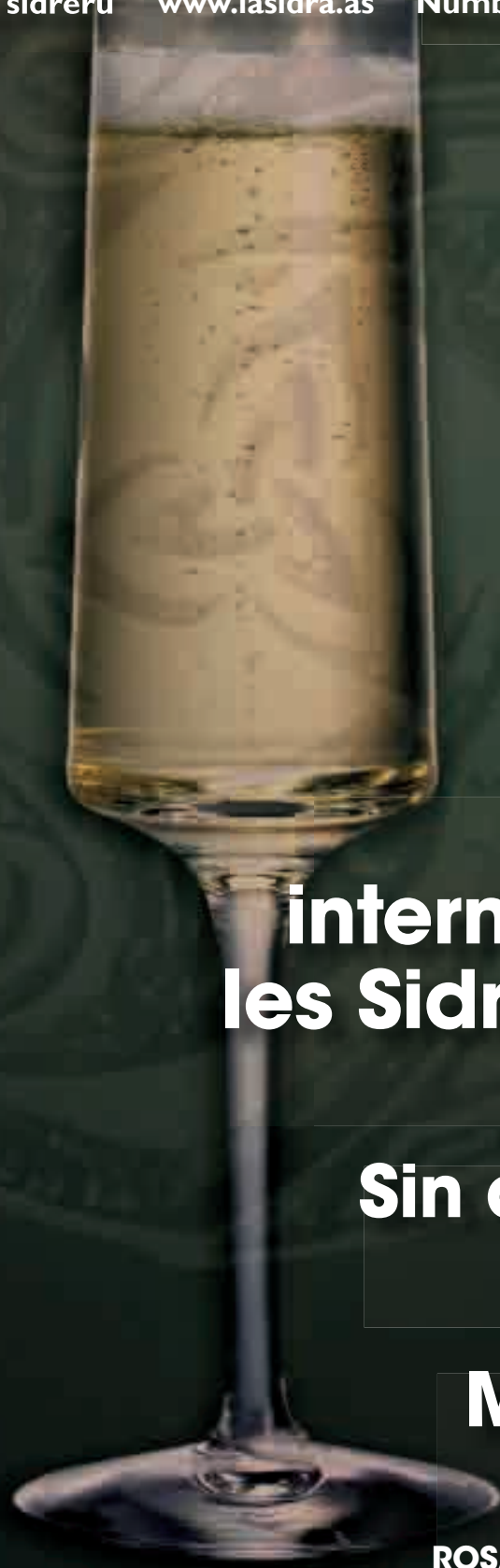


LA SIDRA

Espublización del ensame sidreru www.lasidra.as Número 106 - Ochobre 2012 3€



II Salón internacional de les Sidres de Gala

26 Y 27 D'OCHOBRE

**Sin agua no hay
manzana**

**MUYERES DEL
LLAGAR**

ROSA CIFUENTES. SIDRA CRESPO

Xixón de sidra

SIDRAS CON

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SIDRAS DE ESCANCIAR

NOVALÍN



SIDRA ORIZÓN

PRAU MONGA



SIDRA ANGELÓN

RAMOS DEL VALLE



SIDRA FRAN

VAL D'ORNÓN



SIDRA
MENÉNDEZ

VAL DE BODES



LLAGAR
CASTAÑÓN

EL SANTU



SIDRA CANAL

ESCALADA



ASTURVISA

VALLE DE PEÓN



SIDRA
VALLINA

LLOSA SERANTES



M^a CARMEN
TRABANCO CAMÍN

MOLÍN DEL MEDIO



JOSÉ TOMÁS
MEANA

¿CÓMO RECONOCER LA ÚNICA SIDRA 100% ASTURIANA?

LLANEZA



LLANEZA
MARTÍNEZ

SOPENA



MARTÍNEZ
SOPENA HNOS.

EL CARRASCU



SIDRA ACEBAL

SOLAYA



SIDRA QUELO

VILLACUBERA



SIDRA CORTINA
CORO

ZYTHUS



LAGAR
HERMINIO

ZAPICA



SIDRA
BUZNEGO

PRADO Y PEDREGAL



LAGAR
LA MORENA



Sidra
de Asturias
WWW.SIDRADEASTURIAS.ES

WWW.INVESTIGANDOELORIGEN.ES





II SALÓN INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA 8

TASTIA ABIERTA.
AVANT GARDE
SEPARTÁU INTERNACIONAL

XIXÓN DE SIDRA 18

UNA INICIATIVA QUE CONVENCE

CIMAVILLA.EL BARRIO ALTO SE BAÑA EN SIDRA 28

SIN AGUA NO HAY MANZANA 30

¿QUÉ DICEN LOS LLAGAREROS?
AACOMASI
SERIDA

MUYERES DEL LLAGAR 38

ROSA CIFUENTES. SIDRA CRESPO

ENCAMIENTOS 40

SIDRA ECOLÓGICA 42

LA SIDRA MÁS VERDE

VI CONCURSU SEMEYES LA SIDRA 46

APADRINANDO PUMARES 48

AXENDA SIDRERA 52

ACTUALIDÁ 54

COLLEICIÓN D'ETIQUETES 64

AGOSPIOS 66

AIRES DEL ARAMO

PRODUCTU ASTURIANU DEL MES 68

HELADOS ALVARÍN

DE CHIGRE A CHIGRE 70

SOBIGAÑU
EL GORRINO ROXU



ELECCIÓN NATURAL
www.sidrajr.es



LA SIDRA

Ochobre **2012**

Númeru **106**

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:

Nora Buelga
(norina@gmail.com)



Redaición

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

Direutor Creativu de Publicidá

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

Semeyes

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

Otros collaboraores

Abel Martínez González, Alberto
del Pozo, Germán Busque, Inaci
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.*






AVDA DE ROCES, 930
CUNTO A LEROY MERLIN
TELÉFONO 94 398 347
33211 GIRON



1er premio en la feria de la tapa 2011
2do premio en la feria de la tapa 2012
Finalista en el campeonato de España de tapas 2012



Avenida de Rocas, 930
Gijón Tel. 984 39 28 54



II Salón Internacional de les Sidres de Gala



Cena Gala Viernes 26. **50 €**

Tastia Abierta Sábado 27

Por **5 €** tienes la oportunidad de probar
la sidre de más d'una docena países.
Horariu: 11 a 15 y de 17 a 21 hores

Información: info lasidra@gmail.com
T. 652 594 983

26 y 27
Ochobre
nH Avant Garde
Aixón - Asturias

www.sidresgala.com/ www.lasidra.es

Sofita

Entama



Turismo

Gijón



II Salón Internacional de les Sidres de Gala

Vuelve a Xixón el mejor escaparate de la sidra asturiana "de copa", que en esta ocasión viene acompañada de sidra de varios países.

Los días 26 y 27 de octubre el Avant Garde se convertirá en el centro sidrero de Europa.





Nel Sal3n participar3n toles sidres que nun son d'echar n'alto.

Uno de los objetivos fundamentales de LA SIDRA es difundir y defender la sidra y su cultura, que es mucho m3s que la existencia de una bebida elaborada a partir del zumo de manzana fermentado.

La realidad sidrera asturiana va mucho m3s all3 incluso de esta querid3sima cultura sidrera nuestra de los chigres y romer3as, tiene m3s tradici3n y profundidad que el precioso arte de echar sidra y una variedad a3n m3s amplia que la que se podr3a deducir de los m3s de cien palos de sidra natural que podemos encontrar en el mercado.

Adem3s, y aunque a los asturianos muchas veces nos resulte raro (la sidra, asturiana ¿de d3nde si no?) Existen en el mundo much3simos lugares donde se consume tradicionalmente sidra, entendida 3sta como bebida de manzana fermentada. B3sicamente, donde hay manzanas, se hace sidra. As3 que podemos encontrar sidra normanda, checa, eslovaca, irlandesa, bretona, alemana, galesa, polaca o incluso portuguesa, aunque en muchos casos estas bebidas difieran notablemente del concepto de sidra que nosotros, los asturianos, tenemos.

Todo esto se recoge en el Sal3n Internacional de las Sidras de Gala, un marco en el que ofrecemos a vuestra valoraci3n y disfrute "las otras sidras", las que no echamos en alto, tan asturianas como la que m3s y cuya excelente calidad no siempre es suficientemente conocida y reconocida por los asturian@s, al mis-





La sidre esplumoso, una de les protagonistas del Saló.

mo tiempo que damos la oportunidad de compararla con sidra procedente de otros países.

Antes de continuar presentando el Saló, parece conveniente hacer un breve y rápido repaso a los tipos de sidra a los que nos estamos refiriendo y que encontraremos en este evento, llamadas “de Gala” porque, al no necesitar ser echadas desde alto, son las que acostumbran utilizarse en brindis y celebraciones especiales, generalmente servidas en copa.

Para empezar, a la entrada nos recibirá un culín de sidra J.R. , como homenaje a nuestra sidra más conocida y consumida, la tradicional, que no necesita de ningún tipo de presentación.

Ya dentro del Saló encontraremos, por ejemplo, la **sidra de mesa**, también conocida como de nueva expresión o de *aguya*. La principal peculiaridad de esta sidra es el hecho de estar filtrada antes de su embotellado, por lo que no encontraremos en su fondo la “madre” o posos que estamos acostumbrados a ver en la sidra. Gracias a este filtrado, no necesita ser servida de ningún modo especial, pudiendo echarse directamente en copa o vaso.

Su aspecto es generalmente amarillo alimonado, con tonos verdes y dorados. Se puede apreciar en ella micro burbujas, en algunos casos apenas perceptibles; es limpia y brillante y su sabor y aroma es bastante similar al de la sidra normal, con notas frutales, y florales, fresco y ligero, con un toque de sabor ácido y amargo.

De este tipo de sidra, bastante nueva en el mercado,

Sidra de mesa, brut, de xelu, achampanada, aguardiente de sidra... haremos un repaso a todas las posibilidades.

la de El Gaitero, la primera en comercializarse, se lanzó en el 2.003 y que trata de facilitar el consumo de sidra en lugares donde no se pueda escanciar, hay actualmente ocho marcas, de las cuales cuatro cuentan con el reconocimiento de la D.O.P. Debe servirse fría (6 a 8 grados) y es el sustituto ideal del vino blanco, siendo idónea para acompañar con aperitivos, mariscos y pescados.

Más conocida es sin duda la **sidra espumosa** o “achampanada”, cuya diferencia con las anteriores es evidente, al ser una bebida gaseosa.

El gas que encontramos en este tipo de sidra es de origen endógeno, proveniente de la fermentación de la sidra. Dentro de ésta, existen dos métodos de elaboración diferenciados: fermentación en botella, la más tradicional dentro de este tipo, que sigue un proceso artesanal y requiere una dedicación mayor que cualquier otra y fermentación en depósito, cuyo proceso es conocido como método granVbas.

En algunas de estas sidras espumosas encontraremos el distintivo “brut”, con el que se hace referencia a la ausencia de azúcares añadidos a la sidra.



Cóctel de sidre presentáu por Serxu Solares l'añu pasáu.

Organolépticamente, estas sidras difieren notablemente unas de otras, variando muchísimo tanto en color como en sabor, tendiéndose cada vez más a la sidra seca, aunque podemos encontrar aún muchas de un dulzor notable.

En las que son de tipo brut destaca su color pálido amarillento con destellos dorados, su burbuja fina y constante de lenta evolución que forma marcada corona y su aroma, de carácter frutal en armonía con notas tostadas que sugieren madera con ligera acidez y un matiz fresco que perdura en la boca.

En general, las denominadas sidras achampanadas, o espumosas deben servirse frías, entre 7 y 10 grados, y, al igual que las de nueva expresión o de mesa, se disfrutan en copa.

Ya en el apartado de destilados nos encontramos con el aguardiente de sidra, "el alma de la sidra", como les gusta definirlo a sus productores. Este es un producto de elaboración lenta y artesanal, en el que las antiguas alquitaras y alambiques continúan haciendo su trabajo para que llegue a nosotros un aguardiente que, pese a su alta graduación (alrededor de los 40 grados) mantiene nítidamente el aroma y el sabor de la manzana.

A diferencia de otros aguardientes, no se trata de un subproducto de otra bebida ya que se destila a partir de sidra de primera calidad.

Un mínimo de cuatro años son necesarios para su envejecimiento, aunque son habituales las botellas de 10 ó 12 años, pudiendo encontrarse aguardientes envejecidos hasta 40 años.

Podemos probar también licores y cremas de sidra y de sidra dulce, de excelente calidad, aunque éstos son menos tradicionales y tienen una personalidad menos marcada que el aguardiente de sidra.

La última novedad dentro del abanico de posibilidades sidreras es la sidra de hielo, un producto exquisito cuyo elevado precio viene justificado por su calidad y por lo complicado de su proceso de elaboración, a partir de la fermentación de sidra previamente congelada a la que se le ha quitado la mayor parte del agua. Un producto delicatessen, de sabor intenso y persistente, que es necesario probar para poder imaginarse y que también encontraremos en el II Salón Internacional de les Sidres de Gala.



CRTRA. OVIEDO-GIJÓN AS.-18KM. 20.800-33392
PORCEYO - GIJÓN
985 307 132

Tastia abierta

Toda la sidra a tu alcance



Exposición de sidre na Cena de Gala 2.011

El día 27 el Avant Garde se convertirá en el mayor escaparate sidrero asturiano de los celebrados hasta el momento, ya que en él encontraremos la sidra asturiana en todas sus variedades, acompañada por la de más de una docena de llagares de otros países.

Sí, no nos confundimos, habrá sidra de todos los tipos. A la entrada, en la terraza del hotel nH Avant Garde, nos recibirá un culín de sidra, bien echado, como homenaje a nuestra sidra más tradicional, ya que este Salón no trata de ponderar la sidra de copa por encima de ésta, sino de dar a conocer todas las variedades sidreras que existen en el momento.

Ya dentro, podremos degustar todas las marcas de sidra participantes, ordenadas por llagares y por países.

Así, por los cinco euros de la entrada, podremos degustar nuestra sidra brut, achampanada, de mesa o de hielo, productos de enorme calidad que en demasiadas ocasiones no son suficientemente conocidas por el público asturiano. Una vez probadas, tendremos la ocasión de llevarlas a casa para alguna ocasión especial, ya que los llagares presentes en la muestra pondrán a la venta sus botellas y packs,

Y si lo que nos apetece es probar algo realmente



Dalgunes de les sidres del añu pasáu.

“nuevo” (para nosotros, se entiende) nada mejor que acercarnos a la sección de sidra internacional y probar, por ejemplo, una copa de sidra italiana, normanda o irlandesa, para hacernos una idea de lo que nos encontraremos cuando, viajando por el mundo, pidamos sidra.

A lo largo de la jornada se desarrollarán catas guiadas en directo en las que podrá participar todo aquel que así lo desee, entre las que destaca por su interés la mesa redonda sobre la sidra de hielo en la que contaremos con la presencia de los representantes de los tres llugares productores en Asturias.

Esta muestra está especialmente pensada para que los profesionales de la hostelería conozcan los productos que tienen a su alcance y los tengan en cuenta cara a las próximas celebraciones.

SIDRA DE HIELO
PANIZALES

Sidra
PANIZALES
Natural

ESPIÑEDO, 13 33618 MIERES TEL: 98546 78 15

ROMPIENDO BARRERAS
CREANDO ESPERANZA
SIN COMPLEJOS

Avant Garde

UN ESCENARIO DE LUJO PARA SIDRA DE LUJO



El Comedor del Avant Garde destaca por su amplitud y luminosidad.

El lugar elegido este año para el II Salón Internacional de les Sidres de Gala destaca por su elegancia y por su alto nivel gastronómico. A un paso del paseo marítimo y regentado por el prestigioso chef Javier Loya -cuya labor ha sido reconocida ya con una estrella Michelin- el Avant Garde es un escenario perfecto para nuestra sidra.

Buscábamos para esta celebración un ambiente elegante, que transmitiera claramente el concepto de que la sidra asturiana es apta para los eventos más distinguidos tanto como para una celebración popular, reflejando que puede ser el sustituto perfecto del champagne, el vino blanco, el cava, el brandy o los

vinos de hielo.

Este lugar lo encontramos en el Hotel nH, en cuyo restaurante, el Avant Garde, con su terraza techada y su elegante decoración minimalista, ofrece un espacio lleno de luz, ideal para mostrar en todo su esplendor estos tipos de sidra.



Comedor del Avant Garde, onde se celebrará la Cena de Gala.

Javier Loya, que dirige su cocina con la colaboración de un selecto grupo de profesionales, es quien marca la línea de su carta, basada en tapas, que más bien son miniplatos, contando además con tres interesantes menús degustación, Ejecutivo, Avant Garde y Festiva.

Sus propuestas gastronómicas, siempre exquisitamente presentadas y preparadas con los mejores ingredientes, destacan por su innovación, calidad y sobre todo por el acierto a la hora de combinar los sabores.

Ya habitualmente podemos encontrar en la carta del hotel nH varios tipos de sidra "de copa" y están pensando en añadir alguno más -a lo que les ayudará sin duda poder probar todas las presentes en el Salón-conscientes como son del amplio abanico de posibilidades que nuestra bebida ofrece y de su versatilidad a la hora de realizar con ella maridajes del más alto nivel.

Todo ello nos lo demostrarán sin duda el próximo viernes 26, durante la Cena de Gala que celebraremos en el marco del II Salón Internacional de les Sidres de Gala, donde tendremos la oportunidad de conocer no solo las propuestas gastronómicas de tan brillante chef, sino su maridaje con las mejores sidras de gala del mercado.

Recordad que es imprescindible confirmar la asistencia por adelantado, y en caso de duda podeis encontrar toda la información que necesitáis en nuestra página web, www.sidresgala.com.



Testu: Lluçia Fernández Marqués.
Semeyes: Hotel nH.

Color amarillo dorado con matices verdosos y reflejos brillantes. Ágil en copa, armónico en nariz, con aromas limpios y manzana madura. Muy frutal y con notas de hierba fresca y tonos melosos. Entrada suave en boca, muy fresca abriéndose al final. Acidez moderada y postgusto agradable y largo. Muy compensada y equilibrada.



Temperaduta de servicio recomendada: 10º - 12º

URRIELLU (D.O.P.)

VARIEDADES: TEOCUCA, BAXAO, PERICO Y JEGONA.

COLOR/VISTA: AMARILLO / PÁLIDO CON DESTELLOS DORADOS.

LIQPIO Y BRILLANTE DE BURBUJA FIRME Y CONSTANTE DE LENTA EVOLUCIÓN.

AROMAS: INTENSIDAD MEDIA, DESTACANDO LOS AROMAS DE CARÁCTER FRUTAL Y LOS DE SIDRA BASE.

BOCA: SECA, LIGERA, CHISPEANTE CON UNA EXCELENCIA CONJUNCIÓN ENTRE EL ALCOHOL Y LA ELEGANTE ACIDEZ, PRODUCIENDO UNA SENSACIÓN DE FRESCOR PERFECTAMENTE CONJUGADO CON SU CARÁCTER FRUTAL.



Rellación provisio y llagares particip separtáu internac

ALEMAÑA

NÖLL APFEL-SECCO, Kelterei Nöll GmbH .

NÖLL PREMIUM, Kelterei Nöll GmbH .WEIN AUS ÄPFELN. Apfel Wein Kontor.

Staanemer Gold. Jörg Stier

Stier Apfelwein. Jörg Stier

Hessen à la carte Schoppen. Jörg Stier

Epfeltranc. Jörg Stier

Apfelwein Klasisch. Nöll

Apfelwein Speierling. Nöll

Wein Aus Äpfel Streuobst 201

Frankfurter Äpfelwein - Der Klassiker. Possmann

Frau Ruacher. Possmann

BRETAÑA - Breizh

DAN 'ARMOR. Cidre Bouché Breton . Brut

Cidre Bouché Cuvée Kerisac Doux et Brut

Cidre bouché Kerisac Brut Traditionnel.

Poiré Kerisac

Cidre bouché Kerisac

La Cuvée Kerisac.

Cidre St. Charles. Brut.

Le Royal Guillevic.

Cidre Colpo. Brut, Doux, Demi-Sec.

Le P'tit Fausset.Brut.

Chouchenn Chamillard

Cidre Paul Coïc. Brut, Fermier, Demi sec et Doux



onal de sidres pantes nel cional

CHEQUIA

Mad apple

ESPAÑA

Pomar de Gredos

GALES - Cymru

WELSH MOUNTAIN CIDER: Flanders Cox

GWYNT Y DRAIG:, Llest Farm I

INGLATERRA

GWATKIN: Moohampton Farm

ROSIE'S: Dafarm DywyrchTY

GWYN: White House Farm

BROOME FARM: Broome Farm

HEADLESS MAN: Ross-on-Wye Cider

REAL HEREFORDSHIRE: Olivers Cider Perry

OLIVER'S TRADICIONAL CIDER: Olivers Cider Perry

OLIVER'S: Olivers Cider Perry

IRLANDA - Eire

TOBY'S. HANDCRAFTER CIDER: Toby's Cider

NORMANDÍA

BLAND Y FILS. CIDRE NORMAND BRUT: Bland y Fils

DUC DE COEUR. Cidre de Normandie. Brut.





C/ Alto Viella s/n
334 29 Siero - 985 26 39 44

Xixón de Sidra

UNA INICIATIVA QUE
CONVENCE



El consumo de sidre medró enforma demientres les Xornaes.

El otoño, en Xixón, sigue siendo tan verde como la primavera o el verano. Verde botella de sidra. Y si, por poco dinero, puedes recorrer Xixón de punta a punta probando sidra y probando sugerencias a cual más apetitosa, entonces estamos hablando de Xixón de Sidra.

Desde su presentación oficial, que tuvo lugar el cuatro de octubre, en el llagar del Pueblu d'Asturies, Xixón dedicó diez intensos días a celebrar la IV Edición de Xixón de Sidra.

Durante ese tiempo recorrieron las calles de la ciudad cientos de personas, Sidromapa en mano, probando combinaciones de cazuela y sidra de una esquina a



Lo más prestoso de Xixón de Sidre foi l'ambiente.

otra de la ciudad: una disculpa deliciosa para descubrir a buen precio los más sabrosos y sidreros rincones de Xixón.

Treinta y cuatro llagares para treinta y cuatro sidrerías y solo una sidra en cada chigre, acompañada siempre de la cazuela (en sus dos tamaños) original y específica de cada local, a los económicos precios de 2,90 € la botella con cazuelina y 3,90 € la botella y cazuelona.

El emparejamiento de las sidrerías con los llagares se realizó por sorteo entre las participantes, y las tapas fueron escogidas en cada sidrería tratando de ofrecer lo más apetitoso de su carta.

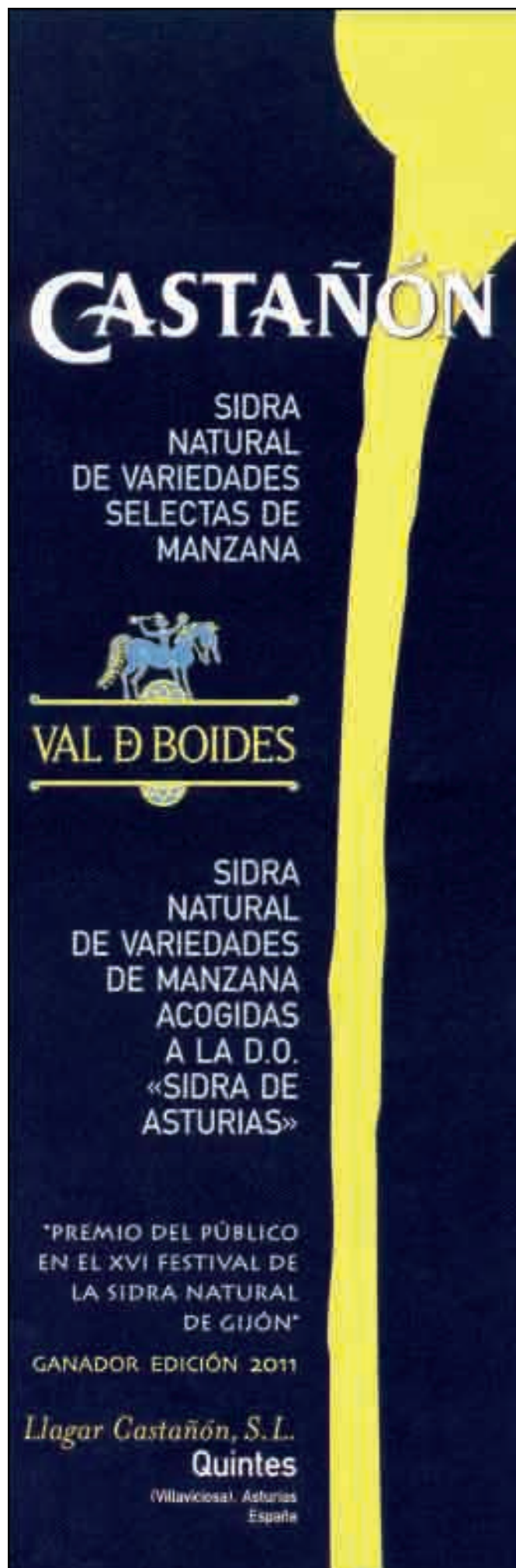
Los buenos precios, la buena sidra y los buenos platos no son lo único que atrae a los sidreros de toda Asturias a Xixón de Sidra: el ambiente, la animación que se crea por los chigres mientras duran las jornadas, es igual o más importante que las ofertas gastronómicas mismas.

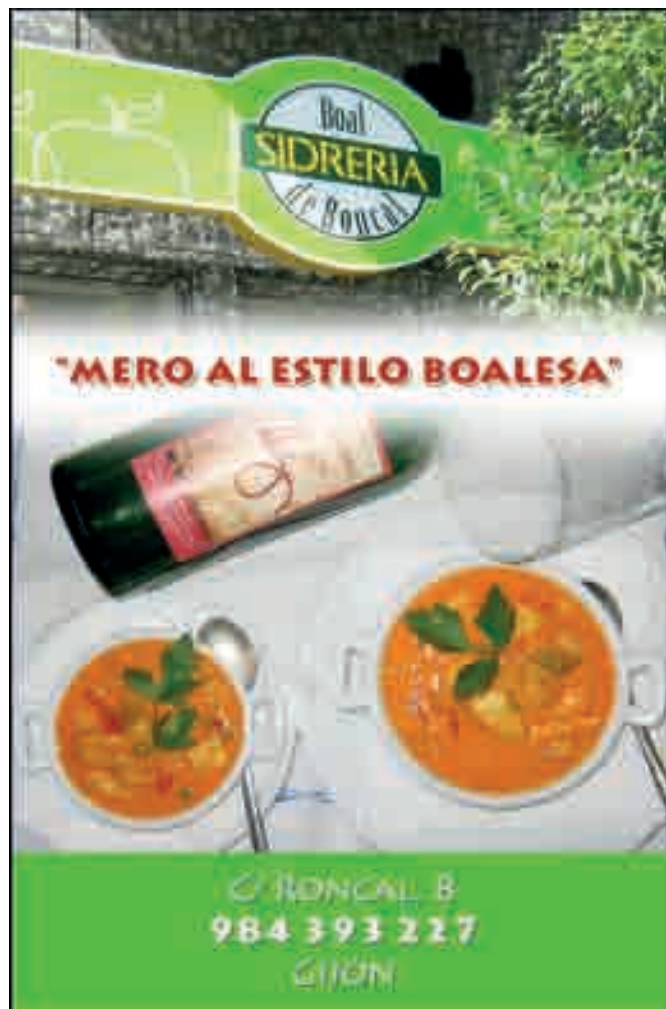
Para animarlo, además, varios coros (Amanecer, Cimadevilla, Costa Verde, Del coro al Caño y Jovelanos) pasaron durante estos días por las sidrerías participantes, cantando con los clientes los más tradicionales cancios de chigre, completando la fiesta.

Este año, para muchos, la afluencia de sidreros fue aún mayor, quizás como consecuencia de la campaña de difusión y promoción muy superior a la de las ediciones pasadas.



Testu: Llucía Fernández Marqués.
Semeyes: Fenicia.





“En mi vida eché tanta sidra”.

José Carlos. Sidrería Boal de Roncal (C/ Roncal 9)

José Carlos se muestra encantado con las jornadas; por su sidrería no cesan de llegar nuevos clientes a pedir la cazuelina es de mero al estilo boalesa con **Sidra Zapatero**. Ve esta edición más concurrida que el año anterior y aunque las ventas de comidas bajaron un poco, esto viene compensado por la sidra vendida. “Mucha gente come o cena con dos o tres tapas, y eso se nota”. Y no solo son sus clientes habituales sino que son muy numerosas las personas nuevas las que se pasan por el local, lo que siempre es bueno.



“La gente nos preguntaba mucho por el pulpín con patatines, por eso lo elegimos para las jornadas”.
Yolanda Coalla, Casa Fede (C/ Acacia, 5)

En Casa Fede las jornadas también han atraído clientela, sin que esto quite que los fieles se dejen caer para pedir una cazuelina de pulpo, que de ordinario solo prepara los jueves. Ante la insistencia por parte de algunos clientes, fue esta la elección para representar a Xixón de Sidra, -junto con **Sidra Castiello-** y la decisión no fue mala, ya que notan una mayor afluencia de público, sobre todo durante el fin de semana, en que personas de todas las edades se acercan hasta el local.



“Esto se mueve mucho, hay muchos clientes nuevos” Ernesto Álvarez, El Otru Mallu (C/ Sanz Crespo, 15)

Otro hostelero al que las jornadas favorecen –pese a tener una clientela fija desde hace años- es a Ernesto Álvarez, de El Otru Mallu, veterano participante y ganador en dos ocasiones –al mejor equipo sidrería-llagar y mejor escanciador- Este certamen tiene los ingredientes necesarios para animar la hostelería y sacarle un mayor rendimiento, aunque sea durante 10 días. Su cazuelina es de ternera a la sidra, una especialidad poco conocida y que está triunfando, regada con **Sidra Contrueces**.



“El año pasado fue mejor”. Miguel Ángel Concha Estrada, Parrilla Antonio (C/ Roncal 1)

Ni el pote de castañas ni la **Sidra La Morena** son suficientes para Miguel Ángel, propietario de la Parrilla Antonio, que ve cómo Xixón de Sidra tiene menos tirón que años anteriores. Los bebedores de sidra habituales de su local sí se han animado a unirse a las jornadas, pero no ha habido el mismo movimiento que el año anterior. En su opinión esto en parte es debido al tiempo que acompaña al evento; con estos días de calor veraniego, la gente prefiere comer en la calle, al aire, por lo que las jornadas benefician mucho más a aquellos locales que cuentan con terraza.

EL MALLU del INFANZON
SIDRERÍA - MERENDERO

“TERNERA A LA SIDRA”

C/TA. PEON, AS 331, 276 - ALTO DEL INFANZON
(DESDE LA PEON, CEMENTERIO DE DEVAL GIJÓN)
985 13 50 30

PARRILLA
ANTONIO I

“POTE DE CASTAÑAS”

C/ ROCAL, 1 BAJO
33208 GIJÓN - ASTURIAS
985 15 49 73



"FIDEUA DE CONGRIO Y GAMBAS"



PLAZA DE LA SERENA, 1
TELF. 985 38 04 47
 33208 - GIJÓN



"No hay que poner ni trabas ni inconvenientes". Pedro Pablo Cáncer, Sidrería Nava (Pza de la Serena, 1)

Con las jornadas ha visto duplicarse las ventas de sidra y ha perdido la cuenta de las cazuelinas vendidas. ¿Su secreto? no poner inconvenientes. La cocina de Nava está abierta hasta la una de la mañana, y su tapa de fideuá de congrio y langostinos puede ser degustada -con **Sidra Muñiz**- a cualquier hora y cualquier día de las jornadas, lo que ayuda a atraer a los clientes menos madrugadores y más trasnochadores. En su opinión, estas jornadas deberían realizarse más veces, puesto que todo son ventajas. "una cazuelina no me quita de vender un besugo que no iba a vender de todas formas."

EL LLAGAR DE

BEG ÑA

"MANOS DE GOCHU"



C/ SAN BERNARDO, 81 - GIJÓN (ASTURIAS)
TELF. 985 31 90 81
 TEL/FAX 985 17 62 43



"No tienen perres". Bagay Sidi. Llagar de Begoña (C/ San Bernardo 81)

Tampoco el Llagar de Begoña parece beneficiarse de Xixón de Sidra. Su propietario achaca a la crisis este desinterés por las jornadas, que hasta la fecha no ha atraído a demasiados clientes por su negocio. Aunque los clientes fijos se han animado a probar sus manos de cerdo acompañadas de la **Sidra Viuda de Angelón**, falta movimiento, se ve mucho más parado que en años anteriores, incluso durante los fines de semana. "Son los tiempos; no hay perres", sentencia Bagay Sidi, su propietario, y quizás no le falta razón, pese a los precios y a las tentadoras tapas.



**“Lo mejor es que mueve a los clientes de sitio”
Amador Uría. Sidrería Uría (C/P.Alfonso Camín 26)**

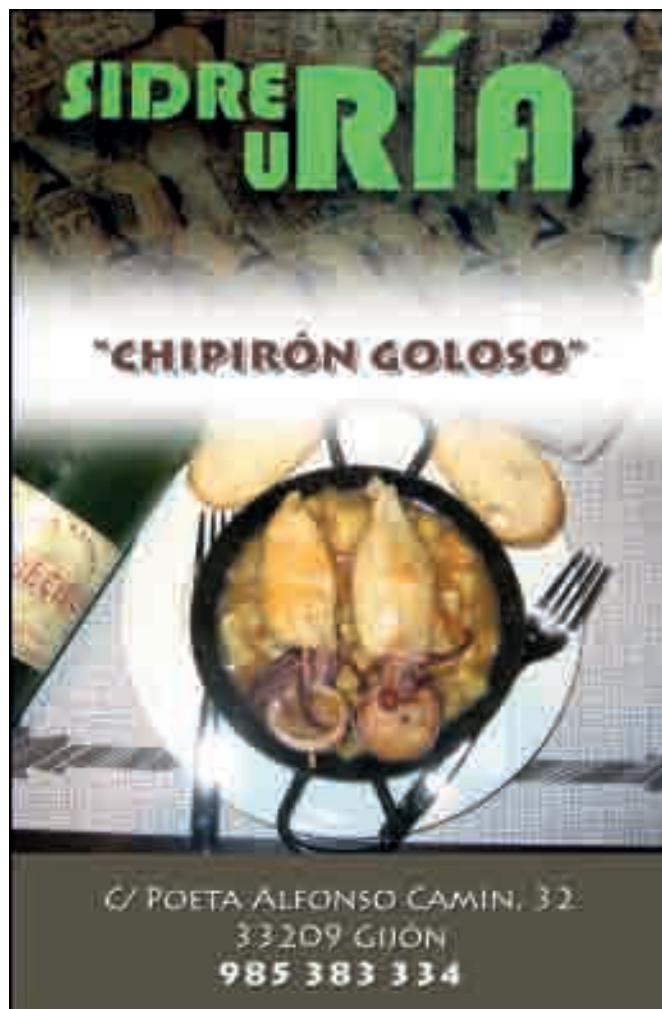
En su opinión, Xixón de Sidra no es muy rentable, pero es importante a un nivel publicitario, para generar movimiento de clientes. De hecho en lo que va de certamen ha notado mucho movimiento nuevo, que se acerca exclusivamente a probar su cazuelina de chipirón con piruleta de gamba, una de las más artísticas de Xixón de Sidra. Con la sidra considera que ha tenido mucha suerte al tocarle **Solleiro**, una sidra poco conocida y que está despertando mucha curiosidad. Otra valoración positiva recae sobre los premios, de los que el año pasado ganó el de “mejor barra de bar”.



“No aspiro a ganar un premio, lo importante es la gente nueva que se acerca” Sidrería Puente Romano (Marqués de Casa Valdés 21)

En su cazuela intentaron reflejar Asturias a través de sus productos: picadillo con setas y salsa al Cabrales, una opción que tuvo gran acogida, tanto entre los clientes habituales como entre los muchos que se acercaron gracias a Xixón de Sidra por el Puente Romano.

La sidra que les tocó, **Golpeya**, tiene la ventaja de ser “de la que gusta, entra bien, suavina... aunque no muy del gusto de los sidreros de toda la vida, se bebe muy bien”.





Casa Justo
(CHIGRE ASTURIANU)

"TIÑOSU AMARISCAU"



C/ HERMANOS FELGUEROSO, 50
985 38 63 57 - 985 15 22 44
33209 GIJÓN
SERVICIO DE COCINA PERMANENTE DEL 1 DE MAYO
HASTA EL 1 DE LA MADRUGADA. ABIERTO TODOS LOS DÍAS



Sidrería Tropical

"MEJILLONES A LA SIDRA"



C/ RUFO RENDUELES, 3
(FRENTE A ESCALERA 8)
985 132 768 - GIJÓN



Justo José Cuesta, de Casa Justo (Avenida Hermanos Felgueroso, 50 Xixón)

"Las jornadas se cierran con una valoración muy positiva"

Participante desde la primera edición, Casa Justo vio su establecimiento lleno durante todos los días, incluso por semana, cuando la gente no se anima tanto a salir. Quizá la combinación de **Sidra Fran** con su cazuelina de tiñosu con patates, o la solera del local, hicieron que este estuviese tan concurrido, tanto por los clientes de siempre como por muchos otros nuevos que no quisieron despedir Xixón de Sidra sin pasar por aquí..



"Los jóvenes se animan a venir los fines de semana"
Benjamín García. Sidrería Tropical (C/ Rufo García Rendueles, 3)

Benjamín García, propietario de la Sidrería Tropical es otro de los veteranos del cartel de Xixón de Sidra. No ve mucha diferencia respecto a afluencia entre este año y otros, y su balance en este momento es bueno. Tanto por semana como durante los fines de semana son muchos quienes se acercan a probar los mejillones a la sidra junto con **Sidra Panizales**, con la diferencia de que estos dos días su local rejuvenece: "durante los mismos la clientela es más joven, aprovechan el tiempo libre. Por semana el rango de edad sube, pero no nos quejamos. Nos está yendo bien"..



“Batimos Récord”, Jorge Morán Sidrería El Sauco (C/ Valencia 20)

Para Jorge Morán las jornadas tienen un balance más que positivo, con unas ventas que superaron sus expectativas.

Con más de 2.400 cazuelinas vendidas de sus huevos rellenos de bonito con patatas a la importancia y la sidra **J. Tomás**, la valoración de Xixón de sidra es muy favorable y espera que siga celebrándose en años futuros.



Testu: Arantxa Ortiz López.
Semeyes: Luis A. González Zazo.

Sidrería - Restaurante

EL SAUCO

desde 1977

"HUEVOS CON BONITO Y PATATAS A LA IMPORTANCIA"

C/ VALENCIA, 20 - 33120 GIJÓN
985 398 330
WWW.ELSAUCO.COM

Representaciones y Exclusivas

Fonseca

atendadelsidra.com

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

Marketing 100% Sidreru

Los toneles de sidra -cortesía del Llugar de Castiello- que comenzaron a aparecer por Xixón la semana antes de las jornadas de Xixón de Sidra fueron sin duda el reclamo más original, sidrero y efectivo de todos los utilizados en festivales y fiestas sidreras.

No dudamos de que cundirá el ejemplo y quién sabe si con el tiempo las vallas publicitarias xixonesas se verán sustituidas por toneles.

Toneles publicitarios, xentileza del Llugar de Castiello.

Para muchos de los encuestados, este fue el año más exitoso de las cuatro ediciones de Xixón de Sidra, y eso que en teoría era un año "difícil".

Probablemente el buen marketing, con una llamativa campaña de promoción que incluía vallas publicitarias, una presentación por todo lo alto en el Muséu del Pueblu d'Asturies, carteles y muy especialmente los numerosos toneles que, como por sorpresa, inundaron días antes del evento los puntos más emblemáticos de Xixón (el muro de San Llorienzu, el Paséu de Begoña...).

La campaña resultó eficaz por lo sorprendente, original y sobre todo apropiado de estos soportes publicitarios.

No solo era imposible que pasaran desapercibidos, sino que ningún asturiano que los viera podía dejar de pensar inmediatamente en sidra, y de ahí a tomar nota mentalmente de la necesidad de pasar, esa misma tarde o el próximo día libre, por alguna de las sidrerías participantes en Xixón de Sidra.

Muchos aprovecharon la ocasión para sacarse una foto junto a los toneles, colgándolas en las redes sociales y creando un efecto de onda expansiva que multiplicó la visibilidad de la campaña de una manera que ninguna valla ni otro tipo de soporte de los habitualmente utilizados con ese objetivo habría conseguido.

La iniciativa -que no deja de tener su complicación



logística- pudo llevarse a cabo gracias a la colaboración del Llagar de Castiello, ya que fueron ellos los que facilitaron a la organización los toneles utilizados para la ocasión.

Sólo podemos comentar un pequeño detalle en contra, que no pasó desapercibido a muchos de nuestros lectores: la marginación del topónimo asturiano Xixón, ausente en los toneles, en favor de la versión castellanizada, algo que, si bien siempre resulta molesto, es especialmente difícil de comprender cuando se trata de un tema tan relacionado con la cultura asturiana como es la sidra, inseparable de nuestro idioma.



Testu: Lluía Fernández Marqués.
Semeyes: Xurde Margaride.



Cimavilla

El Barrio alto se baña en sidra



L'ambiente tuvo animáu demientres tola tardi.

El que ye'l barriu más tradicionalmente sidreru de Xixón, con na menos que once sidrerías asociaes col envís d'animar l'ambiente ya'l consumu de sidre na zona, despide'l branu con más de 9.000 culinos y pinchos de baldre pa tolos que s'averaren a les sos sidrerías.

La iniciativa partió de la Asociación Hostelera Decimavilla, cuyas once sidrerías asociadas decidieron regar con sidra las inmediaciones de sus locales, regalando a los presentes culinos y ofreciendo diferentes pinchos.

Esta idea surge, según Javier Montes, portavoz de la Asociación, con la intención de atraer clientela al barrio, ya que, aunque sigue estando animado, por semana la crisis comienza a dejarse notar en los locales hosteleros.

Dar a conocer directamente su sidra y su gastronomía es la mejor promoción para estos establecimientos, los cuales además, desde hace varios meses organizan unas jornadas gastronómicas (Destapa Cimavilla) en las que ofrecen cazuelinas variadas y sidra al precio de 3.50 €, y que hasta la fecha están teniendo muy buena acogida.

Así el pasado día 20, a modo de fiesta de fin de verano, El Lavadero, Ven i ven, La mar de bien, La Caso-



Los culinicos volaban de les bandexes.

na de Jovellanos, Casa Oskar, El Trébole, El Requexu, Los Espumeros, La Bota del Campesino y El Callejón repartieron más de nueve mil culinicos, en una celebración que empezó a las siete y media de la tarde y atrajo a cientos de personas, mayoritariamente de Xixón, aunque también se acercaron desde diversos puntos de Asturias e incluso se dejaron oír algunos acentos claramente extranjeros.

“Hay muy buen ambiente, y además de la sidra, nos regalan pinchos”.

Así describía Susana la tarde en Cimavilla, donde llegó por casualidad con sus amigos, sin conocer de antemano que iba a celebrarse esta despedida del verano.

Por su parte Olaya y Raúl quisieron señalar la escasa publicidad que se dio al evento, del que se enteraron también casi por casualidad horas antes, algo que sin duda impidió una mayor afluencia de público.

Para muchos, lo que inicialmente empezó como una degustación gratuita se convirtió en una verdadera

fiesta que no terminó hasta después de la medianoche, tiempo que transcurrió animadamente en las calles de Cimavilla y sin ningún tipo de incidentes.

Los presentes, de diferentes franjas de edad, coincidieron en señalar el buen ambiente que se respiró durante todo momento, y muchos no dudaron en apuntar que esto debería repetirse más a menudo.

Al término de la fiesta, los hosteleros participantes estaban más que satisfechos con el desarrollo del mismo, que no solo atrajo a numerosas personas, sino que además se llevó a cabo de un modo ordenado, sin perjudicar a los vecinos de la zona, una de las prioridades de la Asociación hostelera, que cree que aunar diversión y convivencia es posible, y por ello confían en que este tipo de actividades puedan repetirse y atraer así más gente a conocer las ofertas gastronómicas y de ocio del barrio, sin olvidar nunca, como dejó bien claro Javier Morales, que “para la Asociación es importante el descanso de los vecinos”.



Sin agua no hay manzana



Pesía la seca y la vecería, la collecha de mazana tien bona calidá.

En pleno comienzo de la temporada de recogida de la manzana, el sector sidrero se encuentra en tensión.

2012 no sólo es un año de poca producción debido a la vecería del manzano sino que además el clima fue totalmente desfavorable para el buen desarrollo del fruto, que este año parece escasear más que en años precedentes.

La abundante lluvia caída en abril -267 litros por metro cuadrado en el concejo de Villaviciosa- no presagió la carencia de agua a que se vería sometida la región en los meses siguientes, lo que está perjudicando gravemente a la producción de algunas variedades de manzana temprana, que ya están prácticamente dadas por perdidas.

Para estos cosecheros ni siquiera una última lluvia puede ayudar a sacar su producción, puesto que la mayor parte de los frutos han caído antes de tiempo.

La esperanza sin embargo persiste para aquellas variedades más tardías, que se recogen entre octubre y noviembre.

Sobre ellas la posibilidad de recoger una buena producción depende una vez más del clima.

Si llueve, no todo está perdido. Y como las desgracias nunca vienen solas, otro motivo de preocupación que amenaza la cosecha -y por lo tanto la sidra- es la Carpocapsa, más conocido popularmente como el *cocu del pumar*.



Pumarada del SERIDA.

Aunque éste está presente todos los años, las lluvias irregulares de primavera y la sequía del verano pueden haber favorecido su aparición, ya que se está presentando en algunos cultivos.

No solo los cosecheros están preocupados. Los llagareros -muchos de ellos cosecheros al mismo tiempo- ven el problema de la falta de manzana desde diferentes perspectivas, y calculan recoger al menos la mitad del volumen del año pasado.

Si esto es así, probablemente esta cantidad sea insuficiente para abastecer a todos los llagares, lo cual una vez más dará paso al polémico tema sobre la compra de manzana de otras procedencias.

Respecto a la calidad de la manzana de este año, cosecheros, llagareros y expertos coinciden en el

mismo punto: se espera una calidad muy buena, superior a la procedente de la cosecha del año pasado, puesto que no tiene que ver ni la vecería del árbol ni el mal tiempo para que la fruta que llegue a término esté “bien formada”.

Es más, según el experto Enrique Dapena, un verano lluvioso habría aumentado la cantidad de manzana y por tanto habría un mayor rendimiento de zumo, pero la calidad del mismo habría sido inferior.

Esto nos dice que, al menos, aunque con una producción bastante inferior a las de otros años, aquellos llagareros que utilicen manzana del país van a obtener una sidra muy superior a las últimas.



Testu: Arantzazu Ortiz López
Semeyes: Archivu LA SIDRA



¿Qué dicen los llagareros?



Andrés Canal, de Sidra Canal.



Samuel Menéndez, de Sidra Trabanco

Aunque divididos respecto a algunos puntos, la opinión de los llagareros es generalizada: Para muchos es obvio que la falta de agua está perjudicando la cosecha; para otros, sin embargo, la más grave es la sequía de ayudas al sector.

Pese al optimismo de algunos cosecheros, que aún cuentan con salvar las manzanas tardías, -las recogidas a partir del Puente del Pilar- para los llagareros, la pérdida de las variedades tempranas juega en su contra, puesto que muchos pretendían empezar a mayar en los próximos días.

“La sequía obviamente nos afecta”. Para Andrés Canal, de **Sidra Canal**, la falta de agua perjudica aunque no de forma definitiva. Coincide con los llagareros en que afecta más a las variedades tempranas, pero, si llueve, puede no afectar al resto de la cosecha.

“Si no llueve daremos por perdida la cosecha”. Samuel Menéndez, de **Grupo Trabanco** se muestra poco optimista, declarando que este año retrasará la recogida en espera de que la fruta se recupere con la lluvia de finales del mes de setiembre, primeros de octubre.

En su opinión la falta de agua puede además afectar a la calidad de la manzana, a la que le pueden faltar algunos nutrientes básicos para el buen desarrollo de la misma, lo que obviamente influiría en la calidad de la sidra. Tal es su preocupación que ha llegado a declarar que si no llueve en los próximos días dará la cosecha por perdida.

Como una solución para años próximos, el llagarero se plantea añadir un sistema de riego a los cultivos de su propiedad, lo que en parte paliaría este problema si en un futuro se repite.

Por su parte el portavoz de sidra Menéndez, parece mostrarse más optimista, y resalta el hecho de que la sequía no ha afectado a todos los productores por igual, por lo que aunque escasa, la cosecha no va a ser tan mala como esperaban.



Arsenio Angones, de Sidra Angones.

“Afortunadamente la falta de manzana ya no genera subidas de precio, huelgas o conflictos”. Arsenio A., de **Sidra Angones** piensa que los mayores problemas de los llagareros no están vinculados a la cosecha de este año, sino a cuestiones muy diferentes, más relacionadas con la escasez de ayudas recibidas.

Aunque en su opinión quizás algunas variedades de manzana se vean algo afectadas por el clima, esto no significa que la cosecha general vaya a ser mala o que la fruta sea de peor calidad.

Este año, con o sin escasez Arsenio piensa mantener su política de elaboración utilizando exclusivamente manzana asturiana, y cree que con la producción que se prevé cubrirá al menos sus necesidades. Un punto importante a resaltar es que aunque sea un año de escasez, los precios de la manzana hasta el momento se han mantenido estables respecto al año pasado, lo que es vital para la utilización de frutos de aquí por parte de los llagareros interesados. “Ya no es como antes, que cuando no había manzana se especulaba con los precios, se hacían huelgas y se generaban conflictos. Ahora se paga más o menos igual que el año pasado” declaraba el llagarero.

“Fue peor el aire de estos días que la falta de agua”.



Julián Castañón, del Llagar de Castañón.

Desde **Sidra Castañón** llega cierto optimismo. Tras la primera mayada con las manzanas más tempranas Julián Castañón piensa que la sidra de este año va a ser de las buenas. Confiando en que la lluvia de estos últimos días haga que las manzanas que aún quedan por recoger cobren más fuerza y mejoren aún más el zumo, se muestra optimista respecto a la calidad.

Para él el problema del agua es innegable, y más para ser un año en que no toca cosecha. Esperando recoger un cuarenta por ciento en relación al volumen del año anterior, van a tener que conformarse con un treinta, pérdida a la que ayudó más que el agua, el aire de las pasadas semanas, que tiró la fruta al suelo antes de tiempo. Así y todo sus cálculos le dicen que al menos las necesidades para los elaboradores de Sidra acogida a DO y de Selección van a estar cubiertas, y más aún al estar estas plantaciones específicas sometidas a cuidados muy particulares que impiden que estos problemas climáticos afecten del mismo modo que a otras variedades y cultivos. Para el resto de elaboradores, al igual que sucede incluso en años de buena cosecha, las necesidades de adquirir manzanas de fuera de Asturias seguirá presente, puesto que es imposible cubrir toda la demanda.



Aacomasi

“La falta de lluvia no influirá en la cosecha general”



Jorge Álvarez, presidente de AACOMASI

Jorge Álvarez, gerente de Aacomasi (Asociación Asturiana de Cosecheros de Manzana de Sidra) se muestra sorprendido ante la alarma generada en el sector sidrero por la escasez de lluvias.

Aunque es consciente de que no ha llovido tanto como se esperaba, esta falta de agua no ha entorpecido excesivamente el desarrollo de los cultivos, y menos a un nivel generalizado.

Si acaso, la falta de lluvia ha afectado a algunas variedades de manzana temprana pero más que en cantidad productiva en cuestiones de desarrollo de la fruta, que este año son de menor tamaño.

Contrariamente a lo sucedido el año pasado -año de buena cosecha-, en que la manzana se adelantó en su maduración más de quince días, provocando un pequeño descontrol en las fechas de mayada, este año el crecimiento de la manzana está desarrollándose dentro de su tiempo, y los cultivos no han sufrido consecuencias drásticas.

Ciertamente, el calor hizo que algunas frutas cayesen antes de su maduración completa, pero esto no tuvo una incidencia relevante ni parece ser extensivo a todos los cultivos, ya que son muchos los factores, además del calor, los que influyen para perder una cosecha entera.

La edad de los manzanos, la orientación, la inclinación del terreno y el suelo son elementos mucho más determinantes que la escasez temporal de lluvia, en lo que se refiere a sacar adelante una buena cosecha de manzana.



Pumares.

Aquellos cosecheros que tienen sus cultivos en terrenos poco propicios o cuyos árboles tienen una mayor edad sí se vieron más afectados, pero si las condiciones son óptimas, las pérdidas no son importantes. Álvarez añade, para calmar los ánimos de todos aquellos que puedan estar preocupados por el tema de la falta de lluvias, que la cosecha de 2010, año par y por tanto de poca producción fue mucho más escasa que la actual, pese a que las condiciones climáticas fueron más favorables, por lo que la preocupación es excesiva.

Ese año, recuerda, los llagareros que elaboraban sidra acogida a la Denominación de Origen y la marca de calidad Sidra de manzana Seleccionada, vieron peligrar su producción ante la escasez de fruta de origen asturiano, mientras que este año, ocurre todo lo contrario y las expectativas de recolección cubren tranquilamente las necesidades de los llagares que necesitan de estas variedades.

En referencia a la calidad, Jorge Álvarez no duda en señalar que el sol ha sido beneficioso para el desarrollo de la manzana, influyendo en la piel y en las pepitas, ambos elementos indispensables para dar fuerza a la sidra, sucediendo lo mismo con los niveles de azúcar, por lo que no solo opina que no habrá ningún problema, sino que se espera que este año la calidad de la bebida sea muy buena.



SERIDA

“Esta manzana dará una sidra de gran calidad”



Enrique Dapena.

Enrique Dapena tampoco se muestra tan negativo como algunos cosecheros o como los llagareros. Su amplia experiencia y su trayectoria en el SERIDA avalan su predicción de que la cosecha está saliendo adelante, y que los problemas que enfrentan algunos cosecheros son ejemplos individualizados.

Con esto Dapena hace referencia a la localización y condiciones de las plantaciones, dejando claro que, dependiendo de la zona, los cultivos pudieron verse más o menos afectados por la falta de agua, siendo el conceyu más beneficiado Xixón y el menos Villaviciosa.

No obstante, es importante señalar que este elemento, si bien importante, no es el único que regirá el de-

Los expertos niegan que haya motivos de alarma y aseguran que, de afectar el clima de alguna manera a la sidra de este año, sería positivamente, ya que la calidad de la manzana que se recogerá será especialmente alta, con un alto contenido en azúcares propiciado por las abundantes horas de sol.

sarrollo de la fruta, y para ello Dapena nos muestra una comparación del sistema paramétrico sobre la lluvia de los últimos años donde podemos ver que las cantidades de agua recogida son muy variables y que no fueron la base exclusiva de una buena cosecha.

Según su criterio, el tema de la sequía y la producción de manzana es muy relativo y complejo, puesto que la falta de lluvia no afecta por igual a unas variedades que a otras, a unos manzanos que a otros y depende de una combinación de factores el hecho de un mayor o menor rendimiento productivo, aunque también reconoce que los árboles “viejos” y los cultivos de ladera fueron los más afectados por este tema, siendo entre ellos donde sí se notó un descenso importante

Cuadru de pluviometría



Litros por metru cuadráu mensuales nes colleches caberes.

de productividad.

En realidad un aspecto que preocupa con más motivo a los cosecheros es la temida Carpocapsa o *cocu del pumar*, que parece haber hecho su aparición en algunos cultivos.

Dapena señala que, aunque la Carpocapsa ha sido un mal de siempre, y no es algo que aparezca este año en concreto, sí es posible que el sol de agosto seguido por las repentinas, aunque escasas, lluvias de septiembre hayan favorecido su aparición; aún así, tampoco ve un riesgo excesivo en el mismo, ni cree que pueda considerarse como una amenaza seria para las cosechas.

Respecto a la calidad de la manzana y de la futura sidra, Dapena es optimista, augurando una buena ca-

lidad en todos los sentidos.

Si este año hubiese llovido lo suficiente, el nivel de zumo se incrementaría, pero la calidad del mismo sería más baja, ya que las horas de sol han sido beneficiosas para dotar a la manzana de este año de un alto nivel de nutrientes y azúcares, dando lugar a una fruta de muy alta calidad intrínseca.

Finalmente, Dapena muestra su confianza en que las lluvias previstas para los próximos días ayuden a completar el buen desarrollo de las manzanas, que se recogerán a lo largo de los meses de octubre y noviembre, y que sin duda conformarán una sidra que si bien podría ser más escasa que la del año anterior, será más superior.

Testu: Arantzazu Ortiz López.
Semeyes: Archivu LA SIDRA.



Sidrería - Restaurante EL RINCÓN DEL GÜELU

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

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

☎ 984 283 141



"Menos mayar, tocóme facer de too... pero agora vense los resultaos. Nun cambiaría absolutamente ná de la mio vida."

Rosa Cifuentes

SIDRA CRESPO - COLUNGA

Cincuenta años de edá y 26 nel llagar, más de media vida. Ñacía y criá no más céntrico d'Uviéu, poco maxinaba Rosa, mientras estudiaba Graduada Social, que dedicaría la so vida a la sidra.

Llegó a la sidra tres de la so boda con Ignacio Crespo y el treslláu hasta Colunga, un cambiu de vida duru al entamu, pero qu'agora nun cambiaría por ná.

Agora trabayes activamente nel llagar ¿Esto fue asina dende'l principiu?...

Sí, dende que llegué. Yo aquí menos mayar, fice de too. Siempre andaba "pululando" per equí y faciendo cuanto fuere necesario: dende corchar a pesar los camiones y cuando tuvimos la báscula, unos años dempués de llagar yo, les tarees d'oficina -y too a man y de cabeza-, too.

Pasó más d'un quartu de sieglu dende qu'aportasti al llagar. ¿Camudó mucho'l sistema de trabayu?

Munchísimo, nin t'imaxines. Anantes, corchábemos y enllenábemos a man, apenes había na mecanizao y dedicábemos munches hores al trabayu. Había que facelo too. Agora, afortunadamente hai maquinaria y tecnoloxía que facilita'l trabayu.

Too cambió, tamién el llagar. Non sólo ampliamos les instalaciones y compremos maquinaria, sinón que cambiaron munches otre coses; la evolución ye necesaria nesti negociu, nun ye sólo facer sidra. Actualmente facemos visites guíes al llagar, y preocupámonos por acercar a la xente a esti mundu.

Agora les mas trabayaes cuenten con más sofitos, pero tú ties dos fíos, ya mayores ¿fue fácil entós conciliar la vida familiar y la llaboral?

Los neños criáronse equí siempre. Equí deprendieron hasta a andar en bicicleta, fue la manera de compaxinar y sacar arriba too esto.

Cuasi toles muyeres de llagareros trabayen nel llagar, pero siempre foron la cara menos visible. ¿Crees qu'esto ta camudando?

Afortunadamente sí. Por exemplu, yo agora encárgome -entre otre coses- de les visites guíes, y faigo un poco de rellaciones públiques. Antes estos trabayos nun se facíen y les muyeres trabayaben tanto o más

que los homes, pero n'otru tipu de tarees.

Práuticamente tolos llagares asturianos ostenten el nome del propietariu, pese a que como comentamos, les muyeres trabayaron duru nellos. ¿Qué te paez esta costume?

Personalmente y a un nivel xeneral veolo mal, fatal. Ye como cuando les muyeres americanes garren l'apellíu del home. Yo soi Rosa Cifuentes y toi mui orgullosa d'ello, pero tovía a veces me llamen Rosa Crespo. Pero nel mi casu particular, el llagar ye del mio home, por herencia, y soi mui respetuosa col tema.

Sidra Crespo ye un negociu familiar ¿cómo lo ven los sos fíos?

Ignacio y Paco criáronse equí, conócenlo a fondo; con 25 y 20 años ya lleven mucho tiempu collaborando y tan mui involucraos.

¿Gustaría que continuasen ellos el negociu o por contra y como sucede con otros trabayos preferiríes velos fuera del llagar?

N'absoluto. Esto nun ye la mina. A nosotros gustaríanos mucho que continuasen. Costonos mucho llevar esto, y tolo que trabayé, p'algo ta. Una recompensa a tou esti esfuerzu sedría ver como continúa.

Creo que va a ser asina, y una preba de que tal vez esto ocurra ye que l'añu pasáu ún de los mios fíos matriculóse nun módulu mui interesante, n'Uviéu. Les clases entamaron y too diba bien, hasta qu'echó de menos el llagar y tolo que significa pa él. Equí tien so vida, y nun dudó n'abandonar esos estudios pa volver a ella.

Col relevu cuasi aseguráu y mirando atrás ¿valió la pena dedicar tantos años de la to vida a la sidre?

Por supuestu. Anque al principiu los avances y llogros yeren lentos, agora vense los resultaos. Nun cambiaría absolutamente ná de la mio vida.



Testu: Arantzazu Ortiz López.
Semeyes: Xurde Margaride.

ENCAM

R E C O M E N



SIDRERÍA ZAPICO

A mediu camín ente sidrería y restaurán, **Sidrería Zapico** tien bien nidio qu'enantes que ná ye una sidrería, porque esa ye la so vocación y porque sabe qu'esa ye una forma de distinguise frente a los restauranes convencionales.

En Zapico, la sidrería ensálzase con un serviciu restaurador de primera, onde la decoración, lo afayaizo del comedor, l'atención, la calidá de la cocina y el curiáu na presentación de los platos nun supón denguna torga pa la sidre, porque a diferencia de lo que suel pasar, tamién echen sidre nel comedor. Échenla y échenla perbién.

Bona sidre de **Canal** y **El Santu**, que son garantía de productu calidable y precios axustaos, con rellación cantidá / calidá / preciu bien acionaos.

Hai que dir.

ZAPICO. Sídrería Restaurán.
RÍU SELLA 7
CONTRUECES. XIXÓN
T. 985 38 40 06

Y EN RIBESEYA...

Dando un paséu pel cai de Ribeseya vamos dar con **El Tarteru**, ún de los primeros establecimientos hosteleros qu'hebio na zona'l puertu, hai 16 años. D'aquella, ésta tenía un aspeutu diferente al d'anguaño, pero los cambios y l'apertura de nuevos negocios fixo-y ganar n'ambiente y permitió a El Tarteru convertise nuna sidrería de referencia.

Dende siempre con sidra **Castañón**, esti llocal ye un bon sitiu pa tomar una botella y comer cualisquier de los pescaos frescos colos que cuenta a disposición de los sos veceros, que tamién puen escoyer ente una de les munches ensalaes qu'ufierta la carta o los sos famosos cachopos de setes.

SIDRERÍA EL TARTERU. MARQUÉS D'ARGÜELLES 3. RIBESEYA



"ROPAVIEJA" LOS FELECHOS

La ropavieja es un plato cuyo nombre nos puede llevar fácilmente a confusión, lo que de hecho suele ocurrir cuando por la **Sidrería Los Felechos** pasa gente de fuera. Es bastante habitual que pregunten y se suelen mostrar sorprendidos (agradablemente sorprendidos) por la versión asturiana de la receta.

Y es que la ropavieja de Los Felechos es un plato de carne de ternera especialmente jugoso, con un toque ligeramente picante y muy sabroso, que casa perfectamente con la sidra.

Sidra de **Trabanco** en sus dos versiones y de **Vallina**.

Tenemos el plato y la sidra, no hace falta buscar más.

SIDRERÍA LOS FELECHOS RAMÓN DEL VALLE 4. LES ARRIONDES T. 985 841 536

IENTOS

D A C I O N E S



LA TENERÍA, SIDRA EN NOREÑA

Esitosu relevu del centenariu Casa Nicasio, que destaca pola so variedá de sidre y bona comida, col cachopu y el pexe a la espalda comu platos estrella.

Tampoco nun falta mariscu en la **Sidrería La Tenería**, y comu nun podía ser d'otra miente tando en Noreña: callos.

Sidre muncho y bono, pelo xeneral de **Quelo, Herminio, Zythos...** siempres sollertes al meyor palu del momentu y permitiendu-y al veceru escoyer dientru'l so propiu gustu.

La sidre bien echao, a temperatura correcha y ritmu individualizáu que permite esfrutar la sidre ensin afogase por muncho nin por poco, que de too hai.

Arriendes d'ello, La Tenería cunta con un más qu'interesante menú del díi ente selmana a preciu y con entrada, dos primeros, dos segundos y un postre.

Amestemos a ello un ambiente prestosu, y sabremos por qué forma parte de los nuegos encamientos del mes.

SIDRERÍA LA TENERÍA. FLÓREZ ESTRADA 41. NOREÑA

T. 985 744 027



Sidra ecológica: la sidra más verde



La sidra destaca entre los productos ecológicos.

Hace aproximadamente una década que los cultivos ecológicos irrumpieron con fuerza en nuestro país. Asturias acogió con entusiasmo esta forma de agricultura, especialmente acorde con nuestra tradición, contando actualmente con más de 21.700 hectáreas de terreno dedicado a este tipo de plantaciones, extremadamente rigurosas en su respeto al medio ambiente.

Aunque los pastos, como base de la ganadería ecológica, engrosan buena parte de estos terrenos, el cultivo de productos dedicados directamente al consumo humano, como la escanda y la manzana, han comen-

Si, en términos generales, la sidra asturiana destaca por ser un producto natural, elaborado mediante procesos respetuosos con el medio ambiente, esta sidra, la ecológica, se lleva la palma. Producida a partir de manzana cultivada también ecológicamente, la sidra ecológica tiene un doble valor de futuro: como nuevo mercado y desde el punto de vista de la sostenibilidad medioambiental.

zando a extenderse y a formar parte importante de los 567 productores ecológicos asturianos.

La sidra también se apuntó a la ecología casi desde el primer momento, quizás por que no era necesario introducir grandes cambios en un proceso que ya de por sí destaca por ser especialmente natural, y ya son varios los cosecheros y llagareros que hacen su apuesta por este tipo de producción, cada vez más apreciada en los mercados europeos.

En concreto son noventa los cosecheros asturianos cuyos pumares –de los cuales sesenta son de sidra– se



La mazana escocía pa la sidre ecolóxico ye de primerísima calidá.

desarrollan en terrenos equilibrados, específicamente tratados y alejados de cualquier tratamiento y cuidado químico.

En ellos la siega se hace a máquina, no utilizándose herbicidas, el abono es orgánico y no se realizan controles de plaga, tratando cualquier mal del árbol de modo completamente natural. Esto deriva en unos cultivos de manzanas completamente ecológicas que cada vez son más demandadas.

La labor de los llagareros que elaboran la sidra ecológica también difiere de los que se decantan por la que no lo es, puesto que aparte del uso de materia prima concreta, las técnicas son más artesanales, utilizándose maquinaria y métodos diferentes, tanto de producción como de corchado y embotellado.

Para la fermentación se utilizan exclusivamente tone-

Fanjul, El Güelu, Cortina, El Nocéu y la Casuca de Pastoría son los primeros en apostar por la sidra asturiana de producción ecológica.

les de madera y se prescinde de todo producto químico..

El corchado se realiza mediante la gravedad en vez de bombeo y los materiales para embotellado y corchado son seleccionados escogiendo aquellos que sean más ecológicos.

En Asturias son varios los llagareros que en los últi-

EL MALLU del INFANZÓN SIDRERÍA - MERENDERO BIENVENIDOS TODOS LOS DÍAS MENÚ DIARIO PARRILLA DE LENA • COMUNIONES • CUMPLEAÑOS • BANTIOS • ESPICHAS CORCHADO Y CORCHA A LA ESTRELLA LOS DÍAS Ctra. Peón, As 331, 276 Alto del Infanzón - Gijón (desvío a Peón, cementerio Deva) Amplia terraza 985 13 50 30	de Tapas por EL MALLU SIDRERÍA de domingo a jueves Tapasamos, excepto víspera de festivos desde 3€ MENÚ DIARIO BIENVENIDOS TODOS LOS DÍAS • COMIDAS PARA GRUPOS C/. Pola Siera, 12 - Gijón 985 31 94 10 984 19 28 65	EL OTRU MALLU SIDRERÍA Amplios colonos • ESPICHAS • GRUPOS • TODO TIPO DE CELEBRACIONES MENÚ DIARIO BIENVENIDOS TODOS LOS DÍAS C/. Sanz Crespo, 15 Gijón 985 35 99 81
--	---	--



Pumarada ecológica nel oriente asturianu.

mos años se han apuntado a la elaboración ecológica, y entre ellos encontramos **Sidra Fanjul** (Tiñana, Sieru) uno de los primeros en elaborarla, bajo la denominación de Sidra Natural Ecológica Fanjul.

Esta sidra difiere de las otras elaboradas por el mismo llagar en que todo el proceso de producción, incluyendo los controles de pumar se realizan bajo la supervisión de COPAE, Consejo para la Producción Agraria Ecológica, encargado de conceder o denegar el sello ecológico que marcará las diferencias entre una sidra y otra.

En Sariegu nos encontramos la finca ecológica “El Nocéu”, que lleva desde el año 2003 dedicada a todo tipo de cultivos ecológicos. El compromiso de sus propietarios se demuestra en el hecho de que se encuentren también involucrados en planes de recuperación de semillas y productos autóctonos. Colaborando en investigaciones junto al Serida, hace tiempo que se dedican a la producción de sidra ecológica, bajo la denominación de “**Sidra Ecológica Nocéu**”.

Con la idea de recuperar la esencia de los llagares tradicionales asturianos, todo el proceso de elaboración se realiza de forma artesanal, incluso la fermentación de la sidra, que se desarrolla íntegramente en madera de castaño, -en toneles procedentes de Francia- algo que ya ha desaparecido de la mayor parte de los llagares.

La manzana utilizada es a su vez de su propia pu-

El terreno dedicado a la producción ecológica en Asturias supera al de cualquier otra zona del Estado español: el doble que en Galicia, el triple que en Madrid, cuatro veces más que en Cantabria y diez más que en el País Vasco

marada, en la que cultivan unas dieciséis variedades autóctonas. El resultado es una producción de sidra pequeña -unos 15.000 litros- pero muy apreciada, que se vende mayoritariamente a particulares que conocen el producto y cada vez lo demandan más.

En Pruvia -Llanera- está el **Llagar El Güelu**, el único que hasta el momento elabora sidra ecológica natural y espumosa, bajo los nombres de “Sidra Máxima” -para la espumosa- y “Sidra natural ecológica El Güelu”.

Francisco García, llagareru de El Güelu, cuenta también con su propia cosecha de manzana controlada por COPAE (Conseyu de la Producción Agraria Ecológica d'Asturies), y destinadas a la producción exclusiva de su sidra ecológica, más o menos estimada en



Sidre'l duernu ecológico Agreco.

el diez por ciento de su producción total.

El hecho de no elaborar una mayor cantidad de sidra acogida a esta denominación estriba en que este producto, si bien tiene buena aceptación, aún no es lo suficientemente demandada por los grandes consumidores: los hosteleros, que prefieren la sidra tradicional, más económica.

Es por ello que gran parte de su producción ecológica cruza las fronteras asturianas en dirección a Dinamarca y Francia, países en los que es más apreciada y donde esta bebida es tratada "como un vino de manzana" teniendo un buen mercado.

En **Sidra Cortina** elaboran esta sidra desde 2001 y sumercado principal es la alimentación y venta directa, ya que no está tan introducida en la hostelería. "Decidimos elaborarla porque nos parece una apuesta de futuro, cada vez más gente se sensibiliza con la idea de consumir productos altamente saludables. En cuanto a las diferencias con otras sidras, la diferencia básica son las limitaciones en cuanto al uso de productos químicos en la cosecha de la manzana" Nos explica Tino Cortina.

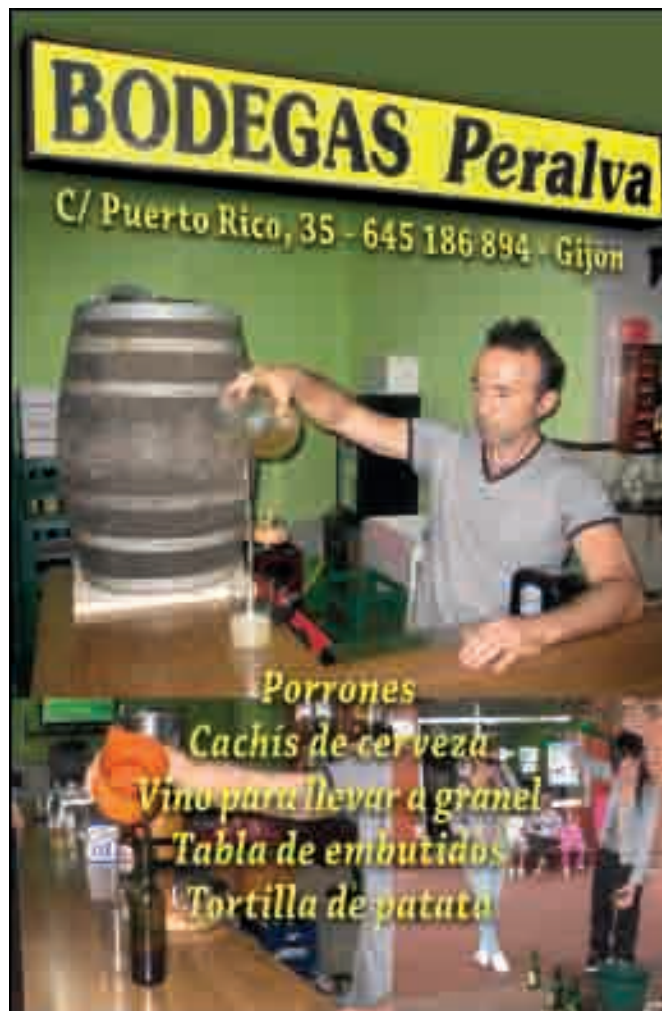
A un nivel más pequeño, otra empresa asturiana se ha decantado más recientemente por la elaboración de sidra ecológica, aunque en esta ocasión se trata de sidra dulce, un producto que desde hace ya algún tiempo estaba demandando el mercado asturiano.

La Casuca de Pastorías, en Pastorías, Alles -Peñame-llera Baxa- elabora sidra dulce cien por cien ecológica, una variedad interesante para aquellos que disfrutan de esta sidra del duernu.



Testu: Arantazu Ortiz López.

Semeyes: Xurde Margaride y Archivu LA SIDRA.



VI CONCURSU SEMEYES "LA SIDRA"

Esbilla de les semeyes recibíes nel mes de setiembre.



Bodegón Sidreru.

Colorada en el mar.



Bodegón 7



Les neñes y les mazanes
tienes que ser asturianos.



Apadrinando pumares



Los felices padrinos y los sos acompañantes.

El penúltimu casu del Sherlock Holmes mazaneru vien de ser resueltu: El Conseyu Regulaor de la D.O.P. Sidre d'Asturies fizo entrega de los 25 diplomes acreditativos de l'adopción d'un pumar a los afortunaos ganaores d'esta campaña que reivindica peles sidreríes d'Asturies la sidre "100% asturiana."

"Hai 25 pumares güérfanos na nuesa pumarada ya'l nuesu intrépido detective ta dimpuestu a alcontrar quien los apadrine".

Asina se presentaba, hai ya tres meses, la campaña "Apadrina un pumar", un concursu con un prestosu y orixinal premiu, enmarcáu dientru la campaña de promoción añal "Investigando l'Orixe", entamada pol Conseyu Regulaor de la Denominación d'Orixe Protexía Sidre d'Asturies.

Nesti nuéu casu, l'investigaor sidreru Sherlock y la so acompañante Watson percorrieron durante cuasi trés meses los chigres asturianos que tienen a la venta con sidre cola D.O.P.: Mieres, Llugones, La Felguera, Llangréu, Cangas, Xixón, Uviéu, Avilés, La Pola de L.lena, Tapia de Casariegü, Candás, Lluancu investigaron en más de cien chigres per tola xeografía asturiana, a la gueta de pistes y detalles que-yos permitieren alcontrar los padrinos perfectos pa estos pumares güérfanos.



Ún de los pumares col so correspuendiente diploma.

Pa poder participar nel concursu, el sidreru o sidrera tuvo de topase con un “comandu” (compuestu por Sherlock, Watson y un Community Manager) en dalgún de los establecimientos participantes na promoción y pidir sidre con D.O.P..

L'oxetivu del “comandu” cientrábase n'identificar rápidamente pente los veceros del establecimientu en cuestión a los consumidores de sidre D.O.P que tuvieren presentes nel chigre nesi intre y toma-yos los datos pa facelos participantes. Tamién se permitía participar a aquellos que, tando tomando sidre d'otru palu, pidieren entós mesmo una botella de D.O.P.

La parte principal del premiu consistió, comu'l nome de la campaña indica, na adopción por parte de los premiaos d'un total de 25 pumares de sidre.

Los árboles apadrinaos alcuéntrense agora na plantación demostrativa que la Fundación de la Sidre tien en Nava, como complementu a les instalaciones del Muséu de la Sidre. Los sos dueños recibieron arguyosos el diploma acreditativu de l'adopción d'un pumar, que los acredita como collaboraores na protección y espardimientu de la biodiversidá asturiana.

La otra parte, non menos prestosa, del premiu consistió nuna espicha pa dos presones que se cèlebró nel Llagar de Cortina (propiedá del actual presidente del C.R.D.O.P), na que s'entregaron los diplomes y na que la sidre repartió animó enforma l'ambiente.

El Conseyu Regulaor considérense satisfechos del resultáu de la campaña, ya que los datos indiquen que'l





Espicha d'entrega de diplomes.

L'arte permite espresar idegues, emociones, percepciones y sensaciones que queremos venceyar cola sidre de nuea espresión y cola idega de buscar l'orixe de la sidre.

porcentaxe de bebeores de sidre D.O.P. pasó de ser d'un 13,8% anterior a la promoción a un 38,6% na mesma.

“Sentímosmos satisfechos del impautu y la bona acoyía qu'esta campaña ta teniendo nes sidrerías asturianas” declaraba Reyes Ceñal anantes del fin de la mesma.

Una y bones preslláu'l casu d'apadrina un pumar, entama'l caberu casu d'esta campaña, entituláu “La so postrer espresión”, col que se quier xunir l'arte cola sidre, nesti casu cienstrándose na de nueva espresión.

Pa esta parte de la campaña, el Conseyu Regulaor de la D.O.P. Sidre d'Asturies convoca un concursu artísticu qu'engloba prauticamente toles disciplines y que ta dirixíu a toa triba d'artistes: aficionaos, profesionales, estudiantes d'arte, fotógrafos, diseñaores gráficos, debuxantes...

Trátase de que los artistes espeyen cola so obra lo que-yos fae sentir la sidre, y la relación coles sidres de nueva espresión alcuéntrase, según mos despliquen nel Conseyu, en qu'estes son sidres que, teniendo'l mesmu orixe que la sidre natural, tan más filtraes y



Cartelu de la campaña

son más esplumosos, lo mesmo que l'arte tresforma la realidá pasándola pol so filtru y dando llugar a un productu nueu y desemeyáu del orixinal, pero que nel fondo sigue siendo'l mesmu, namás qu'espresáu d'otra manera... con una nueva espresión.

El diseñu ganaor pasará a ser la imaxe qu'identifique a la D.O. Sidre d'Asturies nes próximas fiestes Navidiegues y el premiu ta dotáu con setecientos euros en metálicu.

L'únicu requisitu pa presentase al concursu ye'l mesmu que pa beber la sidre de nueva espresión: ser mayor d'edá.

Testu: Lluía Fernández Marqués
Semeyes: Eloi Gómez



“Apostamos por Asturias, polo nuevo y sobre todo, polos nuevos” afirmó'l Presidente del Consejo Regulador de la D.O.P. “Sidre d'Asturies” nel actu d'apadrinamientu de pumares.

El mensaxe d'Eloy Cortina, Presidente del Consejo Regulador de la D.O.P. “Sidre d'Asturies” nel actu d'apadrinamientu de pumares foi una auténtica reafirmación na asturianidá de la sidre con denominación d'orixe, y un apueste pola economía identitaria como mediu de sacar alantre'l país.

Na so intervención, cola que finó l'actu, non solo destacó la calidá del productu cuyo Consejo Regulador preside, sinón que despidió la trascendencia que tien pal sector agroalimentariu l'apueste polos productos asturianos, y como la sidre con D.O. ayuda a caltener el texíu económicu asturianu, darréu que garantiza l'asturianidá de la mazana qu'emplega, y per ende'l caltenimientu de los collecheros de mazana.



Centro Estético
ROCI
Hombre - Mujer



Manicura - Pedicura
Uñas de gel - Depilación
Tratamientos faciales y corporales
Masajes - Láser
Micropigmentación

c/ G. Camineros, nº 5 - B. Izqd. CAMOCHA

CITA PREVIA
984 493 683





CONSTRUCCIONES Y CONTRATAS



C/ GREGORIO GARCIA JOVE
Nº 19 - 1ª Dcha
33201 GIJON
ASTURIAS - ESPAÑA

Teléfonos
984 04 12 67 - 609 635 171
E-mail
construcciones.cgg@gmail.com

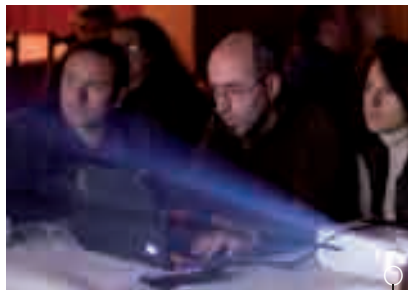
www.cggconstrucciones.es

AXENDA

IV CONCURSU SEMEYES LA SIDRA Sigui abiertu'l plazu pa presentar semeyes al concursu más sidreru. **Bases en www.lasidra.as**



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.**



FALLU CONCURSU SEMEYES LA SIDRA. El xuráu aconsejarase nel Llagar El Mancu, en direutu, pa valorar les semeyes, **Xixón, Avientu.**



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



FOLIXA DEL MUXÓN Y LA SIDRE. Tierra Astur propónnos esti prestosu duo pa combatir los fríos iverniegos a pie de playa. **29 Payares, Tierra Astur Poniente, Xixón.**



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.**



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

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



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





Otoño con novedades sidreras

Manuel Gutiérrez Busto

El otoño nos trae una nueva cosecha de manzana de donde saldrá la futura sidra del año; también es la época donde la sidra ya evolucionada, hecha, reposada, está en su máximo esplendor, lo que anima a sacar nuevos productos al mercado.

Ya se puede empezar a tomar la nueva sidra de Denominación de Origen Protegida "Sidra de Asturias tradicional de escanciado" Prado y Pedregal, con los apellidos del llagar centenario que la elabora, El Llagar de La Morena.

Otro llagar, Vda. de Angelón, ya ha embotellado su primera partida de sidra de hielo, denominada Diamantes de Hielo, una novedad muy trabajada y elaborada por métodos distintos a los de las otras dos sidras de hielo asturianas.

Este mismo llagar sacará en breve otro producto en dos versiones (de mesa y brut, aunque las dos llevarán algo de carbónico), la sidra de pera o perada. He visto la evolución de esta sidra desde el comienzo y no deja de sorprenderme cada vez que la pruebo de nuevo.

En un primer momento tuve la sensación de que el proceso iría deprisa, pero la sidra es como un ser viviente, se va modificando y tratándose de algo tan novedoso, -solo comparable a la sidra de pera francesa o al famoso Perry inglés- te descoloca totalmente.

Sé que las comparaciones son odiosas, por eso hace tiempo que no tomo sidra de pera de otros países, para encontrarme cada vez que pruebo esta nueva sidra de Vda. de Angelón de pera, con

un producto a ~~Actualidad la sidra~~ que antaño se elaboraba normalmente y cuyo último elaborador fue del concejo de Colunga, Severino Pis, de Carrandi.

Por otro lado en el apartado de sidras brut, tengo noticias de que, para las fiestas navideñas a más tardar, saldrá una nueva sidra brut elaborada en el Llagar de Panizales, una sidra que han dejado madurar un tiempo más que prudencial, pudiendo llegar a ser considerado un reserva.

Por otra parte, en el llagar del Güelu están con una nueva partida de su sidra brut ecológica, que tanto interés despertó hace un año en la Feria de productos ecológicos de Madrid, aunque este nuevo lote tendrá el suficiente tiempo de maduración como para conseguir un producto más fino y elaborado. Basándose en la experiencia han corregido los pequeños defectos que pudieran tener en su primera cosecha.

En los destilados, parece ser que coincidiendo con los doce años de la formación de la Casería de San Juan del Obispo como sidra Tareco, podría salir una nueva reserva del Salvador, de 12 años de envejecimiento.

Estamos seguros de que estos nuevos productos vendrán a sumarse, algunos ya este año y otros en el futuro, al ya de por sí extenso abanico de productos presentados en el II Salón Internacional de les Sidres de Gala.



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



Accede a tus saldos y extractos
Traspasos y transferencias
Cédulas y pagos
Nóminas
Cartera
Bolsa
Fondos de inversión

... y todo perfectamente archivado



**CAJA RURAL
DE ASTURIAS**

www.ruralvie.com/asturias

Nadie mejor que los tuyos para ayudarte

Más sidra en Madrid



El largo “brazo de Trabanco” ya echa la sidra en Madrid, acompañando a la nueva Sidrería de la cadena La Chalana en su reciente apertura.

Sirve la sidre a la temperatura y presión afayaizo.

“El brazo de Trabanco”, así se denomina popularmente este nuevo y original sistema electrónico para echar la sidra, diseñado por el Grupo Trabanco y que, tras dejarse ver en varias sidrerías asturianas, estrena sus servicios en la también nueva Sidrería La Chalana, ubicada en la céntrica Plaza de España de Madrid.

Este nuevo escanciador, es la última y más novedosa apuesta del Grupo Trabanco, quien ya nos tiene acostumbrados a las innovaciones, pero que esta vez se supera.

El nuevo escanciador se diferencia de los existentes, además de en su peculiar diseño, por contar con reguladores que dan la oportunidad de escanciar a la presión y a la temperatura adecuada, permitiendo

apreciar todas las cualidades de la sidra, evitando así el principal de los fallos que se achacan a los escanciadores que actualmente se encuentran en el mercado.

Curiosamente este “brazo” se estrena en Madrid, en la sidrería-marisquería La Chalana, que se acaba de trasladar desde Asturias al centro del Estado español.

Este salto geográfico por parte de hosteleros y llagareros pretende divulgar la cultura de la sidra y la técnica del escanciado en Madrid, aunando en un local de más de mil metros cuadrados la calidad de la gastronomía y de la sidra asturiana.

Dos plantas, cetárea propia, y cocina asturiana cum-



Hosteleru y llagareru confíen nel ésitu en Madrid.

plen el sueño de estos hosteleros al instalar una sidrería cien por cien asturiana en la capital española. Javier Suárez, socio propietario de La Chalana probó previamente el “El brazu de Trabanco” en uno de sus establecimientos asturianos -recordemos que la cadena tiene sidrerías en Xixón, Sieru, Uviéu y Avilés - tras lo cual no dudó en implantarlo en su nuevo negocio de Madrid, cuya filosofía será “buena calidad del producto a precios adaptados para todos los bolsillos”.

Además la inclusión de varios de estos nuevos escanciadores permitirá que sean los mismos comensales quienes marquen el ritmo del escanciado, sin duda una ventaja tanto para los clientes como para los hos-

teleros, aunque quizás no tanto para los echadores.

Sin embargo, no todos los apasionados de la sidra - asturianos y madrileños- se muestran tan entusiastas con este nuevo juguete, ya que, como viene sucediendo desde que los primeros escanciadores eléctricos comenzaron a comercializarse, hay quienes prefieren los brazos humanos, difícilmente sustituibles por artefactos, por muy precisos que estos sean, y no solo por cuestión de calidad de la sidra, sino por imagen y respeto a la tradición.

De todas formas, pese a los detractores del mismo, auguramos un gran éxito para La Chalana madrileña así como para el brazo de Trabanco.



El sector sidrero esquivaba la crisis



Los llagareros siguen viendo'l vasu medio enllenu..

El grupo Trabanco ha vendido este año unos cuatro millones de botellas, cantidad similar a la de 2011, con una ligera diferencia: las ventas en Asturias han descendido, al tiempo que las efectuadas en el exterior han aumentado, lo que equilibra la balanza. Por otra parte este descenso interno probablemente no significa un descenso de consumo, sino que los hosteleros asturianos cuentan con más llagares en los que surtir.

Por su parte Gerardo Menéndez, de Sidra Menéndez coincide en su opinión con Trabanco, apuntando más o menos los mismos datos; su nivel de ventas es similar al del año anterior, aunque éste reconoce que las sidrerías sí que están resintiéndose en sus ventas. También se manifiesta de acuerdo en la extensión internacional que la sidra está teniendo este año, que ha crecido respecto a años anteriores de un modo notable.

Representantes de sidra Acebal se muestran un poco menos optimistas, puesto que ellos han sentido más la crisis, aunque no tanto como para alarmarse.

La sidra sigue siendo parte de nuestro día a día, y además es un producto barato y que da mucho juego a los locales de hostelería, por lo cual nunca van a prescindir de ella, garantizándose una continuidad de

Por lo visto el de la sidra es uno de los pocos sectores que no se está resintiendo en Asturias, o al menos eso declararon recientemente dos de los grandes llagareros asturianos, avalados por las cifras de producción y venta de sidra a lo largo de 2012.

ventas, al menos a corto plazo.

Estos tres llagares están ubicados en Xixón, concejo que representa el treinta por ciento de la producción total de sidra -aproximadamente unos trece millones de litros- lo que convierte al concejo en uno de los motores del sector. Al mismo tiempo el consumo también está en alza, puesto que se ha calculado que cada xixonés consume al año unos sesenta litros de media, cifra que convierte al concejo en el de mayor consumo, ambos datos importantes para despreocuparse por el futuro de la sidra.

Ni siquiera los problemas que parecen afrontar para esta nueva cosecha los llagareros -un año de poca producción unida a una sequía que por momentos amenazó el buen término de la cosecha- podrá disminuir la producción de 2012, la cual se prevé aún mejor -en cuanto a calidad- que la de 2011, unas de las mejores calificadas de los últimos años. Respecto a la cantidad, las expectativas son buenas, y por ahora se cubrirán ampliamente las necesidades de manzana para las sidras DO y Selección, según informan expertos de AACOMASI. Por lo tanto Asturias y asturianos pueden estar tranquilos por la sidra, ya que ésta tiene su continuidad asegurada.



Testu: Arantxa Ortiz López.
Semeyes: Xurde Margaride.

VI Concursu Semeyes

LA SIDRA



Falling Apples (Bill Bradshaw) Semeya ganadora 2.012

Bases en www.lasidra.as

Entama:



Sofita:



Sidra, política y redes sociales



El pitín de Sidra & Tweets.

Son probablemente tres de los conceptos que más dan que hablar en Asturias y en medio mundo, y por eso, los creadores de #sidraandtweet organizaron un encuentro que los une. Redes sociales, puesto que la cita se da entre los usuarios de las mismas; sidra, ya que el encuentro estuvo acompañado por ella y tuvo lugar en Casa Trabanco, y política, puesto que el tema a tratar fue "La política en los tiempos de las redes sociales: ¿Qué papel tiene el ciudadano?".

Acompañado de numerosas botellas de sidra, el llugar de Llavandera se llenó de representantes de la política asturiana que habitualmente utilizan twitter, entre los que encontramos a Hugo Morán, -Secretario de Ordenación del Territorio y Sostenibilidad del PSOE-, Manuel Pecharromán, integrante de la candidatura del PP, a la exdiputada regional de Foro Asturias Lilián Fernández, al miembro de la Presidencia de IU Pablo Prieto o al miembro del Consejo Territorial de UPyD Pedro Herro así como al miembro de la presidencia del PP de Asturias Alejandro Arias, además de los twiteros habituales de sidraandtweet, y todos aquellos interesados en la charla, que se llevó a cabo en un ambiente tradicional asturiano donde todas las opiniones y propuestas fueron ampliamente debatidas a golpe de culín.

Sidroquedades 2.012

Más sidra en Madrid

La sidra no para en Madrid, y a ello ayudan no poco las redes sociales. Desde hace tiempo vienen celebrándose allí las cada vez más populares sidroquedades, encuentros organizados tanto para asturianos residentes en Madrid como para cualquier persona interesada, y difundidos generalmente a través de la red.

Son varias las ediciones que ya se han celebrado, y tras el éxito de las mismas, el encuentro se repitió en Casa Paniza. Allí, al precio de 25 €, se ofreció una espicha al estilo tradicional asturiano, regada con sidra Trabanco, en una fiesta que comenzó a las nueve y media de la noche y que terminó pasada la madrugada.

Al fin de la misma se entregó a cada participante el pasaporte sidrero oficial y se sorteó un escanciador eléctrico, cortesía de EOLO.



Cabera sidroquedada madrileña.

Espicha Serondiega



Llogotipu de l'Asociación Cultural l'Esbardu.

Este mes se celebró en Avilés la Espicha Serondiega, evento celebrado por primera vez y que pretende animar tanto a los asturianos como a los que no lo son a disfrutar de esta tradicional fiesta. Para los primeros se trata de una celebración tradicional donde pasar un buen rato acompañados de sidra -por supuesto- y de los platos tradicionales de las espichas: chorizos a la sidra, empanadas, tortos, picadillo o tortilla. Para los segundos, la Asociación Esbardu pretende difundir la cultura asturiana, en especial la relacionada con la tradición y la gastronomía típica.

El escenario elegido no pudo estar más acorde con la celebración, ya que se llevó a cabo en el Hórreo de Carbayéu lugar no sólo céntrico sino un símbolo de la pervivencia de la ruralidad avilesina.

A lo largo de tres días, los asistentes pudieron disfrutar no solo de los platos mencionados anteriormente, sino que además pudieron escuchar música del país y actuaciones a cargo de los miembros de la Asociación Esbardu.

Al cierre de esta edición, los resultados arrojaban un balance muy positivo, con una participación importante que seguramente animará a la Asociación a realizar una segunda edición.

Menús Taurinos

Nel número 104 de LA SIDRA recoyíamos la información del boicó promoviu dende delles asociaciones a la escontra d'estos menús y les sidrerías que los ufiertaben. Queremos dexar claro que lo se pretendía con esa noticia yera recoyer los fechos (la esistencia del mencionáu boicó) ensin qu'en dengún momentu tuviera qu'interpretase comu un posicionamientu a favor o en contra per parte de LA SIDRA.

De fechu, nel mesmu artículu resaltábemos el gran llabor en defensa de les tradiciones sidreres y asturianes que munches de les sidrerías implicaes avencen a desendolcar.

Norteamérica, más sidrera

Les estadístiques recueyen un consumu xorreciente de sidre en Washington.



Dende que nel 2009 la NABC entamó a dar los sos cursos sidreros en collaboración cola Universidá de Washington (Collecha de pumares, producción de fruta sidrera y Facer sidre, teoría y práutica) la sidre va ganando popularidá a reblagos.

La producción de sidre casero pasó de 4,5 millones de lilitros en 2.010 a 12 millones en 2.011, lo que da una idega de la fuerzia cola que ta medrando la cultura sidrera nesa fastera del mundiu.

llagar EL MANCÚ
PARRILLA - MERENDERO

Cabueñes - Xixón T 985 33 33 30 www.llagarelmancu.com

ABRIMOS TODOS LOS DÍAS

Y AHORA TAMBIÉN:
Restaurante Merendero
La Huerta
Camino de la Frontera, 337
T 682 372 925 CABUEÑES - XIXÓN

GRAN TERRAZA DE VERANO Y MERENDERO
AMPLIO APARCAMIENTO

Sidrocoles 2.012

Semando sidreros



Nun hai sidre más rico que lo qu'un mesmu fae.

Ya va cinco años que LA SIDRA dedica'l mes de payares a la reciella, acompañando a los colexos a visitar los llugares del so conceyu o llevando fasta los centros el nuesu completísimu equipu pa facer sidre: el duernu, los mayos, la mayaora mecánica, la prensa, la pala... y cómo non, la xarra pa repartir la sidre'l duernu, el momentu más esperáu de tol procesu.

El procesu d'ellaboración de la sidre ye, pa dalgunos, un auténticu misteriu, dándose'l casu de neños que nos traxeron llimones en llugar de mazanes. Pa otros, que faen sidre'n casa, los Sidrocoles son el momentu de dar importancia a esos conocimientos y ponelos en valor.

Nos Sidrocoles los escolinos deprenden a facer sidre, pero non solo, deprenden muncho más: a trabayar en comuña, a estremar una mazana de sidre d'una de mesa, a nomar les coses pol so nome -qu'un mayu nun ye un palu nin la sidre'l duernu zusmiu de mazana-, a comprender el furrulamientu d'una prensa y dalgunos mesmo a sacar conclusiones de la llei de la palanca...

Los neños tienen curiosidá, quieren deprender, y nosotros queremos que pente lo que deprenden tea, nun llugar principal, la nuesa cultura.

Semar güei pa recoyer nel futuru.

Ya tamos preparando'l cabás pa dir al cole.

LA SIDRA entama, un añu más, el so percorríu pelos colexos deprendiendo a la nuesa reciella cómo se fae la sidre.

Una iniciativa prestosa que ta frutiando y espardiéndose.



Sidrocoles 2.011 nel C.P. Santa Olaya.

Sidra asturiana para el pueblo más alto de La Rioja



El domingo 7 de octubre, y por iniciativa del Centro Asturiano de La Rioja y la Asociación de Vecinos, se celebró en Santa Marina, el pueblo habitado más alto de La Rioja, una fiesta muy especial en la que las gentes de la localidad tuvieron la oportunidad de conocer y compartir con los miembros de la comunidad asturiana el ambiente de la sidra y las romerías asturianas.

Desde mediodía, en el centro del pueblo ya se empezó a disfrutar de la folixa con la sidra que se ofreció a los vecinos, mientras la música y los bailes asturianos enseñaban nuestra cultura tradicional en aquella tierra, los encargados de la cocina iban preparando distintos platos de las gastronomías asturiana y riojana que se degustarían más tarde y se mostraba el pueblo a los visitantes asturianos.

En el momento de la comida, que tuvo lugar en las antiguas escuelas del pueblo, Asturias y La Rioja unieron en la mesa productos como los chorizos a la sidra, empanadas o frixuelos con las tradicionales migas riojanas, así como los quesos de Cabrales y de las montañas de Cameros, junto con la sidra que aportó el Centro Asturiano y el vino de Rioja ofrecido por los vecinos de la localidad.

La tarde se dedicó a la práctica de juegos tradicionales de ambas tierras, encargándose el vino de Rioja y la sidra asturiana de animar los descansos de participantes y espectadores, y completando una jornada en la que Asturias estuvo presente en uno de los enclaves rurales más representativos de la montaña riojana.



Testu y Semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablado.



OBRADOR ARTESANO



C/ Ceriñola, 16
Telf. 985 300 098 - Gijón

CARPINTERIA JOSE



Pramaro - Cudillero
Tilnos.
985 596 571
619 200 877
carpinteriajosetilnos.com
www.carpinteriajosetilnos.com

COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

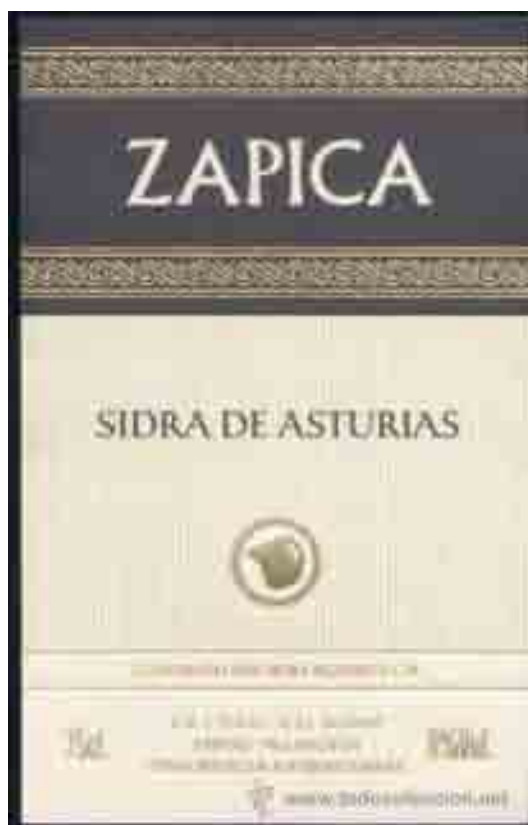
Nuea entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





**CALIDAD
CERTIFICADA**



ETIQUETES ENTREGAES



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





Aires del Aramo

Apartamentos Rurales

Piedrafita nº 2, 33160 Riosa

T. 985 226 622

Coordenadas para GPS

43.23905576641049, -5.876263976097107



Los apartamentos respeten l'arquitectura tradicional

Nadie duda que en Asturias se encuentran las vacaciones ideales para los amantes de la montaña y la naturaleza, pero para más señas os proponemos estos alojamientos a pie de montaña, que combinan el estilo tradicional, el confort y la ubicación perfecta.

Un destino apetecible, no solo para quienes vienen a conocer Asturias, sino para los asturianos que busquen un lugar desde el que disfrutar de los atractivos de la Sierra del Aramo.

Y encima estas Navidades regalan la sidra...



Nel exterior, una afayadiza terraza con barbacoes.

Estamos hablando de un conjunto de cuatro apartamentos rurales, ubicados a tan solo un Kilómetro antes del inicio de la afamada subida a la cima de L'Angliru, en Piedrafita, conceyu de Riosa.

El edificio que alberga los apartamentos es un amplio caserón, reformado íntegramente en el año 2012, pero que aún mantiene su espíritu tradicional y el típico estilo asturiano, con fachada de piedra, puerta de cuarterón, y ventanas, puertas e interiores de maderas nobles y piedra.

La casona está actualmente reconvertida en cuatro apartamentos independientes, con todos los servicios, identificables por el nombre de cuatro importantes hitos geográficos de los alrededores: L'Angliru, con una capacidad para tres personas; Aramo, donde pueden alojarse hasta cinco; Monsacro, donde hay espacio para tres y Mostayal, el apartamento más íntimo, pensado para dos personas.

Los alojamientos se completan con una amplia zona ajardinada que cuenta con mesas y con dos barbacoes, a disposición de los clientes y con unas envidiables vistas que harán las delicias de todos aquellos que se acerquen hasta estos apartamentos rurales buscando disfrutar del turismo de naturaleza y montaña,

Una época ideal para visitar la zona es el invierno, sobre todo teniendo en cuenta su promoción especial navideña: Rración de fabada y botella de sidra por persona iigratissii

Aires del Aramo
APARTAMENTOS TI RURALES

Piedrafita, nº2, 33160 - Riosa,
Principado de Asturias.
Tfno: 684 627 609
Fax: 985 226 622
www.airesdelaramo.es
airesdelaramo@hotmail.es

Asturias
paraíso natural

ALVARÍN

HELADOS DE GRANJA

El Val.le de Tablao 5.Tinéu
T. 637 021 306 - 619 916 633



Nun ye la primer vegá que gourmets usen los xelaos d'Alvarín pa preparar platos mui especiales.

Esta empresa familiar lleva tres años en activo y desde entonces no ha parado de sumar éxitos.

Una variedad de postres interesantes que abarca helados y sorbetes de excelente calidad, fabricados con la leche de su propia granja y frutas e ingredientes naturales.

Su llamativa carta de sabores, amplia y original, y la elaboración de los mismos de forma completamente

De postre... Sidra.

Primero fue la tarta de sidra, y ahora, gracias a Helados de Granja Alvarín, una nueva oferta gastronómica sidrera llega hasta nosotros en forma de sorbete de sidra.

artesanal han sembrado la semilla de su éxito. Entre los helados sabores de siempre como la fresa, el turrón o el plátano se fusionan con lo más innovadores como el Baileys, café con ron o vainilla de Madagascar, aunque no olvidan a sus clientes con trastornos alimenticios (como por ejemplo celíacos o diabéticos) para quienes se elaboran helados especiales.

Dentro de los sorbetes encontramos ejemplos clási-



Destaca la bayura de sabores.

cos como el de limón, y más desconocidos como el de plátano o el de sidra, sobre el cual nos hablan representantes de Helados de granja Alvarén.

Tienen una carta de sabores muy amplia ¿El sorbete de sidra es demandado habitualmente por la clientela, o aún no estamos acostumbrados a probar postres hechos a base de esta bebida?

La verdad es que sí es uno de los sabores más frecuentemente demandados, quizás por que llama la atención. Otros de los más solicitados son los helados de manzana verde, avellana y fresa.

¿Cómo se les ocurrió la idea de elaborar un sorbete de sidra?

Pues es una idea que barajábamos desde el inicio de nuestra actividad (comenzamos en el año 2009); Siempre quisimos realizar helados y sorbetes a base de productos cien por cien asturianos, por lo que elaboramos la receta y nos pusimos a comercializarlo hace ya dos años.

Hablando de recetas, habrá quien se pregunte por el tipo de sidra utilizada para la elaboración ¿natural, dulce o espumosa?

En este caso espumosa.

¿Son los únicos que elaboran este sorbete o hay competencia?

Pues la verdad, lo desconozco; aunque hoy en día todo está inventado, así que puede que no seamos los únicos.

¿Cómo ha sido la acogida por parte del público de este sorbete?

Muy buena desde el principio, insisto en que es uno de los sabores que tienen más demanda de nuestra amplia carta.

¿Cómo son los demandantes de este sorbete? ¿se mueve más en hostelería o entre particulares?

Tenemos clientes de todo tipo. Muchos restaurantes lo demandan para realizar los cortantes de las bodas, pero también se ofrece como postre, tanto en locales como entre particulares. Tiene buena aceptación.

¿Cuentan con clientes asturianos o son de fuera? ¿Exportan su producto?

Actualmente no, aunque es un tema que tenemos pendiente y contamos con empezar a expandirnos fuera.

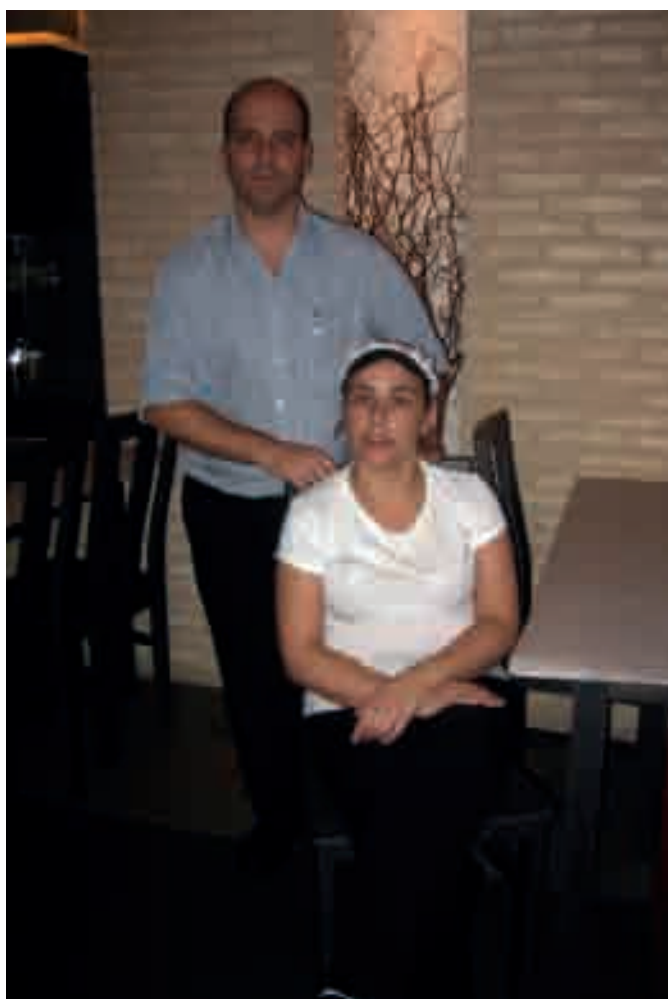


Testu: Arantxa López
Semeyes: Xurde Margaride.

Sobigañu

SIDRERÍA RESTAURANTE

Rubén Barrero Méndez y Laura Alonso
Leoncio Suárez y Pablo Olavide - Xixón
T. 984 298 063



Rubén y Laura son los propietarios.



Presonal del Sobigañu.



Presonal de cocina.

Este verano se inauguró en el muy sidrero Barrio del Llano una nueva sidrería: El Sobigañu, a cargo de Rubén Barrero Méndez. Desafiando a la crisis y contrariamente al numeroso cierre de negocios de la ciudad, Rubén se embarcó en esta nueva empresa con un éxito que ni él mismo había esperado.

Quizás la trayectoria familiar del hostelero y la suya propia ayudasen al éxito. Sin embargo son muchos los factores que se necesitan para sacar a flote una sidrería, y Rubén y Laura han pensado en todos ellos para conseguir en tan poco tiempo el buen funcionamiento de la misma.



Exterior del Sobigañu.

La estética del local fue una de las primeras cuestiones que se tuvieron en cuenta: la decoración del local fue llevada a cabo por un profesional que le ha conferido el aire de confortabilidad y luminosidad que tiene, sin olvidar que está pensada para todo tipo de clientela, priorizando la amplitud de los espacios y la eliminación de barreras arquitectónicas, hasta el punto de tener en cargada la impresión de cartas de menú en Braille.

No es esta la única novedad que presenta la sidrería, ya que por el momento es la única de Xixón que cuenta con uno de los últimos escanciadores que ha patentado el Grupo Trabanco, un sistema de escanciado que permite prescindir de echadores. Conectado mediante tuberías -que discurren por el techo- a tres toneles, un dispositivo controlado desde la barra permite servir la sidra culín a culín de un modo completamente mecánico y preciso. Una pantalla informa de la presión a la que se echa la sidra y de su temperatura, llevando la cuenta de los culinos. Este dispositivo solamente se encuentra disponible en uno de los comedores, ya que para el resto de los servicios Rubén cuenta con echadores expertos. Otro aspecto importante es la temperatura de la sidra, para su mantenimiento cuenta con una cámara específica, alejándose de los enfriadores de agua.

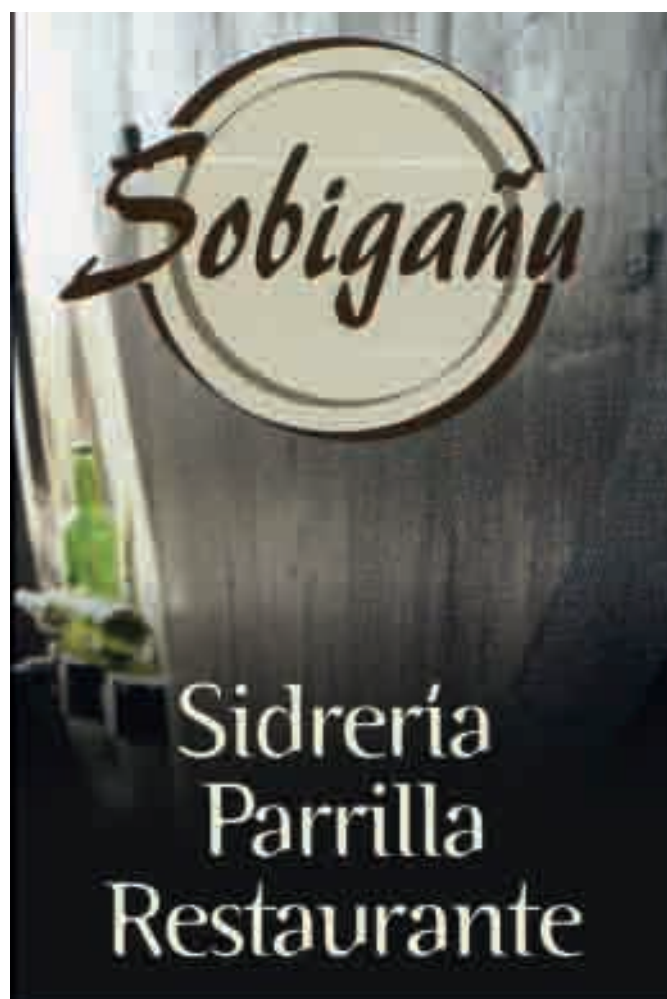
Una terraza interna -donde se permite fumar- una zona de barra amplia y los comedores conforman el local, donde la sidra y la cocina son otros de los factores más importantes. Actualmente Sobigañu ofrece a sus clientes sidra natural **Trabanco** y **Trabanco Selección**, una apuesta segura.

Respecto a la cocina, son muchas las ofertas gastronómicas, destacando particularmente el servicio de parrilla. De ésta, las recomendaciones son varias, como la Parrillada Especial Sobigañu o la Picaña de buey. Para una comida más ligera, el Pollo Sobigañu o cualquier otra carne a la parrilla tienen el éxito asegurado, sin despreciar el chuletón de vaca gallega suprema.

A diario se ofrece menú del día, con la característica de poder elegir uno de los platos parrilleros. Regados con sidra, los platos deben finalizar con el postre estrella: frixuelos flambeados con compota de manzana. Es im-

portante añadir que la cocina prepara platos específicos para personas con trastornos alimenticios.

Un total de diez personas trabajan en el Sobigañu para hacer que ésta rinda lo mejor posible, ofreciendo al cliente buena cocina, buena sidra y un trato inmejorable en un espacio ideado para la comodidad de todos.



*De chigre
a chigre*



El Gorrino Roxu

UN LUGAR CONTRA LA CRISIS

Bruno
Granda 45, Sieru
T. 985 794 974



Bruno con parte del equipo que trabaja nel Gorrino Roxu.

Nada más llegar llaman la atención las instalaciones y el amplio aparcamiento.

Una vez dentro, el local, completamente adaptado, se divide en varias secciones: una cafetería espaciosa que abre sus puertas a las cinco de la mañana y no cierra hasta las dos, ofrece a los visitantes desayunos, café de primera calidad, cerveza e incluso sidra. Esta última está presente en todas las secciones, pudiendo tomarse desde en la cafetería o en la terraza hasta en el comedor. **Trabanco** es el palo elegido, normal y **d'Escoyeta** y los cuidados de la misma incorporan la última tecnología. Una cámara de refrigeración mantiene las botellas a una temperatura justa -14º en invierno y 12º en verano. Actualmente es el único establecimiento en Asturias que cuenta con ella. Para el servicio, parte de los veinte trabajadores del local son escanciadores profesionales.

“Todo el mundo tiene derecho a salir” es el lema de Bruno, “el brasileño más grande” y encargado de El Gorrino Roxu.

En su restaurante, esta expectativa se cumple con creces. Unos precios al alcance de todo el mundo, especialidades brasileñas y una calidad excepcional distinguen a El Gorrino Roxu del resto de establecimientos.

La cafetería deja paso a un inmenso comedor que puede reunir a más de 400 comensales con comodidad. Este es sin duda uno de los motores del local.

La oferta gastronómica de El Gorrino Roxu, estilo buffet, no se parece en nada a las que actualmente se ofrecen en otros establecimientos –sobre todo de origen asiático–; aquí lo que prima es la calidad y se basa más bien en una degustación de carnes cuidadosamente asadas a la parrilla. Éstas son de origen asturiano y es Bruno quien se encarga personalmente de supervisar lo que entra en su cocina. Solamente las mejores piezas –ternera, cochinillo, cerdo, cordero...– pasan a la parrilla. En sus propias palabras “puedo cambiar de proveedor, de producto, pero lo único que nunca cambio es la calidad que doy a mis clientes”.

Otros puntos que hacen diferente esta oferta gastro-



Comedor con vistas a la gran terraza.

nómica es el hecho de que el buffet, como tal aún a tanto platos preparados al estilo brasileño como cocina asturiana. Cada día, entre la multitud de opciones a elegir, hay una oferta asturiana.

Aunque con tanta variedad y cuidado es difícil hacer una recomendación, Bruno anima a los clientes a probar las especialidades de su tierra natal, como *picanha*, una barbacoa brasileña con salsas entre las que destaca una muy especial, preparada con las cinco mejores pimientas del mundo -sólo recomendada para estómagos fuertes-. La *marmiteinha*, también a base de carnes y acompañada con *farofa* (miga al estilo brasileño a base de harina de yuca con panceta y pimientos), o el *alcatre* son otras opciones, junto con la enchilada brasileña. Como guarniciones yuca, plátano y patatas fritas completan el plato. El cochi-frito (cochinillo asado previamente a la parrilla y frito después), los chorizos criollos o al estilo brasileño, las costillas de cerdo, los dátiles con bacon o la pechuga de pollo con Cabrales y bacon son otras opciones. Los menos adictos a las carnes pueden decantarse por la ensaladilla rusa, las ensaladas de pasta, arroz y pimientos.

También son muy atractivos los postres ofrecidos, entre los que Bruno nos recomienda el pudín, la mouse de maracuyá o de mango y para los más tradicionales el arroz con leche, la compota de manzana o la tarta de queso con salsa de arándanos. También está empezando a adquirir mucha fama el pan. Curiosamente El Gorrino Roxu cuenta con una receta de elaboración propia que nadie tiene, a base de centeno y otras harinas. La bodega tampoco desmerece, con primeras marcas y precios asequibles.

Son muchas las características que convierten este establecimiento en un lugar adecuado para todos. Próximamente el local contará con unas instalacio-

nes especiales para niños que estarán atendidas por cuidadores, permitiendo que adultos y niños puedan disfrutar de una comida tranquila y sin agobios. Los animales también serán bienvenidos en el local; además un servicio especial de transporte (que cubre 20 km) es ofrecido gratuitamente para aquellos que quieran acercarse al local -para más de cuatro personas-. Disfrutar de todo esto es además asequible: probar todas las carnes de la parrilla brasileña, las guarniciones y las ensaladas es posible por 15.50 € (promoción por apertura) y el precio final, que se mantendrá el resto del año será de 19.50 €. Cualquier postre se puede probar por 3.50 € -en promoción actualmente a 1.75€- .



Decoración 100% sidrera.

DESTACAOS

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

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

UFIERTES DE TRABAYU

CAMARERA / O con experiencia en echar sidra. Imprescindible buena presencia y ganas de trabajar. Sería. Para Xixón, zona La Calzada. Tel. 685252337

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

DEMANDES DE TRABAYU

CAMARERA chica de 32 años con gran experiencia en el sector, más de diez años, se ofrece como camarera en cualquier sector, sidra, café, rest, disponibilidad horaria e incorporación inmediata. permiso de conducir. mariso Email: flaca_gijon@hotmail.com

CAMARERA escanciador de sidra, experiencia en barra, comedor y atención al cliente. Muy trabajador, muy responsable, con coche. Incorporación inmediata. Tel. 633751589. Email: gallegobarre2@hotmail.com.

CAMARERA. Chica de 22 años, residente en Les Campestes. Con muchas ganas de trabajar. Se ofrece para trabajar como aprendiz. Se escanciar sidra. Tel. 618478931

CAMARERA. Chica de 25 años busca trabajo de camarera en Uviéu o alrededores. Experiencia en barra, comedor, terraza y escanciado de sidra. Disponibilidad

Inmediata y vehículo propio. Tel.637956085 Email: priscila_g.alonso@yahoo.es.

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

CAMARERO chico ecuatoriano se ofrece para trabajar de ayudante de camarero y se escanciar sidra en Uviéu Tel.603835959

CAMARERO joven se ofrece como camarero y/o como escanciador de sidra. Buena presencia. Trato agradable. Tel. 647061830

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

CAMARERO responsable y con don de gentes se ofrece para trabajar con amplio conocimiento de hoteles y restaurantes, sabe echar sidra fines de semana o fijo. Tel.655196026 Email: hermanmamaison@hotmail.com

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

DELLOS

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

SIDRA dulce. A 1 € el litro. Zona de Avilés. Tel. 657746299

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

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

SIDRA. Venta sidra dulce casera Tel.626183314

LLAGAR de sidra. Como nuevo. Vigas de hierro reforzado. Capacidad 16 sacos. Se puede ver en Bimenes, también tengo molino, lavadora, corchadora, pipas y botellas. Hardía buen precio por el lote entero. Tel. 626339960. Email: panisau@hispavista.com

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

LLAGAR Vendo de madera de roble con fusu en perfecto estado para capacidad de 8 a 10 sacos de manzana, mas 800 botellas de sidra, corchadora manual y bomba para trasegar. Precio: 1500 euros. Tel.690694172

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

LLAGAR DE SIDRA Unos 8 sacos, cuadrado, estructura de hierro con masera de acero inoxidable, está a las afueras de Gijón. 300 euros. Tel.696461295

LLAGAR de sidra. Compro. De 6 a 10-12 sacos de manzana aprox. También me interesan barricas. Tel. 617930105 Email: freduko@hotmail.com

MANZANA de sidra en pomarada, zona de Nava. Tel. 985398779.

MANZANA de sidra y de mesa. Disponible bastante cantidad. Pillarno (Castrillón), a 9 km. de Avilés. Tel. 985564791 Llamar en horario de comidas.

MANZANA de sidra. Compro. Tel. 665692358

MANZANA de sidra. Se vende. A 0,26 €. Tel. 985797194

MANZANA de sidra. Vendo de múltiples variedades. También manzana de mesa. Tel. 651337975 Zona de Tiñana.

AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA.
Cirieñu. T. 985 94 46

AVILÉS

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

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.

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

CASA GERMÁN (LLAGAR GERMÁN)
El Carmen 53
Villalegre, Avilés
T. 985 51 57 13 Menu diario

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

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

LA VIEJA RULA
Avda. Conde Guadalhorce s/n
T. 985 52 03 70
Sidra Herminio

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 / Gurullós
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.

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

SIDRERÍA VEGAR EDONDA
Riu Güeña 2
T. 984 840 053
Buznego, Orizón

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

CARREÑO

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

REST. SIDRERÍA NORDESTE
Valdés Pumarino 16. Candás
T. 984 3915 97
Sidra Peñón, Piloñu.

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

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

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

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

SIDRERÍA ARGÜELLES
Ferrocaril 6. Candás
T. 985 87 00 24
Un chigre de tola vida

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

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

CASTRILLÓN

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

Piedras Blancas

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

SIDRERÍA CASA MARÍN.
Av. José Fernandín
T. 618 09 09 93

Sidrería EL LLANTAR DE TONY
Rafael Alberti 1
Arnao
T. 985 532 307
Especialidad en pexe y mariscu

COLUNGA

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

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

HOTEL PALACIO DE LIBARDÓN.
Club de Casonas asturianas.
T. 985 85 40 25. T. 985 8540 35.

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

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

CORVERA

CASA FERRERÍN.
Carretera Xeneral 21
Cancienes

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

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

CUAÑA

POLIASTUR.
Pol. Industrial 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

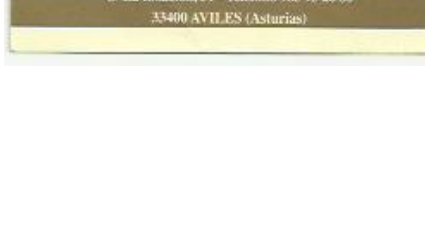
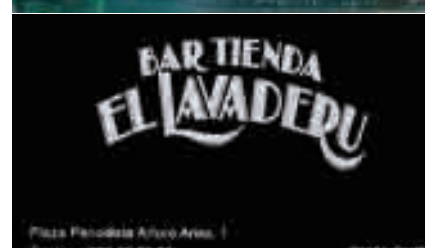
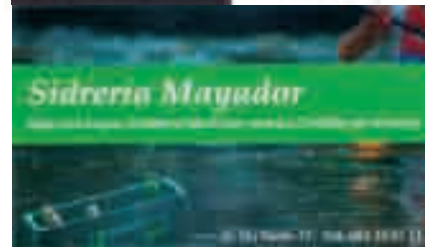
RESTAURANTE LA RIBERA
San Juan - 33400 Lluanco
T. 985 883 777

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.

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.

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.

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.

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

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

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

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

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

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

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

Sama

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

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

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

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

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

Lada

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

Ciañu

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

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

LLAVIANA

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

MESÓN LA MINA.
Libertad 15
T. 985 600 032

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

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

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

BAR EL MERCÁU
Prau La Hueria
La Pola
T. 627 415 341

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

L.LENA

SIDRERÍA EL CASCAYU
Luis Menéndez Pidal 40
La Pola

BAR SAN PEDRO
Villallana.
T. 984 499 148

LES REGUERES

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

MIERES

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

SIDRERÍA LA SOLANA.
Jerónimo Ibran, 5.
T. 985463350.
Canal, Fonciello, Villacubera,

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA LA BELLOTA
Les Llanes 38 - Santa Cruz
T. 985 421 391
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
Polígono de la Barreda, 4, Noreña
T. 655 568 600
elmolindelnora@yahoo.es

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

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

RESTAURANTE LA FIGARONA
Sanmartindianes
T. 985 741 516

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

ONÍS

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

PARRES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PIÉLAGOS

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

PILOÑA

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

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

MESÓN SIDRERÍA LA PLAZA
T. 985 7113 07
L'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 Peñauallán s/n
T. 670 433 412

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

PROAZA

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

CONFITERÍA REY SILO
Carmen Miranda, 15

QUIRÓS

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

SIDRERÍA CASA JUANÍN
Las Agüeras 11
T. 985 768 037

RIBESEYA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

RIOSIA

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



SAMARTÍN DEL REI AURELIU

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

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

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

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

SIDRERÍA CIENFUEGOS
Avda La Vega 45
L'Entregu
636471159

SIDRERÍA LA CONDA

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

SIDRERÍA SAN MAMÉS

Velázquez 16 - Blimea
T. 630 07 97 04.

SIDRERÍA LA CABAÑA

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

SIDRERÍA EL SEMÁFORO.

Doctor Fleming 27
T. 984 082 373.

MESÓN SIDRERÍA CASA DEL PUEBLO.

Pérez de Ayala 1
T. 984 084 225

BAR EL COTO

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

SIDRERÍA LA CAZUELA

Avda. Constitución 69
Sotondio
T. 985 656 089

SIDRERÍA FRADEL

Hernán Cortes 8 baxu
T. 686 58 92 69 / 610 02 96 90
Sotondio
Asador. Especialidá corderos a la estaca.

SARIEGU**CASA RUFO**

Vega de Sariegu s/n
T. 985 74 81 20

SIERU**SIDRERÍA TIERRA ASTUR.**

Antigua Águila Negra. Cualloto.
T. 985 79 12 28.

SIDRA MUÑIZ.

Fueyu, 23. Tiñana.
T. 985 792 392. T. 985 792 141.

EL LLAGAR DE VIELLA

Ctra Viella. T. 985 794 198
www.llagardeviella.es

SIDRERÍA RESTAURANTE MORI

La Collatrás 7 T. 985 726 425 / 699
958 585
J. Tomás, Fonciello

SIDRA FANJUL.

Tiñana 12. T. 985 792 922.

SIDRERÍA RESTAURANTE EL LLAGAR DE QUELO.

Barrio de Fueyu, 21.
T. 985 79 29 32.
www.sidraquelo.com

LLAGAR DEL QUESU.

Bobes- Sieru.
T. 985 79 28 94.
Sidra Orizón.

LLAGAR Y SIDRERÍA LA MORENA.

Alto de Viella, s/n 33429 Sieru.
T. 985 263 944.

SIDRA ARBESÚ.

Santa Marina, s/n.
T. 985 742 390.

SIDRA FONCIELLO.

Tiñana - Sieru.
T. 985 74 45 47.

CASERÍA SAN JUAN DEL OBISPO

Tiñana - Sieru. T. 985 985 895.

MESÓN SIDRERÍA SIERO.

Pol Valeriano León 25
T. 985 087 217.
diegomartin67@hotmail.com

COEM.

Pol. de Proni C/ A nº 9. Meres.
T. 985 985 315.
coesmastur@terra.es

SIDRERÍA FRAN.

Llugones. Ctra. Avilés,
T. 985 260 074.
Sidra Fran.

SIDRERÍA LA TERRAZA.

Plaza Les Campes, 24.
T. 985 72 32 70.
Cabritu Mecháu y tortilla rellena
Vda. de Angelón

SIDRERÍA EL CULETÍN.

Celleruelo, 66.
T. 985 722 156.
Viuda de Angelón.

SIDRERÍA KARTING POLA.

Puente Recuna, Ctra. Santander.
T. 985 72 19 57.

SIDRERÍA MANOLO JALÍN.

Plaza Les Campes, 16.
T. 985 72 43 04.
Foncueva, JR, Orizón, Roza,
Vallina, Vigón, Vda Corsino,
Zapatero.

SIDRERÍA PUMARÍN.

Plaza Les Campes 8
T. 985 72 27 44

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.

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

EL LLAGARÓN DE VALDESOTO

Faes 91. Valdesoto
T. 985 73 58 39

HOTEL RURAL LA QUINTANA DE VALDÉS

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

BAR FELECHES.

Novalín. Feleches
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

LA CHALANA.

Ctra Estación Viella 10
T. 985 168 248
Sidra Trabanco

EL DUERNU.

Antonio Machado 9
Llugones.
T. 984 289 910

EL GORRINO ROXU. Parrilla

Ctra Uviéu Santander 45
T. 632 655 724

SIDRERÍA TORRE

Ctra General Granda - Sieru.
T. 630 202 142
Sidra Torre

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 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 PIGÜENA.

Gascona, 2. T. 985 210341.

SIDRERÍA LA PUMARADA.

Gascona, 6. T. 985 200279.
Sidra Menéndez y Trabanco.

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.

Gascona, 1. T. 985 203411.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA VILLAVICIOSA.

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

SIDRERÍA EL DUERNU

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

SIDRERÍA EL CACHOPITO.

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

EL RINCÓN DE GASCONA.

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

SIDRERÍA ASTURIES.

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

SIDRERÍA EL MATEIN DEL**PARAGUAS.**

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

SIDRERÍA EL MAYU.

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

Sidrería EL VALLE.

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

SIDRERÍA EL OVETENSE.

San Juan, 6.
T. 985 220840. T. 985 22 02 07.
Vda. Palacios, Contrueces,
Frutos, Vallina, Villanueva,
Nozala.

SIDRERÍA MARCELINO.

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

SIDRERÍA LOS LAGOS.

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

SIDRERÍA MIGUEL.

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

SIDRERÍA LA ZAPICA.

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.

Victor Chavarri, 3.
T. 985 225959.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL TAYUELU.

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

REST. SIDRERÍA LUIS.

Campu Los Patos 3
T. 984 28 57 37.

SIDRERÍA EL FARTUQUÍN.

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

REDE DE BIBLIOTECAS**DEL «PRINCIPADO»****LLAGAR HERMINIO.**

Camín Real, 11.
T. 985 79 48 47.

LA QUINTA, SID. RESTAURANTE

Puerto Tarna 11
Tfnu 985 285 127 - 620 857 799,
www.Sidreríalaquinta.com.
Menendez, Viuda de Corsino y 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, Llانة D.O.

SIDRERÍA EL DORADO.

González Besada 11
T. 985 083 269.
Juanín

LA CHALANA.

Santa Clara 4
T. 985 202 411.
Trabanco.

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. 985 203 08 45

SIDRERÍA AARON

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

SIDRERÍA EL XUGU

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

BAR RESTAURANTE SOLARCO

Santu Mederu
Llatores
T. 985 630 015

SIDRERÍA ENTERRERÍOS

Llamaoscura -La Manxoya
T. 985 79 61 06

SIDRERÍA SANTAMARINA

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

SIDRERÍA 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. Trascorales 6
T. 985 214 218
Sidra Herminio y Zythos
www.elraitan.es

PARRILLA MONTEVIEJO.

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

VALDÉS**SIDRERÍA EL PAREDANO.**

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

VEIGADEO**CASA BARBEIRO.**

Abres. T. 619 67 71 04.

VILLAVICIOSA**SIDRERÍA****LA FLOR DEL PUMAR.**

Riaño, 22. T. 985 89 12 64.

SIDRERÍA EL BENDITU.

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

CASA MILAGROS.

Campomanes 1.
T. 985 89 02 21.

SIDRERÍA EL HORRU.

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

SIDRERÍA EL FURACU.

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

SIDRERÍA BEDRIÑANA.

Maliayo, 1. T. 985890132.

SIDRERÍA EL TONEL.

Álvarez Miranda, 13.
T. 985892359.

SIDRERÍA EL PORTAL.

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

SIDRERÍA EL GALEÓN.

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

SIDRA J. TOMAS.

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

SIDRA VIGÓN.

33316 Tornón. Onón.
T. 985891786.

SIDRERÍA LA CERONA

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

SIDRERÍA LA CAPILLA.

Manuel Cortina 11
T. 984 39 70 28.

TABERNA DEL MEDIO

Agua 16
Pinchos, tapes, vinos. Cachopo

SIDRERÍA EL ESCORIAL.

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

SIDRA EL GOBERNADOR.

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

SIDRA FRUTOS.

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

LLAGAR CASTAÑÓN.

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

SIDRERÍA EL CAÑU.

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

SIDRERÍA EL SECAÑU

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

SIDRERÍA LA TORRE

Alfonso Cabanilles 29
T. 985 891 367

SIDRERÍA LA BALLERA

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

RESTAURANTE EL MORENO

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

XIXÓN**SIDRERÍA EL SAÚCO.**

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

EL LAVADERO.

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

SIDRERÍA HNOS. BLANCO.

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

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

SIDRERÍA LAS PEÑAS.

Santurriu. T.985338299.
Trabanco y Piñera.

CASA YOLI.

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

EL MESÓN DE AURELIO

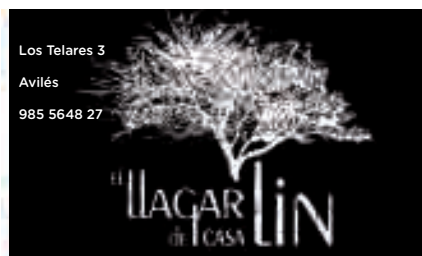
Pintor Manuel Medina 18.
T. 984 392 754.
Sidra Menendez, Val D'Ornon,
Peñón y Peñón d'Escoyeta.

LAS PERREONAS.

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

LA ESTANCIA DE XIXÓN.

Avda. del Jardín Botánico, 124.
La Guía.
T. 985 13 23 82.



SIDRERÍA CASA TRABANCO.

Llavandera, s/n.
T. 985 136462.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA CASA CESAR.

Juan Alvargonzález, 24.
T. 985 38 99 83.
Sidra Frutos, Nozala Selección.

PARRILLA ANTONIO I.

Roncal, 1 Xixón.
T. 985 15 49 73.
Sidra Trabanco y Trabanco Selección.

SIDRERÍA CASA CORUJO.

Carretera del Obispo, 75.
T. 985 384 619.
Sidra Contrueces.

LA CHALANA.

San José 31. Esquina Av. El Llano.
T. 985 16 48 27.
Trabanco.

LA ESQUINA.

Juan Alvargonzález, 3
T. 985 140238.
Estrada, Cortina, Villacubera,
Vda. de Angelón.

SIDRERÍA MAYADOR.

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

SIDRERÍA TINO EL ROXU.

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

**SIDRERÍA COLAS
TRABANCO.**

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

**CHIGRE ASTURIANU
CASA JUSTO.**

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

SIDRERÍA URÍA.

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

SIDRERÍA EL REQUEXU.

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

SIDRERÍA CASA TONI.

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

SIDRERÍA PUERTO TARNA.

Luanco, 4 bajo. T. 985 355 927.
T. 635 675 561.
Sidra La Mangada,
Foncueva, Contrueces.

SIDRERÍA EL CRISOL.

Mariano Pola, 66.
T. 984 39 65 82.

SIDRERÍA JOSÉ.

Zaragoza, s/n. T. 985 32 06 13.
Sidra L'Argayón.

SIDRERÍA EL MANZANU.

Garcilaso de la Vega, 39.
T. 985 36 04 75.
Sidra Vda. de Angelón.

LLAGAR EL MANCU

Camín de la Ería 49
Cabueñes
JR y L'Ynfanzón
www.llagarelmancu.com

SIDRERÍA-REST. NACHO

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

SIDRERÍA CASA FEDE.

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

SIDRERÍA LA GARULLA.

Numa Guilhou, 20.
T. 985 354639
L'Argayón.

SIDRERÍA CABRANES.

Avda. Pablo Iglesias, 23.
T. 985 131487
Sidra Peñón.

SIDRERÍA SIMANCAS.

Avda. Pablo Iglesias, 57.
T. 985 369238.
Sidra Trabanco.

**RESTAURANTE SIDRERÍA
CASA FERINO.**

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

SIDRERÍA SPORTING.

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

SIDRERÍA LA VERJA.

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

SIDRERÍA EL RESTALLU.

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

SIDRERÍA LA GALANA.

Plaza Mayor.
T. 985 17 24 29.

**SIDRASTUR/Grupo Astur de
Coleccionismo 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.

PARRILLA CARCEDO

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

EL MALLU.

Pola de Sieru, 12. T. 985 319410.
Menéndez.

EL OTRU MALLU.

Sanz Crespo, 15. T. 985 359981.
Menéndez.

SIDRERÍA EL CHAFLÁN.

Manuel Llana / C. Becquer.
Sidra Riestra.

CASA JULIO.

Río Eo, 57. T. 985 165280.
Cortina, Nozala, Villacubera.

SIDRERÍA VEN Y VEN.

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

HOTEL VILLADE XIXÓN.

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

RESTAURANTE EL PLANETA.

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

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'Ornó, Rocés

BOMBONERÍA GLORIA

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

REST. Sidrería EL LLAVIANU

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

SIDRERÍA ZAPICO

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

SIDRERÍA NAVA

Plaza La Serena

SIDRERÍA EL RINCÓN DETONI

L'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 n° 33 T. 985 33 60 80
parrillamuno@hotmail.es
La Golpeya y D.O. P. La flor de los
Navalones

EBANISTERIA MORO

Cabueñes - Xixón
Tfno 985 13 35 46

RESTAURANTE RIBER SIDRERÍA

Menendez Pelayo, n° 9
T. 985 33 77 98
Sidra Peñón

MESÓN SIDRERÍA LA CABAÑA.

Cirujeda 18
T. 985 38 38 73
Menéndez

**PARRILLA SIDRERÍA LA
XUANINA**

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

SIDRERÍA VALENTÍN

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

SIDRERÍA NORIEGA

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

REST. SIDRERÍA RIO ASTUR.

Riu d'Oru 3
T. 985 148 617

SIDRERÍA HERMANOS MARCOS

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

CASA SARITAH

Ctra. Xixón - La Pola Sieru AS 248
Nº 2.412
La Ilesia. Granda d'Arriba
T. 985 13 60 46
Menéndez

SIDRERÍA BALMES

Balmes 5
T. 985 373047
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. 985 361310
Jardinería, maquinaria, agrícola,
forestal.

SIDRERÍA REST. EL MARIÑÁN

Casimiro Velasco 11.
T. 985 35 00 53

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

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

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

LLAGAREROS VASCOS

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

EL MALLU DEL INFANZÓN

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

SIDRERÍA PARRILLA LUCÍA

Leoncio Suárez 13. Esquina Mª Josefa
T. 985 09 57 73



MADRID

LA CHALANA

San Leonardo 14. Pza España
T. 915517683 / 915411046
Sidra Trabanco

SIDRERÍA EL LLAGAR

Plaza Mora Rubielos 6
915 50 25 25
Sidra Trabanco

SIDRERÍA CARLOS TARTIERE

Menorca 25
915 745 761
Sidra J.R.

SIDRERÍA CASA DE ASTURIES

Argumosa 4
915 272 763
Sidra J.R.



ANDALUCÍA

LA SIDRERÍA DEL PÓPULO

C/ Mesón 16
1005 CÁDIZ
Sidra Trabanco

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

RESTAURANES

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

SIDRERÍES

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

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



12 SEWIES AL AÑU 35 años

ENSAME SIDRERU
 41102 33000 00000
 www.lasidra.net

NOME Y APELLIDOS.....

DIRECCIÓN.....

LUGAR.....CP.....TELÉFONU.....

CONCEXU / PAIS.....E-mail.....

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

Indicame dende que número quier comecar ☐ y si sabes dalgún número cadoce.

Estos números son para pagar por teléfono 652 59 49 83

Reservados todos los derechos. No se permite la explotación económica ni la transformación de esta obra. Queda permitida la impresión en su totalidad.

SIDRAS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SIDRAS NATURALES

VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ



VALLE,
BALLINA Y
FERNÁNDEZ

ZYTHOS



LAGAR
HERMINIO

VALDEDIOS



MANUEL
BUSTO
AMANDI

ESCALADA



ASTURVISA

ESPAÑAR



MARTÍNEZ
SOPENA
HERMANOS

ZAPICA



SIDRA
BUZNEGO

VILLACUBERA



SIDRA
CORTINA
CORO

POMARINA



VALLE,
BALLINA Y
FERNÁNDEZ

SIDRAS ESPUMOSAS

URRIELLU



INDUSTRIAL
ZARRACINA

VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ



VALLE, BALLINA
Y FERNÁNDEZ

POMA AUREA



SIDRA
TRABANCO

POMARINA



VALLE, BALLINA
Y FERNÁNDEZ

EMILIO MARTÍNEZ



MARTÍNEZ
SOPENA
HERMANOS



Sidra
de Asturias

WWW.SIDRADEASTURIAS.ES



¡NO TE LAS PIERDAS!

WWW.INVESTIGANDOELORIGEN.ES



100% NUESTRA