

LA SIDRA



Espublización del ensame sidreru

www.lasidra.as

Númeru 107 - Payares 2012

5€

II Salón internacional de les Sidres de Gala

¿Qué pasa cola
mazana asturiana?

**MUYERES DEL
LLAGAR**

ELENA GONZÁLEZ. LLAGAR ESTRADA

Sidrocoles

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

ZYTHOS



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 6

VIENRES 26. CENA DE GALA.
 SÁBADO 27. EXPOSICIÓN Y CATA
 MANUEL BUSTO AMANDI. MAYADOR
 ZARRACINA
 BAYURA ARTESANOS DE LA SIDRA
 VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ
 BODEGAS MASAVEU-LLAGARES VALVERÁN
 VIUDA DE ANGELÓN
 SECCIÓN INTERNACIONAL
 ALEMANIA
 BREIZH / BRETAÑA
 REPÚBLICA CHECA
 DULCINEA. EL TOQUE MÁS DULCE DEL SISGA
 SOBRE SIDRAS DE GALA Y MARKETING INDIRECTO

XIXÓN DE SIDRA 34

EL SAUCO Y SIDRA TOMÁS DUO PERFECTO
 EL LLAVIANU. MEJOR BARRA
 BOAL DEL RONCAL. TERCER MEJOR ESCANCIADOR
 EL TRAVIESU. DOBLETE EN XIXÓN DE SIDRA

ONDE COMER 39

30.000 EUROS MENOS PA PUMARAES 44

¿QUÉ PASA COLA MAZANA ASTURIANA? 46

MUYERES DEL LLAGAR 48

ELENA GONZÁLEZ. LLAGAR ESTRADA

VI CONCURSU SEMEYES LA SIDRA 50

SIDROCOLES 52

C.P. CERVANTES

C.P. TORNER

BAUTIZOS DE SIDRA 56

AXENDA SIDRERA 58

ACTUALIDAD 60

COLLEICIÓN D'ETIQUETES 66

AGOSPIOS 68

AIRES DEL ARAMO

DE CHIGRE A CHIGRE 70

LA CUEVA DEL PULPO

LLAGAR EL MANCU

ELECCIÓN NATURAL
www.sidrajr.es



LA SIDRA

Payares **2012**

Númeru **107**

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

FUNDACIÓN ASTURIAS XXI

Prendes Pando 11. Baxu
33207 Xixón - Asturias

lasidrainfo@yahoo.es
Tlf.: 652 594 983

3000 Ejemplares

Portada:

Xurde Margaride
(margaride@xurde.net)



Redaición

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

Direutor Creativu de Publicidá

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

Semeyes

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

Otros collaboraores

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

Dellegáu européu

Eduardo Vázquez Coto
eduardocoto@lasidra.as

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

www.lasidra.as

infolasidra@gmail.com

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

CASA **Restaurante - Sidrería**

Ferino

gijón

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

II Salón Internacional de les Sidres de Gala



Cuidóse fasta'l postrer detalle na Cena Gala.

El Salón Internacional de Les Sidres de Gala foi un escaparate afayaizu pa la meyor sidre de copa, reivindicando pa ella'l puestu que-y corresponde, al tiempu que valió de ponte pente los estremaos seutores venceyaos a la sidre.



*nuevas formas
de disfrutar*
LA SIDRA

UN TERCIO DE
el GATERO
SIDRA

el GATERO
SPANISH CIDER
That will taste freshly pressed apple

Facebook Twitter YouTube



La Cena Gala aconceyó a representantes d'estremaos seutores ya instituciones.

VIERNES 26: Cena de Gala

La primera jornada de esta segunda edición del Salón Internacional de les Sidres de Gala (SISGA) constituyó una auténtica exhibición gastronómica, con un interesante maridaje propuesto por los chefs del Avant Garde, quienes combinaron perfectamente cada plato con las mejores sidras del momento.

Se conseguía así al 100% el doble objetivo con el que se organizó esta cena: demostrar, por una parte, la idoneidad de la sidra asturiana para los ambientes más selectos y dar a conocer estos productos uniendo, en un exquisito menú, las más sabrosas tendencias gastronómicas del momento con las mejores sidras de gala existentes en el actual mercado sidrero asturiano.

A la cena acudieron, como hizo notar Llucía F. Marqués -redactora de LA SIDRA- "todos aquellos que de una u otra manera están comprometidos, interesados o implicados en la evolución del mercado sidrero", es decir, los llagareros más exigentes e innovadores, los gastrónomos más conocedores de los productos asturianos, los distribuidores que llevan el nombre de Asturias como símbolo de calidad a la hora de ofrecer al mercado internacional sus productos, los hosteleros más respetuosos con nuestra tradición, los medios de comunicación más asturianos, los representantes po-

líticos más comprometidos con el sector... así como algunos representantes de la prensa internacional (rusa y estadounidense) y varias personas que, a título personal, quisieron disfrutar de esta iniciativa.

Al comienzo de la jornada y según fueron llegando a la terraza del Avant Garde, los asistentes fueron re-

"La Sidra es un producto con suficiente entidad y calidad como para ser la protagonista de su propio evento"



Pa entamar, unos culetes de Sidra J.R.

II Salón Internacional de les Sidres de Gala



Pablo Cachero, Director de Desendolcu Económicu del Ayto. Xixón.

cibidos con un culín de **Sidra J.R.**, como muestra de respeto hacia la sidra asturiana más tradicional, que por sabor y calidad entra perfectamente en este tipo de ambientes, si bien no era en esta ocasión la protagonista.

En las intervenciones realizadas al comienzo de la cena por Lluçia Fdez. Marqués (LA SIDRA), Pablo M. Álvarez Cachero (Director de Desarrollo Económico y Turismo del Ayto. de Xixón) y Marcos Abel Fer-

nández (Fundación Asturias XXI) hubo un práctico consenso a la hora de reivindicar estas variedades de sidra, tanto por su calidad como por su enorme importancia como motor económico y cultural.

Se hizo hincapié en la necesidad de dar a la sidra el protagonismo que se merece, sin compararla, equipararla ni subordinarla a otros productos como pueden ser el vino, el champagne o el cava, así como en la importancia de considerar Europa y el mundo como mercado potencial, sin restringirse al mercado nacional ni estatal.

También se aprovechó la oportunidad para denunciar, una vez más, el continuado uso del “vino español” que, contra toda lógica, sigue haciendo el Gobierno del “Principado” en sus actos oficiales, exigiéndose que de una vez por todas éste se sustituya por sidra o, en caso de utilizar vino, por el vino de Cangas, algo que fue descrito como “Un auténtico insulto no solo para estos productos, sino para el conjunto de los asturianos.”

“Que en actos oficiales se brinde con vino español es una ofensa directa a todos los asturianos”



Exposición de Sidrografíes nel marcu de la Cena Gala.

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



Tess Jewell Larson, Hard Cider International.

Al finalizar las intervenciones y tras el brindis inaugural, que se hizo con Sidra Brut Valverán (que esta año fue elegida como la sidra oficial del SISGA'12) dio comienzo la cena.

Para comenzar, se sirvieron los aperitivos, consistentes en una bandeja de quesos asturianos y unas gambas en tempura de lima, acompañados ambos platos por las sidras de hielo **Orbayu** (Bayura Artesanos de la sidra) **Diamantes de hielo** (Sidra Viuda de Angelón) y **sidra de Escarcha 20 manzanas Valverán** (Bodegas Masavéu)

A continuación, una sabrosa crema de andarica acompañó a la sidra de mesa **Villacubera** (del llagar de Cortina) y a la alemana **Stier Apfelwein** (Stier Kelterei)

Un "Vasito de triguero con boletus y trufa" y una "Cucharita de bonito marinado" fueron los platos elegidos para las sidras **Valverán** y **Pomarina** en su versión natural.

Un "Taco de Salmón con judías Salteadas y Vinagreta de Tomate" sirvió para introducir la que sin duda fue la mayor novedad de la noche, la **Perada Vda. de Angelón**, que fue presentada junto con la perada bretona **Poiré Keisar**.

La "Pechuga de Pitu Caleya con Piquillos Confitados y Cremoso de Patata" fue el plato escogido por el chef del Avant Garde para resaltar las cualidades de

A lo largo de la cena se degustaron algunas de las mejores sidras asturianas -de las variedades brut, espumosa, de hielo y de mesa- cuidadosamente maridadas con platos escogidos para la ocasión, además de una sidra alemana y otra bretona.



Copa de Sidre de pera Viuda de Angelón.

II Salón Internacional de les Sidres de Gala



Cada llagar presentó la so sidra. Na imaxen, presentando Pomarina.

las sidras brut **Pomarina** (El Gaitero) y **Urriellu** (Sidra Zarracina).

Y para el postre, **El Gaitero etiqueta negra** y **Mayador Edición Limitada** acompañaron a la perfección la “Manzana Caramelizada con su helado de crema” que se sirvió como dulce punto final de esta cena de Gala.

Los asistentes se llevaron también a casa un poco del especial sabor de esta jornada, en forma de “Dulcinea”, un dulce de manzana, galleta y chocolate que es necesario probar para imaginarlo.

Durante la cena, además, se pudo disfrutar de la proyección de algunas de las últimas fotografías de temática sidrera de Xurde Margaride, así como de sus Sidrografíes, originales obras sidreras que permanecieron expuestas durante todo el Salón.

C/ Leoncio Suárez, 13
Telf. 985 095 773
GIJÓN

Feliz Año Nuevo

acebache Llantones

www.acebache.com
comercial@acebache.com
Camin de la Redonda, 776
33390 Llantones - Gijón
Tfnos.: 653 615 121 - 985 167 590

El principal objetivo de la Cena de Gala del SISGA es poner en contacto a personas y entidades comprometidas con el desarrollo del sector, así como aquellas que pueden ayudar a darle empuje. Junto con la sidra ellos, los asistentes, fueron los protagonistas.



Pablo Cachero, Director de Desarrollo Económico del Ayuntamiento de Xixón. FORO.

“La sidra no es sólo una bebida, ni es sólo importante por la economía e incluso empleo, sino que además es toda una cultura”.

PABLO CACHERO.

Por supuesto, los llagareros, hosteleros, enólogos y distribuidores, así como la prensa asturiana, eran los principales destinatarios de esta muestra sidrera por ser los más directamente implicados en el sector.

Pero no menos importantes fueron las representaciones políticas que acudieron a la misma, ya que desde LA SIDRA consideramos, por una parte, que este fue un eficaz medio de hacer llegar a nuestros representantes en las instituciones el mensaje que queremos transmitir, y por otra porque gracias a esta cena tenemos algunos argumentos para calibrar el grado de compromiso con el sector, en función del interés que cada grupo demostró por su asistencia a la misma.

Si con el II Salón Internacional de les Sidres de Gala hemos sido capaces de transmitir a las administraciones públicas asturianas las reivindicaciones que llevamos tanto tiempo haciendo a favor de la sidra, consideramos que hemos dado un importante paso.

Otro sector cuya presencia valoramos muy positivamente es el de la prensa, y más concretamente, el de la prensa internacional.

LA SIDRA reivindica la sidra asturiana a nivel mundial, y a Xixón como Capital Mundial de la Sidra, por lo que nos parece de enorme importancia tener con nosotros personas que pueden hacer llegar a sus respectivos países el mensaje de la existencia y la calidad de nuestro producto.

En esta edición del SISGA contamos con la presencia de Vera Anikina (Rusia) y Tess Jewell Larson (EE.UU.) quienes confiamos en que se conviertan en puentes de comunicación por los que nuestra sidra viaje a sus países.



Celso Ordiales Méndez y Francisco Javier Barro Rivero concejales PSOE.

“Viendo quiénes estamos aquí se puede intuir quiénes están comprometidos con la sidra”.

CELSE ORDIALES MÉNDEZ



Tess Jewell Larson, Hard Cider International.

"Fuera de Asturias se sabe tan poco de esta sidra como en Asturias de la del resto del mundo".

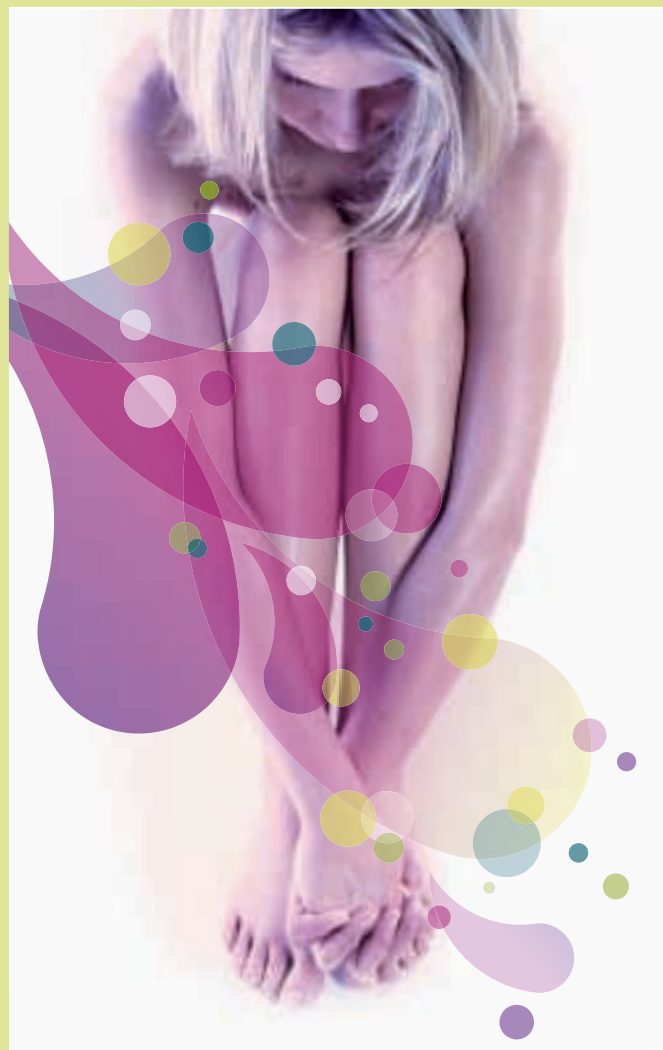
TESS JEWELL LARSON. HARD CIDER INTERNATIONAL



Vera Anikina, periodista rusa freelance.

"Presentaré estas sidras como bebida de lujo en una revista en ruso de productos glamour".

VERA ANIKINA.



Belladona

ESPACIO DE SALUD

Siempre pensando en tu salud

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

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

ACAI

SÁBADO 27

Exposición y Cata



Sidres de mesa asturianas.

Un total de diez mesas ofrecieron nada menos que setenta variedades de sidra, 47 asturianas y 23 procedentes de otros cinco países.

La segunda jornada del SISGA abrió sus puertas a las once de la mañana, ofreciendo a los profesionales de la hostelería asturiana la posibilidad de probar las mejores variedades de sidra que pueden encontrar actualmente en el mercado.

Para ello, distribuimos en varias mesas la sidra disponible, organizada según su tipo, llagar o procedencia, y acompañamos a estos profesionales en su recorrido probando las mismas e informándoles de las principales características de cada una de ellas, facilitándoles en varios casos el contacto con el llagar productor.

Nuestra intención es animar a la hostelería asturiana a incluir en su carta la sidra de mesa, la brut o la de hielo, ya que lamentablemente en Asturias sigue siendo difícil encontrar estas variedades en la mayoría de los establecimientos.

Si bien la sidra de escanciar es posiblemente la ideal para compartir en una sidrería, el botellín de sidra debería estar presente en pubs y discotecas, la sidra brut y espumosa es el brindis apropiado en cualquier celebración asturiana y una copa de sidra natural de mesa podría ser la opción ideal para los comedores que no permiten echar sidra, o para aquellas personas que, apeteciéndoles tomar sidra, no quieren consumir una botella entera. La sidra de hielo, junto con el aguardiente de sidra es, sin lugar a duda, el chupito obligado.

Para que esto sea posible, es indispensable que los hosteleros se involucren, ofreciendo el producto a sus clientes, algo que difícilmente podrán hacer si ellos mismos lo desconocen.

La segunda parte de la jornada, se dedicó a los consumidores finales, abriéndose al público en general, quienes pudieron, por tan solo cinco euros, probar toda la sidra que quisieron.

Además, a lo largo del día tuvieron lugar varias ca-



Los productos presentaos fueron toos de contrastada calidá.



Esti II SIGA sirvió d'escaparate pa la gran variedá de sidres esplumoses.

tas, presentaciones y charlas en las que enólogos y expertos sidreros guiaron a los presentes a través de algunas de las novedades que ofrecía el Salón, destacando la cata comparativa de sidra de hielo y la intervención, de Tess Jewell Larson, redactora de "Hard cider International", quien nos ayudó a hacernos la idea de hasta qué punto la sidra es un producto global, que podemos encontrar casi en cualquier parte del mundo. Una cata de sidra alemana y bretona, a cargo de Donato Xuaquín Villoria, completó esta intervención.



Donato Xuaquín Villoria Tablado demientres la so intervención.

II Salón Internacional de les Sidres de Gala

STAND "SIDRA DE MESA ASTURIANA"

- Villacubera (Cortina)
- Zapica (Buznego)
- Escalada (Asturvisa)
- Español (Gobernador)
- Meredal (Muñiz)
- Ribanora (Fanjul)
- Zythos (Herminio)

STAND "SIDRA ESPUMOSA ASTURIANA"

- Emilio Martinez (Gobernador)
- Norniella (Huerces)
- Millenium (Escanciador)
- La Real, Cima, La Asturiana (Champanera de Villaviciosa)

DICCIONARIU SIDRERU

12 €

10 € SOSCRIPTORES

Pidela en lasidraldebalu@yahoo.es



Manuel Busto Amandi (Mayador) : Variedad para todo el mundo



Sidra Mayador presentó una amuesa de la so variada producción.

Esta empresa maliaya ofreció en el SISGA su amplia gama de productos sidreros, pensadas para todo tipo de consumidor -desde las espumosas más clásicas hasta los botellines o la sidra sin alcohol-.

Esta diversidad de productos es imprescindible dentro de la filosofía de esta empresa, histórica exportadora de sidra, que lleva ya muchos años comercializando su sidra, no sólo en toda Europa, sino en Asia, África y América, siendo una habitual de ferias y exposiciones internacionales.

Su capacidad de adaptación a las necesidades de cada mercado y su amplia gama, no sólo de sidra, sino de formato, le han asegurado un importante puesto dentro del mercado sidrero internacional.

Sin embargo, muchos asturianos continúan sin conocer la mayoría de sus productos.



Estremaos formatos pa estremaos mercaos.

STAND MAYADOR

Sidra Natural "M. Busto Selección"

Sidra Natural "M. Busto"

Sidra Natural "Valdedios"

Sidra "Mayador classic"

Sidra "Mayador" Prod. Limitada

Sidra "Mayador Rose"

Botellines "Mayador M"

Sidra Mayador Sin Alcohol

Botellines Mayador M sin

II Salón Internacional de les Sidres de Gala

Zarracina apostó por su sidra con D.O.P. : Urriellu



Urriellu, la marca estrella de la empresa Zarracina.

Pese a contar con casi una decena de productos sidreros o derivados de la manzana, Zarracina, la empresa que ostenta el orgullo de ser la elaboradora de sidra gasificada más antigua de la Península, decidió centrar su participación en el SISGA en su producto más innovador, la sidra Urriellu.

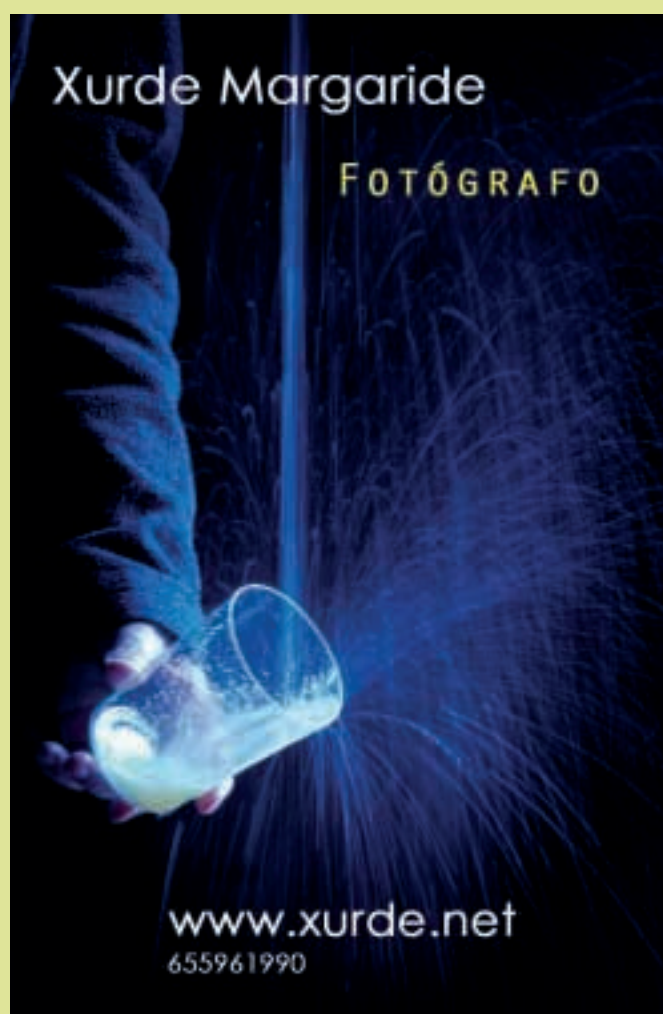
Urriellu es una sidra espumosa, elaborada completamente con manzanas procedentes de pomaradas autorizadas por el Consejo Regulador de la D.O.P. -de las variedades Teórica, Raxao, Regona y Perico- y que alcanza su calidad a través de la doble fermentación.

El resultado es una sidra ligera y más bien seca en boca, en la que destacan los aromas de carácter frutal armoniosamente combinados con los de la sidra base y que en boca destaca por la conjunción entre su carácter frutal y su elegante acidez que producen una sensación de frescor.



Elegante diseño d'esta marca.

II Salón Internacional de les Sidres de Gala



Bayura Artesanos de la Sidra: una nueva marca que nace de la experiencia



Alta calidá per dientru y per fuera.

De la unión de los conocimientos de Faustino Vázquez -llagareru mierense- con los de Serxu Solares -enólogo xixonés- y tras larga gestación, nació este nuevo proyecto empresarial, que acaba de presentar al mercado sus productos bajo la sugerente marca de "Orbayu".

Si por algo se caracterizan los productos de Bayura Artesanos de la Sidra es por una presentación impecable y por la búsqueda de la excelencia -con la calidad no se conforman- en su sidra, así que los suyos son productos de alta gama y en muchos casos, como es el Orbayu de Xelu Colección 2.009 y el Orbayu de Manzana Brut Nature, en edición limitada, en ambos casos, de tan solo cuatrocientas botellas numeradas.

Precisamente por eso podemos considerar que fue un auténtico lujo el poder probar sus tres sidras du-

II Salón Internacional de les Sidres de Gala

STAND BAYURA ARTESANOS DE LA SIDRA

Sidra Orbayu de Xelu Colección 2.009

Sidra Orbayu de Xelu Colección 2.010

Orbayu de Manzana Brut Nature.



Serxu Solares.L'enólogo describió les carauterístiques d'esti llicor..



VERA ANIKINA

Faustino Vázquez, inoavor Ilagareru.

rante el SISGA, repartidas entre la cena y la jornada de Tastia.

La primera de ellas, Orbayu de Xelu Colección 2010 (20 meses de crianza en roble francés) la disfrutamos en la cena de gala, y las otras dos, Orbayu de Xelu Colección 2009 (30 meses de crianza en roble francés) y Orbayu de Manzana Brut Nature (60 meses de crianza en rima) durante la cata del día siguiente.

Además, la intervención del enólogo Serxu Solares que realizó la presentación, aclarando dudas y dándonos las pistas necesarias para saber como apreciarlas adecuadamente, ayudaron sin duda a resaltar sus muchas cualidades, siendo unos de los productos que más sorprendieron y que más interés despertaron entre el público asistente al Salón Internacional.

En concreto, la sidra Orbayu de Xelu Colección 2.009 participó, junto con Diamantes de hielo y la Sidra de Escarcha Valverán 20 Manzanas, en la presentación conjunta de *Sidres asturianas de Xelu* que tuvo lugar la mañana del sábado, realizada por Manuel Gutiérrez Busto y en la cual participaron los productores de las tres marcas producidas en nuestro país, y en la que los asistentes al SISGA pudieron apreciar claramente las diferencias y semejanzas que presentan entre sí estos tres productos, unidos por la denominación común "de xelu".

Por otra parte, el Brut Nature Orbayu de Manzana, fue acogido con mucho interés y especial atención por el público asistente, gratamente sorprendido por la riqueza organoléptica de un producto de inusitada calidad.



La única Sidra de Xelu del mundiu con 30 meses de crianza en carbayu francés Colección 2009

La única sidra Brut Nature del mundiu con 60 meses de crianza

Mércala ya y unviamostela a casa
www.serxusolaresshop.es
ATENCIÓN AL CLIENTE
 984.112.387 - 662.614.940



La sidra pa toles ocasiones

deXelu
Brut Nature
ORBAYU

Valle, Ballina y Fernández (El Gaitero) presentó las joyas de su gama



Valle, Ballina y Fernández, un clásico de los escaparates navideños.

Si hay una marca de sidra espumosa que los asturianos creemos conocer, esa es "Sidra El Gaitero" (¿a que se nos viene un slogan a la cabeza...?).

Decimos creemos, porque dentro de Valle, Ballina y Fernández, empresa elaboradora de El Gaitero, hay una amplísima gama de productos sidreros de alta calidad, que van desde la conocidísima espumosa El Gaitero con la que todos hemos brindado alguna vez, hasta la más reciente incorporación de la familia, la sidra con D.O.P. Pomarina en sus dos versiones, brut y natural.

En la participación de Valle, Ballina y Fernández en el II Salón Internacional de les Sidres de Gala destacó especialmente la sidra Pomarina, aunque todas las demás versiones del llagar estuvieron disponibles para su degustación.

Llamaron también bastante la atención, por su innovador formato, los tercios de sidra El Gaitero, especialmente indicados para su consumo individual.

STAND VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ:

- Sidra Natural Pomarina D.O.P.**
- Sidra Brut Pomarina D.O.P.**
- Sidra Brut Valle Ballina y Fernández**
- Sidra Natural Valle, Ballina y Fernández.**
- Sidra El Gaitero.**
- Sidra El Gaitero Extra.**
- Sidra EL Gaitero Etiqueta Negra.**
- Sidra Natural El Gaitero.**
- Tercios de Sidra El Gaitero**



Lo de siempre y lo nuevo de El Gaitero.

II Salón Internacional de les Sidres de Gala

Bodegas Masavéu-Llagares Valverán: Sidra de escarcha y más



La marca Valverán también apuesta por la diversificación.

Aunque los llagares Valverán anunciaron recientemente a la prensa su intención de dedicarse con exclusividad a la elaboración de Sidra de Hielo, lo cierto es que en el SISGA pudimos disfrutar también de su sidra natural de mesa y de su excelente sidra brut, dos productos de alta calidad que confiamos en poder seguir encontrando en el mercado.

En cualquier caso, es preciso reconocer que entre sus productos, la Sidra de Escarcha 20 manzanas de Valverán fue la auténtica estrella en el puesto de este llagar, por tratarse de un producto que resulta especialmente atractivo y novedoso dentro del panorama sidrero asturiano.

Además, la continua presencia de los enólogos y responsables del llagar en el stand de Valverán permitió a los asistentes informarse ampliamente tanto de las peculiaridades de sus productos como acerca del propio llagar, algo tan importante como la misma posibilidad de probar sus sidras.

STAND VALVERÁN:

Sidra Natural Valverán

Sidra Brut Valverán

**Sidra de Escarcha 20 Manzanas
Valverán**



16 al 19 Marzu

Apfelwein im Romer Frankfurt

Ven con

LA SIDRA
www.lasidra.es

Información:
donatoxuaquing@la

Viuda de Angelón, la oportunidad de probar una primicia



La perea nun dexó a naide indiferente.

La clara apuesta que en los últimos años está haciéndose desde el llagar Viuda de Angelón por la investigación y el desarrollo de nuevos productos hizo que probablemente el stand que más curiosidad despertó entre los asistentes al II Salón Internacional de les Sidres de Gala fuera precisamente éste, tanto entre los profesionales de la hostelería que acudieron a informarse de los productos como entre los asistentes que se acercaron al SISGA a título personal.

En él tuvimos la oportunidad de probar dos de los productos más novedosos y que más curiosidad despertaban de los presentes en esta edición del Salón: la sidra de hielo “Diamantes de Hielo” y la mayor novedad presentada este año al mercado sidrero: la perada Viuda de Angelón.

Efectivamente, en el SISGA se pudo probar por primera vez esta sidra de pera, que fue embotellada apenas un par de días antes, especialmente para esta ocasión.

Se pudieron degustar otros productos de este llagar, en concreto la sidra brut Viuda de Angelón fue otra de las más demandadas del stand; se trata de una sidra seca achampanada elaborada de forma artesanal a partir de una selección de la Sidra Natural Viuda de Angelón.

Sin embargo, la novedad, la originalidad, el sorprendente sabor de la sidra de pera e incluso su presentación -en una botella especialmente ancha en su base, que recuerda una pera- hicieron de ella la referencia inevitable.

STAND POMAR

Sidra de Xelu Diamantes de Hielo

Sidra Brut Viuda de Angelón

Sidra de Pera Viuda de Angelón

Sidra Natural 1.947

Sidra Espumosa Prau Monga



L'únicu puestu con peres, arriendes de mazanes.



VERA ANIKINA

Diamantes de Hielo, la sidra de hielo de Pomar.

II Salón Internacional de les Sidres de Gala



Pera, pa un brindis distintu.

Recuperando Tradiciones

La Tayera s/n
Nava/Asturias
985 716 770
www.sidrapomar.es
www.sidraangelon.com



Amplia amuesa de la sidre esplumoso que se fai n'Europa.

Sección Internacional: otras sidras europeas

Aunque la sidra asturiana era sin duda la protagonista, este II SISGA fue una oportunidad única para degustar y comparar las de países como Bretaña, Normandía, Alemania o la República Checa.

No fue fácil de conseguir: en Asturias es imposible adquirir sidra, por ejemplo, alemana. Fue necesario contactar directamente con los llagares de los distintos países para conseguir presentar aquí su sidra, pero gracias a su colaboración y a su compromiso con este mundo sidrero -mucho más global de lo que creemos en Asturias- fue posible ofrecer a los paladares asturianos casi cuarenta marcas de sidra procedentes de distintos países.

La sidra alemana, quizás la más similar a la nuestra, pero con la segunda fermentación detenida, la bretona y francesa, de tendencia mucho más dulce, pensada para acompañar con frixuelos, la checa, fresca y ligera... todas distintas, con matices muy diferentes en todos los sentidos, pero también todas ellas con un marcado sabor a manzana que las hace parecerse a nuestra sidra y que por tanto podrían llegar a estar presentes en nuestros gustos.

Hacemos un breve repaso de algunas de ellas, para que quienes no las hayan podido probar puedan al menos imaginárselas.



La sidre bretona tuvo representada por una docena marques.



Sidres alemanes y franceses.

Alemania:

En total fueron siete las sidras alemanas presentes en el SIGGA, aunque la gran mayoría de ellas estuvieron tan solo durante la cata del sábado y solo una participó en la Cena de Gala, acompañando a la sidra de mesa asturiana.

La que pudimos probar durante la cena, presentada por nuestro experto en sidra internacional Donato Xuaquín Villoria Tablado, fue la “**Stier Apfelwein**”, una de las muchas variedades de sidra que se producen en el Kelterei (Ilagar) de Jörg Stier.

Esta es una sidra tradicional de Hessen a la que, por sus características, se suele considerar entre sus seguidores como “sidra de verano”.

Se trata de una sidra con suave aroma a manzana, más bien seca y de sabor ligeramente amargo, presentando también una cierta acidez, sin dejar de tener por ello un agradable sabor a manzana.

Su color es amarillo intenso, sin filtrar, y su graduación alcohólica es de 5,5% vol.

Destaca por su buen paso en boca.



II Salón Internacional de les Sidres de Gala





La gran variedad da idega de la tradición sidrera bretona.

Breizh / Bretaña:

Quizás sea la bretona una de las sidras más conocidas de Centro Europa, principalmente por la cantidad de llagares (o granjas, “fermes”, como ellos los denominan) que se encuentran diseminados por su territorio y por lo extendidas que están sus “Creperies”, locales específicamente dedicados al consumo de sidra con frixuelos, que podemos encontrar prácticamente en todo el mundo (incluso en Asturias).

De entre las muchas sidras bretonas presentes en el Salón comentaremos un par de ellas, que fueron presentadas durante la cata guiada de *Sidres del Mundiu* por Donato Xuaquín Villoria Tablado, especialista en sidra internacional.

Para comenzar, hablaremos un poco de la sidra **St Charles brut**, una de las numerosas sidras que se pro-



Sidre Brut bretona.



Traxe tradicional bretón nuna etiqueta sidre.

ducen en la Ferme Saint Charles, cuya calidad está reconocida por haber obtenido numerosos premios en el Concurso Regional de Bretaña.

St. Charles Brut es una sidra que en conjunto resulta agradable e incluso elegante, con un buen paso en boca.

Su color es ámbar, brillante y cristalino, y su burbuja fina y persistente, espumosa, con un carbónico fresco.

Presenta un aroma frutal a manzana, muy agradable, que se refleja también en su sabor, notablemente afrutado, con una ligera y refrescante acidez.

Vemos interesante también comentar la *perea* bretona **Poiré Kerisac**, que fue presentada durante la Cena de Gala como punto de comparación con la sidra de



Alcontramos mui variosos formatos y diseños na sidre bretona.



Kerisac cuenta con varios premios nacionales.

II Salón Internacional de les Sidres de Gala

pera asturiana de **Viuda de Angelón**, de la que difiere bastante, al ser su sabor notablemente más dulce que el de esta.

El consumo de sidra de pera es muy habitual en Breña, como lo fue en Asturias en épocas pasadas, aunque aquí prácticamente llegó a desaparecer por completo..

Poiré Kerisac es uno de los numerosos productos que se elaboran en el llagar Guillet Frères - Cidres Kerisac. Ésta sidra de pera en concreto presenta una graduación alcohólica bastante baja (5% vol) y una tonalidad clara, brillante y muy limpia, con un buen aspecto visual.

Su aroma es frutal, a pera más bien madura, con ligeros toques del carbónico en nariz y gusto afrutado y dulce, que recuerda muy claramente a la pera asada o en compota.

Se le aprecian notas originales en el paladar y en boca resulta suave, ligera y refrescante.

Bar
Casa Yoli



Les desea
¡Feliz Año!

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





TAPAS
CHORIZO A LA SIDRA
PITU CALEYA
FABES...

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

AMBIENTE FAMILIAR
MERENDERU
COMEDOR INTERIOR





La joven sidre checo repirió nesta segunda edición del SISGA.

República Checa:

Como ya comentamos en anteriores ocasiones, la producción y el consumo de sidra en la República Checa es una cuestión bastante novedosa, aunque está teniendo bastante éxito sobre todo entre la juventud, siendo la sidra Mad Apple su primer y más reconocido exponente.

Mad Apple es un claro ejemplo de como la publicidad y la aplicación de técnicas de marketing es en ocasiones tan importante como la propia calidad de la sidra a la hora de abrir mercados e incluso, en su caso, de crear hábitos de consumo que hasta su aparición ni siquiera existían en su país.

Se trata, pues, de una sidra de muy reciente comercialización, orientada tanto por su sabor como por su formato e incluso por su diseño -que ya ha recibido algunos premios por su originalidad-, a un mercado joven, potenciándose su consumo en cervecerías, cafés, pubs y establecimientos similares, donde es frecuente encontrar botellines de sidra, algo que muy fácilmente podría hacerse también con los tercios de sidra que varios llagares asturianos están produciendo actualmente.

Con seis grados de alcohol, Mad Apple es una sidra que ya visualmente nos llama la atención, por su color amarillo especialmente brillante, muy diferente al de la sidra asturiana, siendo notablemente cristalina, sin que se puedan percibir posos en ella, limpia y bien filtrada.

Su carbónico desaparece rápidamente, dejando una espuma que nos recuerda ligeramente a la espuma de la cerveza.

En cuanto a su aroma, aunque en él se reconoce



Recomiéndase beber bien frío

fácilmente el de la manzana, nos trae también algunos recuerdos al mundo de la cerveza.

En sabor, semidulce y fresco, a manzana, se puede apreciar al mismo tiempo un final amargo, muy al gusto de los paladares centroeuropeos, y que en cierta medida también recuerda al sabor de las sidras de mesa asturianas.

Sus productores insisten mucho en la necesidad de servir esta sidra muy fría, aunque a nosotros no nos parece imprescindible tomarla a tan baja temperatura para disfrutar de todo su sabor.



La confitería Dulcinea, de Nava, presentó el so orixinal postre de mazana.

Dulcinea: el toque más dulce del SISGA

Volviendo a los productos asturianos, quien no haya probado una Dulcinea, ya sea de chocolate blanco o negro, no puede hacerse una idea ni remotamente aproximada de las posibilidades de unir la repostería y la sidra.

Estas deliciosas manzanas, en sus dos variedades, no solo se degustaron en la Cena de Gala, sino que pudieron disfrutarse como dulce acompañamiento de

II Salón Internacional de les Sidres de Gala



toda la sidra durante la jornada de Cata Abierta del Salón Internacional de les Sidres de Gala, siendo uno de los stands más visitados.



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

Sobre Sidras de Gala y Marketing Indirecto



Eduardo Vázquez Coto, sidrófilu astur-alemán.

Uno de esos proyectos ha sido el Salón Internacional de les Sidres de Gala cuya segunda edición ha tenido lugar el pasado mes de octubre.

Pero voy a empezar por las primeras páginas de esta parte de la historia actual en torno a la sidra.

Allá por 2007 tuvo lugar la primera edición de la feria de la sidra SICER en Xixón, un evento que supuso un antes y un después para Asturias al situarla en el mapa mundial de la sidra con una feria sidrera de este calado, algo que no se había visto en ningún otro país.

Desde Alemania, concretamente desde la región sidrera de Hessen y su capital Frankfurt, se desplazaron por entonces a Xixón un grupo de lagareros y gente relacionada con la gastronomía y el Apfelwein (sidra en alemán).

Allí (o aquí, según se mire, ya que es a día de hoy mi

“Toca hoy mencionar a una gente muy especial.

Son la gente que no solamente tiene el mérito de sacar al mercado esta revista mensualmente, sino que paralelamente consigue ofrecer desde el sector privado nuevos proyectos en torno a la sidra demostrando que quizás no todo tenga que salir de iniciativas y locuacidades públicas, sino que hay iniciativas privadas, que con pocos medios logran ya mucho. A poco que recibieran alguna ayuda y apoyo el beneficio para toda Asturias sería muy superior a la ayuda aportada.”

segunda patria), partiendo de aquellos que visitaron y disfrutaron de SICER, nació la idea de crear algo similar en Frankfurt.

Dos años después, en 2009, nació “Apfelwein im Römer” (AiR) en Frankfurt.

No era tan pretencioso, tan grande, con tantos medios, ni tan internacional como SICER, pero era algo nuevo por estos lares.

Concepto sencillo: una cena maridada con sidra de alta calidad en uno de los mejores hoteles de la ciudad y un único día de feria con un 90% de lagares nacionales, así como una pequeña representación internacional con un lagar por país invitado.

No, ciertamente no tenía comparación con SICER, pero sucedió sin embargo, después de aquel 2009, un hecho muy relevante. SICER, feria con una increíble proyección y destacable inversión pública, se mu-



Eduardo con algunos de los sos collacios sidreros n'Alemania.

rió sin las subvenciones que la soportaban. Sin embargo, AiR se ha seguido celebrando año tras año sin prácticamente ayudas públicas y financiada por las aportaciones de los participantes en la misma.

¿Y cuál ha sido la consecuencia a medio plazo? Pues han conseguido, junto a la ayuda de un pequeño grupo de personas que paralelamente hacemos más actividades en la misma dirección, posicionarse poco a poco como ciudad destacada en el mundo de la sidra a nivel internacional.

En 2010 comenzó mi colaboración con esta revista en su apartado más internacional. Al año siguiente, en 2011, llegó a Frankfurt una delegación de LA SIDRA para vivir lo que aquí estaba sucediendo, participar de ello y empaparse de la cultura sidrera de esta ciudad.

Ya conociendo a los responsables de esta revista, ahora no me sorprende que fuera impensable que no les tocara el orgullo patrio al ver lo que aquí pasaba y lo que en Asturias se dejaba pasar.

No podía ser que, probablemente la nación que con más pasión vive la sidra, donde las raíces de su tierra son el zumo exprimido y fermentado de la manzana, volviera a mirarse el ombligo mientras una ciudad que hasta la fecha muy pocos situaban en el mapa sidrero internacional estuviera despuntando en el mismo partiendo de un proyecto "Made in Asturias".

Así fue, que con pocos medios sacaron adelante por primera vez Sidres de Gala en el año 2011, cubriendo de alguna manera el hueco que se dejó vacío con SICER.

No digo que haya que dar pasos atrás, no es una crí-

"... la nación que con más pasión vive la sidre, onde los raigaños de la so tierra son el zusmiu estrumiú y formientáu de la mazana..."

tica a las actividades en torno a la sidra que hay por toda nuestra tierra, pero sí tengo que decir que no es del todo lógico que la mayor parte de los esfuerzos físicos y económicos se hayan destinado a enseñar a los propios asturianos lo que es la sidra.

A cualquiera de nosotros se nos acelera un poquito el corazón y nos emociona cuando encontramos nuestra sidra en ciudades como Londres, Nueva York o Frankfurt.

Nos enorgullece leer artículos extranjeros en inglés, francés o alemán hablando de nuestra sidra.

Nos sorprende leer sobre eventos, catas en restaurantes o pubs de medio mundo, donde de vez en cuando y casualmente, se cuela una de nuestras sidras, o una feria fuera de nuestras fronteras donde está presente algún lagar.

Pero por otro lado, también aprendemos y conocemos más sobre la sidra en otras partes, leemos que en tal o cual ciudad donde se ha visto una sidra asturiana también tienen lagares, también beben sidra y tienen una cultura similar, sea Gales, Frankfurt, Bretaña, Normandía o Suecia.

No es algo a pasar por alto, no es algo anecdótico. Es



Sidre asturiana nuna tienda especializada, en Frankfurt.

algo más complejo, es lo que podría acertadamente denominarse como marketing indirecto.

El marketing indirecto se define como "aquel que sin ser su objetivo, extiende sus acciones -beneficios- sobre otros colaterales".

Si bien un objetivo, tanto de AiR como de Sidres de Gala es dar a conocer la sidra de otras regiones o países entre sus gentes, sean asturianos o alemanes, la acción genera paralela y colateralmente una focalización del interés sobre el propio país donde tiene lugar el evento.

Partiendo de esta afirmación, los organizadores de Sidres de Gala han retomado el camino iniciado por SICER, quizás sin darse demasiada cuenta de ello en una apreciación más teórica o analítica, hacia un nuevo y más complejo modo de fomentar nuestra sidra a nivel internacional.

Cuanta más sidra internacional esté presente en eventos de Asturias, cuantos más proyectos y difusión se realicen de la cultura sidrera de otros países, más vamos a avanzar en dar a conocer Asturias y nuestros productos a los demás de una manera indirecta, más pausada, sin tanto bombo y platillo, pero mucho más profunda y duradera.

Entiendo que suena extraño cuando la política para darnos a conocer ha marchado siempre en dirección opuesta a este concepto.

No somos el País Vasco, con un gobierno propio y cargado de romanticismo identitario, de leyendas y fama

"Cuanto más sidre internacional presente n'eventos d'Asturies, cuantos más proyectos y espardimientu se rialicen de la cultura sidrera d'otros países, más vamos avanzar en dar a conocer Asturias"

de indomables y de un conflicto político que ha sido la mayor campaña de marketing para dar a conocer aquella región que pudiera haber habido, herramientas con las que juega para dar a conocer su sagardoa (y en general todos sus productos) por todo el mundo.

Podemos, sin embargo, destacar por otras razones, como llegar a ser los primeros que no sólo aprecian aman y quieren su propia sidra, sino que también conocen, ofrecen y aprecian la sidra del resto del mundo.

Es un nuevo camino, una dirección radicalmente nueva en el futuro de la sidra, pero si se decide apostar por la misma, en pocos años se verán los resultados que, por otra parte, estamos ya constatando con el Apfelwein en Frankfurt.



Testu: Eduardo Vázquez Coto.



La Repera

Manuel Gutiérrez Busto

El pasado 26 de octubre, tuvo lugar en el Avant Garde la cena de gala enmarcada en el II Salón Internacional de les Sidres de Gala; cabe destacar varios puntos en la misma, siendo uno de los principales el discurso de apertura, a cargo de Marcos Fernández, Presidente de la Fundación Asturias XXI, organizadora del evento.

En presencia de diversos representantes políticos, llagareros, y personalidades relacionadas con la industria, los medios de comunicación y la gastronomía del país, Marcos Fdez quiso reivindicar una vez más la desventaja de la sidra frente al vino, bebida elegida para las celebraciones y los actos públicos oficiales.

El siguiente punto de interés se basó no solo en los sabios maridajes de diferentes sidras (de hielo, brut, espumosas, naturales...) sino en la presentación de otras totalmente nuevas y desconocidas.

El llagar Viuda de Angelón fue responsable de la presentación de dos interesantes productos: la sidra de hielo "Diamantes de hielo" y la recientemente recuperada Sidra de pera o perada, en dos presentaciones diferentes: brut de 700 cl y botellón de 33 cl.

Fueron las ganas de innovar de Francisco Ordóñez las que lograron volver a producir esta bebida tan antigua y desaparecida.

Durante la cena fue degustada la versión brut elaborada por el método de gran-vas -o grandes envases-, una sidra que no deja indiferente, muy clara, con fina burbuja, con sólo 5% de alcohol,

con frescura, aroma y un dejarse beber fino y agradable.

Las sidras de hielo fueron otras de las grandes esperadas, maridándose los productos de las tres casas presentes: Pomar, con Diamantes de Hielo, Panizales, con Orbayu, cuya presentación corrió a cargo de Serxu Solares y Valverán con su Sidra de Escarcha Valverán, presentada por Donato Xuaquín Villoria. Fue además la sidra Brut de Valverán la que representó oficialmente al Salón.

Menos novedosas fueron las sidras Brut, aunque llama la atención el número de variedades ofrecidas: Brut de Pomarina, - Valle, Ballina y Fernández- Urriellu -de Industrias Zarracina-, Valverán, -del Grupo Masaveu- o Mayador edición limitada, fueron, junto con otras de origen extranjero, algunas de las maridadas.


Al final, de postre, desde la villa sidrera de Nava, una deliciosa galleta de manzana exclusiva de la Confitería Dulcinea. No podíamos finalizar una cena tan brillante y con tantas sidras sin nuestro rendido homenaje a la materia prima, la manzana.

Agradecer la asistencia a todos y animar a los que no pudieron asistir a consolidar de forma internacional la otra sidra, la más vendida fuera de Asturias, la que nos da nombre en todo el mundo. Este evento da cabida a que se puedan presentar novedades, que queden bien bautizadas y sean referencia para propios y ajenos en Asturias y fuera.

Hasta el año que viene, que puede ser la re... sidra.

Layalca 29

Fotografía



www.layalafotografia.com

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

El Sauco y Sidra Tomás:

DÚO PERFECTO EN XIXÓN DE SIDRA



La cazuelina y la sidre ganaores.

Sidra de calidad en un establecimiento de calidad, dan la categoría de excelencia a una sidrería.

El pasado certamen gastronómico “Xixon de Sidra” entregó sus habituales premios a los diferentes establecimientos y llagares participantes.

El galardón que premia al mejor equipo entre local y llagar, fue a parar a manos de la Sidrería el Sauco y el llagar de **J. Tomás**, quién además durante la pasada Fiesta de la Sidra Natural de Xixon ya fue distinguido con el Tonel de Oro.

Para conseguir este título es imprescindible un poco de suerte: sin un buen palo de sidra, los clientes no repetirán cazuela, pero por buena que sea la sidra, si está mal servida por los camareros de la sidrería, o si la cazuela resulta poco apetitosa, tampoco se conseguirá el máximo de ventas.

La valoración del Jurado se centró para este premio en un aspecto importante: la cantidad de cazuelas y



**Cocina ininterrumpida
de 12h. a 24 h.**

Sidrería - Restaurante

EL SAUCO

Sabor, Calidad, Tradición **desde 1977**

Llagar · Tres Comedores · Cetárea propia

Especialidad en: Cochinitillo, Arroces, Pescados y Mariscos del Cantábrico

C/ Valencia, 20 · 33210 GIJÓN · Tlf. 985 398 330 · www.elsauco.com



Eduardo Juanes Pérez, propietario del Sauco.

cajas de sidra vendidas durante los días del certamen. En la Sidrería El Sauco lograron vender un total de 525 cajas de sidra Tomás, toda una marca que complementó ofreciendo durante las jornadas una cazuelina de “huevos de bonito con patatas a la importancia”, una opción tradicional alejada de las nuevas creaciones y que al parecer fue todo un éxito, con más de 2.500 cazuelinas vendidas. Desde la sidrería opinan que las jornadas de Xixón de Sidra fueron todo un éxito, y esperan que la ya veterana convocatoria siga repitiéndose en años futuros.

Ambos ganadores pueden presumir, no solo de premio sino de una trayectoria empresarial reconocida, sobre todo en el caso de Sidra J. Tomás, donde el propietario del Llagar de Candanal (Villaviciosa), José, lleva toda su vida dedicada a la sidra.

El que durante años fuera cartero de la zona nunca llegó a cambiar del todo la manzana por la cartera, continuando una tradición que le viene de familia; Fue en 1908 cuando José Meana comenzó a elaborar sidra en la casa familiar (popularmente conocida como el Molín del medio), por lo que el actual llagarero, José, ha estado vinculado a la sidra desde la cuna, y aunque durante su juventud y a lo largo de muchos años ha ejercido otra profesión, el llagar siempre ha estado presente en su vida, y la sidra siempre ha sido su pasión, no siendo hasta los años sesenta cuando el llagar familiar pasó a ser industrial; actualmente sus dos marcas (Sidra J. Tomás y Molín del Medio, esta última acogida a D.O.P) son cada vez más apreciadas tal y como demuestran los últimos reconocimientos públicos otorgados.

A sus setenta años, José sigue muy pendiente del llagar y de su sidra, aunque sus hijos se han involucrado en el negocio, lo que tranquiliza a los amantes de esta sidra y al propio José-, que ven su futuro asegurado con el relevo familiar.



El Llavianu

MEJOR BARRA EN XIXÓN DE SIDRA



Javier González, propietariu de El Llavianu, col so troféu.

Aunque no es el primer premio que gana esta sidrería (el año pasado fue finalista en las jornadas Tienes que ir a...) fue toda una sorpresa para Javier Fernández Toral recibir este premio en la pasada edición de Xixón de Sidra.

Aunque desde sus inicios ha dado lo mejor a sus clientes, el premio no era esperado, ya que la competencia era notable, pero el jurado supo valorar la limpieza del local, la atención a los clientes, la coordinación de los ocho trabajadores y en general la calidad del lugar. Durante las jornadas El Llavianu sirvió una cazuelina de patatines mariscaes y la sidra fue **Viuda de Palacio**, aunque normalmente su sidra es Castañón y Buznego (ambas normal y D.O).

El punto fuerte de su gastronomía se basa en las Parrilladas, tanto de carne y de marisco, así como en la posibilidad de celebrar espichas.

Gran parte del éxito del Llavianu se basa en la perfecta combinación de un chigre asturiano tradicional con la máxima modernidad en lo que se refiere a los cuidados de la sidra, las instalaciones y en la interacción de los clientes con el local, lo que se consigue a través de las redes sociales, que mantienen a los clientes informados de todas las novedades.

Tras la obtención de este premio, Javier quiere dejar claro que su meta va más allá de la obtención de reconocimientos, y si bien estos siempre son bienvenidos, sirven para mejorar más aún y hacerlo cada día mejor.

RESTAURANTE - SIDRERÍA

"SI QUIES QUEDAR COMO UN PALSANU VEN A COMER AL LLAVIANU"



Amplia variedad de carnes selectas.
Arroz, pescados y mariscos del Cantábrico.
Espichas para grupos.





C/ Donoso Cortés, 6 Gijón
Telf: 984 49 21 13
www.sidreriaellavianu.com

Boal de Roncal

TERCER MEJOR ESCANCIADOR



Carlos García, propietariu del Boal de Roncal, amuesa'l so premiu.

Este galardón volvió a coger por sorpresa a Carlos, que aún se sorprende del reconocimiento que su establecimiento está teniendo.

Cabe destacar que este premio no es adjudicado solo a los mejores escanciadores técnicamente hablando, sino que el Jurado valora otros puntos tales como la limpieza -cambio de vasos, orden de servicio, organización de la barra...- la organización en general, el trato al cliente y por supuesto la técnica y tiempos de escanciado. Sin duda este premio refleja el sentido de la sidrería, y remarca la política que su propietario emplea en ella, donde el cliente es lo más importante.

Con solo 9 meses de trayectoria, el Boal de Roncal está inmersa en una vorágine de premios que no deja de sorprender a su propietario, Carlos García. Durante el certamen de Xixón de Sidra, esta sidrería, y en concreto Carlos, logró alzarse con el Tercer Premio que la comisión otorga al mejor escanciador de barra.

Y si por si fuera poco, esta misma semana otro importante premio fue a parar a sus manos: el Premio del Público El Comercio, enmarcado dentro de las V Campeonato de pinchos de Xixón. Estas jornadas, celebradas entre el seis y el once de noviembre convocaron a 105 participantes de toda la ciudad, que compitieron entre sí al ofrecer los pinchos más creativos de sus cocinas. Con 256 votos del público, "El encanto del Boal", elaborado por la cocinera Lorena Hernández fue el premiado con este reconocimiento.



Testu: Arantazu Ortiz López
Semeyes: Luis G Zazo



El Traviesu

DOBLETE EN XIXÓN DE SIDRA



Alberto Casielles, propietariu de El Traviesu.

El primero de los galardones obtenidos es el de Mejor escanciador y profesional de barra, premio que la comisión evaluadora otorgó a aquellos profesionales cuyo desenvolvimiento tras la barra fuese ejemplar: rapidez en el servicio, trato con el público, eficacia en las tareas propias de la barra –y más durante un evento masivo como fue Xixón de Sidra–, y luego además los aspectos relacionados con el servicio de sidra como temperatura de la misma, aclarado de los vasos, esperas y tiempo o escanciado le sirvieron a Alberto y plantilla para obtener este premio.

El Traviesu fue además galardonada con el segundo Premio de la Categoría Mejor barra de chigre, influyendo aspectos para su consecución como la exhibición de una banderola promocional de la sidra ofertada en las jornadas (Vallina), el correcto orden y distribución de los folletos informativos, una gran organización y cooperación entre barra, cocina y personal del establecimiento y por supuesto la calidad del establecimiento en general.

Precisamente a la calidad de la cocina y de la sidra da Alberto una máxima importancia. Por ello de su local no podemos decir que sidra se consume, puesto que cada tres semanas aproximadamente, Alberto cambia el palo. Personalmente recorre los diferentes llagares asturianos, eligiendo las que encuentra en

Alberto Casielles, propietario de la Sidrería El Traviesu, solo tiene palabras de agradecimiento, tras obtener dos de los premios otorgados por el Jurado: Mejor escanciador y segunda Mejor barra.

Dedicó sus premios a su abuela, por darle energías, a su antiguo compañero y “maestro” sidrero Carlos (del Boal de Roncal), a la organización y a sus clientes, fijos y nuevos, por pasar a disfrutar de su cazuelina.

mejores condiciones: Color, olor sabor, vaso y pegue son solo algunos de los factores que le hacen inclinarse por una u otra sidra cada vez. Una vez elegida, esta sidra es trasladada a un local donde es cuidada y donde se comprueba su comportamiento durante un tiempo, antes de ser servida a sus clientes.

“La sidra es mi segunda mujer; siempre la estoy mirando y cuidando”

Estas palabras definen a la perfección el trato que Alberto da a su sidra, y resaltan lo importante que es para su negocio, a lo que añade que hay en Asturias mucho desconocimiento sobre la misma, algo que se debería remediar.

Continuamente organiza jornadas especiales y entre los atractivos de su sidrería se encuentra el local anexo dedicado específicamente a la celebración de espichas para grupos.

Finalmente Alberto Casielles quiere remarcar el valor que jornadas como Xixón de Sidra tienen para la ciudad, y anima a los hosteleros a unirse para que este tipo de eventos no decaigan y sigan celebrándose, puesto que en su unión está la fuerza de la hostelería local.



Testu: Arantzazu Ortiz López
Semeyes: Xurde Margaride.



Onde comer



Naguramos esta nueva sección na que, de forma rápida y cenciella, los nuevos lectores podrán ir atopando cada mes, encamientos sobre au dir a comer n' Asturias... comer especialmente bien, sobreentiéndose. Esperamos que los nuevos consejos seyan d'utilidá... ¡¡Bon mambís!!

Esti mes el nuesu percorríu gastronómicu llevarámos al traviés de la fastera central asturiana, dándonos a escoyer ente mar y motaña.

Candás, Nava, Altu la Maera, La Felguera, Sieru, Avilés... Estos son los primeros encamientos d'esti especial que pretende dar a conocer chigres asturianos onde cocina, sidre y calidá xúncen pa ufrir lo meyor a los veceros.

Nestes páxines podremos averamos a restauranes, sidrerías y llocales qu'ufren platos tradicionales, cocina d'autor y especialidaes úniques, nun contraste tan estremáu como variáu, qu'ensin dulda cubrirán les espeutatives y gustos de los comensales más desixentes.

Les nueses siete primeros suxerencies fainmos percorrer la fastera central asturiana nun viaxe gastronómicu onde les diferencies tan nidiamente marcaes.

Al traviés d'estes llinies paparémosmos bien de cocina tradicional onde la fabada y l'arroz con llechi tan presentes, rescataremos de la memoria recetes qu'antiguamente componíen la base de la dieta asturiana como les menazueles o el fégadu, somorguiarémosmos no meyor del Cantábricu con pexe y mariscu sábiamente ellaboraos, sosprenderemos coles nueves creaciones dexarémosmos tentar polos postres, tantu tradicionales como de nueva espresión. Ca restaurán y sidrería equí presentaes, anque mui estremaes entre sigo, cunten con dellos puntos en común: toes pretenden qu'el veceru s'afaye como en casa, y dempués de rializar les entrevistes y conocer los llugares, tamos comencios de que ye asina, y de que tou aquelli que los visita, torna. Esperamos que tres esti primer contautu con ellos, los lectores s'animen a preparar les numberoses ufiertes gastronómiques que mos ufren. El viaxe ensin dulda, paga la pena.



plaza
SIDRERIA
RESTAURANTE

Plaza Manuel Uria, 12
sidreriaplozanava@gmail.com
Telf: 658 61 40 86

NAVA



Plaza. Pza.Manuel Uría 12. Nava.
T. 658 61 40 86.

En esta Sidrería se puede escoger: a los platos tradicionales asturianos -entre los que destacamos el cachopo paisano y una fabada de las buenas se suman las propuestas más modernas, como los nuggets de cabritu de Peñamayor a la sidra o, para picar -aparte de la amplia carta con las tapas “de siempre”- podemos recomendar los dados de solomillo de ternera con pimientos del piquillo. La sidra, rotando palos, para asegurarse que es la mejor de cada momento, y los postres, caseros. Además de esta amplia carta, también hay menús.



Menú diario
Tapas
Comidas de encargo
Especialidad en pulpo, lación y oreja

CASA ARCA
pulpería - sidrería

c/ Julián Duro, 6 bajo
La Felguera - Asturias
T. 690 121 381
647 000 832



Casa Arca. Julian Duro 6. La Felguera.
Llangréu T. 647 000 832. José Luis Arca

El relevo generacional ha puesto a José Luis Arca al frente de este emblemático establecimiento con veinte años de solera en La Felguera, que mantiene el mismo sabor tradicional de siempre.

Especialidades: el pulpo, preparado de muy diferentes maneras, y la oreja; todo ello con **Sidra Muñiz**.

Menús diarios y también cenas de empresa para grupos de hasta 30 personas con cocina al estilo tradicional y postres caseros como tiramisú o tarta de arroz con leche.

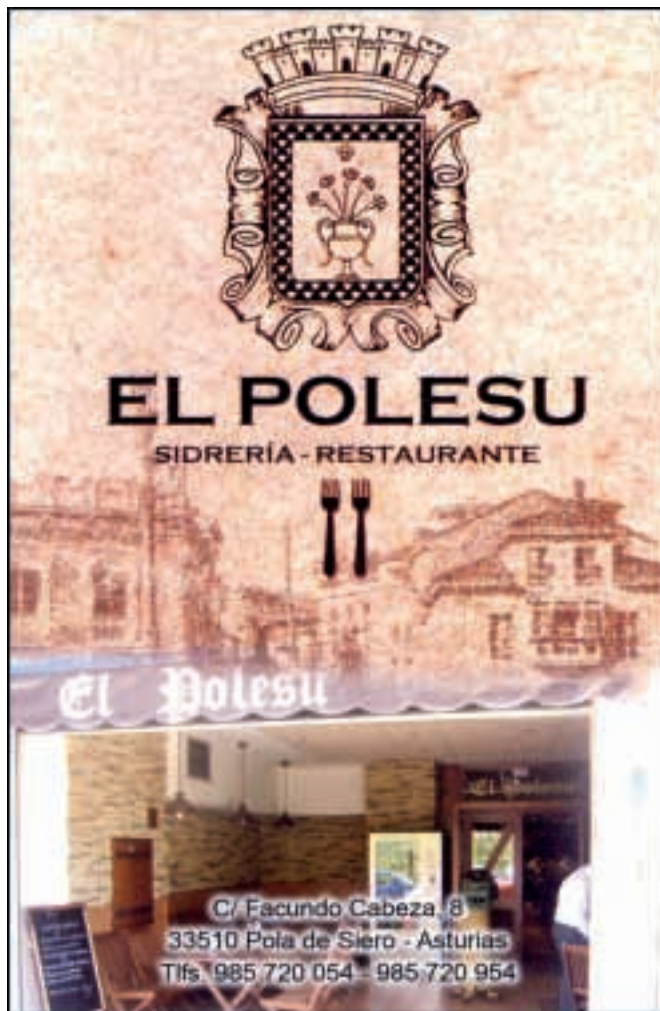


El Polesu. Facundo Cabeza La Villa 8. La Pola Sieru.

T. 984 089 203. José Manuel Helguera.

En El Polesu, calidad y estilo propio que los amantes de la cocina tradicional no deben dejar de visitar. platos como fabada, asturiana y tradicional, las mollejas de ternera, el *fégadu encebolláu* y callos son otras de sus especialidades que cada vez se ven menos en las cocinas asturianas. Todo ello con sidra **Menéndez** y **Valdornon**.

En pescados: merluza a la sidra, que se puede completar con una estupenda tarta de tres chocolates.



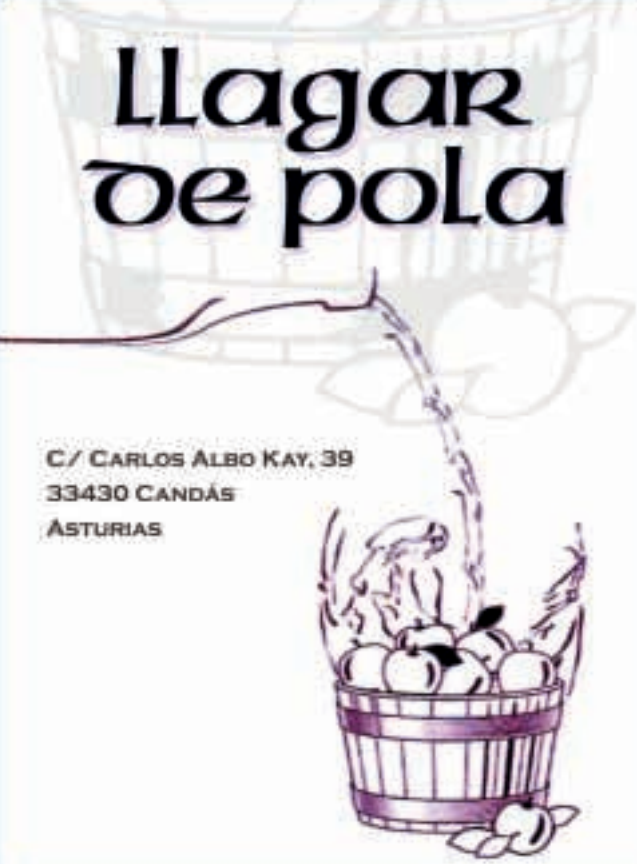
La Tenería. Flórez Estrada 41. Noreña.
T. 985 744 027.

Imprescindible probar el cachopo de la Tenería, y más que aconsejable los callos, el bacalao con manitas de cerdo y pescados frescos a la plancha.

Además, cuentan con una amplia carta "pa picar" con su sidra, de la que también hay variedad: **Sidra Fran**, **Quelo** y la de selección de Herminio, **Zythos**.

Local amplio, que permite acoger a grupos, cuenta con menú del día que destaca por lo variado, abundante y ajustado del precio, siendo de destacar la amplia oferta y calidad de sus postres caseros.





Llagar de pola

C/ CARLOS ALBO KAY, 39
33430 CANDÁS
ASTURIAS

TLF. 984 391 609



**Llagar de Pola. Carlos Albo Kai 39.
Candás. Carreño. T. 984391609.**

Cocina asturiana 100 %: Fabada, pote, pulpu con patatines o el menú asturiano, son algunos de los primeros platos a recomendar.

Un segundo con bacalao a la sidra o pulpo con gambón, y para los que prefieran la carne: el cachopo especial de jamón Ibérico y queso semicurado. Aunque la estrella de la casa es el pulpo con repollo.

Sidra **Escalada** y **Peñón**, y de postre, las sugerencias son amplias: Mouse de limón, arroz con leche, flan casero o tarta de la abuela.

Sidrería CASA TILA

Platos recién hechos

Tarrissera siempre fines de semana

C/ Ramón y Cajal, 6 - Bajo, 33402 - Avilés
Tlf. 984 089 203 - 649 061 628
twobaldhead@hotmail.com



**Casa Tila. Ramón y Cajal 6. Avilés.
T. 984 089 203. José Ramón Santamaría.**

Casa Tila ofrece a sus clientes platos esmerados, acompañados de sidra **Trabanco** y **Trabanco selección**, que se puede consumir en el comedor.

Para picar, José Ramón nos recomienda una tapina de "pasta asturiana", original creación que no deja indiferente a nadie, o una cazuelina de pulpo con gambas. Como recomendación especial, el revuelto de setas con jamón ibérico, el bacalao al estilo casa Tila y para rematar, todos los postres son caseros. Nosotros aconsejamos la tarta de queso o el arroz con leche.

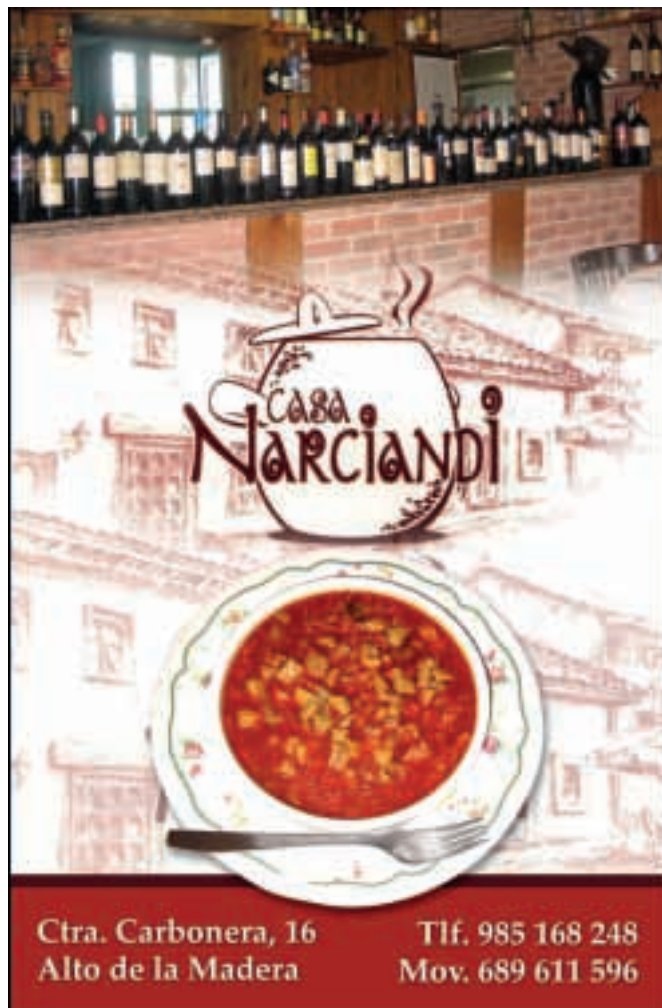


Casa Narciandi. Altu la Maera. Ctra. Carbonera 16. Sieru. T. 985168248. Patricia Pareja.

Restaurante con solera dirigido desde hace dos años y medio por Patricia Pareja, su actual propietaria.

Comida sencilla, consumida en un marco confortable y cómodo. Fabes, callos, picadillo bacalao son sugerencias interesantes acompañadas de sidra **Me-néndez** y postres variados: brazo de gitano, tarta de nuez, arroz con leche ...

Con capacidad para cincuenta comensales prepara cenas de empresa y eventos similares, lo que debe ser tenido en cuenta de cara a las futuras fiestas.



Fonseca
Representaciones y Exclusivas

latiendadelasidra.com

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

30.000 € menos pa pumardes



Coles prieses por mayar hubo mazana asturiano que quedó ensin vender.

Agroganadería destina 70.000 € en sovenciones pa los collecheros de mazana de sidre, 30.000 € menos qu'en 2011

Son 70.000 los euros que la Consejería d'Agroganadería y Recursos autóctonos va destinar a los collecheros pa nuevos llanteros de pumares de sidre, trenta mil euros menos que nel añu 2011. Si yá l'añu pasáu los collecheros consideraron probe la sovención, anguaño, con esti nuevu retayu l'asuntu complicase, yá que non solo destina menos dineru, sinón qu'amás les condiciones pal llogru de les aides fueron modificaes y anguaño namás van concedese a nuevos llanteros, mentes que n'años precedentes esto nun yera motivu d'exclusión.

L'oxetivu prioritariu d'estes aides ye'l sofitu a la diversificación de les producciones agraries, cola fin d'incorporar amás nuevas téuniques de cultivu, in-

centivando la istauración de nuevos llanteros de rápidu xorrecimientu y producción, al empar que se contribúi a la meyora de la redolada rural, lo que dexa fora del plan a gran cantidá de collecheros, munchos de los cualos son amás llagareros. Anque munchos amuénsense negativos con esta sovención, otros comu los responsables de Sidra Castañón amuénsense más optimistes, anque cunten qu'el fechu de conceder aides a nuevos llanteros desfavorez a los que comu ellos, tienen pumares que nun son de recién llantáu: "envaloramos que ye precisu da-y puxu tantu a nuevos llanteros comu atender y caltener en perfectu estáu los actuales, pa que'l productu final seya'l más prósperu en quantu cantidaes y cualidaes. Verdá ye que



Pumarada asturiana.

colos retayos esistentes en tolos seutores, tamién se ven afeutaos los d'esti gremiu, pero van venir tiempos meyores, hai que ser optimistes”.

Per otru llau xuniu al retayu de la sovención de collecheros, anguañu hai d'asumir una nueva problemática tamién derivada de les colleches; primero foi l'allarma xenerada pola entreseca d'augua, que prevía una mala collecha, lo qu'amestao a un añu de vece-ría, punxo en xaque a collecheros y llagareros. Estes dos situaciones contribuyeron a que dellos llagareros, medrosos énte la posibilidá de quedar ensin mazana a la hora d'escomenzar a mayar, entamaren a mercar una mayor cantidá de mazana de procedencia es-tranxera, col enfotu de nun perder la producción del añu. Tres esta compra nel mes d'ochobre -ya inclusive en setiembre- el periodu de mayáu alántróse enforma, siendo munchos los llagares que yá finaron un procesu qu'otros años ta entamando. Si yá dende va tiempu la merca de mazana de fora xugaba escon-tra los collecheros asturianos, esta precipitación fixo que dalgunos nun pudieren vender la so producción; lo que non solo ta perxudica a los llantaores sinón qu'amás va repercutir na futura producción de sidre.

Dende Aacomasi (Agrupación Asturiana de Collecheros de Mazana de Sidre) amuénsense positivos y pocu allarmistes una y bones comprebaron que fasta la fecha, recoyóse l'abonda cantidá de mazana comu pa cubrir les necesidaes de los llagareros qu'ellaboren sidre DO y Sidre d'Escoyeta, cuntando que quien merque sidre d'otres procedencies nun lo fae anguañu por necesidá obligada.



¿Qué pasa cola mazana asturiana?



Mazanes llavándose anantes de mayar.

Añu de vecería y seca son dos fautores que, xuníos, semaron el mieu nos llagareros y llevaren a mayar enforma ceo, colo qu'apelligró la venta de mazana asturiano.

El pasáu mes d'ochobre dellos llagareros y collecheros llamentaben la falta d'augua que paecía prometer una collecha escasa; ello, xunío a un añu de vecería del pumar (añu en que los árboles frutien menos) supuestamente fixo que munchos llagareros, medrosos d'atopase ensin mazana, llanzárense a consiguila comoquier, lo que pudo dar llugar a una mayor merca de fruta de procedencia estranxero. Dizse qu'en Asturias nun hai abonda mazana pa cubrir les necesidaes de tolos llagareros, inclusive n'años en que les colleches son bones, y ye yá un fechu conocíu la merca per parte de llagareros de materia prima d'orixe internacional, pero anguañu, rumorease qu'ésta foi mayor en comparanza con otros años. Anque son munchos los llagareros que ñeguen esti fechu, asegurando que nun son más que biloridos, dellos detalles faen pensar qu'hái daqué de verdá tres los mesmos.

De primeres tenemos de tener en cuenta la mayada;

los llagares escomienzen esti procesu a entamos de payares, cuando yá se recoyó tola mazana de los árboles. Sicasí anguañu son numerosos los llagares que yá remataron esti procesu. Si va escasos selmanes munchos llagareros y collecheros llamentábense sobro l'escasu xorrecimientu de la fruta y sobro les esperes a que tendríen de sometese cola esperanza de que les oportunes augües dieren un emburrión a la mazana, ye incongruente conocer el datu de que la mayada remató -o ta a puntu de rematar- en munchos llagares; ello namás pue debese al usu de mazanes que yá tán nel puntu afayaizu de maduración, y poro, puede concluyise qu'el so orixe nun ye asturiano.

Esta problemática non solo afeuta a los llagareros, sinón que los más perxudicaos son los mesmos collecheros; indireutamente dalgunos llamenten que, tres la "precipitada" merca de mazana estranxero, la



Esposición de mazana de sidre asturiana.

so producción nun atopa sortida, darréu que como se dixo, la mayada ta rematando.

Per otra parte, rúxese que dellos collecheros, conocedores del problema d'entresaca, arriesgárense a nun vender la so mazana fasta lo cabero, pretendiendo especular cola necesidá de productu asturianu, atopándose nel postrer momentu ensin a quien lo vender.

La revista LA SIDRA quinxo afondar na tema y entrugó a dellos llagareros y collecheros, con opiniones diverses.

Representantes de **Viuda de Angelón**, declaren que nun tuvieron más problemes qu'otros años a la de consiguir mazana. La suya ye d'orixe asturianu y gallegu, puesto que comu yá se dixo, les pumaraes asturianas nun cubren por sigu soles toles necesidaes de los llagareros. Nin la seca nin la vejería afeutaron significativamente la so producción.

Sidra Castañón cuenta con pumares propios, y nun se vio afeutada por esta problemática.

Sidra Crespo tampoco nun recurrió a la merca precipitada -y d'orixe estranxeru- de mazana, lo mesmo qu'**Angones**.

Responsables de **Sidra Cortina** dan una respuesta distinta al respetive de esta merca de mazana: "La mejor calidá ta n'Asturies, pero tenemos un problema de competitividá nes nuses pumaradas. La vejería y los precios de la materia prima, faen que se busque mazana d'otres procedencies. Cometióse l'erru d'evalorar a la baxa la collecha de mazana n'Asturies. A la fin hebio muncha más mazana asturiano de lo que se pensaba, gracias al gran xorrecimientu del frutu col agua cayó n'ochobre. L'escomenzar llueu a mayar respunde a la necesidá d'incorporar mazana d'otros países pa compensar el défici previstu. Sicasí, el problema grave xeneróse pol zarru prematuru de dellos llagares. Nós vamos recoyer el 100% de la

Los llagareros mayaron aína, y muncha mazana asturiano quedó nos pumares ensin aprofitar.

mazana de los nuestos collecheros de siempres, más otres mazanes de nuevos collecheros, pero ye verdá que tristemente queden mazanes ensin destín. Pal collecheru ye bien importante (enantes del entamu de la campaña) envalorar bien la cantidá de mazanes y asegurase'l destín de la mesma. Asina nun habría problemes. Presonalmente, paeciome una campaña marcada pola bona calidá de la mazana. Tengo bones mires.

Al respetive de otros llagareros que sí almitieron la merca de mazana de fora, ello nun foi por cuenta de les custiones plantegaes, sinon por cuenta de les sos propies necesidaes -alta producción y escasa mazana asturiano- ye avezao la importación de fruta.

Dende **Aacomasi** (Agrupación Asturiana de Collecheros de Mazana de Sidre) amuénsense positivos y pocu allarmistes una y bones comprobáronse que fasta la fecha, recoyóse l'abonda cantidá de mazana como pa cubrir les necesidaes de los llagareros qu'elaboren sidre DO y Sidre d'Escoyeta.

Pequenos collecheros sicasí nun s'amosaron tan optimistes, y dalgunos almitieron que-yos costó vender la so collecha, tal que declara J. García, que fasta agora, y tres más de selce años vendiendo la so mazana a los llagares del conceyu anguañu atopóse coles dificultaes primeramente espuestes: "Pa Difuntos munchos llagares yá finaren de mayar, cuando otros años per eses feches entá taba vendiendo".



Testu: Arantza Ortiz López
Semeyes: Xurde Margaride



"Fuimos los pioneros en tener llagar y sidrería al tiempo."

Elena González

LLAGAR ESTRADA - NAVA

Tien 68 años y aunque yá ta retirada procura seguir aconsejando a los sos fíos nel llagar. Tocó-y trabayar duro nuna dómina na que malpenes había teunoloxía comu aida. Guei sigui al pie'l cañón.

Cuando se casó con Julio Estrada, esta vecina de Fuensanta tuvo de dexar filu y dedal pa dedicase'n cuerpu y alma a llavar botelles a man, escoyer mazanes, corchar y lo que ficiera falta. Una vida dedicada a trabayar pal negociu familiar.

¿Cómo s'espera esti añu?

Decíase que nun diba haber mazana, pero hubo munchísima, la mayoría ficímoslo con productu d'equí.

¿Dalguna alcordanza especial?

Cuando ganamos dalgún premiu, que ye siempre un aliciente, presta, da muncha satisfacción.

Préstame porque equí facemos munches espiches y la xente, cuando marcha, diznos lo bien que lo pasaron. Yo agora si tuviera que marchar d'equí, diba llebalo mui mal, porque esti ambiente gústame muncho.

Gústame la sidra, vaya si me gusta... cuando van corchar el mio fíu llámame a prebala, yo do-y la opinión, ensin saber ná y lluéu dizme "pues opines igual que nós".

Llagar y sidrería a un tiempu, ¿cómo podíes con too?

La sidrería puxímosla poco dempués del llagar, va treinta y picu años, deprendimos colos vascos y d'ehí copió la idea el mio home.

Fuimos los pioneros en tener llagar y al tiempu onde

vender la sidra. Yá agora nun trabayu pero toi por equí controlando y entretenía.

¿Hubieres querido dedicarte a otra cosa?

Cuando me casé a los 22 años yera modista y naquel tiempu tenía un taller con 18 moces deprendiendo. Lluéu vine pa equí y seguí cosiendo, pero poco tiempu, porque fue entós cuando montamos el restaurán y púnxeme con él y a aidar nel llagar.

¿Y cómo yera d'aquella época tar nel llagar?

Anantes yera tercermundista y costosísimo too, de tener que coyer les mazanes a palaes pa echar a la prensa.

¿Qué crees que-y espera al mundiu de la sidre?

Como decimos toos, tocamos techu. Pero vamos tirando, sobre tou nesta época. El futuru ye esperanzador, porque otra cosa nun mos queda. Pero la cosa nun ta ná bien.

¿Gustente otres sidres aparte de la tradicional?

Si te digo la verdá nun les conozo. Probé la de Denominación de Orixe y nun lo noto, una sidre rica normal sábeme igual. Les otres nun les probé,

VI CONCURSU SEMEYES "LA SIDRA"

L'avalancha de semeyes recibíes esti mes fizo especialmente abegoso la escoyeta...

Ná comparao colo que-yos queda per delante al nuesu xuráu fotográficu, que tendrá d'esbillar les venti de mayor calidá y conteníu, pa dempues escoyer d'ente elles les tres ganaores.

El fallu cèlebraráse, como ye vezu, en direutu, na tardi del prósimu xueves 6 d'avientu, nel Llagar El Mancu (Xixón; tolos interesaos tan convitaos a asistir a les deliberaciones.



La Espuela

**Fermentación de la
sidra casera.**



J.R.



A cata al tonel.

sidrería
La Trainera




Especialidades

- Copes tradicional
- Pastechu del Cantábrico
- Pisco de Plencia
- Tapa Varada

RAMÓN Y CAJAL, 4 - 33481 LLANICO - ASTURIAS
TEL: 985 88 13 20




**PARRILLA
La VITORIA**

Antigua Carretera Villaviciosa
Colunga - Asturias

Tnos.:
985 99 61 53
625 29 12 84

C.P. Cervantes, una mañana intensa



Trabayu en comuña.

Toles clases del C.P. Cervantes de Xixón pasaron pel nuesu llagar, ensin aparar siquiera pal recreu. Los escolinos mayaron y prensaron ensin descansu, al tiempu que se familiarizaben con términos comu mayu, duernu o rabil y más d'ún plantegóse la profesión de llagareru como una opción de futuru.



“Yo voi facer esto tola vida” concluyía convencíu Alberto, escolín del C.P. Cervantes, tres pasar una hora entera mayando; y eso que lo fizo cuasique tol tiempu pol métodu más cansáu, el tradicional, a güelpe de mayu; pasó pela cola del duernu polo menos cinco vegaes. “Cola mayaora presta, pero menos”.

Nesi sen, les opiniones yerenalcontraes: demientres munchos preferíen nidiamente los mayos, a otros lo que-yos prestaba yera ver la mazana estrapayase y



Atendiendo a les desplicaciones.

chiscar cola mayaora.

La prensa tamién tuvo ésitu, sobromanera pente aquellos que queríen demostar la so fuercia.

La mazana que mayamos (les dos que traxo ca neñu más los cuasique tres sacos de mazana qu'apurrió LA SIDRA) dieron pa prebar un puquiñín la sidre sobre la marcha, deprendiendo de pasu'l conceutu de "sidre'l duernu", y pa guardar cerca de 40 lilitros de sidre dulce, pa bebelo nel magüestu del colexu, que se celledró'l díe viniente.

Por supuestu, les entrugues que foron faciendo los rapazos a lo llargo de tol sidrocole foron abondes, y esperamos que los conocimientos algamaos tamién.



La magaya: al entamu da un poco resquizu, pero lluéu icomu prestai



Rabilando.



Equipu de llagareros.

C.P. Torner, fábrica de llagareros



Los escolinos coles sos mazanes atentos a la desplicación del procesu.

Dellos ya conocíen el procesu d'elaboración de la sidre, y dalgunos fasta tienen el so propiu llagar en casa, pero pa la mayoría foi una auténtica novedá dir viendo como, pasu énte pasu, les mazanes que salíen del sacu diben tornándose en sidre gracies al so trabayu.

Los neños y neñes del C.P. Torner de Xixón foron pasando, en grupos de dos o tres clases, pel poliesportivu del centru, aú instaláremos el nuesu llagar portátil.

Primero sentíen la desplicación que-yos dábemos, -más o menos cenciella o completa acordies cola edá y les entrugues de los rapazos, que yeren abondes- y darréu, organizaos en cuatro grupos, diben pasando pelos estremaos "talleres" nos que foron conociendo los pasos pa facer la sidre.

Primero, mayar colos mayos nel duernu: un braeru exerciciu de lliberación d'adrenalina pa munchos. Da-

rréu, unes cuantes mazanes a la mayaora y a dar ael rabil. ¡Cómu presta veles chiscar! Los más piqueños teníen que xunir fuercies pa rabilar y facíenlo de tres en tres, con ún cuartu mangáu enriba una siella pa velo meyor.

Cuando ya tenemos magaya abondo, a palaes con ello pa la prensa -a esto aidaben los mayores- y a apiertar.

"Los más fuertes que se pongan al final de la fila", esa ye norma obligada; ye que les primeres vueltes nun cuesten, pero acordies va saliendo la sidre'l duernu, va poniéndose dificultosa la cuestión y nes caberes vueltes faen falta dos, tres y fasta cuatro pares de brazos pa emburriar.

Pa finir el trayeutu, tratándose de sidra, desplicámos-yos el procesu de formientación y maxinábemos que l'agua yera ya la nuesa sidre, pero fecho, deprendiendo a echar un culín al estilo asturianu cola aida de les mas y pas del colexu, que vinieron a echanos un gabitu y finaron por ser unes de les protagonistas del Sidrocole. Nesti intre llevamos más d'una sospresa, al ver l'arte d'echar sidre que dellos escolinos trayíen ya deprendió de casa.

Fináu'l nuesu llabor docente, tres d'una mañana de prestosu trabayu, la sidre quedó pal magüestu del cole.



Nel C.P. Eduardo Martínez Torner había tantos aspirantes a llagareros qu'el Sidrocole organizóse en cuatro talleres: duernu, mayaora, llagar y primer culín.

Los pas y mas del colexu nund uldaron n'arremangase pa enseñar a echar sidre (augua) a tolos escolinos



Los escolinos d'infantil, preparaos pa mayar.



Mayar en duernu: cansao pero prestoso.



Los pás y más foron de gran aida deprendiendo a la reciella a echar sidre. Mira-y qu'estilo.



Bautizos de sidra



Algunos asturianos tienen la suerte de conocer la sidra desde el principio... como Mario, que se decidió a nacer en un llagar, dando lugar sin saberlo a una hermosa celebración.

Junto con él, otros 3 niños recibieron su bautismo de sidra, en el **Llagar de Peñón**.



Mario Fernández Burdel, nel tonel bautismal.

Marta, Mario, Raquel y Adalia fueron los cuatro primeros en recibir el "bautizu de sidra" en el Llagar de Peñón, el pasado mes de septiembre, un año después de que la madre de Mario se pusiera de parto en el mismo llagar.

El ritual, que resultó muy emotivo, comenzó con la entrada al llagar de los niños vestidos con el traje del país al son de la gaita y el tambor. Una vez dentro los pequeños recibieron su sidra bautismal en brazos de sus madres y con sus padres abriendo la espicha, un gesto lleno de significado y simbolismo que se completaba con la entrega de un diploma que, a modo de fe de bautismo, recibió cada niño de manos de Juan Miguel, gerente de sidra Peñón.

Después de los niños, fueron varios los asistentes que no pudieron evitar sumarse al bautizo colectivo de sidra.

Por supuesto, padres, abuelos y amigos disfrutaron de una espicha en la que no faltaron los platos típicos y cómo no, sidra del tonel espichado expresamente con motivo del acto.

Por su parte, los más pequeños, incansables, se divirtieron con la fiesta infantil celebrada en su honor, con payasos e inflables incluidos.

Dado el éxito del acto, el año que viene se repetirá la ceremonia, para todos los que deseen recibir su Bautizu de Sidra.



Testu: Juan Ignacio Aracil.
Semeyes: Lujó Semeyes.



Entrada al llagar de los protagonistas.



Adalia González González, Raquel Martín Prado y Marta Ruiz Fernández bautizaos con sidre del tonel.

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

Especialidades: Entrées de Angus
 Parrillada de carnes selectas
 Paella especial de mariscos

Deseos, Cortes ó
 A ludo de la gas d'hera de Vesques

Cisco

Tel: 984 49 21 17

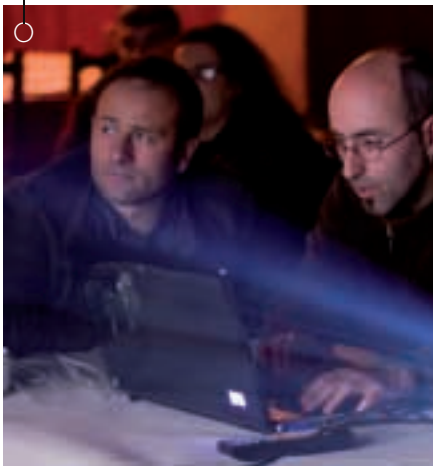
RESTAURANTE • SIDRERÍA

YUMAY

MARISCA • PARRILLA

AXENDA

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



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



NADAL SIDRERU. Estes fiestes Navidiegues que naide nun s'escaeza d'alzar el vasu o la copa enllenu de sidre. Por un bon 2.013. **24 al 31 d'Avientu,**



IV PRIMER SIDRE L'AÑU. Tola sidre d'Asturies y parte del estranxeru esperando a que la prebes. **Muséu del Pueblu d'Asturies - Xixón 28 Marzu al 1 d'Abril.**



CANTARES DE CHIGRE. Del 15 de payares al 30 de mayu, los xueves, Concurso de coriquinos y canción asturiana nes Sidrerías de la **Cai Gascona, Uviéu. 15 Payares al 30 Mayu.**


ZAPICO
SIDRERÍA

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



SIDRERA

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.**



VII FESTIVAL DEL MARISCU Y LA
SIDRE.
L'acompañamientu más marineru y
saborgosu pa la sidre, el mariscu, espera
a los más desixentes paladares nesti
Festival Carreñense. **Candás, Mayu.**

VOTACIONES DEL CONCURSU "SU
ULTIMA EXPRESIÓN". La DOP Sidre
d'Asturies dará'l premiu del so concursu
artísticu a la obra más votada polos
internautas. **25 y 30 de Payares.**



SIDRACRUCIS'13 La décima
edición d'esti maratón añal de
chigres y llagares va a ser daqué
impresionante.
Non apto pa cardiacos. **29 de
Marzu.**



Premios FECOES



Sidra Trabanco galardonada con el premio a la mejor “bodega nacional”

La Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómica decidió premiar a Trabanco por su labor bodeguera. La propuesta para esta candidatura fue realizada hace unos meses a través de las diferentes Cofradías Gastronómicas asturianas durante una reunión presidida por Armando Álvarez Palacio (Cofradía de los Quesos y Cofrade de honor del Colesterol), donde se propusieron tres candidaturas: Sidra Trabanco como bodega nacional, Confitería Camilo de Blas como premio a un establecimiento elaborador de productos artesanos dulces y salados y Premio a una persona elaboradora de productos artesanales, donde la propuesta de mención fue para un representante del grupo Valle, Ballina y Fernández.

Finalmente los premios fueron fallados y el ganador fue Sidra Trabanco, premiada como mejor bodega. La entrega de Premios tendrá lugar en el Auditorium de Córdoba el próximo 16 de noviembre, y a ella acudirán no solo las primeras Autoridades sino además representantes de todas las Cofradías del Estado.

El Grupu Trabanco col Rial Uviéu

El presidente del Rial Uviéu y el xerente de Grupu Trabanco vienen de firmar un alcuertu pol que'l llagar asturianu suscribirá aiciones del clú pa contribuir a la so ampliación de capital.



Toni Fidalgo, presidente del Rial Uviéu y Samuel M. Trabanco, xerente del Grupu Trabanco, vienen de firmar un alcuertu pol que'l llagar de Xixón suscribirá aiciones del Rial Uviéu, un xestu col que s'amiesta a la campaña social de sofitu al clú p'afrontar la so ampliación de capital.

Cola so entrada nel aicionariáu del Rial Uviéu, Grupu Trabanco espera da-y puxu a la captación de fondos pa completar l'ampliación de capital del clú, y per otru llau, perafita'l so apuesta pol fútbol asturianu, al repetir el mesmu xestu que nel so intre tuvo col Rial Sporting de Xixón, clú del que se fexo aicionista de la que foi preciso ampliar el so capital.

Samuel M. Trabanco afirmó que “comu empresa asturiana, sentimos que ye la nuesa obligación sofitar aquellos causes que seyan socialmente rellevantes” y anque perafitó la so condición d'esportinguista, amestó que “considero que tenemos d'implicamos al másimu pa qu'el Rial Uviéu siga siendo una parte importante del fútbol asturianu”.

Gascona entama colos cancios de chigre



La cai Gascona d'Uviéu vien de nagurar el I Certame de Cancios de Chigre "Homenaxe a Lluís Estrada"

Nel actu nagural, el propiu Luís Estrada y los dos mayestros que componen el xuráu: Hector Braga y Marta Fano, interpretaron una pieza tradicional acompañaos istrumentalmente por Fran Pola, gaiteru oficial del concursu. Darréu y fuera concursu actuaron solistes y grupos nos chigres de Gascona p'animar la xornada d'apertura.

Luís Estrada permerez esti homenaxe del Bulevar de la Sidre, non solo pola so calidá musical, demuesada abundantemente en más de 1.900 actuaciones col Cuar-

tetu Torner y non menos numberoses en solitariu o en pareya con otros intérpretes a lo llargo de los postres 30 años; sinon tamién pola so bonhomía y la so actitú énte la vida, asina comu pol so sofitu al mundiu la sidre, reconoció yá por munchos premios y distinciones.

El Bulevar de la Sidre promueve esti certame, que va cèlebrase tolos xueves del añu fasta'l 30 mayu de 2.013) tres la esperiencia vivía l'añu anterior cola actividá "Nesta sidrería pue cantase", con gran acoyía de públicu y afluencia d'intérpretes participantes.



Sidroversitarios

1.000 Erasmus en Gascona



Los estudiantes, de cincuenta países diferentes, aprovecharon la ocasión para beber sidra y batir el Record Guinness de personas de distintas nacionalidades cantando el “Asturies Patria Querida” en un coro internacional irrepetible.

Estudiantes de cincuenta nacionalidades, en compañía de la organización ESN (Erasmus Student Network) batieron el pasado día 2 de noviembre el récord de personas de distintos países cantando el himno de Asturias.

El acto tuvo lugar en la calle Gascona de Uviéu y para batirse era necesario reunir precisamente cincuenta nacionalidades, algo que se logró en el último minuto, cuando la organización tan solo contaba con cuarenta y nueve.

El himno asturiano llegó a ser repetido hasta tres veces consecutivas -en las que la mezcla de acentos fue acompañada por la música de la Bandina de gaitas Xiranda- lo que ayudó a que el notario diese por válida la prueba y otorgase finalmente el Record Guinness, uno más asociado a la sidra.

Al término del canto, mil litros de sidra fueron repar-

tidos entre los estudiantes en siete puntos diferentes de la popular calle sidrera y distribuidos por los hosteleros colaboradores.

Tras el reparto gratuito de sidra, los estudiantes Erasmus, entre los que había algunos que probaban la sidra por primera vez, se dispersaron por las diversas sidrerías y establecimientos de la zona para continuar con las jornadas enmarcadas dentro del encuentro Internacional de Erasmus, pudiendo probar, si así lo deseaban, el menú típico de la cocina asturiana ofrecido por las sidrerías del Bulevar de la Sidra.

Así pues, en un solo día, dos de nuestros elementos más identificativos, el himno y la sidra, fueron conocidos, disfrutados y adoptados por representantes de cincuenta países, entre los que encontramos Brasil, Francia, Inglaterra, Holanda, Alemania, Argentina o Bélgica.

La sidre comu destín turísticu



Turismo Xixón y El Grupo Trabanco organizan esta escapada sidrera para acercar la sidra a los turistas, a precios muy atractivos.

Aprofitando la ponte de Tolos Santos, Xixón Turismu y Sidra Trabanco ufiertaron la so primer esperiencia turística de la seronda, onde la sidre ye l'auténtica protagonista.

Esta escapada non solo ufrió a los visitantes la posibilidá de conocer parte de la xeografía asturiana, sinon qu'amás basó la so temática na sidre, escomenzando con un viaxe en tractor fasta les pumaraes, dende onde, tres una simbólica pañada de la mazana, los asistentes empobináronse al llugar de Trabanco onde tevo llugar la mayada.

Una xinta tradicional y una tastia de sidre complementaron les actividaes.

Esti actu tuvo tamién camentáu pa los asturianos

interesaos en conocer un pocu meyor el procesu d'elaboración de la sidre, polo que pa ello ufriéronse varies ufiertes, en función de la necesidá d'agospiu de los participantes.

Esta ufierta turística ye namás la primera rellacionada cola sidre que Xixón Turismu va rializar a lo llargo la seronda y l'iviernu. De magar agora y con una periodicidá mensual, entamará más escapades siendo la viniente un amagüestu.

Rutes a caballu pelos estremaos llugares, tallerinos de cocina rellacionaos cola sidre -comu la tresna y preba de la "Pucherada" de los ferroviarios na llocomotora de vapor del Muséu del Fierrucarril, o mayaes colleutives sedrán les actividaes que se promocionarán nesta campaña.

SIDRERIA



LA LLERA

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

COCINA CASERA

plaza



SIDRERIA RESTAURANTE

Plaza Manuel Uria, 12 **NIVA** Telf: 658 61 40 86

La sidra en cifras

Los jóvenes entre 18 y 35 años son los consumidores más frecuentes de sidra en Asturias y son más hombres que mujeres los que consumen sidra a diario.



La juventud es el sector más sidrero de la población, una buena noticia que augura un buen futuro a nuestra bebida.

Así lo avala el reciente estudio realizado por Asturbarómetro para el grupo El Comercio; basándose en 405 encuestas telefónicas realizadas entre los meses de septiembre y octubre. Las estadísticas señalan que es esta franja de edad (18-35 años) la que consume sidra con mayor frecuencia, llegando a elevar el porcentaje a un 84% de consumidores y con mayor incidencia entre los varones (79.1 % frente al 75.2% de mujeres).

Son también los hombres quienes beben más sidra a diario, un 3.2% frente al 2.3 % de las mujeres que lo hacen, datos que cambian respecto a la frecuencia semanal, donde un 17.4% de mujeres declararon ser consumidoras semanales, frente al 16.8% de los varones.

A continuación, el mayor consumo lo encontramos entre las personas con edades comprendidas entre los 51 y 65 años, de los cuales un 81.8 % se declaran consumidores más o menos habituales frente al 78.5% de los encuestados cuyas edades comprenden de los 36 a los 50.

Curiosamente esta franja de edad, aunque es la que menos consume, es la que más lo hace a diario, mientras que los jóvenes de entre 18 y 35 años sitúan la periodicidad a un nivel semanal, con un 32.8 % de consumidores. Según este estudio, los menos asiduos a la sidra serían los encuestados mayores de 66 años, con un 69% de consumidores.

Otro interesante dato revelado por la encuesta es que tan sólo el 12.1% de la sidra vendida en Asturias es consumida en los restaurantes, según este estudio. Las mayores cifras obviamente se las llevan las sidrerías, con un consumo del 23.6%; no es este el dato que más sorprende de las encuestas, puesto que son muchos los restaurantes que limitan el consumo de sidra en comedores y diversas instalaciones.

Lo que sí sorprende es el alto porcentaje de consumidores que beben sidra en su domicilio, con cifras de un 15.7%, tres puntos por encima de muchos locales de hostelería.

Además un 7.8% de los encuestados asegura consumir periódicamente en segundas residencias y estancias vacacionales. Al margen de en estos establecimientos un 10.2 % de los preguntados consumen sidra en los propios llagares, un 17.9% en bares y un 12.7% lo hacen en merenderos.

Cabe destacar en este estudio el hecho de que la sidra fue altamente valorada por los encuestados como elemento definitorio de la cultura asturiana, con una puntuación de 9.2 sobre 10, puntuación por encima de elementos como la mar y el paisaje, la gastronomía o la bandera asturiana.

El director de este estudio, Reineiro Álvarez Saavedra, tras comprobar los resultados arrojados por este estudio, ha llegado a una conclusión que nosotros siempre hemos defendido: que la sidra es una de las fortalezas de Asturias, con gran capacidad de exportación -sobre todo a un nivel estatal- y uno de los puntos fuertes dentro de la restauración asturiana.

Samartín del pinchu



La Sidrería El Zamorano de L'Entregu, collaboraora de LA SIDRA, ganó'l concursu Samartín del Pinchu, col so platu "Cebolla ibérica".

Samartín del Pinchu" ufiertó dende'l díi 19 al 21 d'ochobre pasáu 22 prestoses creaciones culinaries al preciu únicu de dos euros, y que destacaren pola so alta calidá.

A la fin, y por votu popular, la Sidrería El Zamorano de L'Entregu col so platu "cebolla ibérica" ganó por un ampliu marxe sobre'l restu los participantes, de los que cabría destacar la Sidrería La Conda con "Tosta de solomillu con champiñones y cebolla caramelizada" y El Castañeu "Tosta dulce de mar y tierra" en L'Entregu y el Café El Secañu "Bombones de mar" en Blimea.

La información pudo atopase nos 2.000 "gastromapes", y recomendáronse dos rutes, una ente Sotroñu y Blimea, y otra en L'Entregu

Esti concursu gastronómicu, entamáu por ECOSAM, asociación d'empresarios y comerciantes del conceyu tuvo patrocináu por DISCEAS.

**SIDRERÍA
EL ZAMORANO**

ESPECIALIDAD EN TABLAS
(EMBUTIDOS • CARNES • PESCADOS)

Vinos de Toro

Telf. 653 671 217

C/ Manuel G. Vigil, 11
33940 EL ENTREGO
ASTURIAS

EL CASTAÑEU

EL CASTAÑEU

"TOSTA DULCE DE MAR Y TIERRA"

C/ Dimas Martínez, 2
El Entregu - 984 081 556



ETIQUETES ENTREGAES





Aires del Aramo

Apartamentos Rurales



Piedrafita nº 2. 33160 Riosa

T. 985 226 622

Coordenadas para GPS

43.23905576641049, -5.876263976097107



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...



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 Piedrafitra, conceyu de Riosa.

El edificio que alberga los apartamentos es un amplio caserón, reformado íntegramente en el año 2.012, 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 barbacoas, 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 **“Ofertas vigentes por inauguración hasta Diciembre de 2012”, ¡¡Oferta especial Nochevieja (CENA REGALO)!**

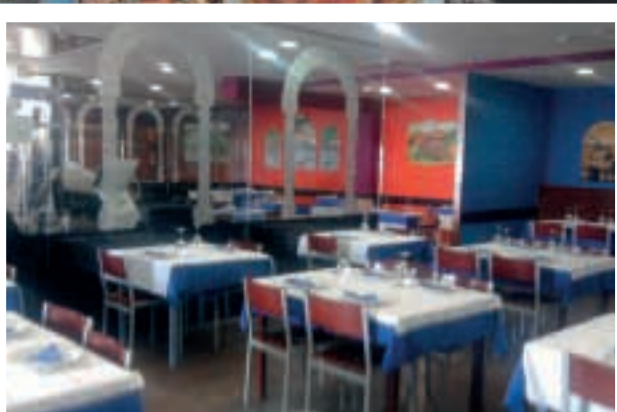
			
ARAMO 2 habitaciones (Una cama de 150 cm. dos de 105 cm. y una supletoria)	ANGLIRU 1 habitación (Dos camas de 150 cm. y una supletoria)	MONSACRO 2 habitaciones (Una cama de 150 cm. y una de 105 cm.)	MOSTAYAL 1 habitación (Una cama de 135 cm.)
Todos con baño completo			
Piedrafitra, nº 2. 33160 - Riosa, Principado de Asturias - Tfno: 684 627 609 Fax: 985 226 622 - www.airesdelaramo.es - airesdelaramo@hotmail.es			

La Cueva del Pulpo

Llanera. Avenía Uviéu, 13
Avilés. Auseva 13 baxu.
Cualoto. Uviéu Polígonu Águila
del Nora. Nave 1



La Cueva del Pulpo - Cualoto.



¡Mucho más que un excelente pulpo!

Aunque su nombre sugiere un establecimiento donde el pulpo es la estrella, La Cueva del Pulpo nos ofrece mucho más, siempre partiendo de la calidad, que es lo primero para su gerente, Daniel Fuente, gran defensor de los productos asturianos

No es habitual encontrar en un mismo restaurante tantas recetas distintas de pulpo: "A feira", a la plancha, a la vinagreta, con cachelos, en ensalada o con gambas, siendo esta última una de las recomenda-

ciones del propietario. No obstante no es ni de lejos la única especialidad de la casa, y como ya saben sus clientes, hay un plato que cada día va ganando más adeptos: el súper cachopo. Con cerca de dos kilos



La Cueva del Pulpo, Avilés.

de peso y elaborado con *xata* asturiana, este cachopo no está dejando indiferente a nadie. Entrecot y chuletón de buey son otras de las apuestas cárnicas. Callos, oreja así como tapas de criollos o secreto, solomillo ibérico o pollo al limón se suman a la amplia carta.

Contando con cetárea de mariscos, los pescados más populares también pueden ser degustados de diferentes modos, aunque en los últimos meses, La Cueva del Pulpo está apostando más por los menús que por la carta propiamente dicha. Estos menús, así como el resto de especialidades pueden ser acompañados por **Sidra Estrada**, que también puede ser servida en el comedor.

Menús anti-Merkel

La crisis no ha dejado de lado a la Cueva del Pulpo, pero en vez de sumirse en ella, su propietario ha decidido paliarla ofreciendo en sus establecimientos varias ofertas que permitan a la gente salir y disfrutar. Destacamos en primer lugar su Menú anti-Merkel; ración de gambón a la plancha o de entremeses calientes o de criollo con patatas mas una botella de sidra o una jarra de Ribeiro de barril por solo 5 €. Para los amantes del pulpo por 10 € pueden comer media ración de pulpo con cachelos acompañada de sidra



o Ribeiro.

Actualmente en el establecimiento de Posada, aunque extensible al resto durante las próximas semanas, se puede degustar por 6 € una oferta consistente en callos y botella de sidra o jarrina de Ribeiro.

Es evidente que en tiempos de crisis, la Cueva del Pulpo apuesta por sus clientes y por sus trabajadores, teniendo en plantilla –entre los tres establecimientos- a unas setenta personas.

Por si fuera poco, aquellos que se decanten por las comidas o cenas en casa, se ofrece un servicio a domicilio que actualmente cubre las zonas de Llanera, Posada y alrededores de Uviéu.

Qué más se puede pedir.



Testu: Arantxa López Ortiz
Semeyes: Alvarín



La Cueva del Pulpo, Llanera.

De chigre
a chigre 

Llagar El Mancu

SIDRERÍA RESTAURANTE

Francisco Javier Argüelles Rendueles
y Esther Calles Suárez
Camín de la Ería. Cabueñes - Xixón
T. 985 13 33 30



Francisco Javier Argüelles Rendueles y Esther Calles Suárez.



Carlos, al pie de la parrilla.



Francisco Javier Argüelles Rendueles y Esther Calles Suárez

Desde hace siete años Francisco Javier Argüelles y Esther Calles son los actuales propietarios de uno de los merenderos más tradicionales de Xixón, el Llagar El Mancu, aunque su trayectoria hostelera se remonta a casi treinta y cinco años.

Uno de los motivos del éxito de El Mancu es su cocina.

Como merendero, ofrece todas las especialidades propias: tortilla, tapas de calamares frescos, de embutidos o croquetas, todo ello regado con **sidra JR** y degustado al aire libre. La cocina, regida por Esther, oferta numerosas especialidades que poco a poco están dándole un justo y merecido reconocimiento gas-

tronómico. Cabe destacar su servicio de parrilla, donde diariamente se preparan costillas de cerdo Ibérico, "Secreto" o chuletón y entrecot Angus. Todos los días hay servicio de menú (diarios y especiales los fines de semana), en los que triunfa la comida tradicional y casera. Para estos platos se utilizan no solo productos



Leni y Pedro Pablo, dos de los camareros de El Mancu.

ecológicos, sino que mayoritariamente proceden de la zona, como los tomates de Horacio (Cabueñes), la ternera (criada en la zona), o los huevos, también de procedencia local. Por encima de las nuevas tendencias gastronómicas, en El Mancu abundan los platos de toda la vida: fabada, potajes, carnes a la parrilla o en temporada menestra. Precisamente este último plato, que podemos degustar en primavera, es una de las especialidades de la casa y uno de los más elogiados, no en vano hace dos años obtuvo el primer premio en las Jornadas gastronómicas celebradas en Xixón.

Jornadas gastronómicas del bacalao

(del 2 al 9 de diciembre)

Otro atractivo del Mancu son las jornadas gastronómicas. Próximamente entre los días 2 y 9 de diciembre comenzarán las dedicadas al bacalao, donde se podrán degustar, entre otras especialidades el bacalao al pil-pil, a la Vizcaína, al Club Renero (una mezcla de bacalao al Pil-pil y A la Vizcaína), con setas o a la Portuguesa; estas jornadas llevan siete años celebrándose, y la estupenda acogida y el éxito de las mismas las ha consagrado como unas de las más fieles del local.

El Mancu ofrece, además la posibilidad de celebrar comuniones, comidas y cenas de empresa, bautizos y todo tipo de eventos gastronómicos.

La Huerta del Mancu

A la par que gestionan el Llagar El Mancu, La Huerta del Mancu es la reciente apuesta de Javier y Esther. Con un sistema similar al desarrollado en el Llagar, en el que prima la calidad de su cocina y una atención cuidada, este local ofrece numerosos atractivos para sus clientes. Un amplio aparcamiento y una zona ver-



Yangtse, camarera.



Alejandra, camarera.

de y espaciosa para los niños –que incluye hasta porterías de fútbol-, así como varios comedores y espacios cubiertos hacen de él un lugar ideal para disfrutar de la zona rural de Xixón.

llagar EL MANCU
PARRILLA - MERENDERO

Cabueñes - Xixón ☎ 985 13 33 30 www.llagarelmancu.com

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

ABRIMOS TODOS LOS DIAS

GRAN TERRAZA DE VERANO Y MERENDERO
AMPLIO APARCAMIENTO

DESTACAOS

CAJAS de sidra. De PVC. Vendo 20 unidades. Con botellas. Un solo uso. 7 €/caja. Tel. 639549744

MANZANA de sidra Para coger en pumarada. Zona de Grau. Tel. 648166829

UFIERTES DE TRABAYU

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 con experiencia en sala, barra y escanciando sidra, se ofrece para trabajar. Preferiblemente fines de semana. Zona de Avilés y alrededores. Tel. 653997499 Email: sisifermun@gmail.com

CAMARERA Señora, con documentación en regla y amplia experiencia en hostelería se ofrece como ayudante de camarera o camarera de barra y mesa, manejo de bandeja, escanciado de sidra Tel.662574713

CAMARERO con experiencia en sala barra echador de sidra responsable buena presencia total responsabilidad para Uviéu preferiblemente Tel.665832875 Email:diego-p22@hotmail.com

CAMARERO con experiencia busca trabajo en cualquier parte de Asturias. Tengo 18 años de experiencia y 34 años de edad. Se echar sidra muy bien, llevar una barra o un comedor, desespinar pescados. Soy una persona responsable, muy trabajadora, puntual y que tiene buen trato con la gente. Tel. 637355750. Email: asturiasx6@hotmail.com.

CAMARERO con experiencia demostrable (sabiendo escanciar sidra), para trabajar en la zona de Avilés, disponibilidad inmediata Tel.615056456 Email: pepeluis812@hotmail.com

CAMARERO con experiencia en sala, barra, echador de sidra, responsable, buena presencia, se ofrece preferiblemente para Uviéu. Total disponibilidad. Tel. 665832875.

CAMARERO con experiencia, responsable, serio y con recomendaciones, experiencia como escanciador de sidra. Tel. 695824270

CAMARERO con más de 10 años de experiencia (demostrable) e idiomas. Busco trabajo en restaurante sidrería, hotel, etc. Sala, terraza, barra, escanciar sidra. Amable, responsable, don de gentes, buen vendedor y fiel a mi empresa. En Asturias, preferible zona Caudal. Posible cambio de residencia. Tel. 655327737. Email: juan_astur_65@hotmail.com

CAMARERO extra, 8 años de experiencia demostrable en carta, banquetes, escancio sidra. Busco para fines de semana. Don de gentes y muy amable. Seriedad. tel.626687134 email:cristian_ifone@hotmail.com

DELLOS

BARRICAS de sidra de madera, 3 de 250 l c/u, en 125 euros. Tel. 687947655

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

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

BOTELLAS de sidra en caja. Vendo. Tel. 618567028

BOTELLAS de sidra, 500,

precio a convenir. Zona Llangréu. Tel. 637355576

BOTELLAS de sidra, vendo baratas, zona de Sieru Tel.646030025

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

CAJAS de sidra, nuevas, con botellas vacías, se venden 8 cajas a 5 euros/caja comprando todas. Xixón. no negociable. Tel.622226752 Email: loscar75@hotmail.es

MANZANA de sidra. Para recoger. 0,30 céntimos el kilo. Corvera. Tel. 606433015

MANZANA de sidra. Se vende. Muy buena. Recogida en sacos, a 0,23 €/kg. En el árbol, 0,24 €/kg. Tel. 985797194

MANZANA de sidra. Se vende. Para recoger en pomarada. Muy soleada. Zona de Grado. Tel. 679611047

MANZANA. Se vende manzana para sidra. 0,27 €/Kg. Zona el Nalón. Tel.634200921

MANZANA. Se vende manzana para sidra. Gran variedad y calidad. Morcín. Tel.607835925

MANZANA. Se vende para sidra o para mesa. Tel. 985771956. Villaperi. Uviéu.

TONEL de madera para sidra, muy buen estado, capacidad de unos 1250 litros, mejor pasar a verlo sin compromiso, zona Sariegu, por un coste de 250 €. no negociables. Tel.699403070 Email:lacuesta57@yahoo.es

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

TONEL de sidra, seminuevo. 500 litros. Precio 125 €. Tel. 661325813. Email: g-hidalgo@hotmail.com.

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

SIDRA natural, casera. Se vende. Tel. 646037481

AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA.
Ciriñu. 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 (LAGAR GERMÁN)
El Carmen 53
Villalegre, Avilés
T. 985 51 57 13 Menu diario

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

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

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

LA CUEVA DEL PULPO.
Auseva 13,
T. 985 57 77 53 / 19 47 94 22
Sidra Estrada

MESÓN LAS RUEDAS
Avda. Alemania 6.
T. 984 836 732
Sidra Juanín

VINOTECA EL PAÑOL
El Carbayo 1 T. 687 545 676
Un tercio de El Gaitero.

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
Gurullos / Grulllos
Muñiz

REST. PARRILLA LA CAVERNA
Gurulllos 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 VEGA R EDONDA
Río Güeña 2
T. 984 840 053
Buznego, Orizón

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.

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

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

COLUNGA

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

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
Sidreriaelrapido@hotmail.es
Buznego

CORVERA

CASA FERRERÍN.
Carretera Xeneral 21
Cancienes

MESÓN DE FURACU
Primero de Mayo N°3 Les Vegues
T. 687915969
Sidra Vda. Angelón

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

CUAÑA

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

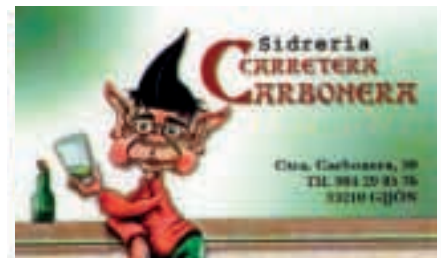
GOZÓN

LA FUSTARIEGA
Verdiciu
T. 985 87 81 08 / 985 87 82 48
Vigón, Peñón, Fonciello, Vallina

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

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

BAR LA MARINA
C/ Teatro 6
Lluanco
T. 985 88 39 30



CAFE BAR TINO'S
Av. del Gallo 79 - 1º Izda
Lluanco
T. 651 596 877

CASA CEFERO.
S. Jorge de Heres
T. 985 883 685

RESTAURANTE CASA ELIAS
33448 Bañugues
T. 985 88 12 72

CHIRINGUITO EL PONDEROSO
Moniello. Lluanco
T. 646 256 635 / 649 153 592

CASA BELARMINO
Manzaneda s/n
T. 985 88 08 07
www.losapartamentosdeherminia.com

BAR SIDRERÍA EL BIGARAL
Playa San Pedro. Antromero.
Gozón
T. 985 883 727

GRAU

SIDRERÍA EL CABAÑON.
Alonso de Grado 21.
T. 985754 672

PARRILLA SIDRERÍA EL BAILACHE
Carretera Grau / Tabaza Km. 5
T. 615 85 85 51 / 985 75 09 93
Trabanco, Muñiz

ILLAS

EL CHIGRE DE ILLAS
La Caizuela
985 506140

LAMASÓN

Quintanilla

SIDRERÍA EL MARULLU
Quintanilla de Lamasón.
T. 942 72 78 02.
Sidra El Marullu.

LLANES

REST. EL CUERA.
Pza Parres Sobrino, 9.

SIDRERÍA LA LLOSA.
Pza Parres Sobrino,5
T. 985403 323.
Trabanco

EL ESTUPENDU
La Vega 31
Posada de Llanes
T. 985 407 855.Sidra Vigón

LLANERA

LLAGAR EL GÜELU.
Pruvia d' Abaxo, 186.
T. 985 26 48 08.

LA CUEVA DEL PULPO.
Avenida Uviéu, 13,
T. 985 77 35 61

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.
Trabanco, Fanjul, Vda. de Corsino.

SIDRERÍA PARRILLA BULNES
El Fondín 8 baxu
Posada Llanera. T. 985 77 20 17.

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 Escueles. Lada
T. 985 69 73 92. www.
restaurantecasaadela.com

Ciañu

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

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

LLAVIANA

SIDRERÍA LA CAMPURRA.
Puerto Payares, 29. La Pola
T. 985 6112 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
Rú 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. La Pola
T. 985 602 286
Viuda de Angelón, Prau Monga,
Orizón

L. LENA

SIDRERÍA EL CASCAYU
Luis Menéndez Pidal 40. La Pola

BAR SAN PEDRO
Villallana.
T. 984 499 148

LES REGUERES

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

MIERES

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA LA XAGOSA.
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 Uría 11
Rotando palos navetos

SIDRERÍA PRIDA.

La Colegiata, 12.
T. 985 716 455.

SIDRA ALONSO.

Oméu, s/n (Ovin).
T. 985 717 428

SIDRA ESTRADA.

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

SIDRA VIUDA DE CORSINO.

La Riega, s/n. T. 985 716 067

SIDRA VIUDA DE ANGELÓN.

La Teyera, s/n. T. 985 716 943

LLAGAR EL PILOÑU

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

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
Arriondes). T. 985840532.
Sidra Vigón.

SIDRERÍA EL SUBMARINO.

Leopoldo Alas Clarín.
T. 985 84 00 75.

CONFITERÍA CAMPOAMOR.

Ramón del Valle.
T. 985 84 00 37.

SIDRERÍA LOS FELECHOS.

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

LA XUNCA

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

**SIDRERÍA MESÓN
EL RINCÓN DEL CASTAÑU.**

Ramón del Valle 5. Les Arriondes
T. 985841674. Angones

SIDRERÍA EL MOLÍN.

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

SIDRERÍA EL MIRADOR.

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

SIDRA BASILIO.

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

PIÉLAGOS

SIDRA SOMARROZA.

Renedo de Piélagos 39470.
T. 652937219.

PILOÑA

L'ESBARDU.

T. 985 76 11 52
Comida asturiana.

BAR GLORIA.

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

MESÓN SIDRERÍA LA PLAZA

T.985 7113 07
L'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 Peñaullán 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, Ució, Ribeseya
T. 985 857 414
www.lapiconerahotel.es

SIDRERÍA EL TEXU

Meluerda, Ribeseya
T. 675 82 87 56

HOTEL RURAL L'ALCÉU

Camargu, Ribeseya
T. 985 85 83 43
www.ribadesella.com/alceu



LA MAR SALADA.

Tostas y vinos
Plaza de la Iglesia
679 01 14 36

RIOSA

LA TABERNA DE JOSÉ.

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

**SAMARTÍN DEL REI
AURELIU**

SIDRERÍA EL ZAMORANO.

Manuel G. Vigil, 11. L'Entregu.
Sidra Arbesú.

SIDRERÍA CASA CAMILO.

La Cascaya. L'Entregu.
Sidra Menéndez.

BAR FLORIDA.

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

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 - Sotrongido
T. 985 67 18 61.

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 FRADEL

Hernán Cortes 8 baxu
T. 686 58 92 69 / 610 02 96 90
Sotrongido
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.

LA CUEVA DEL PULPO

Polígono Águila del Nora. Cualloto.
T. 985 792 122.

SIDRERÍA LA GRADIA

La Isla 9
T. 984 280 133.

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. de 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.rinconindelescampes.com

SIDRERÍA LES CAMPES.

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

SIDRERÍA PACO.

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

SIDRERÍA EL POLESU.

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

SIDRERÍA EL PEDREGAL.

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

MESÓN PEÑAMAYOR.

Torre vieja 16
T. 985 726 401

BAR LOS CORROS.

Corros 152 bis.
T. 672 026 590

SIDRERÍA LOS ROBLES.

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

EL LLAGARÓN DE VALDESOTO

Faes 91. Valdesoto
T. 985 73 58 39

HOTEL RURAL LA QUINTANA DE VALDÉS

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

BAR FELECHES.

Novalín. Felechés
T. 985 731 158

CASA MAMINA

Apartamentos rurales
Castiello 42 - Valdesoto
T. 609 878 077

CASA BEYAO

Valdesoto 45
T. 985 73 43 09

BAR EL CAMPU

El Campu fútbol
Valdesoto
T. 684 627 334

CASA NARCIANDI.

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

LA CHALANA.

Ctra Estación Viella 10
T. 985 168 248
Sidra Trabanco

EL DUERNU.

Antonio Machado 9
Llugones.
T. 984 281 910

EL GORRINO ROXU. Parrilla

Ctra Uviéu Santander 45
T. 632 655 724

SIDRERÍA TORRE

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

SIDRERÍA LA ESCUELA

Avda. Viella 11 - Sieru.
T. 985 097 688 / 671 656 028
Sidra Fran, Estrada, Ramos del Valle

TAPIA**SIDRERÍA LA CUBIERTA.**

Travesía Dr. Enrique Alvarez.
Tapia de Casariego.
T. 985 47 10 16.
Solleiro.

MESÓN EL PUERTO.

Avda Galicia. Edif. El Pílon.
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 PIGÜEÑA.

Gascona, 2. T. 985210341.

SIDRERÍA LA PUMARADA.

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

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.

Gascona, 1. T. 985203411.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA VILLAVICIOSA.

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

SIDRERÍA EL DUERNU

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

SIDRERÍA EL CACHOPITO.

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

EL RINCÓN DE GASCONA.

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

SIDRERÍA ASTURIES.

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

SIDRERÍA EL MATEIN DEL PARAGUAS.

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

SIDRERÍA EL MAYU.

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

Sidrería EL VALLE.

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

SIDRERÍA EL OVETENSE.

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

SIDRERÍA MARCELINO.

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

SIDRERÍA LOS LAGOS.

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

SIDRERÍA MIGUEL.

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

SIDRERÍA LA ZAPICA.

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.

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

SIDRERÍA EL TAYUELU.

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

REST. SIDRERÍA LUIS.

Campu Los Patos 3
T. 984 28 57 37.

SIDRERÍA EL FARTUQUÍN.

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

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

Camin Real, 11.
T. 985 79 48 47.

LA QUINTA, SID. RESTAURANTE

Puertu Tarna 11
Tfnu 985 285 127 - 620 857 799,
www.Sidrerialaquinta.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, Llaneza 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 28 08 45

SIDRERÍA AARON

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

SIDRERÍA EL XUGU

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

BAR RESTAURANTE SOLARCO

Santu Mederu
Llatores
T. 985 630 015

SIDRERÍA ENTERRÍOS

Llamaoscura -La Manxoya
T. 985 79 61 06

SIDRERÍA SANTAMARINA

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

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

VEIGADEO

CASA BARBEIRO.

Abres. T. 619 67 71 04.

VILLAVICIOSA

SIDRERÍA

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

SIDRERÍA EL BENDITU.

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

Buznego, Villacubera, Zythos.

CASA MILAGROS.

Campomanes 1.
T. 985 89 02 21.

SIDRERÍA EL HORRU.

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

SIDRERÍA EL FURACU.

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

SIDRERÍA BEDRIÑANA.

Maliayo, 1. T. 985890132.

SIDRERÍA EL TONEL.

Álvarez Miranda, 13.
T. 985892359.

SIDRERÍA EL PORTAL.

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

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.restauranteescorial.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.

RESTAURANTE LA VITORIA.

Antigua Carretera Colunga
Bárcena
T. 985 99 61 53 / 625291284

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.

Cabuñes. 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.
Cabuñes .

SIDRA CONTRUECES.

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

SIDRA ROCES.

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

SIDRA CANAL.

Llavandera - Llinares.
T. 985137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.

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

SIDRERÍA LAS PEÑAS.

Santurium. T.985338299.
Trabanco y Piñera.

CASA YOLI.

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

EL MESÓN DE AURELIO

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



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 REQUXU.

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

SIDRERÍA CASA TONI.

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

SIDRERÍA PUERTO TARNA.

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

SIDRERÍA EL CRISOL.

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

SIDRERÍA JOSÉ.

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

SIDRERÍA EL MANZANU.

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

LLAGAR EL MANCU

Camín de la Ería 49
Cabueñes
JR y L'Infanzón
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.

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'Infestu 21
Menéndez

SIDRERÍA LARRIBA

Llastres 10
T. 985 34 41 02
Cortina, Arsenio

SIDRERÍA PUENTE ROMANO

Marqués de Casa Valdés 21
T. 985 13 40 04 / 985 33 01 07
Menéndez y Castañón

**RESTAURANTE CASA ARTURO.
MERENDERU**

Profesor Pérez Pimentel 73 La Guía
T. 985 36 13 60 / 985 36 28 51
JR, Buznego, La Nozala
www.casaarturogijon.com

REST. EL BALCÓN DEL MAR.

Barrio de Portuarios s/n
T. 622 57 74 93
Piñera

BODEGAS ANCHÓN

Manuel Junquera 30.
T. 985 36 71 67 / 985 09 72 80
Canal, El Santu, Acebal, El Carrascu

SIDRERÍA CELORIO

Domingo Juliana 6. La Calzada
T. 985 31 64 79.

RESTAURANTE TONY

Avda. La Argentina 7
T. 985 32 62 35

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

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

EL MALLU DEL INFANZÓN

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

LA ALACENA GOURMET

Llangréu 5
T. 984 39 60 97
Viuda de Angelón, Pomar

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

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

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

LLAGAREROS VASCOS

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

www.laalenagijon.com

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

LA ESTANCIA DE XIXÓN.
Avda. del Jardín Botánico, 124.
La Guía.
T. 985 13 23 82.

SIDRERÍA NORIEGA
Juan Alvargonzález 52
T. 984 29 36 26

EL SOBIGAÑU.
Sidrería. Parrilla. Restaurán
Leoncio Suárez 60
T. 984 29 80 63



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, PETRITEGI, REZOLA, R. ZABALA, SAIZAR, SARASOLA, SATXOTA, SETIEN, TXIKI-ERDI, URBIARTE, URDAIRA, URKIOLA, URRUZOLA, ZABILDE.


RESTAURANES

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

SIDRERÍES

A CORUÑA: LOS MOLINOS. ALICANTE: NARCEA

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



12 REVISTES AL AÑO (35 euros)

ENSAME SIDRERU
 Apartado 4152 - 32200 Xirón
 e-mail: lasidra@forosyd.com.es

www.lasidra.net

NOME Y APELLIDOS.....

DIRECCIÓN.....

LLUGAR..... C.P..... TELÉFONU.....

CONCEYU / PAÍS..... E-mail.....

BANCU: CAXA D'AFORROS Y Nb. CUENTA (20 dígitos)

Indicamos dende que número quies suscribir y si quies dalgún hámben otrasés.

Estes estiones tamien puen facerse por teléfono: 652 59 49 83 o por e-mail: lasidra@forosyd.com.es

Recordes solo dirigitos na Lei 15/1999 de Protección de Datos, comunicámeste que tenes d'ochu a sociedá, campliar a rectificar la información que te constare recibya nos nrosos listeros. Si nun quies recibir comunicaciones a quies campliar a anular los tos datos, rogámeste que nos lo dalgues por escritu a: Ensame Sidreru, Ap. 4152 - 32200 Xirón - A Coruña

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 SOPEÑA HERMANOS

ZAPICA

SIDRA BUZNEGO



VILLACUBERA



SIDRA CORTINA CORO

POMARINA

VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ



SIDRAS ESPUMOSAS

URRIELJU



INDUSTRIAL ZARRACINA

VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ



VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ

POMA AUREA



SIDRA TRABANCO

POMARINA



VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ

EMILIO MARTÍNEZ



MARTÍNEZ SOPEÑA HERMANOS



Sidra de Asturias

WWW.SIDRADEASTURIAS.ES



¡NO TE LAS PIERDAS!
WWW.INVESTIGANDOELORIGEN.ES

SIDRA NATURAL

Trabanco

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

COSECHA PROPIA

100% NUESTRA