Hielo de Panizales, que aportó expresamente para la ocasión el Club de la Sidra de Asturias, además de varias elaboraciones artesanales tanto de sidra como de perada del llagarero local Miroslav Bandzuch, que la víspera a la cata nos ofreció el privilegio de invitarnos a la casa de campo donde tiene establecido su



LA SIDRA tuvo presente na tastia d'esti branu en Bratislava.

llagar familiar.

La cata se completó con la prueba de otras muestras de una de las bebidas más tradicionales y difundidas en el país, la hidromiel, antigua bebida elaborada a partir de miel fermentada y mezclada con vinos blancos o claretes, y junto a la que también se pudo conocer la reciente producción artesanal de otro de los miembros más activos de este club sidrero eslovaco, Peter Chňupa.

En cualquier caso, hay que indicar que la sorpresa de la jornada fue doble y vino dada por dos de los productos que allí se presentaron. Por un lado una nueva sidra de la casa Mad Apple, de aspecto turbio, sin filtrar, inédita para los asistentes, pues como informó Roman Kozák se trata del proyecto de una nueva especialidad de la marca que todavía se encuentra en fase de elaboración y que no se empezará a comercializar en el mercado hasta el próximo año.

La otra sidra que llamó la atención fue la **Sidra de Hielo Panizales**. Una auténtica novedad para el club, pues les era totalmente desconocida hasta ese momento. Esta sidra mierense, tan especial, causó sen-



Donato Xuaquín metanes de la tastia, y al fondo, l'asturina.

sación entre los asistentes por su alta calidad en lo que se refiere tanto a su aroma, como a sabor, limpieza y textura; y es que teniendo referencias de otros productos similares dentro del mundo del vino, la sidra de Panizales fue la primera sidra de hielo que se dio a conocer en el Club de la Sidra de Bratislava.

El hecho es especialmente interesante si tenemos en cuenta que buena parte de los participantes eran profesionales de la producción cervecera, del mundo de la hostelería y aficionados en el campo de la producción de bebidas artesanas en un país donde la cerveza y el vino gozan de unas calidades verdaderamente destacables, y donde también es muy normal disfrutar de las producciones artesanas y familiares.

Como colofón de la cata, debemos mencionar varios detalles tales como el obsequio que los organizadores hicieron a los asistentes del Mapa-Guía de las Sidrerías de Xixón, editado por La Sidra y la Fundación Asturias XXI, o la invitación que se hizo a los visitantes asturianos para conocer las más tradicionales e interesantes cervecerías locales, así como la posibilidad de asistir al Festival del Vino de la Denominación de Origen Frankovka Modrá Raca.



Testu: Roman Kozák y Donato Xuaquín Villoria Tablado.

Semeyes: Michal Papez, Simona Zetková y Archivo Richtár Jakub Minibrewery.

DICCIONARIU SIDRERU

12 €

10 € SÓSCRITORES

Pidetu en lasidraldebalu@yahoo.es



Formando chigreros

ESCUELA D'HOSTELERÍA DE XIXÓN



Ricardo Galán y José Antonio González, Xefes d'Estudiu.

La Escuela de Hostelería de Xixón lleva 16 años (desde marzo de 1.996) formando profesionales para nuestros chigres. No solo camareros: cocineros, pasteleros, gastrónomos y por supuesto echadores de sidra.

También se encargan de guiar los pasos de quienes serán en un futuro nuestra carta de presentación ante quienes vengan a visitarnos, trabajando también en el ámbito de turismo.

Entrando en la Escuela queda claro el compromiso del centro con la cultura y la gastronomía asturianas:

Comienza el curso en un momento difícil para quien busca un futuro laboral en Asturias. La hostelería es una puerta apetecible para muchos y muchas asturianas y de hecho hay falta de profesionales formados en el sector... sobre todo de echadores de sidra.

sus paredes recogen, a través de numerosos pósters y fotografías, lo mejor de ambas, exhibiendo, entre otros, la práctica totalidad de los productos asturianos acogidos a alguna Denominación de Origen o marca de calidad.

Hablamos con Ricardo Galán y José Antonio González, dos de los Jefes de Estudio de la Escuela de Hostelería de Xixón, una institución que es, hoy por hoy, el centro público de referencia dentro de la familia profesional de Hostelería y Turismo asturiana.



Instalaciones de la Escuela d'Hostelería onde s'imparte cocina.

Desde el año pasado, además, incorporamos una titulación de escanciadores.

¿Qué incluye exactamente la titulación de escanciador?

No es solo echar sidra, aprenden cultura de la sidra, conocimiento de la sidra y derivados, y un 60-70 % consiste en práctica de escanciado. Tiene una gran acogida, se llenó el curso y quedó lista de espera. Este es un curso que solicitamos todos los años a empleo, pero no depende solo de nosotros solo el que se incluya en la oferta educativa del centro.

Y las personas que obtienen este título ¿encuentran trabajo fácilmente?

Sí. Mi compañero lleva una bolsa de empleo a la que se pueden apuntar todos nuestros alumnos y ex alumnos y a la que acuden las empresas, y nos consta que muchos de ellos han encontrado trabajo. Hay que reconocer que en las sidrerías se busca más a través del boca a boca, se van comentando unos a otros y muchas veces contratan gente sin formar. El empresario de la sidrería es diferente al de un bar, aún no asimilan bien esta necesidad.

¿Qué aporta a una sidrería un camarero o un echador titulado?

De aquí salen aprendidos, no solo a echar, conocen la sidra, aunque es cierto la práctica es muy importante y adquirir soltura lleva su tiempo,

Lo que más importa a la hora de la verdad es que tengan una base general y una actitud, ganas de trabajar, vocación, interés... aparte de tener los conocimientos básicos, lo que más importa es la gana de aprender y que les guste la hostelería, no que hayan llegado a ese sector laboral por que no han encontrado trabajo en otro.

Tenemos el caso de un chaval que tenía un trabajo y cambia a una sidrería porque quiso aprender sobre la sidra. Esa es la actitud que ves entre los alumnos, eso es algo que deberían valorar los empresarios.

Además de la formación de base y los conocimientos, un titulado aporta la actitud del saber estar, las formas.

En los cursos de cocina ¿dais importancia a la cocina asturiana?

En principio es cocina general y asturiana, pero solemos hacer jornadas, semanas temáticas y la mayoría somos asturianos, o lo llegan a ser por pacer aquí toda la vida, así que estamos muy volcados en la cocina tradicional asturiana.

De hecho se presentan todos los productos autóctonos, se habla de nuestra cultura gastronómica... pue-



Ricardo Galán xunto al poster de la sidre con D.O.

des ver los pósters de productos asturianos por toda la escuela y en nuestra cocina no falta una botella de sidra.

(Comprobado)

Tanto en hostelería como en turismo y cocina ¿consideráis importante enseñarles esa diferencialidad de lo asturiano?

Sí, me parece perfecto, y para nosotros en ese sentido es fácil.

En principio tenemos que dar una formación de base, tienen que aprender las técnicas de elaboración y cómo sirve cualquiera, pero como queremos potenciar ese concepto y ellos van a trabajar en ese ambiente, lo aplicamos a los productos y hábitos asturianos. Además eso es lo que demandan las empresas.

¿Se aprovechan suficientemente las posibilidades de la sidra en el ámbito de la hostelería y el turismo?

“En torno a la sidra, que es algo único, sobre todo la forma de vivirla en Asturias, debería organizarse una movida si no del calibre, de la línea de la Oktoberfest.”

José Antonio González

El de los eventos sidreros es un campo con muchísimo trabajo por descubrir, muchísimo juego y con mucho que explotar.

En torno a la sidra, que es algo único, sobre todo la forma de vivirla en Asturias, debería organizarse, y llegó a proponerse en su día, una movida si no del calibre, de la línea de la Oktoberfest.

¿Por qué no podemos organizar con la sidra algo similar? 15 ó 20 días en torno a la sidra, la gastronomía y la música, ¿por qué no podemos hacer algo así? No unas jornadas y ya está, hay que pensar que la fiesta de la cerveza en Munich atrae a 6 millones de personas cada año.

¿Dónde os parece que están los obstáculos que impiden que se lleve adelante un proyecto como el que propones?

Para empezar, es necesaria la unión de hosteleros, sidreros, llagares, autoridades... Y ahí se nota la dificultad.

Además, dentro de ciertos sectores hay como un poco de complejo todavía alrededor de la sidra... icon toda la cultura que tiene alrededor, todo lo que puede dar de sí.

Hay que superar también ese complejo de ir cada uno por su cuenta. Un ejemplo es el de Gascona, con un progreso geométrico de la que era una calle más, a lo que es ahora, gracias a la unión de la gente, de las sidrerías.



Testu y Semeyes: Lluçia Fernández Marqués

<p>AVILES</p> <p>José Cueto, 8 - Bajo. 985 56 38 40.</p> <p>El Corte Inglés. Ctra. Grado. 985 51 23 65</p> <p>email: manuelrialpeluquerias@hotmail.com</p>		<p>MANUEL RIAL PELUQUERIAS</p>
--	--	------------------------------------

AXENDA

NESTA SIDRERÍA PUE CANTASE

Tolos xueves, dende les 8:30 la tardi, Gascona enllénase de cancios de chigre. **Cai Gascona, Uviéu. Tolos Xueves.**



DESTAPA CIMAVILLA. Tolos xueves l'Asociación d'Hosteleros de Cimavilla ufierten tapa y botella sidre por 3,50 € nos chigres asociaos. **Barriu Cimavilla, Xixón. Tolos xueves.**



FALLU CONCURSU SEMEYES LA SIDRA. El xuráu aconceyará en El Mancu pa valorar en direutu les semeyes presentaes, **Xixón, Avientu.**



MAGESTU BARRIU LA SIDRA

El barriu xixonés del Llano celebra un añu más la prestosa combinación de la sidre coles castañas. **24 Payares, Xixón.**



II SALON INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA Segunda edición d'esti eventu sidreru dedicáu a les sidres que nun son d'echar, estremáu a tolos que conoces. **26 y 27 d'Ochobre, Xixón.**



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



SIDRERA

V MAYADA Y ESPICHA. LA SIDRA torna a mayar colos sos llectores y collaboraores, pol tradicional sistema de mayos y duernu. Dempués fadremos folixa y espicha. **10 de Payares.**



IV XIXÓN DE SIDRA.

Un añu más Xixón pon a preba los sos chigres nunes xornaes de tapa y sidre imprescindibles nel calendariu sidreru xixonés. **Xixón, del 5 al 14 d'Ochobre.**



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

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

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

La Sidrería Ferrería
Llaviana 10 - 33011 La Corredoria
984 186 734
CASA DE COMIDAS



¿Profesionales en la Hostelería?

Manuel Gutiérrez Busto

Sabemos que todo el país está siendo azotado por un mal endémico como es el paro, agravado por el de la precariedad laboral y acompañado por la falta de cualificación profesional, teóricamente resuelta por los numerosos cursillos del INEM que, considero, solo sirven para pagar a profesores. Este modelo de personal, llegado de otros sectores o de estos cursillos provee el grueso de las contrataciones en la hostelería.

En Asturias tenemos un establecimiento que difiere notablemente del resto, la Sidrería; en ella es condición "sine qua non" dominar el saber del tradicional escanciado. Sea el establecimiento grande o pequeño, la especialización en el escanciado, el tratamiento y servicio de la sidra es indispensable, quizá más incluso en los pequeños hosteleros, por el contacto más directo, por lo que desde aquí les pido que cuiden más ó exijan una mayor profesionalidad a su personal.

Después de esta somera explicación, les voy a contar la experiencia de una amiga, muy sidrera, que decidió pasar las vacaciones en Málaga, como muestra de la manera en que puede influir un camarero en la consumición del cliente.

Sí, en Málaga existen algunos establecimientos que tienen sidra tradicional de Asturias, y al menos tienen escanciadores de mesa, pero por una vez no será la sidra el caso que nos ocupa. El problema surge cuando esta persona, que se hospeda en un hotel de cuatro estrellas de una importante cadena hotelera, decide homenajear a unos amigos extranjeros -la cadena en cuestión no ofrece sidra en sus hoteles-.

Uno de los invitados decide pedir un coñac. El camarero les ofrece Veterano, Fundador, Soberano. "¡pero no tienen ustedes coñac, Martel, Curvoasier... o un buen brandy, Cardenal Mendoza, Lepanto!...".

El camarero se marcha y viene otro, quizá con más galones o experiencia, que les dice. "¿Ya que están ustedes de celebración por qué no toman champán, tenemos uno muy bueno?" Como veníamos de tomar sidra dijimos, marida bien, tráiganos algo de champán. Esperábamos un Moët Chandon, un Viuda de Clicot o un Taitinger... la sorpresa llega en forma de botella de Mon Basart, que el camarero esgrimió como champán francés.

Mi amiga, fijándose en la etiqueta, vio que aquello no era champán, sino un simple vino gasificado, eso sí con muy buena presentación, con la gran sorpresa que estaba elaborado en las Bodegas de Champanera de Villaviciosa, sita en el Tragamón, Xixón.

Viendo esta situación, no sé si felicitar a Francisco ("El Fugitivo") por la presentación de la botella y el marketing ó preguntarle cómo lo hace. Creo que lo más veraz es reconocer la incompetencia de alguien que se llama profesional, que está de responsable en un establecimiento de hostelería y de quien no pongo en duda de que pudiese vender la sidra como la panacea o la bebida de los dioses.

En conclusión, que esta muestra de la hostelería actual, (ya sé que los hay también muy buenos y profesionales) nos puede dar una idea del poder que, en relación a la venta de una bebida, puede ostentar quien se encuentra detrás del mostrador; la capacidad, casi infinita, que tiene de poder venderte, el elixir de la juventud o un producto a su gusto, sea sidra, champagne, coñac, brandy o lo que sea. La capacidad de que, pidas lo que pidas, que te oriente hacia un precipicio, hacia un mal consejo, hacia la ignorancia o que por contra te produzca unos momentos de placer, ofreciéndonos eso por lo que todos pagamos y que se llama profesionalidad.

Layala

Fotografía



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

www.layalafotografia.com

Allí donde vayas Asturias
y Caja Rural van contigo

BANCA A DISTANCIA



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

...y todo perfectamente archivado



**CAJA RURAL
DE ASTURIAS**

www.ruralvia.com/asturias

Nadie mejor que los tuyos para ayudarte

La sidra más veloz

Habitualmente la sidra se bebe, pero el pasado nueve de septiembre la bebida asturiana abandonó su condición de bebida para dar nombre a la Media Maratón de la Sidra.



Cartelu de la Media Maratón de la Sidre.

La iniciativa partió hace siete años del Club de Nava Atletismo, y con el paso del tiempo cuenta no solo con un mayor número de participantes –entre profesionales y amateurs– sino que se está consolidando como una de las carreras más populares de la villa.

La carrera discurre entre Nava y Bimenes (–Nava-Bimenes-Nava–) completando un recorrido total de 21 kilómetros por los concejos sidreros. 134 participantes de todas las categorías compitieron por los primeros puestos y por los premios que el Club cada año otorga y que van de los cien a los veinticinco euros.

Tras una intensa jornada que los atletas recorrieron en una media de hora y cuarenta minutos, fue Martín Álvarez quien se hizo con el triunfo al cruzar el primero y con cierta ventaja la línea de meta en un tiempo de 1.13.41. Integrante del equipo de Piloña ya un veterano tanto en la competición como en la recogida de premios, es la primera vez que se presenta a esta competición, en la que ha sido llegar y ganar.

El premio femenino de esta carrera sidrera fue para Esther Bello. Esta es la tercera vez que Esther triunfa en esta carrera, lo que no impide que haya recibido el premio con ilusión.

Otro récord sidrero



Preparaos pa pañar.

Hernani trata de conseguir un nuevo récord de recogida de manzana de sidra con *kizkia*.

La Cofradía de la Sidra Natural de Gipúzkoa Tolare ha preparado una nueva competición a celebrarse dentro de las *Euskal Jaiak*, una serie de jornadas y exhibiciones de deportes vascos y de otras actividades vinculadas a su cultura.

Durante las mismas, la Cofradía tratará de reunir a quinientas personas –*kizki lagun*– que recojan simultáneamente manzana con *kizkia*, herramienta tradicional vasca consistente en un palo con un punzón en su extremo, destinado a recoger la manzana tanto del árbol como del suelo con poco esfuerzo. Ya en años anteriores se realizaron competiciones para récord como la celebrada por la Asociación Goldea de Astigarraga que preparó el primer encuentro de estas características logrando juntar a 311 *kizki lagun*. Posteriormente Oiartzun organizó el segundo encuentro involucrando a 354 recolectores y cuatrocientos fueron reclutados el año pasado en Goizueta, así que este año la marca a batir debe ser superior, y se espera llegar a los quinientos.

De gran tradición sidrera, Hernani celebra esta y otras competiciones dentro del Festival de la sidra y la manzana (*Sagarra eta Sagardoaren Festa*), uno de los festivales más importantes dedicados a esta bebida en el País Vasco.

Quintueles: Sidre fasta nel llogu



L'Asociación de Vecinos San Clemente de Quintueles adopta una mazana comu anagrama.

Quintueles torna a amosar el so compromisu cola sidre, esta vegada al traviés de l'Asociación de Vecinos San Clemente, que vien d'escoyer comu distintivu un anagrama que representa una mazana sidrera na que ta iscritu'l nome la collación.

El diseñu complétase coles foles de la playa La Ñora y el Pedreru.

El nueu anagrama prestó abondo a los vecinos y fasta onde pudimos comprebar esta ye la primer vegada en que una mazana sidrera se convierte n'anagrama pa una Asociación de vecinos, representando asina a los sos más de 360 socios.

Nuéu llogotipu.

Culinos en Malpica

Sidra y surf hacen un buen plan veraniegu.

Este mes la sidra asturiana se vuelve más deportiva que nunca. De la carrera que hace honor a su nombre celebrada en Nava viajó hasta Malpica, en A Coruña. Un grupo de aficionados al Longboard organizaron este evento cuyo punto fuerte fue el campeonato de surf libre, donde para participar fue obligatorio vestirse con atuendo celta.

Más de cien surfistas de todo el Estado - e incluso de Chicago- se trasladaron hasta la costa gallega con los cuernos y las tablas correspondientes, para antes de coger olas, disfrutar de una paella gigante que, curiosamente regaron con sidra asturiana, llevada hasta allí por los participantes asturianos, que no dudaron en repartir con el resto de aficionados.

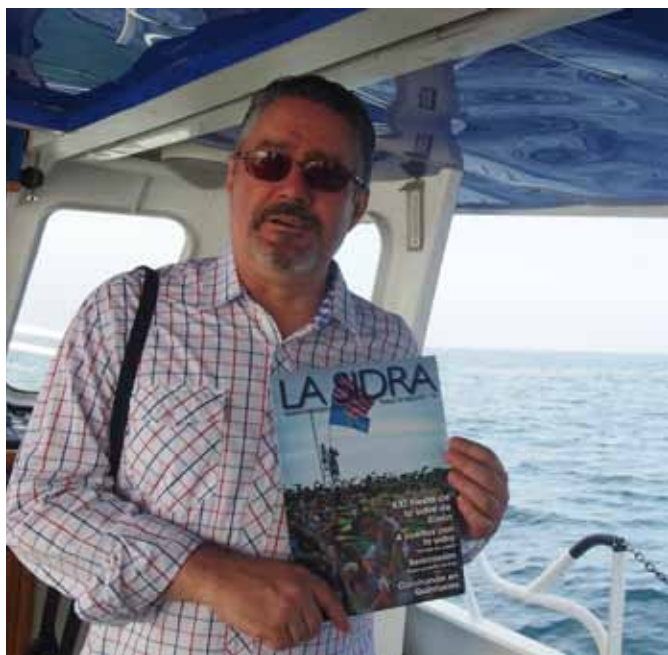
Tras la comida y el campeonato, una jam session de música tradicional y una churruscada regada con más sidra pusieron final a esta fiesta celta.



Equipu de supervivencia braniegu.



LA SIDRA en L'Arribada



Humberto Gonzali ye ún de los entamaores de l'Arribada

Fiel al nuesu compromisu pa cola cultura asturiana, la revista LA SIDRA asistió a los actos de naguración de L'Arribada.

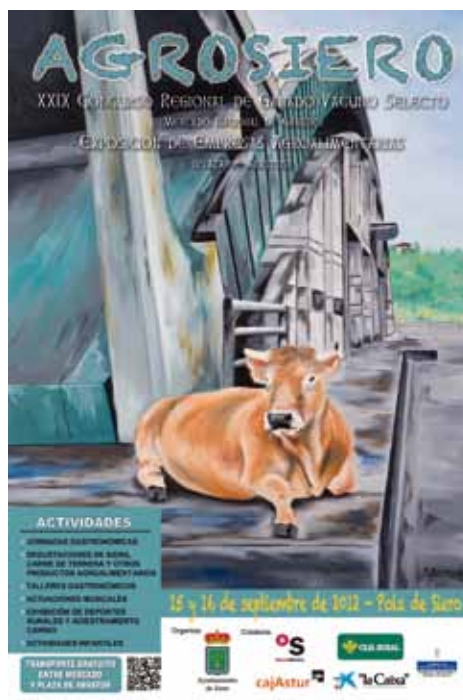
L'Arribada ye un alcuentru cultural y lliterariu, de calter añal, que se celebra en Xixón dende l'año 2006 y que ta entamáu pola asociación cultural del mesmu nome.

Como vien siendo vezu, un llargu y prestosu paséu en barcu pela costa xixonesa abrió los actos, siguió d'un pasucais nel que escritores y delles presonalidaes acompañaron a la Banda Gaites de Castrillón, precedía de la bandera d'Asturies, nel so percorríu dende los Xardinos de la Reina dica l'Antigüu Istitutu Xovellanos, onde tuvo llugar la presentación oficial de l'Arribada 2.012, asina como la llectura de dellos testos lliterarios obra d'autores asturianos.

Albidramos importante la presencia de la nuesa revista nesta triba d'eventos, como un camín más p'amosar la interdependencia esistente pente la sidre y la cultura asturiana.

Agrosiero sidrero

La Morena, Quelo, Arbesú, Fanjul, Muñiz y Fonciello ofrecieron su sidra de forma gratuita.



Cartelu d'Agrosieru 2.012.

Agrosiero no decepcionó y volvió a demostrar su compromisu con la sidra celebrando, como ya viene siendo acostumbrado dentro de sus actividades, sendas pruebas de sidra.

En ellas se pudo disfrutar de la sidra de seis llagares del concejo de Sieru: **La Morena, Quelo, Arbesú, Fanjul, Muñiz** y **Fonciello**, que ofrecieron su sidra de manera totalmente gratuita a todos los asistentes a la feria.

La primer prueba tuvo llugar el sábadu 15, a partir de la una de la tarde, culminando con el ya tradicional concurso de echadores con el que se cierra el Campeonatu. El domingu se repitió la prueba, con notable asistencia de públicu.

Además durante esos días se contó, dentro del recinto ferial, con una interesante exposición de manzana asturiana, en la que se podían encontrar las principales variedades autóctonas de esta fruta, tanto de sidra como de mesa, organizada por la Asociación de Amigos de la Manzana.

VI Concursu Semeyes

LA SIDRA



Falling Apples (Bill Bradshaw) Semeya ganaora 2.012.

Bases en www.lasidra.as

Entama:



Sofita:



¿Espicha? de IKEA



Catálogu 2.013 na so versión catalana.

Queremos creer que la falta de sidra en la espicha de IKEA se debe a un completo desconocimiento de la cultura asturiana por parte de los organizadoras de la misma.

Empieza a resultar desagradablemente frecuente que se utilice la palabra “espicha”, un término indiscutible y absolutamente ligado a la sidra, para referirse a cualquier tipo de celebración.

La última decepción fue la presentación del nuevo catálogo de la multinacional sueca del mueble y la decoración, IKEA, quien nos ilusionó con la promesa de una espicha que resultó no ser tal.

En este caso podemos suponer que el motivo del despropósito sea más la desinformación de la empresa y su equipo en Asturias que la mala intención, por lo que desde nuestra revista queremos informarles de que un pincheo con zumos no es ni será nunca una espicha, invitándoles a informarse convenientemente y a contar con nosotros, si así lo desean, para ayudarles a organizar una auténtica espicha en la próxima ocasión.

Aprovechamos también para sugerirles que utilicen en su próximo catálogo la lengua asturiana, igual que hacen con los idiomas de otras comunidades.

20 años pal Enguilu

La Fundación de la Sidra, responsable del Muséu de la Sidre de Nava, estudia ampliar a 20 años el conveniu colos collecheros no que cinca a esta pumarada “de muséu”.

Seique entá nun ta 100% afitao, los alderiques pa ampliar el conveniu de colaboración de la Fundación de la Sidra con AACOMASI no que cinca a la pumarada del Enguilu, en Nava, van per bon camín.

Remembremos qu’esta pumarada ye complementaria al Muséu y que tien una finalidá d’amuesa, cultural y experimental.

Emilio Ballesteros, presidente de la entidá y alcalde navetu, desplicó que’l contratu actual ta robláu pa cuatro años y qu’albidren necesario amplialu dica venti años, pa poder amortizar esta pumarada, de la que dixo que ye una «Plantación modélica na que s’enseña cómo plantar; d’amuesa, porque aconceya les variedaes de la D.O.P., y cultural, porque hai un alcuertu col Muséu de la Sidre pa enseñala y facer visites».

El patronatu de la Fundación, tamién ta estudiando cómo repercutirá la subía del I.V.A. nel preciu de les entraes al Muséu, qu’anguaño tan a 3,50 € pa los adultos.



Exterior del Muséu de la Sidre de Nava.

Arranca de chigre en chigre

Ocho sidrerías xixonesas protagonizan esta original iniciativa que se inició con una charla de Luis Antonio Alías.



El pasado día 14 de septiembre en la sidrería Zapico, dio comienzo la primera edición "De chigre en chigre" que pretende establecer rutas de tapeo por los chigres de Xixón.

"Turriaes y turriaines", o tostas son las protagonistas culinarias de este particular evento.

Luis Antonio Alías, periodista gastronómico de El Comercio, fue el encargado de dar una charla en esta sidrería de Contrueces, titulada "Pan tostado a la culinaria de Asturias." En ella hizo hincapié de la importancia del pan en la gastronomía asturiana, así como destacó las virtudes del pan como acompañamiento o como base misma de la receta.

En el acto, se sirvió sidra de Denominación de Origen Protegida **El Santu** del Ilagar Canal.

Por otro lado, los asistentes pudieron probar las primeras turriadas del certamen, preparadas con pan de Hornos Costa Verde y con productos Agromar y Arbeyal. Al final se sirvió a los asistentes una pequeña muestra de helado de sidra natural de Granja Alvarín, de Tinéu. Las sidrería que participan en esta primera edición de "De chigre en chigre" son: Zapico, Llavianu, El Otru Mallu, Crt. Carbonera, Cheff Fidel, Cueto, Requexu y Tabacalera.

ZAPATERIA
Piezas
REPARACIONES

- ☞ ZAPATOS
- ☞ BOLSOS
- ☞ CINTURONES
- ☞ PARAGUAS
- ☞ AFILADOS
- ☞ ARTESANÍA EN CUERO
- ☞ ZAPATILLAS

c/ Argañosa, 82 bajo · 33013 Oviedo
 Tlf. 984 10 99 31 · www.piezasdeartesaniam.com

LA-MUNDIAL
 AUTOESCUELAS
www.autoescuelaslamundial.com

Tu autoescuela en Asturias
 Desde 1960 a Tu Servicio

c/ ALEJANDRO CASONA, 18
 TLF. 985 270 535 · OVIEDO

VIAJES makondo

c/ Valentin Masip, 22 - Oviedo
 Tlf. 985 259 285

CEO

CONSTRUCCIONES ELADIO OTERO SL.

VIVIENDA UNIFAMILIAR
 REHABILITACIONES
 MATERIALES DE CONSTRUCCION
 TODO EN CONSTRUCCION

OPINAS Y EXPOSICION EN EL PARQUE EMPRESARIAL DE ARSAMI
 C/ GARDONAL NAVE C7 33163 MORCIN
 TLFNOS 985087294/629893880/685199919
construccion@ceo.es www.construccioneladio.com



Asador
Especialidad Corderos a la Estaca
Amplia Terraza Interior

Reservas: 686 58 92 69
 610 02 96 90
 c/ Hernán Cortés, 8 bajo
 Sotrondio

HG
Reformas
 Reformas y Construcciones

Tejados - Fachadas

Cocinas - Baños

Pintura

Todo tipo de Reformas

Garantizamos nuestros trabajos hasta 10 años

Especialistas en Casas Rurales

Teléfono: 608 542 078
 Barredos - Laviana

LA SIDRA en FEMEX



LA SIDRA siempre presente cuando se fala de productos asturianos..

LA SIDRA tuvo presente na Feria de Muestras y Expositores de Samartín del Rei Aureliu, aprovechando la ocasión pa entrar en contautu coles piqueñes y medianes empreses de la Mancomunidá Valle del Nalón.



Na Feria participaron 62 espositores.



Imaxe xeneral de la Feria

Dientru la dinámica de LA SIDRA de tar presente en tolos ámbetos onde participen los seutores rellacionaos cola sidre, nun podiémos sinon tar presentes na Feria de Muestras y Espositores de Samartín del Rei Aureliu (Femex), col envís d'entrar en contautu colos piqueños y medianes empreses participantes na mesma, conocer de primer man les sos actividaes, presenta-yos el postrer númberu de la revista y caltenelos al tantu de les prósimes actividaes que tenemos entamaes pa feches vinientes.

Una esperiencia perguapa na que les 62 empreses espositores participantes de la Mancomunidá Valle del Nalón, espunxeren el resultáu de les sos iniciatives y el so llabor, dexando pernidia la voluntá de seguir puxando por estos proyeutos, que son indispensables dafechu pa caltener el texíu económicu asturianu.

Dende LA SIDRA namás llamentar l'ausencia d'empreses vinculaes al seutor sidreru/mazaneru, y animar a los emprendeores d'estos conceyos del Nalón a esplorar les munches posibilidaes qu'entá tan por desendolcar nesti seutor.



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

Estética Dental
Implantes Dentales
Ortodoncia
Prótesis fija y removible
Periodoncia
Ortodoncia General
Pídanos CITA PREVIA



Mesón - Sidrería

C/ Pérez de Ayala, 1
33940 - EL ENTREGO
984 084 225



Meyores pumaraes



El Serida presentó los sos trabayos sobro la meyora xenética del pumar de sidre nel VI Congresu de d'Ameyoramientu Xenéticu de plantes.

Nel marcu del VI Congresu de Meyora Xenética de llantes que vien de celebrase na Llaboral Ciudá de la Cultura, en Xixón, l'equipu de Xenética Vexetal del Serida, en collaboración cola Sociedá Española de Xenética y de Cencies Hortícoles, presentó los sos trabayos d'investigación sobro la meyora xenética del pumar de sidre, empobinaos al desendolcu de nueves races de pumares desarrollaes de magar les variedaes de mazana de sidre tradicional asturiana, pero que seyan más productivos o resistentes a les malures y menos sensibles a la vecería.

L'ameyoramientu xenéticu vexetal contribúi a la conservación de la bayura xenética llocal, esto ye, les variedaes llocales tradicionalmente semaes polos agricultores, arriendes de permitir un espoxigue esponencial de la producción.

Comu ye conocíu, el Serida tien una bona trayectoria no que cinca a la conservación y utilización de les races d'especies tradicionalmente cultivaes n'Asturies y norte de la Península Ibérica, como la vide, l'arándanu, les berces o la escanda, siendo perconocíu'l so llabor toncántenes a los pumares de sidre y la faba.

1 al 3 Marzu

Apfelwein
im
Romer
Frankfurt

Ven con
LA SIDRA
Información:
donatoxuaquin@lasidra.as

Éxito de la sidra en el Día de Asturias en La Rioja



Igual que todos los años el Centro Asturiano de La Rioja volvió a organizar en Logroño el Día de Asturias en La Rioja, que en cada edición cuenta con una creciente participación de asistentes que se acercan hasta el Parque de la Isla para saborear unos culinicos de sidra y unas sardinas a la plancha.

En esta ocasión no sólo se repitió el éxito de otros años, sino que se llegó a superar todas las previsiones, hasta el punto de tener que llegar a reponer la sidra que poco a poco la gente iba agotando. Y es que, por primera vez en los últimos años, ya se empezó a generalizar entre los riojanos el consumo de botellas de sidra enteras, igual que en Asturias, en lugar de pedirla por culinicos.

La creciente importancia de la fiesta también se tradujo en la representación institucional que acudió hasta el parque, y en la que se contó con el Portavoz de Gobierno Municipal del Ayuntamiento de Logroño, Miguel Sáinz, el concejal de festejos, Pedro Muro, y el Cónsul Honorario de España en la ciudad brasileña de Curitiba, Saturnino Hernando Gordo, que se sumaron a las degustaciones de sidra y sardinas junto con el resto de la gente.



Testu y Semeyes: Donato Xuaquín Villoria
Tablado

Representaciones y Exclusivas
Fonseca
la tienda de la sidra .com

Pol. Ind. La Central 12. 33940 El Entrego (S.M.R.A.)
Tlf.: 985 69 51 43
info@representacionesfonseca.com
representacionesfonseca.com

COLLECCIÓN D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colección.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES



El Paneru

16 años llenando de sidra El Cerilleru

Jose Manuel Alvarez Lanas
Alejandro Farnesio 3, El Cerilleru Xixón
T. 985 32 05 05



José Manuel Álvarez Lanas amuéanos el so premiu.

Son muchos los locales -casi todos de reciente apertura- que rodean el local, pero así y todo, el Paneru cuenta con una serie importante de clientes, fijos y de paso. Para José Manuel, sin embargo este aumento de competencia no hace sino mejorar el ritmo de su negocio.

“Para mi es bueno que haya más sidrerías cerca, así se forma una ruta, la gente va de un lado a otro, y hay más movimiento”

Por otra parte y desde hace algún tiempo El Paneru y los hosteleros de la zona han unido fuerzas para vencer a una crisis que se deja notar, ofertando cada

El ganador del Primer Premio de la Sardina de Candás de este año está en Xixón.

Más concretamente, en la zona alta del barrio de La Calzada, donde se está gestando una ruta sidrera que cada día se extiende y consolida más.

Allí, desde hace 16 años encontramos la Sidrería El Paneru y en ella a José Manuel Álvarez, hostelero con una trayectoria de veinticinco años que se evidencia en su buena mano con la sidra y a la hora de diseñar su carta.

miércoles una cazuelina variada con una botella de sidra a un precio muy aceptable: cuatro euros. También durante épocas puntuales, se preparan jornadas gastronómicas concretas, lo que atrae gente no solo del barrio, sino de otros puntos de la ciudad. Por el momento estas iniciativas están teniendo muy buena acogida en esta sidrería y no es para menos, puesto que cualquier tapa o plato del El Paneru es apetecible.

Acompañando a la sidra **Val d’Ornón**, con la que trabaja, chipirones de potera, calamares, pulpo o pimientos rellenos son algunas de las recomendaciones que



Comedor de El Paneru.



nos hace José Manuel, aunque la variedad es mucho más amplia, incluyendo callos, croquetas -todo case-ro- o lacón cocido.

Para una salida de corte informal, el hostelero, pensando también en la economía, nos recomienda las tapas de patatas ali-oli o de pimientos de Padrón, a unos precios muy populares (no llegan a los tres euros) sin olvidar las costillas al ajillo, que siempre entran bien. Además si vamos entre el lunes y el jueves, tenemos la opción de pedir raciones especiales, más pequeñas que una tapa, pero lo suficientemente abundantes como para quedar "a gusto", y cuyo precio se rebaja a la mitad lo que hace la oferta muy interesante.

Estas tapinas no pueden ser regadas con otra cosa que con sidra, y en este caso se recomienda la de **Me-néndez**. La elección de esta sidra por parte de José Manuel se basa en la relación entre calidad y popularidad de la bebida, puesto que es una de las sidras más demandadas actualmente por parte de los clientes.

Dando mucha importancia a su cuidado, ésta se sirve a una temperatura ajustada al periodo de consumo, utilizándose para ello los tradicionales refrigeradores de balsa de agua, que mantienen la temperatura estable.

También la forma de echar la sidra es un tema muy importante en la sidrería, prescindiendo del uso de artefactos eléctricos y potenciando el escanciado manual.

Ya en el comedor, de cien metros cuadrados de ampli-

tud, decorado con gusto y climatizado, la oferta gastronómica es muy amplia.

Aprovechando la temporada hay dos recomendaciones que no se pueden pasar por alto: el bonito a la cazuela con gambas y pimientos del piquillo y las reinas del verano: las sardinas.

Precisamente estas últimas han sido un motivo de alegría para José, puesto que con este plato -sardinas a la plancha- se hizo con el Primer Premio en el Festival de la Sardina de Candás, el más prestigioso del norte peninsular. Todos los que se perdieron la oportunidad de probar las sardinas del campeón en la villa marinera pueden aprovechar para hacerlo ahora en esta Sidrería de El Cerillero.

Para el resto del año, los platos recomendados son muchos. Dentro de los pescados la lubina, la chopa o el virrey son aciertos seguros, mientras que dentro de las carnes es imprescindible probar el chuletón de ternera, el entrecot de buey o el lechazo al horno.

Para finalizar, un postre imprescindible es la tarta de sidra casera que se ofrece todo el año, o la más puntual -en temporada- de fresa, una de las favoritas de los clientes. Para los más tradicionales, las milhojas son también uno de los postres estrella de El Paneru.



Sidrería El Paneru

ESPECIALIDAD EN:

Calderetas, Parrilladas, Mariscos del Cantábrico, etc. • Tapas Variadas

C/ Alejandro Farnesio, 3 • Tlf. 985 32 05 05 • 33213 GNÓN

*De chigre
a chigre* 

Carretera Carbonera

SIDRERÍA

Evaristo Álvarez Rubio
Ctra Carbonera 50
Xixón
T. 984 29 85 76



Evaristo Álvarez. cola so fía na Sidrería Carretera Carbonera.

Seguro que no se te olvida donde queda esta sidrería. Sus actuales propietarios quisieron dedicar su nombre a esta emblemática calle, como reconocimiento al intenso ambiente sidrero que se respira en la zona.

La Sidrería Carretera Carbonera, antiguamente "Les Tayaes", abre sus puertas estrenando nombre y propietario, pero en los pocos meses que lleva atendiendo a los clientes de esta zona xixonesa -de los que nos consta su alto nivel de exigencia sidrera- ha superado la prueba, y es difícil encontrar su barra vacía.



Echaores de la Carretera Carbonera.

No es infrecuente encontrarnos en Xixón con restaurantes o sidrerías dirigidas independientemente por varios miembros de una misma familia. Estas sagas son bastante habituales, y curiosamente los locales suelen funcionar bien, sin existir rivalidad entre ellos.

La última inauguración en la ciudad que será dirigida por una familia experta en la hostelería la encontramos en la Carretera Carbonera número 50, antiguamente Sidrería Les Tayaes, una ubicación ideal, cercana al Barrio de la Sidra y al ambiente hostelero de Montevil.

Evaristo Álvarez Rubio, o Tito, como es conocido más popularmente el gerente de este establecimiento, es hermano de otro hostelero muy conocido, tanto en Xixón como en Sieru, Ernesto Álvarez, propietario de los locales de El Mallu.

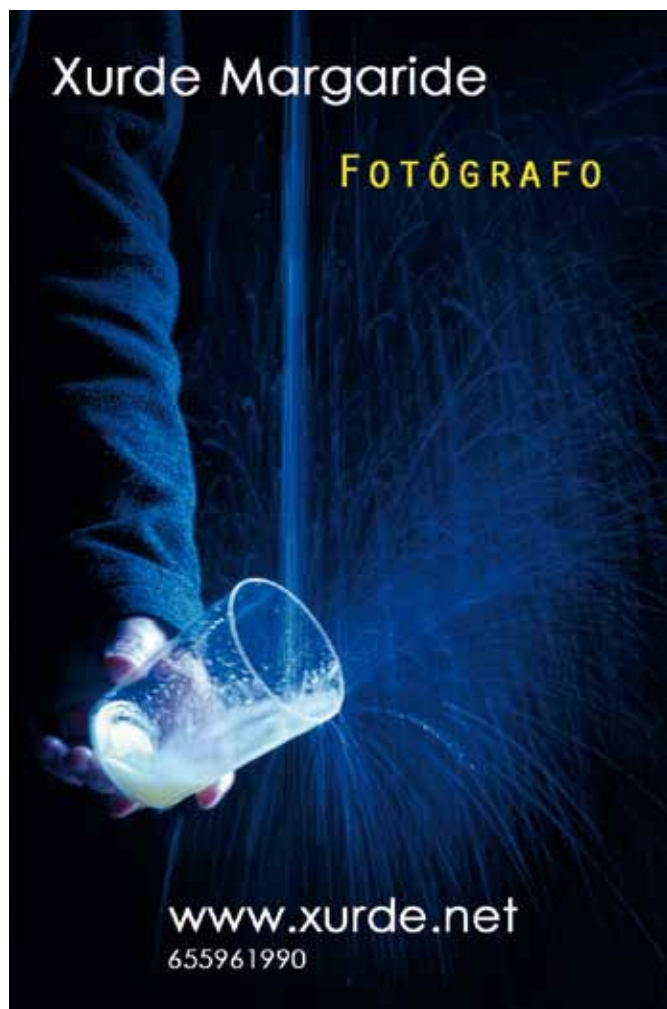
Con una amplia trayectoria muy vinculada a la sidra y la restauración, la apertura de la Sidrería Carretera Carbonera es un nuevo reto para este hostelero, que pone toda su ilusión y esfuerzo en este nuevo negocio.

Los puntos fuertes de esta sidrería, al margen de su situación privilegiada y su amplio y luminoso comedor, se basan principalmente en el trato cercano con que Tito y los trabajadores del local atienden a la clientela.

Tampoco pierden de vista la calidad de la cocina, base de cualquier sidrería que se precie. Por ello cuentan a diario con una serie de "tapas populares" con las que complacer a todos los clientes que vayan a picar algo con la sidra, menús del día variados y a buen precio y varias especialidades difíciles de encontrar en otros establecimientos, entre las que se recomiendan especialmente el rabo de toro, los platos a base de bacalao, la paella, o el plato estrella, consistente en escalope gratinado con queso La Peral y pisto.

La sidra, reina indiscutible de la Sidrería Carretera Carbonera es extremadamente cuidada, atendida en cuanto a reposo, temperatura y correcto echado.

Dos palos son los ofrecidos a todos los que quieran pasar a conocer el local: **Canal** y **El Santu**, coincidiendo así Evaristo en sus gustos con el más experto jurado sidrero, el del Concurso de Sidra Natural de Villaviciosa recientemente fallado y en el que Sidra Canal fue precisamente la vencedora.



*De chigre
a chigre* 

Mateo@stur

SIDRERÍA RESTAURANTE

Iván García Suarez
Los Avellanos, 3 - Uviéu
Tfnu. 985 226 262



Iván García Suarez, xerente.



Mateoastur cuenta con una prestosa terraza.



El camareru, Francisco Javier Rey.

Después de casi dos años de su apertura la Sidrería Mateo@stur continúa en la misma línea, buena sidra, buen ambiente y buena comida, en la que combina la más pura tradición asturiana con toques de modernidad, con la que abrió sus puertas, porque cuando algo funciona bien ¿por qué cambiarlo?

El balance es, y esto en los tiempos que corren es mucho decir, positivo. Tras dos años con las puertas abiertas, Mateo@stur tiene ya una clientela consolidada y un estilo marcado, clásico pero con detalles modernistas, mezcla con éxito lo actual con lo tradicional, una

máxima que han llevado a todos los aspectos de su establecimiento.

Por ejemplo, definen su cocina como "tradicional con toques innovadores", es decir, que entre sus platos encontraremos todo el sabor de la forma de cocinar as-



Habbiba, la cocinera.

turiana “de siempre” pero con agradables sorpresas y una muy cuidada presentación.

Su especialidad en pescado es el bacalao y en carnes, lo que más trabajan es la ternera.

El pescado, de temporada, que sea del Cantábrico y siempre fresco, adaptándose lógicamente a lo que haya en cada momento.

En cuanto a sidra, **Gobernador** y **Ramos del Valle**, la D.O de **Sidra Fran**, palos que han elegido en función de la demanda de sus clientes, perfectamente escanciada por sus echadores, o servida en la mesa con escanciador automático, a libre elección.

La sidra que llega a Mateo@stur pasa por un periodo de reposo en el almacén, de entre diez y quince días antes de ser servida, y su temperatura se cuida mucho tanto durante este periodo como después, al servirla en la sidrería “así procuramos que esté en las mejores condiciones, la dejamos reposar para que no esté machacada ni batida”. Perfecto.

El cuadro lo completa una plantilla de la que Iván se siente orgulloso “Son profesionales, con experiencia, saben tanto de la sidra y del concepto de sidrería como si fueran nativos”, algo que no se puede dudar una vez que los has visto en acción.



Kedwin Romero y l'otru camareru del equipu.



John Paul del Pino, encargáu de Mateoastur.



DESTACAOS

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

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

UFIERTES DE TRABAYU

CAMARERA se necesita para bar tapas. En Gascona. Que sepa echar sidra. Tel. 628077714

CAMARERA se necesita para sidrería en El Berrón, que sepa echar sidra. Preferible que viva en la zona. Tel. 661063366

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

CAMARERO/A se necesita para sidrería que sepa echar sidra y también para hacer pinchos. Para Blimea. Email: tinijardinillo@hotmail.com

DEMANDES DE TRABAYU

CAMARERA. Chica. 39 años. Busca trabajo de camarera para fines de semana. Echar sidra, barra y mesas. Con experiencia. Xixón. Tel. 664871472. Email: sussigari-ta@hotmail.com

CAMARERA. Chico de 22 años, busca trabajo en Xixón. Sabiendo escanciar sidra. Experiencia. Tel. 697942005

CAMARERO. Echador de sidra profesional, se ofrece para servicios de extra, fines de semana, días sueltos, contactar con 984297305. 629942650 Adrian Tel. 659375681

CAMARERO de 29 años, formal, serio, con experiencia

demostrable, escanciador de sidra. Busco trabajo a jornada completa o media. Uviéu. A partir del 15 de septiembre. Andrés, Tel. 658477382. Email: chicho_guapo26@yahoo.com

CAMARERO sabiendo escanciar sidra. Se ofrece joven, jornada completa o fines de semana. Tel. 671309380

CAMARERO se ofrece para fines de semana en Xixón y cercanías. Sabiendo barra, comedor y echar sidra. Disponibilidad total. Coche propio. Tel. 625950803

CAMARERO. Chico responsable y serio, con experiencia demostrable en barra, bandeja, comedor y escanciando sidra, se ofrece para trabajar. Dispongo de coche propio. Tel. 679408009

CAMARERO. Chico serio y responsable, con estudios demostrables en escuela de hostelería, se ofrece para trabajar. Sabiendo escanciar sidra. Tel. 664115363

HOSTELERÍA. Chico se 28 años, busca trabajo. Se echar sidra. Incorporación inmediata. Soy muy trabajador y responsable. Tel. 633751589. Email: gallegobarre2@hotmail.com.

DELLOS

DEPÓSITO de acero inox. 250 litros. Perfecto estado. Utilizado hasta ahora para hacer sidra. 300 €. Tel. 608337301

BARRICA de roble, para sidra. Seminueva. 360 litros. Precio 120 €. Tel. 985731155.

BARRILES de acero inox. Vendo 3. Con grifo. 50 litros. Para sidra dulce o vino. Muy buen estado. Tel. 652803957

BIDÓN de acero inox. Espe-

cial sidra dulce. Sin estrenar. 100 litros. Tel. 627207348

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

BOTELLAS de sidra en cajas de plástico. A 5 €/caja. Dispongo de 20 cajas. Tel. 619428011

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

BOTELLAS de sidra, en cajas de plástico. Vendo a 8 €. Tel. 985330627

BOTELLAS de sidra. A 0,30 €/unidad. Tel. 985143226

BOTELLAS de sidra. Se venden a 0,25 €. Villaviciosa. Tel. 669271170

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

BOTELLAS de sidra. Vacías y limpias. Vendo a 0,20 €/udad. Tel. 985731155

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

CAJAS (70) de plástico de sidra. Con botellas incluidas. 9 € unidad. Tel. 669652207

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 de sidra de madera de 500 litros. Vendo. Tiene husillo manual mediante tornillo sinfín. Regalo 2 barricas de madera de 200 litros cada una y molinillo eléctrico casero para picar la manzana. 450 € negociables. Tel. 676324906 Email: mcar-mensastre@gmail.com

LLAGAR de sidra, lleva unos 30 sacos de manzana. Tel. 648788288

MANZANAS de sidra, compro, recogida o sin recoger. Tel. 671758668

AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA.
Ciriñeu. T. 985 94 46

AVILÉS

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

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

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

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

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

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

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

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

MESÓN LA COSECHA.
Dr. Marañoñ, 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 · Llaranes
T. 98557209 --
Menús variados todos los días.

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

CASA GERMÁN (LAGAR 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.
Angel Tárano, 3.
T. 985 94 75 84.

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

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

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

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

SIDRERÍA VEGA R EDONDA
Ríu 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.

REST. SIDRERÍA NORDESTE
Valdés Pumarino 16. Candás
T. 984 3915 97

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 Buylla 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 DETONY
Rafael Alberti 1
Arnao
T. 985532307
Especialidad en peixe y mariscu

COLUNGA

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

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

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

HOTEL PALACIO DE LIBARDÓN.
Club de Casonas asturianas.
T. 985 85 40 25. T. 985 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 N°3 Les Vegues
T. 687915969
Sidra Vda. Angelón

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

CUAÑA

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



GOZÓN**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

SIDRERÍA LA TRAINERA

Ramón y Cajal 4 - 33400 Lluanco
T. 985 88 15 95

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

BAR SIDRERÍA EL BIGARAL

Playa San Pedro. Antromero.
Gozón
T. 985 883 727

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.
Llugo Llanera. T. 985 77 09 83.
Sidra Trabanco, Fanjul
y Vda. de Corsino.

SIDRERÍA BULNES.

Fondín, 8. Posada.
T. 985 77 20 17.

SIDRERÍA EL ESPANTAYU

Martínez Vigil 1. Llugones
Trabanco, Cortina, Llancez,
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 Selecccion

Lada**SIDRERÍA CASA ADELA.**

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

Ciañu**SIDRERÍA CASA JORGE.**

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

SIDRERÍA EL FORNO DE PACO.

Jaime Alberti 41.
T. 646 26 56 85.
Vallina, JR, Cubera

LLAVIANA**SIDRERÍA LA CAMPURRA.**

Puerto Payares, 29. La Pola
T. 985 61 12 76.
J. Tomás.

MESÓN LA MINA.

Libertad 15
T. 985 600 032

SIDRERÍA LA FONTANA.

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

SIDRERÍA EL GUAJE

Riu Cares, 31 . La Pola
T. 985 610 777

CASA TINO.

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

BAR EL MERCÁU

Prau La Hueria
La Pola
T. 627 415 341

SIDRERÍA CASA CHOLO

Pza La Pontona 5
T. 985 602 286
La Pola
Viuda de Angelón, Prau Monga,
Orizón

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.

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

SIDRERÍA ASGAYA.

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

SIDRERÍA LA XAGOSA.

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

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

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

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

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

MORCÍN

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

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

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

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. 985718043.
 Sidra Vda. de Angelón.

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

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

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

SIDRERÍA PLAZA.
 Plaza Manuel Uriá 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

NAVIA

SIDRERÍA CANTÁBRICO.
 Mariano Luiña 12.
 T. 985 473 458
LA MAGAYA. SID. RESTAURANTE
 Regueral 9.
 T. 985 630 433

LA VILLA. SIDRERÍA
 Campoamor 4.
 T. 985 62 48 84

NOREÑA

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

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
 Poligono 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'Infiestu. Piloña

SIDRERÍA OSCAR
 León y Escosura 5
 L'Infiestu
 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 Peñallán s/n
 T. 670 433 412

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

PROAZA

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

CONFITERÍA REY SILO
 Carmen Miranda, 15

QUIRÓS

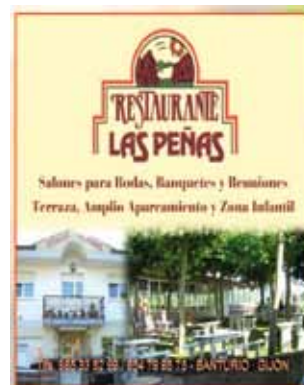
SIDRERÍA PARRILLA LAS UBIÑAS
 Ctra Xeneral. Bárzana
 T. 985 76 84 89

SIDRERÍA CASA JUANÍN
 Las Agüeras 11
 T. 985 768 037

RIBESEYA

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

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



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

SIDRERÍA 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
6364711159

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 - Sotrongio
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
Sotrongio
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 Collatras 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

EL RINCONÍN DE LES CAMPES.

Les campos 18
www.rinconindelescamps.com

SIDRERÍA LES CAMPES.

Plaza Les Campes, 7.
T. 985 723 006.

SIDRERÍA PACO.

La Isla, 5. T. 985 723 164.
Sidra Foncueva, JR
y Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL POLESU.

Facundo Cabeza, 8.
T. 985 720 054. T. 985 720 954.

SIDRERÍA EL PEDREGAL.

Párroco Fernández Pedrera, 15 bajo.
T. 985 72 25 81.
Sidra Vda de Angelón.

MESÓN PEÑAMAYOR.

Torreveja 16
T. 985 726 401

BAR LOS CORROS.

Corros 152 bis.
T. 672 026 590

SIDRERÍA LOS ROBLES.

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. Felechiches
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. 985210341.

SIDRERÍA LA PUMARADA.

Gascona, 6. T. 985200279.
Sidra Menéndez y Trabanco.

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.

Gascona, 1. T. 985203411.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA VILLAVICIOSA.

Gascona, 7. T. 985204412.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL DUERNU

Francisco Bancas Cándano 2
T. 659 27 67 81
Trabanco, Cortina, Menendez.

SIDRERÍA EL CACHOPITO.

Gascona, 4. T. 985 21 82 34.
La Nozala.

EL RINCÓN DE GASCONA.

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

SIDRERÍA ASTURIES.

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

**SIDRERÍA EL MATEIN DEL
PARAGUAS.**

Pza. del Paraguas. T. 985 20 07 09.
Vda. de Angelón.

SIDRERÍA EL MAYU.

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

Sidrería EL VALLE.

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

SIDRERÍA EL OVETENSE.

San Juan, 6.
T. 985220840. T. 985 22 02 07.
Vda. Palacios, Contruerras,
Frutos, Vallina, Villanueva,
Nozala.

SIDRERÍA MARCELINO.

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

SIDRERÍA LOS LAGOS.

Pza. Carbayón, 3. T. 985 2006 97.
Cortina.

SIDRERÍA MIGUEL.

Manuel Cueto Guisasola, 2.
T. 985 24 46 24.
L'Argayón. Arbesú.

SIDRERÍA LA ZAPICA.

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.

Victor Chavarri, 3.
T. 985225959.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL TAYUELU.

Argañosa, 9. T. 985231815.
rotando 15 palos de sidra.

REST. SIDRERÍA LUIS.

Campu Los Patos 3
T. 984 28 57 37.

SIDRERÍA EL FARTUQUÍN.

Carpio, 19 y Oscura, 20.
T. 985229971.
Sidra Menéndez.

REDE DE BIBLIOTEQUES DEL «PRINCIPADO»

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

LA QUINTA, SID. RESTAURANTE

Puertu Tarna 11
Tfnu 985 285 127 - 620 857 799,
www.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, Llaneza D.O.

SIDRERÍA EL DORADO

González Besada 11
T. 985 083 269.
Juanín

SIDRERÍA LA CATA DEL MILÁN

Emilio Alarcos Llorach, 4
T. 985 111 625
escalada, La Nozala, Cortina y
Orizon

SIDRERÍA REST. AZPIAZU

Javir Grossi, 2
Viuda de Palacio, Fran, Ramos del
Valle

SIDRERÍA CASA MUÑIZ

La Lila 16 baxu
T. 985 203 259 / 985 206 654

SIDRERÍA MATEO@STUR

Los Avellanos nº 2
Fran, Ramos del Valle, La Nozala,
Escalada

PARRILLA RÍO DE LA PLATA

Sabino Fernández Campo 9
T. 985 28 08 45

SIDRERÍA AARON

Rafael Altamira, 9
T. 984 088 331
L'Argayón

SIDRERÍA EL XUGU

Santu Mederu 27. Llatores
T. 692 16 49 16
Torres, Fanjul

BAR RESTAURANTE SOLARCO

Santu Mederu
Llatores
T. 985 630 015

SIDRERÍA ENTRERRÍOS

Llamaoscura -La Manxoya
T. 985 79 61 06

SIDRERÍA SANTAMARINA

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

SIDRERÍA ALBERTO.

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

SIDRERÍA EL FARTUQUÍN.

Carpio 19 y Oscura 20
T. 985 229 971

SIDRERÍA CASTIL.

Vázquez de Mella 68
T. 984 285 305

YANTAR DE CAMPOMANES

C/ Campomanes 24
T. 985 20 83 82

EL RAITÁN.

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

PARRILLA MONTEVIEJO.

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

SIDRERÍA EL PESO.

Vázquez de Mella Nº 74
T. 985 276 599

VALDÉS

SIDRERÍA EL PAREDANO.

Los Caleros 5
33700 L.luarca
T. 985 47 0321
L'Infanzón, JR, Trabanco,
Trabanco Selección, Escalada
D.O

VEIGADEO

CASA BARBEIRO.

Abres. T. 619 67 71 04.

VILLAVICIOSA

SIDRERÍA

LA FLOR DEL PUMAR.
Riaño, 22. T. 985 89 12 64.

SIDRERÍA EL BENDITU.

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

CASA MILAGROS.

Campomanes 1.
T. 985 89 02 21.

SIDRERÍA EL HORRU.

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

SIDRERÍA EL FURACU.

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

SIDRERÍA BEDRIÑANA.

Maliayo, 1. T. 985890132.

SIDRERÍA EL TONEL.

Álvarez Miranda, 13.
T. 985892359.

SIDRERÍA EL PORTAL.

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

SIDRERÍA EL GALEÓN.

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

SIDRA J. TOMAS.

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

SIDRA VIGÓN.

33316 Tornón. Onón.
T. 985891786.

SIDRERÍA LA CERONA

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

SIDRERÍA LA CAPILLA.

Manuel Cortina 11
T. 984 39 70 28.

TABERNA DEL MEDIO

Agua 16
Pinchos, tapes, vinos. Cachopo

SIDRERÍA EL ESCORIAL.

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

SIDRA EL GOBERNADOR.

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

SIDRA FRUTOS.

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

LLAGAR CASTAÑÓN.

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

SIDRERÍA EL CAÑU.

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

SIDRERÍA EL SECAÑU

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

SIDRERÍA LA TORRE

Alfonso Cabanilles 29
T. 985 891 367

SIDRERÍA LA BALLERA

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

RESTAURANTE EL MORENO

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

XIXÓN

SIDRERÍA EL SAÚCO.

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

EL LAVADERU.

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

SIDRERÍA HNOS. BLANCO.

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

RESTAURANTE CASA RAMÓN.

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

SIDRERÍA LA GALERNA.

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

BAR - REST. EL CRUCE.

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



SIDRA TRABANCO.

Llavandera, s/n. T. 985136969.

LLAGAR LA NOZALA.

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

SIDRA JR.

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

SIDRA CONTRUECES.

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

SIDRA ROCES.

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

SIDRA CANAL.

Llavandera - Llinares.
T. 985137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.

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

SIDRERÍA LAS PEÑAS.

Santurri. 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

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 CA SA 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.

Ríu Nalón, 10.
T. 984 39 65 14.
Rotando Palos

SIDRERÍA TINO EL ROXU.

Avd. de la Costa, 30. Xixón.
T. 985 14 09 91.
Piñera, Gobernador, Tomás,
Huerces, Cabueñes, Viuda de
Corsino, Frutos.

**SIDRERÍA COLAS
TRABANCO.**

Noreña, 1. T. 985 149 668.
Sidra Trabanco.

**CHIGRE ASTURIANO
CASA JUSTO.**

Hermanos Felgueroso, 50.
T. 985 38 63 57.
Sidra Zapatero, Trabanco y
Foncueva.

SIDRERÍA URÍA.

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

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 Guilhou, 20.
T. 985354639
L'Argayón.

SIDRERÍA CABRANES.

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

SIDRERÍA SIMANCAS.

Avda. Pablo Iglesias, 57.
T. 985369238.
Sidra Trabanco.

**RESTAURANTE SIDRERÍA
CASA FERINO.**

Ctra. Carbonera, s/n. Rocés.
T. 985 38 04 71.

SIDRERÍA SPORTING.

Avda. Pablo Iglesias, 78.
T. 985 364 631.

SIDRERÍA LA VERJA.

Avda. de la Costa, 97.
T. 985 37 30 19.
Castañón y Trabanco.

SIDRERÍA EL RESTALLU.

Decano Prendes Pando .
T. 985 35 00 48.
Sidra Peñón y Peñón selección.

SIDRERÍA LA GALANA.

Plaza Mayor.
T. 985 17 24 29.

SIDRASTUR/Grupo Astur de

Coleccionismo Sidrero
Ateneo Obrero La Calzada 2, 2º.
sidrastur@hotmail.com

**SIDRERÍA LA RUTA DE LA
PLATA.**

Avda. de la Constitución, 140.
T. 985 14 28 30.
Sidra Peñón.

SIDRERÍA EL CENTENARIO.

Plaza Mayor, 7.
T. 985 34 35 61.
Sidra Coro, Gelo, Castañón y Vallina.

SIDRERÍA EL PILU.

Avda. Gaspar García Laviana, 8.
T. 985 39 42 35.
Riestra - Val D'Ornón.

SIDRERÍA LLAGAR

CASA SEGUNDO.
Cabueñes.
T. 985 33 36 32.
Sidra Segundo.

LA VOLANTA.

Teodoro Cuesta, 1.
T. 985348819.
Canal, La Nozala,
Trabanco Selección, Fonciello.

PARRILLA CARCEDO

Velázquez 9
T. 984 194 858
Trabanco
www.parrillacarcedo.com

EL MALLU.

Pola de Sieru, 12. T. 985319410.
Menéndez.

EL OTRU MALLU.

Sanz Crespo, 15. T. 985359981.
Menéndez.

SIDRERÍA EL CHAFLÁN.

Manuel Llana / C. Becquer.
Sidra Riestra.

CASA JULIO.

Río Eo, 57. T. 985165280.
Cortina, Nozala, Villacubera.

SIDRERÍA VEN Y VEN.

Pza. Period. Arturo Arias, 2.
Cimavilla. T. 984 39 38 08.
Sidra Buznego.

HOTEL VILLADE XIXÓN.

San Juan de Vallés, 3.
T. 985 14 18 24.
Sidra Trabanco.

RESTAURANTE EL PLANETA.

Tránsito Les Ballenes, 4.
(Pto Deportivo). Cimavilla.
T. 985 35 00 56.
Sidra Vda. de Angelón.

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 CANDASU.

Sierra del Sueve, 14. Nueu Xixón.
T. 984 393 037.

SIDRERÍA LA MONTERA PICONA.

Saavedra, 3 y 5
T. 984 49 02 10
Menéndez, Val d'Ornón, Rocés

BOMBONERÍA GLORIA

Fernández Vallín 2. T. 985 172 661.
Obrador. Cirujeda 20 T. 985 391
139. Especialidad: Bombones de
manzana y pelayinos

REST. Sidrería EL LLAVIANU

Donoso Cortes 6. El Coto
T. 984 49 21 13.
www.Sidreriaellavianu.com

SIDRERÍA ZAPICO

Río Sella 7
Contrueces. T. 985 38 40 06.

SIDRERÍA NAVA

Plaza La Serena

SIDRERÍA EL RINCÓN DE TONI

L'Infiestu 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 nº 33 T. 985 33 60 80
parrillamuno@hotmail.es
La Golpeya y D.O. P. La flor de los
Navalones

EBANISTERIA MORO

Cabueñes - Xixón
Tfno 985 13 35 46

RESTAURANTE RIBER SIDRERÍA

Menendez Pelayo, nº 9
T. 985 33 77 98
Sidra Peñón

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

ARRIENDES DE COLLABORAORES Y SOSCRITORES, CONSEYERÍES DEL «PRINCIPADO» Y CANTABRIA, CLÚS GASTRONÓMICOS, BIBLIOTEQUES 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, PARRÉS, PEÑAMELLERA ALTA, PEÑAMELLERA BAXA, PENAGOS, PESAGUERU, PEZÓS, PIÉLAGOS, PILOÑA, PONGA, POTES, PRAVIA, PRUAZA, PUENTE VIESGO, RIONANSA, QUIRÓS, LES REGUERES, REOCÍN, RIBADEVA, RIBESEYA, RIBERA, RIOSA, RUENTE, SALAS, SAMARTÍN D'OZCOS, SAMARTÍN DEL REI AURELIU, SAN VICENTE LA BARQUERA, SANTISO D'ABRES, SANTAYA D'OZCOS, SANTILLANA DEL MAR, SANTIURDE, SANTU ADRIANU, SARIEGU, SARU, SELAYA, SIERU, SOBRESCOBIU, 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,

MESÓN SIDRERÍA LA CABAÑA.
Cirujeda 18
T. 985 38 38 73
Menéndez

PARRILLA SIDRERÍA LA XUANINA
Avda. Pablo Iglesias, 21
T. 985 33 23 23
Sidra Trabanco, Trabanco d'Escoyeta,
Canal y D.O. P. El Santu

SIDRERÍA VALENTÍN
Av. Rufo Rendueles, 3
T. 985 33 63 88
Sidra Peñon y Peñon d'Escoyeta

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

REST.SIDRERÍA RIO ASTUR.
Rú 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 llesia. Granda d'Arriba
T. 985 13 60 46
Menéndez

SIDRERÍA BALMES
Balmes 5
T. 985373047
Castañón, Val d' Boides y
Trabanco Selección

SIDRERÍA CARRETERA CARBONERA
Catra Carbonera 50
T. 984 29 85 76
Canal

SIDRERÍA CELORIO
Domingo Juliana 6
T. 985 31 64 79
Menús diarios
Sidra Trabanco, Trabanco d'Escoyeta y Menéndez

COFAN
Av. de la Costa 53 Baxu
T. 985361310
Jardinería, maquinaria,
agrícola, forestal.

SIDRERÍA REST. EL MARINÁN
Casimiro Velasco 11.
T. 985 35 00 53

EL MALLU DEL INFANZÓN
Sidrería Merendero.
Ctra Pión, AS 331, 276
Altu l'Infanzón.
T. 985 13 50 30



ANDALUCÍA

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

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

RESTAURANES

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

SIDRERÍES

A CORUÑA: LOS MOLINOS. ALICANTE: NARCEA

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

La Sidra
 12 REVISTES AL AÑO (35 euros)

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

www.lasidra.net

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

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

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

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

Alcordies colu dimpuestu na Llei 15/1999 de Protección de Datos, comunicámoste que tienes drechu a conocer, cancelar o reutilizar la información que te concierne recoyta nos nrosos ficheros. Si nun quies recibir comunicaciones o quies camudar o amular los tos datos, rogámoste que mos lo indiques per escritu a: Ensame Sidreru, Ap. 4152 - 33200 Xixón, Asturias

SIDRAS CON

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SIDRAS NATURALES

VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ



VALLE,
BALLINA Y
FERNÁNDEZ

ZYTHOS

LAGAR
HERMINIO

VALLEDIOS



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 FERNANDEZ

POMA AUREA



SIDRA
TRABANCO

POMARINA



VALLE, BALLINA
Y FERNANDEZ

EMILIO MARTÍNEZ



MARTÍNEZ
SOPENA
HERMANOS



Sidra
de Asturias
WWW.SIDRADEASTURIAS.ES



¡NO TE LAS PIERDAS!
WWW.INVESTIGANDOELORIGEN.ES

SIDRA NATURAL

Trabanco

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

COSECHA PROPIA

100% NUESTRA