

LA SIDRA



www.lasidra.as

Número 108 - Avientu 2012

3€

Fallo del VI Concursu Semeyes LA SIDRA

Recuperando les sidres axampanaes

MUYERES DEL LLAGAR

CARMEN ORDÓÑEZ. LLAGAR VDA DE ANGELÓN

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



Mª CARMEN
TRABANCO CAMÍN

MOLÍN DEL MEDIO



JOSÉ TOMÁS
MEANA

¿CÓMO RECONOCER LA ÚNICA SIDRA 100% ASTURIANA?

LLANEZA



LLANEZA
MARTÍNEZ

SOPENA



MARTÍNEZ
SOPENA HNOS.

EL CARRASCU



SIDRA ACEBAL

SOLAYA



SIDRA QUELO

VILLACUBERA



SIDRA CORTINA
CORO

ZYTOS



LAGAR
HERMINIO

ZAPICA



SIDRA
BUZNEGO

PRADO Y PEDREGAL



LAGAR
LA MORENA



Sidra
de Asturias
WWW.SIDRADEASTURIAS.ES

WWW.INVESTIGANDOELORIGEN.ES





RECUPERANDO LES SIDRES AXAMPANAES

6

EL GAITERU SE REINVENTA

TEST NAVIDIEGU DE DISPONIBILIDÁ SDRERA

BRUT ASTURIES

CATA DE SIDRAS ESPUMOSAS EN LA RIOJA

VI CONCURSU SEMEYES LA SIDRA

24

ESMOLECIMIENTU POLA MAZANA ASTURIANA

34

ENCAMIENTOS

36

ONDE COMER

38

ASÍ SE BEBE LA SIDRA

42

INACIU HEVIA LLAVONA

45

MUYERES DEL LLAGAR

46

ELENA GONZÁLEZ. LLAGAR ESTRADA

SIDROCOLES

48

FACIENDO ESCUELA

C.P. LAVIADA

COLEXU ANDOLINA

CASTAÑÓN. SIDROCOLE NEL LLAGAR

TRABANCO. MAGÜESTU, SIDRA Y NEÑOS

TIEMPU D'AMAGÜESTOS

56

AXENDA SDRERA

58

ACTUALIDÁ

60

COLLEICIÓN D'ETIQUETES

66

AGOSPIOS

70

AIRES DEL ARAMO

DE CHIGRE A CHIGRE

72

SIDRERÍA TORRE



ELECCIÓN NATURAL
www.sidrajr.es



LA SIDRA

Avientu **2012**

Númeru **108**

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:

Gonzalo Fernández Antuña
z_astur@hotmail.com



Redaición

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

Direutor Creativu de Publicidá

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

Semeyes

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

Otros collaboraores

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

Dellegáu européu

Eduardo Vázquez Coto
eduardocoto@lasidra.as

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

www.lasidra.as

info@lasidra@gmail.com

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



Recuperando les sidres axampandaes



Estas fiestas navideñas son una buena ocasión para realcontramos coles nubes sidres axampanaes, de reconocidísima calidá y que nos tiempos caberos tan ufiertándonos nubes y meyores productos.



*nuevas formas
de disfrutar*
LA SIDRA

UN TERCIO DE
el GAITERO
SIDRA

el GAITERO
SPANISH CIDER
Each with 100% freshly pressed apples

© 2012
Facebook | @sidraaxampana | Twitter | #sidraaxampana | Instagram | #sidraaxampana



Mayador propónmos la *Espumosa Tradicional* y la *Producción Limitada*.

SIDRA MAYADOR

Espumosa Tradicional Mayador y Sidra Mayador Producción Limitada.

Un clásico respecto a sidras es la marca Mayador; desde el llagar, sus responsables nos animan a probar dos de sus sidras: **Espumosa Tradicional Mayador y Sidra Mayador Producción Limitada.**

La primera corresponde a una espumosa dulce, fermentada a temperatura controlada y posterior carbonatado, elaborada a base de una selección de manzanas combinadas en una apropiada mezcla de dulces y amargas que le confieren un sabor característico, un color amarillo dorado y finas burbujas de espuma ligera. Un aroma afrutado y refrescante hacen que sea ideal con cualquier tipo de platos: carnes, pescados o como aperitivo.

La sidra Mayador Producción Limitada consiste en una espumosa semiseca fermentada en tonel de castaño, lo que le confiere unas tonalidades pajizas, un aroma elegante y complejo y un toque seco realzado por las variedades de manzana utilizadas, autóctonas y seleccionadas entre las variedades de amargas, dulces y ácidas. Esta sidra marida perfectamente con pescados, mariscos, arroces y casi cualquier carne; la temperatura, en ésta como en todas las demás sidras, juega un papel fundamental a la hora de servicio, debiendo servirse bien fría.



Los Hermanos Martínez Sopeña incorporan la sidre brut Emilio Martínez.

LLAGAR SIDRA EL GOBERNADOR

Sidra Brut Nature Emilio Martínez

Los hermanos Martínez Sopeña, de Sidra El Gobernador, han logrado hacer realidad su sueño de dedicarse por entero al mundo de la sidra, viendo los primeros y elogiosos resultados durante el Salón del Consejo Regulador de la DOP, en la que su sidra brut **Emilio Martínez** fue ampliamente agasajada.

Quienes no conozcan esta sidra pueden aprovechar las próximas fiestas para degustar una bebida que es el resultado de una cuidadosa elaboración artesanal.

Elaborada con manzanas provenientes de las fincas propias del llagar, ubicadas en Villaviciosa, y un cuidados método tradicional de elaboración donde la segunda fermentación se realiza en botella, da lugar a una sidra de aspecto limpio y brillante, la predominación de notas de cítricos y manzana junto con un gran frescor resaltado por un carbónico perfectamente integrado desembocan en un producto de calidad, ideal para consumir con cualquier plato y en cualquier ocasión.

Sin duda, una apuesta acertada para cualquier celebración, especialmente una cena de Navidad,



El Llagar de Huerces lleva elaborando sidre axampanao dende 1878.

LLAGAR DE HUERCES

Sidra M. Norniella.

Mariano Norniella nos recomienda para estas fiestas su sidra espumosa dulce **M. Norniella**, una bebida cuya tradición y solera se remonta al año 1878, momento en que la familia comienza a elaborar en Cualloto las primeras sidras carbonatadas.

Actualmente la cuarta generación de llagareros elabora en Samartín de Güerces -Xixón- esta bebida, aunando el método tradicional con la más moderna tecnología, y cuidadosamente preparada a base de sidra elaborada con una selección de las mejores variedades de manzana asturiana, que tras ser envejecida y tipificada siguiendo la tradición familiar converge en una bebida dulce y suave, óptima para los paladares más exigentes.

Con una producción limitada en base a las existencia de sidra natural que cumpla con las exigencias de calidad que marca el llagar, se embotella en series de 20.000 botellas numeradas.

M. Norniella es un producto con un tope de dulce que la hace adecuada para tomar tanto con primeros platos (arroz, pescados y mariscos) como en los postres.

Su baja graduación (5º) y el adecuado tratamiento carbónico la convierten en una bebida muy digestiva y apta para cualquier tipo de celebración.

**BURBUJAS DE ALEGRIA
PARA ESPAÑA
Y EL MUNDO**

**SIDRA
M. NORNIELLA**
Cordon Negro

Camín de Leorio, 2004
33350 San Martín de Huerces
Principado de Asturias
T. 985 13 70 85
M. 637 30 19 53



La Sidre Brut Valverán, ye la propuesta del Grupo Masaveu.

GRUPO MASAVEU

Sidra Brut Valverán

La Sidra Brut **Valverán** está elaborada a partir de doce variedades de manzana autóctona sabiamente seleccionadas, siguiendo el método *champanois* utilizando la doble fermentación en botella, y con una posterior crianza en cuevas subterráneas con sus lías durante nueve meses.

Después tiene lugar el proceso de degüelle, que elimina las mencionadas lías y restos de levaduras que de otra manera estropearían el producto y que limpia la sidra, desembocando en un producto de alta calidad, de tonalidades brillantes, transparentes y con un característico color amarillo pálido.

Acompañamiento ideal para casi todo tipo de platos: aperitivos, cócktails, entrantes suaves, arroces, pescados, mariscos, o caviar. Se trata de una bebida de baja graduación, sana y natural, con gas endógeno, lo cual proporciona una burbuja fina y elegante, es más digestiva y tiene un mejor paso en boca; es ideal para consumir en cualquier ocasión, y se recomienda prestar atención a la temperatura de servicio, lo que aumentará notablemente las cualidades de esta sidra.

Cabe destacar que ésta es una bebida cuya degustación no sólo recae en el paladar, ya que bien servida -temperatura ideal, buen servicio, copa adecuada- acapará todos nuestros sentidos convirtiendo su degustación en un verdadero placer.



Miguel Martínez Meana, nos recomienda Sidrus.

LLAGAR DE BERNUECES

Sidrus

Hablar del Llagar de Bernueces es hablar de tradición; con una antigüedad que se remonta a 1881, Miguel Martínez, actual gerente nos recomienda especialmente probar Sidrus, una sidra espumosa dulce, realizada a partir de sidra natural, que se aleja de los concentrados de manzana en el proceso de elaboración; esta elección desemboca en un producto altamente digestivo y natural al estar poco carbonatada, a lo que hay que añadir que cuenta con una baja graduación alcohólica, lo que la hace adecuada para todo tipo de personas y de ocasiones.

Su elaboración tradicional y a base de manzanas y sidras cuidadosamente seleccionadas hacen que cuente con un aroma afrutado característico, con un sabor agradable que permite un amplio maridaje. La elección de esta sidra para entrantes, carnes, pescados o postres recae en el consumidor, quien puede incluirla en cualquier menú.

Es importante tener en cuenta que la producción de esta sidra es limitada, con una media de 8.000 botellas al año, de las que la mayoría van a parar a manos particulares que ya conocen el producto y aprecian todas las cualidades con que esta sidra cuenta; no obstante los interesados pueden adquirir esta bebida en el propio llagar.



Viuda de Angelón fai la propuesta más anovaora cola so perea.

POMAR. VIUDA DE ANGELÓN

Sidra Brut Nature Viuda de Angelón y Sidra de Pera

Desde Nava el llagar Viuda de Angelón apuesta por la Sidra Brut Nature Viuda de Angelón, una espumosa elaborada con manzana de sus propios pumares y con una crianza de 16 meses en botella. Esta sidra presenta en copa una burbuja fina y persistente con una agradable fragancia a manzana madura. En boca deja una gran sensación aterciopelada debido a la armonía de sabores que conjuga. Marida muy bien con aperitivos o con arroces y pastas debido a su gran estructura, aunque es adecuada también para otros platos.

Sidra de Pera o Perea

Sin duda más novedosa es su sidra de pera, única hasta ahora en los mercados españoles, y recientemente presentada en el II Salón Internacional de les Sidres de Gala.

Perdida esta tradición de prensar peras, este llagar ha sido pionero en la recuperación de esta tradicional bebida asturiana, elaborando una sidra original a base de peras procedentes del oriente asturiano (de las variedades de Leclerc y Comice).

Obtenida mediante el método granvas de segunda fermentación, nos encontramos con un producto totalmente innovador que marida con cualquier tipo de platos: entrantes, arroces, pescados y mariscos o carnes, así como también es una opción adecuada para postres y brindis. Su baja graduación alcohólica la hacen idónea para todo el mundo.

Recuperando
Tradiciones

La Teyera s/n
Nava/Asturias
985 716 770
www.sidrapomar.es
www.viudaangelon.com



Pomarina es la recomendada de Valle, Ballina y Fernández.

VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ

Pomarina Brut Producción Limitada.

Un clásico que nos acompaña desde siempre en estas fiestas son las sidras de Valle, Ballina y Fernández; alejándonos de sus más conocidas marcas para estas fiestas recomendamos a nuestros lectores **Pomarina Brut**, una espumosa en la variedad Brut obtenida a partir de manzana acogida a la Denominación de Origen Protegida de Asturias y obtenida en las propias fincas de Ilagar.

Una de las características diferenciales en su elaboración es el hecho de pasar la última fase de su fermentación de forma presurizada, lo que integra mejor la burbuja que será fina y de gran elegancia. Este proceso, unido a los tradicionales métodos de elaboración, dan lugar a un caldo de color amarillo dorado, de aspecto limpio y con un intenso aroma donde predominan los más primarios, que aunque algo sueltos son de rápida integración. Su paso en boca es un poco agresivo al principio, aunque da paso posteriormente a interesantes matices frutales y a un final largo y refinado. Servida a la temperatura recomendada esta sidra marida perfectamente con nuestros platos favoritos; su ligereza permite un servicio que va de los entrantes al postre, acompañando adecuadamente cualquier elección del menú, desde quesos, mariscos, pescados o carnes blancas hasta frutas; su fácil digestividad y baja graduación alcohólica la hacen ideal para todo tipo de clientes.



Milenium ye la propuesta que mos fai Escanciador

SIDRA ESCANCIADOR

Milenium

Desde Sidra Escanciador nos animan a brindar con **Milenium**, una sidra semiseca ideal para aperitivos y postres.

Esta bebida, elaborada con sidra seleccionada, se distingue por su aroma suave, un sabor agradable y unas tonalidades particulares que la hacen indispensable en este tipo de celebraciones.

La apuesta por esta bebida es segura ya que hablamos de un producto tradicional y con una solera que sobrepasa los diez años.

La adquisición de esta sidra no es complicada, siendo varios los establecimientos de hostelería que la ofrecen, al igual que varios centros comerciales. Las recomendaciones de servicio son las mismas que para el resto de sidras y bebidas champanizadas, en los que hay que prestar atención a la temperatura y presentación.

BAYURA ARTESANOS DE LA SIDRA

Orbayu de manzana Brut Nature

Orbayu de manzana Brut Nature se trata de una sidra de reciente creación elaborada artesanalmente por el grupo Bayura Artesanos de la Sidra y que fue presentada con gran éxito en el II Salón Internacional de les Sidres de Gala celebrado el pasado mes de octubre en Xixón.

Orbayu de manzana es una sidra muy peculiar, que nos recuerda en sabor a la sidra natural aunque con matices de panadería y piña; de entrada, la manzana verde, la fruta de la pasión y la piña se unen a pequeños matices de frutos secos nobles, lo que le confiere un sabor original.

Una crianza de sesenta meses en rima desemboca en una sidra de color oro brillante, de perfecta burbuja que con la temperatura gana más hacia aromas de brioche y de masa fresca.

Un final seco, largo y marcado por las levaduras y una elegante burbuja nos recuerda su larga crianza y la hace ideal para cualquier ocasión, maridando con cualquier plato y siendo adecuada además para postres y brindis.

Todos aquellos que deseen probar este Orbayu de manzana deberán darse prisa, puesto dado el carácter artesanal de la misma, y su largo y cuidado proceso de producción, se trata de una edición limitada de tan solo cuatrocientas botellas.



Bayura
artesanos de la mazana

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 unviámotela a casa
www.serxusolaresshop.es

ATENCIÓN AL CLIENTE
984.112.387 - 662.614.940

La sidra pa toles ocasiones

O deXelu
Brut Nature
RBAYU



Sidra Real yeun clásicu nestes fiestes navidiegues.

CHAMPANERA DE VILLAVICIOSA

Sidra Real

Desde la Champanera de Villaviciosa nos recomiendan lo que ya es un clásico e estas fiestas: **Sidra Real**, una espumosa que en su elaboración sigue una severa disciplina, donde destaca la utilización de variedades de manzana autóctona; los bodegueros de la Champanera de Villaviciosa se decantan por la producción de una sidra afrutada y de gran sabor, criada en madera de castaño que no deja indiferente a nadie.

Cuidando hasta el más mínimo detalle, todo el proceso productivo de esta sidra se adapta a las más nuevas tecnologías sin descuidar la tradición, lo que desemboca en una sidra adecuada no solo para consumir en estas próximas fechas sino a lo largo de todo el año en cualquier tipo de evento: bodas, banquetes o reuniones familiares.

Por sus especiales cualidades, se trata de una bebida que se adapta perfectamente a cualquier menú.



Samuel Trabanco propónmos *Lagar de Camín* y *Poma Áurea*.

GRUPO TRABANCO

Poma Áurea y Lagar de Camín

Desde el Grupo Trabanco nos recomiendan **Poma Áurea**, una sidra brut nature avalada por la Denominación de Origen de Sidra de Asturias, que se caracteriza por ser un producto totalmente natural y que simboliza lo mejor de la tradición y la innovación asturiana. Elaborada con las variedades Regona y Raxao y siguiendo el método granvas de doble fermentación, consiguen un brut totalmente natural, sin gas ni azúcares añadidos, una sidra fresca y limpia ideal para acompañar numerosos platos como quesos, arroces, pescados y mariscos.

Su otra recomendación para estas fiestas es la Sidra Extra Brut **Lagar de Camín**, elaborada a partir de un buen tonel de sidra natural, donde se mezclan tres variedades de manzana (ácida, amarga y dulce) para, tras una fermentación con el método granvas (en toneles de castaño y acero), dar lugar a una sidra fresca, con un equilibrio entre la acidez y los azúcares, con fina corona y rosario permanente; llama la atención el color amarillo pálido con fondo verde y su aroma a manzana verde. Marida perfectamente con pescados, mariscos y carnes blancas aunque acompaña perfectamente otro tipo de viandas.

Ambas sidras pueden conseguirse sin dificultad en establecimientos de hostelería así como en grandes superficies y comercios del ramo.

Maridaxe



La **Sidra de Pera** Viuda de Angelón se anuncia por su aroma y convence en boca por su afrutado y fresco sabor.

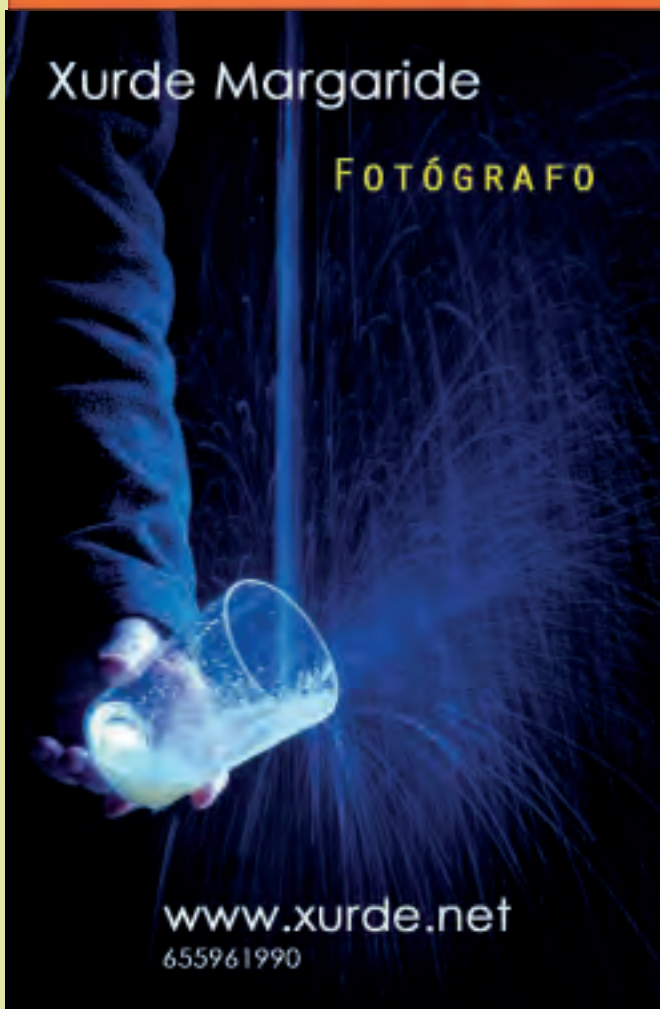
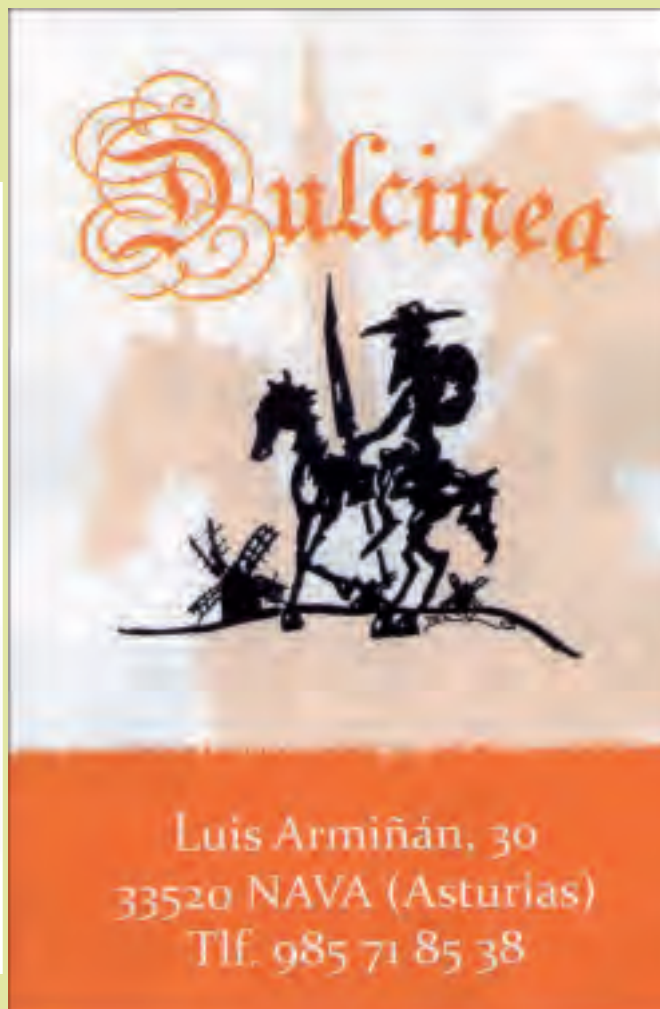
Un inesperado color semejante al *vinho verde branco* portugués y un sabor que sorprende a paladares aún no acostumbrados a esta variedad de sidra elaborada a partir de pera. Para los conocedores de la *poirée* bretona o normanda que puedan usarlas como referencia a la hora de valorar esta sidra se encontrarán con un producto muy lejos del dulzor que caracteriza a aquellas, y con una gradación de 5º que duplica las habituales bretonas y que sitúa al producto dentro de las bebidas nobles.

Un delicioso aroma y sabor afrutado, con toque dulce final, una burbuja fina y persistente, y un discreto secante propio de los taninos que aporta la pera, nos da una fácil y agradecida combinación con las **Dulcineas**, galletas de almendra y avellana rellenas de praliné de avellana y dulce de manzana asturiana cubiertas de una fina capa de chocolate blanco coloreado en verde y rojo veteado, que harán las delicias de los *llambiones* y que convencerán a los más escépticos.

El sabor afrutado, y muy especialmente el toque fresco y secante de la sidra de pera complementando a las Dulcineas resulta una experiencia que nos hará repetir.

Dulcinea. Luis Armiñán 30 - Nava. T. 985 71 85 38.
www.dulcineadenava.com

Viuda de Angelón. La Teyera s/n - Nava. T. 985 71 69 43.
www.viudaangelon.com





Urriellu, la sidre brut de Zarracina, ye un aciertu seguru.

SIDRA ZARRACINA

Urriellu

Más de un siglo lleva Zarracina acompañándonos en estas fiestas, convirtiéndose en otro de los clásicos navideños. Este año nuestra recomendación particular es su sidra **Urriellu**.

Elaborada con cuatro variedades de manzanas (Teórica, Raxao, Regona y Perico) procedente de pomaradas autorizadas por el Consejo Regulador Sidra de Asturias, se convierte en una sidra seca, ligera, con una interesante conjunción entre la acidez y el alcohol. El llagar concede mucha importancia a todo el proceso de elaboración, y sigue el método de segunda fermentación, utilizando para ello tanques de acero inoxidable y posteriormente depósitos presurizados, lo que favorece la burbuja final. Durante el embotellado se sigue un proceso isobárico con ausencia de bombas.

Todo esto se traduce en una sidra de tonalidades amarillo pálido con destellos dorados, de aspecto limpio y brillante, cuya burbuja es fina y constante, de evolución lenta. Aromáticamente destacan los aromas frutales y los de la sidra base.

Aunque su maridaje es muy versátil, sus características organolépticas la hacen más apropiada para acompañar entrantes fríos y de carácter fuerte y salado como jamón, embutidos diversos, quesos y patés, sin descartar arroces y pasta. También es idónea para tomar sin acompañamientos, bien como aperitivo o durante los brindis finales.

Bar Casa Yoli

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

Les desea
¡Feliz Año!

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



El Gaitero se reinventa

Manuel Gutiérrez Busto

He visto últimamente en algunas revistas de gastronomía, como un magazín del grupo periodístico más importante de España, el grupo PRISA, algunas informaciones y anuncios de la sidra sin alcohol de nuestra centenaria Valle, Ballina y Fernández, conocida habitualmente como El Gaitero. Las botellas están etiquetadas en verde, con un nuevo collarín y una nueva imagen; el contenido no lo he probado, aunque las críticas de algunos catadores de renombrado prestigio hablan de frescura, aromas a manzana, etc. de un método donde se mantiene la esencia de la sidra, aunque no tenga grado alcohólico, por lo que no es sidra. La esencia de la sidra es el alcohol, mejor dicho para que una bebida se denomine sidra debe de contener el jugo fermentado de manzana, que en la natural no debe contener menos del 4,5% de alcohol y en las demás sidras espumosas o gasificadas no menos del 4%, todo esto dentro de la legislación española.

Tengo conocimiento de que en una de las bodegas de la zona de Valladolid, algunas empresas de vinos y otras asturianas realizan la desalcoholización de algunas marcas. Este es un proceso complejo, donde la sidra se desnaturaliza, por un lado sale el líquido elemento, por otro el alcohol y por otro los aromas. ¡Sí, los aromas! salen como una especie de pasta blanquecina, después se unen con el líquido y se obtiene un producto sin alcohol. No quiero plantear que una industria tan importante y con gran tecnología como El Gaitero tenga que ir a otra bodega para obtener sus productos sin alcohol. Sí quiero entender que sidra El Gaitero ya tenía en su cartera de sidras las sidras sin alcohol desde hace

muchos años, que en su mayoría estos productos se destinaban a la exportación, con su inequívoca etiqueta verde. Mi pregunta es ¿es una nueva sidra, mejor un nuevo producto con una nueva técnica, con métodos originales y tecnología de El Gaitero o es lo anterior o es una mezcla? Lo pregunto porque todo aquello relacionado con El Gaitero va ligado a un gran hermetismo. No dudo de la estrategia de esta empresa que es decana en Asturias, pero ¿por qué no presentarlo o darlo a conocer en origen, que siempre es un aval de identificación?. El Grupo Valle, Ballina y Fernández ha estado representado con sus sidras, en el Salón Internacional de les Sidres de Gala y nos hubiese gustado a todos poder, no solo probar esta bebida, sino también desde esta humilde posición como catador, como escritor de la revista, ayudar a esta como a cualquier empresa asturiana a promocionar, dar a conocer, cualquier producto que tenga que ver con nuestra bebida, la sidra.

Espero que Sidra El Gaitero en su versión Non Alcoholic tenga la misma acogida como la ha tenido la sidra de 33cl. Decir que en estas fiestas que siempre se toma mucho alcohol, que los accidentes se incrementan con la meteorología y que algunos por edad, otros por prescripción facultativa no pueden tomar alcohol, qué mejor que si hay algo que festejar, sea con productos que nos sean aptos para las necesidades de nuestro consumo, que sean productos asturianos. Unas Felices Fiestas y el año que viene sólo pido que sea como este, por aquello del chiste de que para ir a peor que me quede como estoy.



Fotografía





Avda. de la Costa 26
Xixón 985 165 246
684 602 701
laya2@layalafotografia.com
www.layalafotografia.com

Test navidiegu de disponibilidá sidrera

Dientru la dinámica que facemos de promoción de les sidres de nuea espresión, axampanaes, brut, auguaridentes... LA SIDRA salió a la cai a comprobar pelos chigres si cuentan con ello, y esto foi lo qu'atopamos.



SIDRERÍA EL RESTALLU. Prendes Pando 2. Xixón.

Monchu preséntanos, arriendes de sidre **Peñón** y **Peñón d'Escoyeta**, **Zythos** de nuea espresión nun pocu avezáu formatu d'un terciu, y sidre axampanao **El Gaitero**.

SIDRERÍA BULNES. Fondín 8. Posada Llanera.



En Posada, Cristina trabaya davezu con sidre **Trabanco** y **Fran**, pero tamién cunta con sidre axampanao **Mayador**.



SIDRERÍA EL PARQUE. Florencio Rodríguez 11. La Pola Sieru.

Dende La Pola, Fermin preséntanos sidre axampanao de **Pomar**, xunta con **Foncueva** y **Val d'Ornón**, que ye la so sidre de tolos díis.

SIDRERÍA NORDESTE. Valdés Pumarino 16. Candás.



Desde Candás, José trabaya xeneralmente con **Peñón** y **Piloñu**, y preséntanos equí la sidre brut **Urriellu** y la ensin alcol **Isidra**.



Mesón Les Ruedes

Ctra. N632, nº 5566
33394 Cabueñes -GIJÓN
☎ 985 33 10 74
mesonlesruedescb@hotmail.com



Javier Rendueles

CAN MAR

ADIESTRADORES

**CURSOS DE CAPACITACIÓN
DE ADIESTRADORES DE PERROS**

CONSULTANOS SIN COMPROMISO - UNA PROFESIÓN SIN FRONTERAS
www.canmar.name

PERROS DE SEGURIDAD OBEDIENCIA, GUARDA Y ATAQUE

En colaboración con la
Escuela-Hotel Amican y
la Clínica Veterinaria
Martínez

Ofertamos la única en-
señanza oficial en el Prin-
cipado de Asturias que
te autoriza para trabajar
conforme a la legislación
como Adiestrador Canino

617 041 044

RESTAURANTE SIDRERIA

EL YANTAR D'ALDEA



**Cocina Casera - Pescados Frescos
Carnes Rojas**

C/ Fernández Duro, 9 - LA FELGUERA - Tlf. 984 182 593



Pelayo

Brut Asturias



El año pasado Xixón fue pionero en esta iniciativa que prioriza nuestra bebida frente a los cavas, y se espera que en esta segunda y más extensa edición se obtengan excelentes resultados de consumo.

Ciento dos serán los establecimientos repartidos por la geografía asturiana los que, a lo largo de tres semanas, ofrecerán a sus clientes Sidra Brut con Denominación de Origen en una iniciativa que en ningún momento pretende desprestigiar los cavas a los que estamos acostumbrados, sino defender nuestra bebida frente a los mismos. Uviéu, Villaviciosa, Llastres, Cangues d'Onís, Les Arriondes, Cualloto, Corvera, Mieres, Llanes, Posada de Llanera, Pravia, Ribeseya, Salinas, Salas, y Soto'l Barcu se unen por primera vez a estas jornadas, junto con Xixón, en lo que se espera que sea una edición muy exitosa y con un alza importante en el consumo de estas sidras.

Cuatro son las marcas implicadas en el proyecto: Emilio Martínez, una Brut Nature de El Gobernador que ya triunfó en el III Salón de la Sidra DOP; Poma Áurea, la última apuesta del Grupo Trabanco; Pomarina, una

de las últimas creaciones de El Gaitero, muy alejada de sus marcas más conocidas y Urriellu, de Zarracina, elaborada mediante la combinación de métodos tradicionales y de última tecnología.

Para este proyecto se han unido varios gremios y asociaciones, como la Agrupación Hostelera Regional, Asociación de Hostelería de Xixón o el Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias y cuenta con el apoyo de varias Instituciones que abogan por la defensa del campo, de los llagareros y de la promoción y consumo de nuestros productos.

"Asturies, Sidra Brut" fue presentada el pasado día doce de diciembre en Xixón, y las jornadas se mantendrán activas hasta el día seis de enero. Todos aquellos que quieran probar y disfrutar alguna de estas sidras podrán hacerlo en los locales adscritos al precio de dos euros la copa o diez la botella.




Sidrería LES TAYAES

Ctra. Carbonera, 50
Tlf. 984 29 85 76
33210 GIJÓN



EVARISTO ÁLVAREZ



INÉS MEANA



MUÑO PARRILLA

PARRILLA MUÑO PARRILLA

AUTÉNTICA PARRILLA DE LEÑA
ESPECIALIDAD EN COSTILLAS Y PARRILLADAS DE CARNE
CALDERETA DE PESCADOS Y MARISCOS
TORTOS CON PICADILLO Y NUESTROS POSTRES CASEROS
MENÚ DIARIO - COMIDA PARA LLEVAR

C/ Feijóo, 33 - 33204 GIJÓN
Tlf. 985 33 60 80
parrillamuno@hotmail.es
Visítanos en Facebook

Ven a vernos también en:



Raciones
Menú del día

C/ Lastres, 10 - bajo
33207 Gijón



Sidrería Larriha

Tlf. 985 34 41 62




JÓSE

Cata de sidras espumosas en La Rioja



Sinaida Rodríguez Díaz

Na tastia participanen una decena presones vinculaes a la enoloxía, les tasties, la comercialización de vinos y la hostelería.

Siguiendo la estela del Salón Internacional de les Sidres de Gala, y organizada por la revista La Sidra, se llevó a cabo en La Rioja una cata de sidras espumosas en las dos variantes, la sidra champanada tradicional y la tipo brut.

En esta ocasión se optó por el modelo de cata compartida, reducida a profesionales del vino de Rioja y aficionados a la sidra espumosa europea. El lugar elegido fue el Restaurante Máximo Conde, en Villamediana de Iregua, a escasos cuatro kilómetros de la capital riojana, donde se reunió un grupo de catadores integrado por una decena de personas vinculadas a la enología, las catas, la comercialización de vinos y la hostelería.

Las sidras presentadas a la cata fueron las champánadas de **M. Norniella**, **Mayador Producción Limitada** y Escanciador **Milenium**; junto con las sidras brut

de Llagares **Valverán**; **Pomarina**, de Valle, Ballina y Fernández; **Urriellu**, de Industrial Zarracina; y la brut nature **Emilio Martínez**, de Martínez Sopeña Hermanos.

Entre los asistentes a la cata cabe destacar la presencia de Jairo Fernández Pérez, enólogo de Bodegas Pagos del Rey; Javier Ballesteros Conde, miembro de la Asociación Española de Baristas; Juan Gabriel Ballesteros Conde, Chef de cocina formado en el Lycée Atlantique de Biarritz; Jesús Morales, catador independiente; y Alejandro López, propietario del establecimiento de alimentos de calidad y delicates-



sen Eterraván Selección y distribuidor en Logroño de los vinos de la Cooperativa Vinícola Riojana de Alcanadre.

La cata, igual que la que se dedicó en 2011 a las sidras de Nueva Expresión, tuvo una especial importancia pues sirvió, como en aquella ocasión, para dar a conocer entre los profesionales las sidras de gama alta que se están haciendo en nuestra tierra en los últimos años dentro del campo de las sidras espumosas.

Y esto merece ser destacado, pues las sidras brut asturianas resultaron ser unas auténticas desconocidas para los presentes, que sólo tenían en este terreno las referencias de los vinos espumosos del tipo de los cavas y el Champagne.

Como sidra oficial del Salón Internacional de les Sidres de Gala de Xixón, Llagares Valverán tuvo una presencia especial, pues además de contar con la sidra brut, los asistentes también tuvieron la oportunidad de probar su sidra natural en los prolegómenos de la cata.

Por lo que se refiere a las sidras champanadas, los contrastes fueron evidentes entre la sidra de M. Norniella, una sidra dulce que se puede considerar como de las más tradicionales; la dulce de Mayador Producción Limitada, fermentada en tonel de castaño; y la semidulce Milenium, de agradable sabor a manzana.

En cuanto a las nuevas sidras brut también se pudieron apreciar los evidentes contrastes existentes entre la sidra Valverán, de segunda fermentación en botella, con aroma intenso y ligera en boca; Pomarina, de marcado aroma frutal y una entrada en boca

Les sidres brut asturianos yeren desconocíes pa los participantes na tastia, que quedaren sosprendíos pola so calidá y posibilidaes.

intensa, que se suaviza y se prolonga en un final largo; Urriellu, una excelente brut de burbuja fina, con recuerdos de la sidra base en su aroma, sabor afrutado y gusto seco; y la brut nature Emilio Martínez, limpia y de burbuja fina, con recuerdos de la fruta fresca en su aroma y un buen paso en boca que culmina con un prolongado retrogusto frutal.

Respecto al interés despertado por estas sidras basta decir que todas ellas fueron objeto de atención por parte de los asistentes a la cata.

Sirva de ejemplo la tradición no escrita de que los restos de las catas no siempre se destruyen, sino que habitualmente se les ofrece a los participantes la posibilidad de quedarse alguna de las muestras que más les hayan interesado. Pues bien, en este sentido hemos de decir que todas ellas atraieron a alguno de los catadores, mostrando de esa forma la calidad y personalidad de las sidras seleccionadas para la jornada.

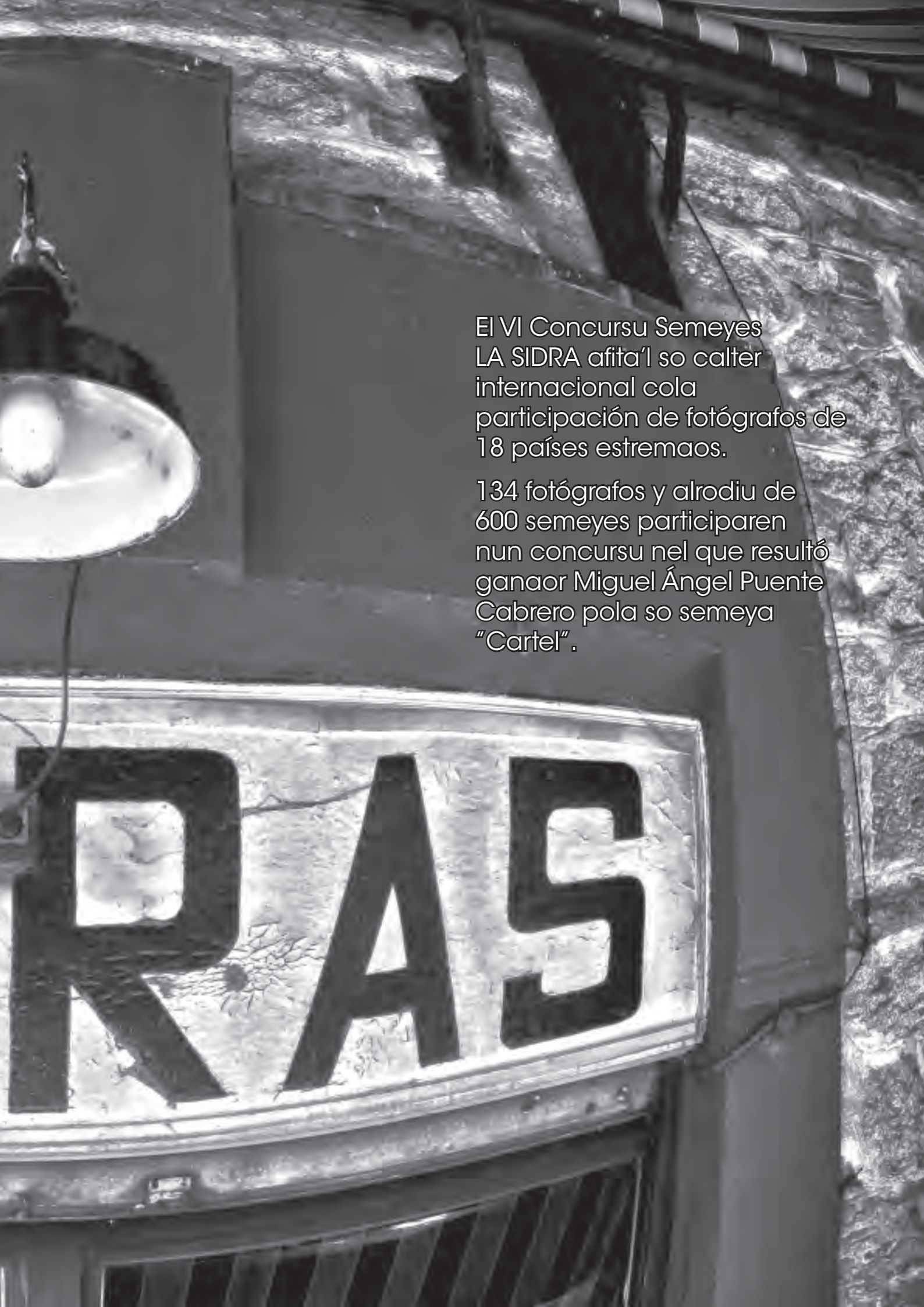


Testu: Donato Xuaquín Villoria
Tablado

Imágenes que nos reflejan

VI CONCURSU SEMEYES LA SIDRA



A black and white photograph of a building facade. The upper part shows a rough stone wall. Below it is a dark, possibly wooden or metal, horizontal band. On the left, a large, oval-shaped light fixture is visible. In the lower half, a large, rectangular sign with a metallic or stone-like texture is mounted. The sign features the letters 'RAS' in a bold, sans-serif font. The background of the sign appears to be a landscape with trees. The overall image has a high-contrast, grainy quality.

El VI Concursu Semeyes
LA SIDRA afita'l so calter
internacional cola
participación de fotógrafos de
18 países estremaos.

134 fotógrafos y alrodiu de
600 semeyes participaren
nun concursu nel que resultó
ganaor Miguel Ángel Puente
Cabrero pola so semeya
"Cartel".

RAS

1^{er} Premio “Cartel”

Miguel Ángel Puente Cabrero



Jose Ángel Ornia

**Fotógrafo de
Producto y
Publicidad**

En mi papel como miembro del jurado y ante la alta calidad y la originalidad de la mayoría de las obras presentadas a este VI Concurso Semeyes LA SIDRA, considero que es preciso encontrar

un plus que justifique la elección de una de ellas como ganadora.

En este caso concreto la fotografía que resultó ga-

nadora en esta edición del concurso llamó fuertemente mi atención por la sutil manera como consigue capturar las diferentes texturas de la fachada y transmitir un cierto sabor decadente, a la vez que logra resaltar la solera y la historia que se intuyen tras esa puerta.

Por otro lado, se reconoce el dominio y el hábil uso del angular, así como la existencia de una cuidada posproducción, que se realiza con mesura, sin excesos de mal gusto, me parecen muy acertados y refuerzan la sensación de añejo que me produce esta fotografía.

Por otra parte, como fotógrafo y aficionado a la sidra, me parece importante resaltar como una gran idea el haber acertado a mezclar en un concurso estos dos elementos.

La gran participación y los distintos orígenes geográficos de las imágenes, nos dan una visión global del mundo sidrero y para mi, es una de las aportaciones más interesantes de este concurso, al que desde luego auguro un futuro cada vez más alagüeño.

2º Premio “Primer mosto”

Carlos de Cos Azcona



Lorena Ayala

Fotógrafa de estudio

La fotografía ganadora del segundo premio se nos presenta como una imagen que destaca especialmente por la gran sencillez de su composición y por el sencillo y

afortunado uso de la luz que hace el autor.

En ella, unos pocos elementos consiguen centrar por completo la atención del espectador en una úni-

ca zona, gracias al punto de luz tan concreto que consigue y que contrasta llamativa y espectacularmente con la oscuridad que domina el resto de la imagen.

Por otra parte, la fotografía tiene estética, vemos que está bien compuesta, y cómo ha conseguido fijar el interés centrado en uno de los tercios, manteniendo la dirección de los elementos que la forman en la dirección adecuada.

La primera sidra mayada, el “Primer mosto” es un motivo que con absoluta sencillez resume y engloba el concepto de la sidra como bebida, y en este caso esa sencillez está llevada a su máxima expresión, logrando transmitir mucho con muy poco, únicamente a través de un inteligente uso de la luz y del contraste.

Es por todo ello por lo que hemos considerado que esta fotografía es merecedora de recibir este segundo puesto en el VI Concurso de Semeyes LA SIDRA.

3^{er} Premio “Inmersión”

Óscar Chamorro Flórez



Ángel González

**Redactor Gráfico
de La Nueva
España**

Para este tercer premio otorgado a “Inmersión” nos hemos basado en la correcta ejecución de esta instantánea de alta velocidad. Las formas caprichosas

del agua u otros elementos al ser atravesados no pueden ser captados por el ojo humano, pero una fotografía puede captar ese instante invisible y fugaz.

En la época digital en la que vivimos todo es posible y mucho más sencillo que en los años de la tecnología analógica, pero no por ello está exenta del estudio de otras técnicas para ejecutar, con mayor rentabilidad de medios y de tiempo, trabajos que hace tan solo unos años resultaban arduo difíciles o que conllevaban horas de revelados infructuosos y en muchas ocasiones esperas frustrantes, que no siempre se veían recompensadas con el resultado final.

Estamos pues ante una obra en la que el autor ha demostrado conocimiento y dominio de dicha técnica. En la presentación ha jugado también con la orientación de la fotografía al girarla ya que así la manzana pasa a ser aun más protagonista al parecer coronando una falsa peana de aire que se asemeja a hielo por el efecto de la luz. Sólo un pero he de darle a la imagen, y son los hilillos de agua que seguramente arrojaron por la pared del recipiente y que restan puntos en la valoración final.

Premio JR “Escanciado”

Óscar Chamorro Flórez



Xurde Margaride

Fotógrafo freelance

Presidente del Jurado

La fotografía de Óscar Chamorro nos presenta a un camarero sirviendo un culete con un punto de vista muy distinto, esta imagen plasma el último paso y más conocido, el escanciado.

La difícil luz de una sidrería añade una complicación más a la toma de la imagen resuelta de una manera sencilla y sin complicaciones; en composición nos encontramos únicamente con un picado, el cual la



hizo destacar frente al resto de imágenes que optaban al premio otorgado por el Llagar JR.

Nos pareció importante el hecho de plasmar el ambiente de una sidrería, algo tan cotidiano en esta tierra que la mayor parte de las veces pasa desapercibido, en ocasiones necesitamos unos ojos extranjeros que nos lo muestren, no es el caso de Óscar que supo darle una vuelta a la cotidiana estampa de la figura del escanciador.

El Concurso de Semeyes LA SIDRA cuenta col sofitu del **Llagar JR**, y nesta VI edición el xuráu fo'l que vien darréu:

Xurde Margaride. Fotoperiodista freelance. Presidente del xuráu.

Ángel González. Redactor Gráficu de La

Nueva España.

José Simal. Xefe de fotografía d'El Comercio

Lorena Ayala. Fotógrafa d'estudiu

José Ángel Ornia. Fotógrafu de Productu y Publicidad.

EL MALLU del INFANZÓN SIDRERIA - BERREDO ABIERTO TODOS LOS DÍAS MENÚ DIARIO PARRILLA DE LENA COMIDAS Y BEBIDAS A LA ESTALA LOS DOMINGOS Ctra. Pedín, As 331, 276 Alto del Infanzón - Gijón (desvío a Pedín, cementería Deva) Amplia terraza ☎ 985 13 50 30	de Tapas por EL MALLU SIDRERIA de domingo a jueves Tapamos, excepto víspera de festivos MENÚ DIARIO ABIERTO TODOS LOS DÍAS COMIDAS PARA GRUPOS C/. Pala Siera, 12- Gijón ☎ 985 31 94 10 ☎ 984 19 28 65	EL OTRU MALLU SIDRERIA Amplias salones MENÚ DIARIO ABIERTO TODOS LOS DÍAS ESPICHAS GRUPOS TODO TIPO DE CELEBRACIONES C/. Sanz Crespo, 15 Gijón ☎ 985 35 99 81
--	--	---

Semeyes escoyíes pa la exposición

LA SIDRA 2013

Les 20 semeyes escoyíes pol xuráu como les meyores de les más de 593 presentaes al concursu formarán parte d'una exposición itinerante que se nagurará na Sidrería La Galana de Xixón y que podrá vese en sidreríes, centros culturales y educativos a lo llargo de tol añu.



“La torre busca su lugar”

Iván García Sánchez.



“Iluminadas”

Lara Sánchez Gómez.



“De mayo a septiembre”

Daniel Angulo Picó.



“Gota sidra” Rute Golán Lago.



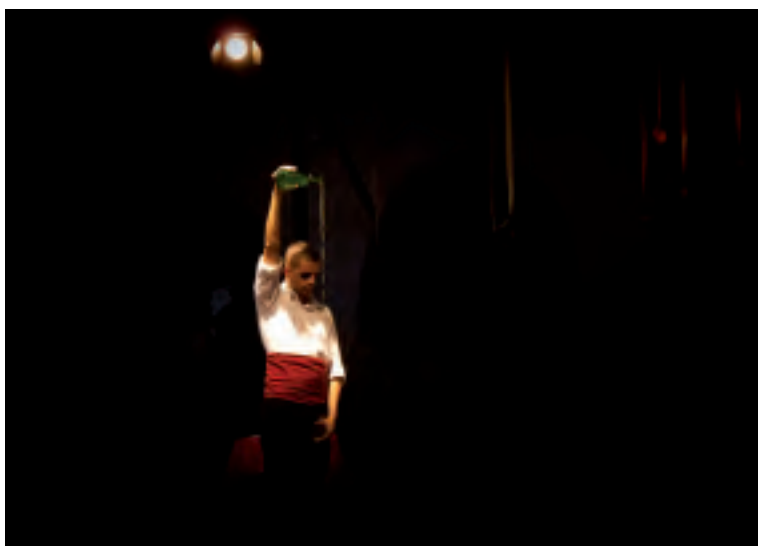
“Elaboración casera”
Alejandro Lopez Campos.



“igartubeiti”
Imanol Manterola Odriozola.



“Too Much Sidra, beber con moderación”
Francisco Javier Pezo Lazcano.



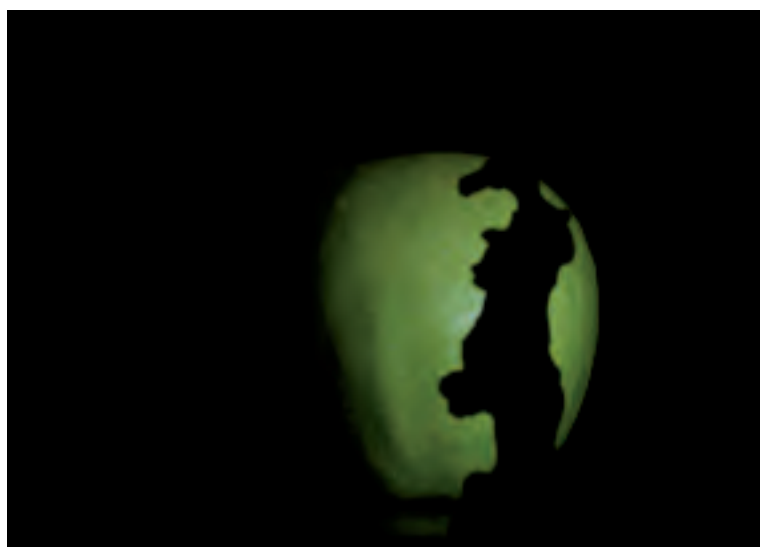
“Escanciador” Lara Sánchez Gómez.



“Bodegón Sidreru” Beatriz Pantiga Martino.



“Sueño con planetas asombrosos”
Carmela García Quirós.



“Materia Prima”
Jesús González García de Marina.



“El arte de la sidra” Roberto González Luis.

“Corchando a la manera tradicional”
Artedigital.

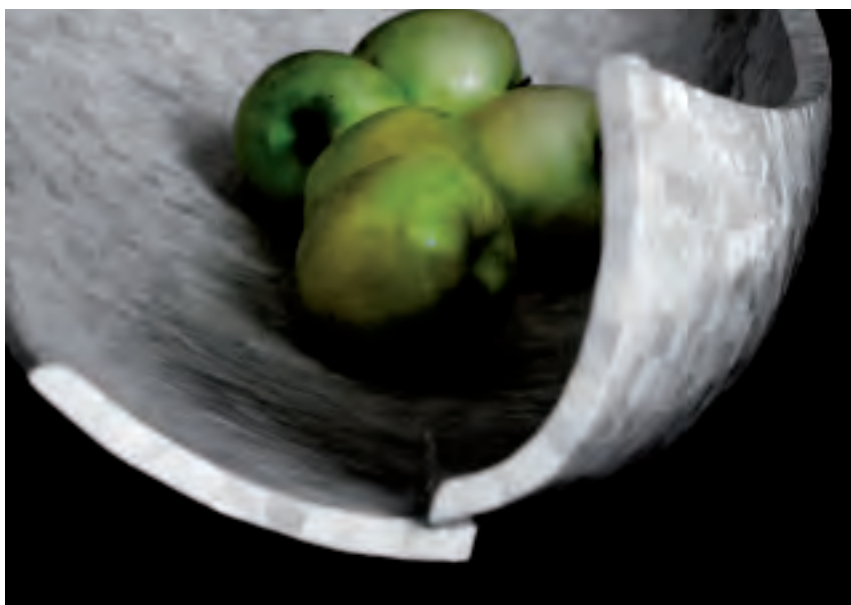
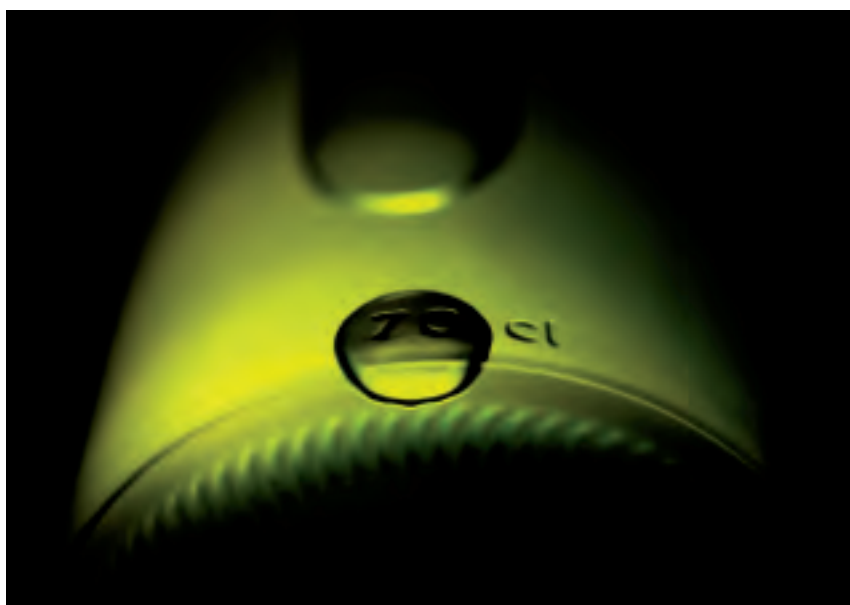


“Mensaje en una botella”

Paula Sierra Bonet.

“Setenta centilitros”

Jaime Gómez Giganto.



“Materia Prima”

Gonzalo Fernández Antuña.

Esmolecimientu pola mazana asturiana



Cosiendo sacos dempués de pañar la mazana.

El pasáu mes de payares LA SIDRA comentara la problemática que taba careciendo la mazana asturiano. Les allarmes disparáronse cuandu una seca xunía al añu de vecería supuestamente precipitó a dellos llagareros a alquirit una mayor cantidá de mazana de procedencia estranxero.

Tres delles declaraciones y opiniones alcontraes respuetu al tema, recoyemos la opinión de Samuel Trabanco, xerente del Grupo Trabanco y ún de los mayores productores de sidre, que tomó'l determin de prullongar esceicionalmente la mayada fasta'l mes d'avientu pa que nun quedare mazana asturiano ensin mayar. "Vimos qu'entá quedaba muncha mazana por pañar y decidimos ampliar la mayada fasta la primer selmana d'avientu. Camudemos los planes pa dar entrada a esti escedente y sofitar el llabor de los collecheros de mazana de sidre n'Asturies".

Ello asina cuenta con qu'el 70% de la sidre de la collecha 2012 tará ellaborao con mazana asturiano.

Esti porcentaxe referío a la produición del Grupo Tra-

banco, cola que perafita'l compromisu del llagareru col campu asturianu. "Nós somos los primeros en cultivar mazana de sidre asturiano, pa conocer de primer mano esti seutor, y queremos apurri-y el nuesu sofitu al avance del cultivu y de la collecha de mazana autóctono".

Juan Ramón Campo, Diputáu de FORO, tamién s'esmolez pola mazana asturiano.

Juan Ramón Campo, Diputáu de Foro Asturias nel Parllamentu asturianu, tamién amosó'l so esmolecimientu pola situación de la mazana asturiano llevándolo direutamente al Parllamentu, énte'l que remembró que na pasada campaña de llantáu, hebío



Bastiendo la mazana del pumar.

una importante entreseca de llantones asturianos de pumar, teniendo qu'importase de fuera d'Asturies.

Esta quexa prevocó que la Consejera d'Agroganadería, María Jesús Álvarez, s'interesare pol asuntu y que concluyera qu'esa merca de llantones non asturianos foi daqué escepcional, por mor de qu'hai dos años la demanda de los mesmos sufriere una fuerte cayía, polo que l'añu pasáu, regulóse la producción, prevocando esa entreseca que nun permitió cubrir les necesidaes de los viveros asturianos.

Per otu llau, tamién quinxo señalar qu'el "Principado" nun ye responsable de los aumentos o descensos de les llantaciones autóctones, darréu qu'el so llabor llimítase a la incentivación, mentes que son los viveros los que deciden qué llantones utilizar, y esto depende de la ufierta y la demanda y de custiones de mercáu, lo que resumió nuna frase sosprendente en rempuesta al diputáu de Foro y refería a Asturies: "Esti nun ye un país comunista".

Dende AACOMASI esti asuntu tomárese con tranquilidad, darréu que los sos responsables declararen que cunten con pumares abondos pa cubrir les necesidaes d'aquellos collecheros que los precisen.

José Madiedo, de Viveros Madiedo, tamién quinxo es-

"Esti nun ye un país comunista" afirmó la Consejera d'Agroalimentación refiriéndose a Asturies y en rempuesta al diputáu de Foro.

peyar la so opinión respetu al asuntu, camentando qu'esti añu la demanda de llantones ta cubierta y que l'añu pasáu munchos llantones foren royíos por corzos y ratos, lo que fundió la collecha de los pumareros asturianos y motivó qu'hubiera que mercar pumares de fuera. Tamién el fechu de la poca rentabilidá de les pumaraes fai que ca vuelta seyan menos los que se decidan a llantalos. Por mor d'esta disminución de demanda, los pumareros menguaren el númberu de llantones, lo qu'a la fin prevocó esa entreseca.

Afortunadamente esti añu paez qu'el problema ta iguándose y al menos les principales variedaes de pumar podrán alquirise ensin problemes, especialmente les adscrites a la D.O.P.



Testu: Arantza Ortiz López
Semeyes: Archivu LA SIDRA

ENCAM

R E C O M E N



SIDRERÍA EL PANERU

El Primer premiu nel Festival de la Sardina d'esti añu dio-y una popularidá a la **Sidrería El Paneru** más que merecía y bien reconocía polos veceros.

Dende El Cerilleru, onde encadarma con otros chigres l'asociación **Sidreríes d'El Cerilleru**, El Paneru ufiértamos una calidá de primera tantu na sidre comu na cocina.

Chipirones de potera, calamares, pulpu o pimientos rellenos son dellos de los encamientos pa tomar con una bona sidre **Val d'Ornón** bien curiada y meyor atendía.

Pero tamién paga la pena prebar los callos, les croquetes o'l llacón cocíu -too casero-qu'apaez nuna carta bien tresnada y con raciones xeneroses al estilu asturianu.

SIDRERÍA EL PANERU.

ALEJANDRO FARNESIO 3,
EL CERILLERU XIXÓN
T. 985 32 05 05

CASA SARITAH

Na más pura tradición de la Sidrería Merenderu, **Casa Saritah** ta convirtiéndose en tou un referente sidreru en Xixón.

Comu platu especial podríamos encamentar los llombos de llubina a la sidre, especialidá que conxuga lo meyor de la tierra y la mar asturiana y que fusiona la tradición de la cocina cola modernidá de la elaboración.

Pa con ello **Sidre Menéndez** especialmente bien echao, lo que xunció a una atención presonalizada y una amplia ufierta gastronómica, xunta unes instalacione interesantes y cómodes fain de Casa Saritah un chigre d'obligada visita.

CASA SARITHA GRANDA D'ARRIBA, LA IGLESIA .XIXÓN T. 985 136046



"CEBOLLA IBÉRICA" EL ZAMORANO

La entreguina **Sidrería El Zamorano** acaba de ganar hace unos meses el concurso Samartín del Pichu con su impresionante "Cebolla Ibérica", un plato inesperado por lo que tiene de original partiendo de un producto tan tradicional.

La proximidad de los ingredientes la acertada combinación de

los mismos y un buen hacer en la cocina que lamentablemente no siempre se encuentra, hace recomendable no solo este plato, sino también una sidrería que sabe mantener la tradición e innovar a partir de ella.

Para completar la propuesta, **Sidra Arbesú** acabará de satisfacer los paladares más exigentes.

SIDRERÍA EL ZAMORANO MANUEL G. VIGIL 11. L'ENTREGU. SRA. T. 653 671 217

IENTOS

D A C I O N E S



SOLLOMBU CON FOIE AL OPORTU

La lluanquina **Sidrería La Trainera** apúrremos equí ún deliciosu platu; amuesa impresionante de cómo les sidrerías asturianas non solo ufierten bonos productos rellacionaos cola sidre, sinon comu ca vuelta afinen más na escelencia gastronómica.

El sollombu con foie al Oportu que sirven en La Trainera, perfectamente tresnáu, y al puntu deseyáu pol comensal, ye un platu digne de

presentar nos meyores restaurantes, que tenemos la oportunidad d'esfrutar a la puerta casa comu quien diz, y pa enriba acompañáu d'una bona sidre comu ensin dulda ye la de **Fanjul**.

Un platu consistente, un ambiente afayaizu, un tratu cercanu y una sidre de pistón, elementos indispensables pa una estupenda xornada gastronómica.

¿Pa qué queremos más?

SIDRERÍA LA TRAINERA. RAMÓN Y CAJAL 6. LLUANCO

T. 985 881 595





Ónde comer



Muncha variedá y mayor calidá, eso ye lo qu'ufiertamos con esta nuea riestra de sidreríes, onde cocina y sidre xuncen perfectamente.

El Rincón del Güelu, La Montera, El Chabiego, Alonso, Abuela Express... cinco opciones más qu'afayaices pa da-y gustu al paladar.

¡¡Bon mambís!!

DICCIONARIU SIDRERU
12 €
10 € SOSCRIPTORES
Pidela en lasidraldebalu@yahoo.es



**El Rincón del Güelu. Flórez Estrada 24.
Noreña. T. 985382141. Yolanda Angulo Fdez.**

Yolanda Angulo se encuentra al frente del Rincón del Güelu, establecimiento que cuenta con un año de trayectoria, aunque su propietaria es una veterana en el mundo de la hostelería.

Menús diarios así como especiales durante los fines de semana, numerosa variedad de tapas, tanto de estilo convencional, hasta las más arriesgadas, como pimientos rellenos de bacalao en salsa de tinta o tortillas rellenas. Además durante estas fechas nos ofrece la posibilidad de celebrar cenas de empresa y de probar menús especiales.



La Montera. Vega 1 Avilés. T. 985579402

Cuatro palos de sidra (**Villacubera, Fanjul, Trabanco y El Gobernador**), tres especialidades de cachopos: de carne, de pescado y de verduras, platos tan atípicos en Asturias como los caracoles al estilo Montera, tapas a base de matanza como oreja, picadillo o callos, postres totalmente caseros como las tartas de arroz con leche o de sobaos, mousses variadas y la oferta de menús diarios y de fines de semana hacen de La Montera, en Avilés, un lugar idóneo para celebrar cualquier tipo de reunión: familiar, amistosa o laboral. En estas fechas La Montera celebra cenas de empresa.



SIDRERÍA EL RINCON DEL GÜELU

C/ Avda. Flórez Estrada, 24 - Noreña
Tif. 984 283 141



C/ La Vega, 1 - Tlf. 985 57 94 02
Ctra. Mollada - Avilés



ABUELA EXPRESS

**PEDIDO MÍNIMO
10 EUROS**

**SERVICIO
A DOMICILIO**

**TELÉFONO PEDIDOS
985 132 257**

CALLE LA PLAYA, 11 • 33202 GIJÓN • ASTURIAS

**DE LUNES A VIERNES DE 12:30 A 16:00 H. y DE 20:30 A 24:00 H.
FINES DE SEMANA Y FESTIVOS HASTA LAS 24:30 H.**



**Abuela Express. La Playa 11 Xixón.
T. 985 132 257. Ana Rosa Martínez e hijos.**

Tras apenas un mes en nuestra ciudad, Abuela Express va a ser sin duda una apuesta segura; este local de servicio a domicilio ofrece platos de alta calidad y confección casera.

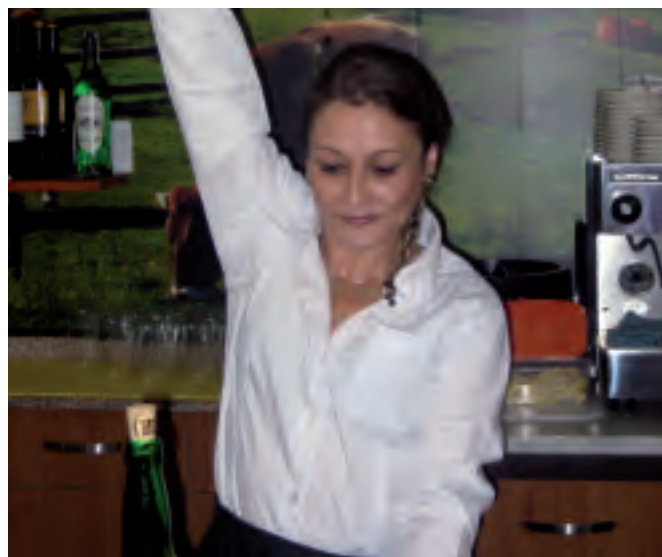
Para las próximas fiestas, darán la oportunidad a los clientes de degustar platos especiales como pastel de oricios, o un cocktail tropical a base de piña y mariscos. Lubina al cava, pixín alangostado, ciervo guisado o cordero asado, junto con postres tan apetitosos como milhojas de arroz con leche harán que nuestra mesa triunfe en Navidad.




**SIDRERÍA
EL CHABIEGO**

*Pescados y Mariscos • Carnes rozas a la brasa
Variedad de Arroces y Paellas
y sobre todo Pinchos y Tapes asgaya*

Av. Pablo Iglesias, 75 • tel. 984 492 065 • Gijón

**Sidrería El Chabiego. Avda. Pablo Iglesias
75. Xixón T. 984 492 065. Ana C. Aller Alonso**

Sidrería El Chabiego nos invita a degustar numerosas especialidades de cocina tradicional y casera. Al mando del local encontramos a Ana Cristina, mientras que en los fogones el Chef Avelino nos incita a probar alguna de sus especialidades, entre las que destacan el crujiente de pulpo, el arroz con bugre o cualquiera de sus pasteles: queso, cabracho etc.

El Chabiego ofrece menús diarios y carta. Los pescados son otro de su punto fuerte, que regados con la sidra de **JR** o **El Santu** harán memorable la visita a este nuevo restaurante.



**Sidrería Alonso. Jerónimo Ibrán 26,
Mieres. T. 985463603. Juan Carlos Alonso.**

Más de veinte años avalan a esta sidrería-marisquería, que además de ofrecer a sus clientes lo mejor del mar nos invitan a probar entrantes tan especiales como sus frixuelos rellenos de pato con champiñones y salsa de pimiento verde; o su tapa de espárragos trigueros rellenos de oricios y gratinados al horno.

Ofrece menús diarios y especiales de fines de semana. Bacalao, caldereta de cordero, pulpo a la brasa ... acompañado de la sidra de **Fonciello** y **Llaneza** hacen de este un lugar ideal para trabajadores, reuniones familiares, y celebraciones de pequeños eventos.

Sidrería ALONSO

Menú diario
Celebraciones familiares
Reuniones de empresa

Pescados y mariscos
Tostas y tortas

C/ Jerónimo Ibrán, 26,
33400 Mieres

Tlf. 985 463 603

Representaciones y Exclusivas
Fonseca

latiendadelasidra.com

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

Así se bebe la sidra

VASOS Y JARRAS DE SIDRA EN EUROPA



Xarra y vaso de cerámica Bembell, con vaso de sidra de cristal, utilizados en Hessen, Alemania.

Aunque la sidra sea toda una, hay en realidad variadas y muy distintas tradiciones y formas de elaboración que dan lugar a sidras particulares de cada país y también maneras propias de servirlas y tomarlas, bien sea en vasos, jarras o tazas, o utilizando para ello tanto la cerámica como el vidrio.

Las distintas familias de sidra que se reparten por los diferentes países europeos no sólo mantienen unas características bien definidas de cada producto de acuerdo con la manzana usada, el clima regional o los procesos de elaboración que se han venido aplicando en cada país, sino que además no se sirven de la misma manera en cada lugar y tampoco se utilizan los mismos vasos para su consumo.

Dentro de las familias de sidra europeas, tradicionalmente se ha venido considerando la de Asturias como la sidra más antigua, y que ha mantenido hasta la actualidad el proceso de elaboración más tradicional y con él la forma de servirla y consumirla. En la

actualidad se escancia desde la botella, pero antiguamente lo normal era espicharla desde el tonel a jarras desde las que a continuación se servía. Las que mejor conocemos son la zapica de madera, la de barro, y en tiempos más recientes la de cerámica esmaltada, que llegó a nuestros días de la mano, entre otros, de los artesanos alfareros de Faro.

Entrando ya en el tema de los vasos, hay también una lógica evolución de ellos propia del desarrollo tecnológico de la sociedad. Hasta tiempos muy recientes pervivió una jarra que todavía se utiliza en algunas ocasiones, aunque ya venga a ser un testimonio histórico en el mundo sidrero. Se trata de la jarra de



Caciplos emplegaos nes Islles Britániques pal consumu de sidre.

barro, cuyas características la hacían perfectamente adecuada para el consumo de forma reposada, pues la porosidad del material, que facilita la transpiración, permitía conservar el producto a una temperatura fresca. En la actualidad se ha impuesto la lógica higiene y economía del vidrio, aunque debemos indicar que no se pasó directamente al vaso fino actual, sino que previamente se experimentó con otros formatos distintos que tuvieron mayor o menor fortuna. El que más difusión llegó a tener a partir de mediados del siglo XIX, y por eso más conocido, fue el vaso avarillado, de cristal grueso y con la pared en relieve para evitar que se escurriese de la mano por efecto del peso y la humedad, y al que ya se dedicó un artículo en profundidad en el número 104 de La Sidra. Hoy es el vaso ancho y fino el que identificamos como vaso de sidra en Asturias, siendo el modelo “Sella” el que convencionalmente consideramos como el más adecuado para la sidra de escanciar.

Además, y relacionado con este vaso encontramos también el vaso ancho que en años recientes se está imponiendo en Euskadi con el nombre de “vaso de pelotari”, y que en realidad no es más que una variante del asturiano, aunque más grueso, robusto y pesado que el nuestro.

En las Islas Británicas, donde se sigue manteniendo tradición de la sidra artesanal turbia, compartiendo mercado junto con otras más evolucionadas y de producción industrial, también se encuentran compartiendo la barra del pub diversos tipos de jarras y vasos, la mayoría con clara influencia del mundo de las cervezas. En tiempos pasados la sidra británica se servía y consumía igualmente en jarras de barro y posteriormente de cerámica esmaltada. Fueron muy habituales las jarras de dos asas, y sus variantes de tres y cuatro asas, utilizadas para compartir bebida entre otros tantos amigos. La jarra de dos asas decorada con diversos motivos es la considerada como la jarra tradicional de la sidra inglesa. Pero el paso del

tiempo hizo que esa jarra se viese sustituida por la jarra de cerveza de una sola asa, generalmente de cristal liso.

En cuanto a los vasos, podrían reducirse a dos tipologías los que habitualmente se usan. Por un lado, el vaso tradicional inglés de cerveza, de pinta y media pinta, destinado a las sidras tradicionales, junto con la jarra de cristal, y que entre las más modernas no es extraño que se use para servir las sidras industriales de pera. Por otro lado, está el vaso largo de las sidras industriales, y que no deja de ser una variante acampanada y estilizada de los vasos de cerveza más fina.

No obstante, el carácter tradicional de las jarras ha llevado en ocasiones a hacer de





Botella sidre bretona coles sos correspondientes *bolées*.

ellas el premio a los mejores lagareros artesanos, de manera que la jarra de cristal llegó a ser el símbolo del premio “Big Apple” al mejor lagarero británico, mientras que, por su parte, la jarra de tres asas llegó a identificar el premio para el mejor lagarero del País de Gales.

En Francia, las regiones predominantemente sidreras de Bretaña y Normandía han mantenido buena parte de sus costumbres hasta la actualidad y la sidra se ha seguido sirviendo hasta hoy en día desde la “pichet”, la jarra de cerámica tradicional, a la “bolée”, un vaso tradicional, también de cerámica, que se puede encontrar indistintamente en dos formatos, el bol sin asa, y la taza con asa, y que también puede presentarse en colores lisos o decorado con motivos más o menos tradicionales del país.

Pero la tradicional “bolée” no está sola en el mundo de la sidra francesa, pues también se hace uso de las copas, y no resulta extraño que las sidras espumosas más dulces se ofrezcan en copa ancha, como la de los mostos y otras bebidas similares.

Por lo que a Alemania se refiere, su sidra se circunscribe básicamente al estado de Hessen y es muy diferente a la de otros lugares de Europa, pues su sidra tradicional sólo incluye en su proceso de elaboración la fermentación alcohólica, renunciándose a la fermentación maloláctica, mientras que son las sidras



Les copes tipu “xampán” van imponiéndose caberamente.

más modernas las que por lo general aplican en su elaboración ambas fermentaciones. Para el consumo de las sidras tradicionales de Hessen todavía se mantiene la antigua costumbre de servir las con la llamada “Bembel”, una jarra de cerámica decorada con detalles vegetales azul cobalto sobre un fondo de tonalidad gris, desde la que la sidra se escancia en vasos de características similares, que aún hoy en día se cubren con unas tapas de madera decorada, y que los aficionados a la sidra suelen coleccionar.

De todos modos, actualmente ese vaso también está siendo sustituido por el vaso de vidrio llamado “gerippte”, o vaso rayado, que debe su nombre al hecho de tener la pared exterior decorada con relieves en forma de rombos, que cumplen la misma función que la de otros vasos como el antiguo avarillado de Asturias o el tradicional inglés de cerveza, evitar que se deslice entre las manos debido al peso, pues se fabrica con capacidades de 25, 33 y 50 cl.

Para finalizar, haremos breve mención a una nueva tendencia que se viene produciendo en los últimos años en todo el continente europeo, la entrada de la sidra en el mercado de bebidas de gama alta. Esto ha favorecido su consumo en copa, pues estas sidras han encontrado un espacio natural que hasta ahora parecía reservado en exclusiva para los vinos. Así las sidras naturales no carbónicas, o con bajo nivel de carbónico, se vienen sirviendo muy positivamente en copa de vino, mientras que por su parte las espumosas es en las copas de tipo “Champagne” en las que mejor se degustan.



Testu y Semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablado.

Inaciu Hevia Llavona

LA BOTELLA DE SIDRE D'ASTURIES

L'etnógrafa Inaciu Hevia Llavona vien de ganar el premiu "Fierro Botas" d'ensayu en llingua asturiana col trabayu «La botella de Xixón. Oríxenes y desendolcu hestóricu de la botella de sidra d'Asturies».



Inaciu Hevia Llavona (1965), conocíu collaboraor de LA SIDRA y autor de trabayos de referencia alrodiu la sidre y los llagares tradicionales, vien de ganar el prestixosu premiu "Fierro Botas" d'ensayu en llingua asturiana col trabayu "La botella de Xixón. Oríxenes y desendolcu hestóricu de la botella de sidra d'Asturies", nel que estudia la evolución de la botella de sidre y comu va perfeicionándose.

La botella sidre yera conocía popularmente comu botella de Xixón por mor de que llevaba nel culu'l nome de la ciudá, anque'l nome oficial yera'l de "molde de

fierru".

Nel mencionáu ensayu, l'autor fai un estudiu de cómo van camudando los moldes de fabricación, que nun entamu yera pa un vidru tan bastu que ca botella pesaba alrodiu los ochocientos gramos, analizando tamién cómo too ello dio puxu a la industrialización de Xixón.

Pa finir una reflexón. Siguen de actualidá les pallabres de Xovellanos: nun hai quien faiga n'Asturias una botella sidre. La postrer botella de sidre fecha n'Asturies fo'l 18 de marzu de 1981, a las seyes de la tardi.



Sidrería - Restaurante
EL RINCÓN DEL GÜELU

COMIDA CASERA
MENÚ DEL DÍA
MENÚ ESPECIAL FESTIVOS

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

☎ 984 283 141



*"La sidre sigue emocionándome comu'l
primer díi"*

Carmen Ordóñez

LLAGAR VIUDA DE ANGELÓN - NAVA

Los sos 47 años de vida rimen col añu en que'l so pa fundó el llagar, 1947, nel llugar onde la ma d'ésti llevaba un restaurante. Agora, reparte 'l pesu del negociu familiar colos sos cuatro hermanos y xuntos nun dulden n'anovar con productos talos comu 'Prau Monga' D.O.P. la sidre de mesa, de xelu o la más recién sidre de pera.

Siendo neña ya pasaba'l díi en llagar colos sos pas, y güei sigui, xunto a los sos cuatro hermanos, trabajando en Nava. Retrúcamos con ilusión y tamién con emoción, porque falar de Viuda de Angelón ye, a la fin, cuntar la so vida y rememorar la so familia.

¿Cómo definiríes la vida nel llagar?

Pa mí ye emocionante, porque gústame lo que faigo y vívolo dende siempre. N'un momentu toos pretendemos facer otra cosa estremao a los pas... pero agora faigo lo que realmente me gusta.

De nun trabayar equí, ¿a qué te dedicaríes?

Estudié sicoloxía y fice práctiques y tenía claro que quería dedicame a ello, pero nun había mucho trabayu asina que volví al llagar; lluéu descubrí que me gusta más esto.

Sois la segunda xeneración dedicada a la sidre, ¿cómo ves el futuru?

A mí gustárame que los mios dos fíos siguieren, yo creo que la sidre tien futuru y teo intención de tirar por ello. Otra cosa ye lo que les otre xeneraciones quieran facer, yo intenté probar otra cosa y ellos intentaránlo.

¿Qué tal la producción esti añu?

Hai muncha mazana, pensábase que diba a ser un añu de poca collecha y nun foi asina. Creo que va haber munchísima sidre en tolos llagares. La xente preocupábase porque nun llovió y la mazana nun diba medrar, pero compensó porque fizo mucho sol y ésta

tien más zucre. Asina que creo que va ser un añu de muncha calidá.

¿Qué opines de les nuees variantes de sidres?

Toi totalmente a favor, la preba ye que nel nuesu llagar siempre intentamos facer coses nueves. La sidre tradicional d'escanciar siempre va ser lo fundamental pero nun mos podemos quedar ehí y menos colos tiempos que cuerren, que ties de seguir anovando.

¿Cuál ye la to alcordanza sidrera más prestosa?

Anantes, lo primero que facíes cuando veníes de vacaciones o de cualquier otru llau yera pasar pel llagar. Yera la nuesa primer casa. Terminábemos tomando unos culetinos de sidre con una tortilla de patata. Pa mí yera mui prestoso tar cola familia nel llagar.

En 2012 fuisteis reconocíos como la mejor sidre d'Asturies con Denominación d'Orixe. ¿Qué suponen los premios?

L'ego ye mui importante cuando trabayes nuna cosa qu'amás gústate. Y tamién val pa que la xente se fixe, gústamos la nuesa sidre y aída a que los demás tamién vean que ye un bon productu.

¿Qué xune a les muyeres y la sidre?

Les muyeres siempres tuvieron un papel importante y de fechu muchos llagares lleven el nome de 'Viuda de'. Pero nel mundu de la sidre hai munches muyeres que tan al frente del llagar y nun se ven, lo que pasa ye que como en cualquier empresa la imaxen del home ye más fuerte.

Sidrocoles`12

FACIENDO ESCUELA



LA INICIATIVA DE **LA SIDRA** DE LLEVAR LA CULTURA SIDRERA A LA RECIELLA, QUE VENIMOS DESENDOLCANDO NOS CABEROS 7 AÑOS, PRENDIÓ CON ESPECIAL PUXU ESTI CURSU.

Dende'l primer Sidrocole, nel que lleváremos a los escolinos del C.P. Pinzales a visitar el Llagar de Piñera, esta actividá va ganando tarrén, incluyendo más colexos y ampliando les actividaes propuestes nos mesmos.

A la visita al llagar, xunióse-y otra variedá de Sidrocole (la más demandada anguañu): el llagar portátil

de LA SIDRA col que visitamos les escueles, mayando con cientos d'aprendices de llagareros.

Los Sidrocoles tienen yá incluso la so propia páxina web, na que se pueden ver semeyes y videos d'ediciones anteriores y onde se topa la información necesaria p'apuntase y participar nos futuros Sidrocoles.

Siguiendo -tamién nesto- l'exemplu de LA SIDRA, agora nun solo adoptaron Sidrocoles los colexos, sinon que dos llagares ya tomaron nota y faen los sos propios Sidrocoles: Castañón (Quintueles) y Trabanco (Xixón).



Arriendes d'ello, y cara a la próxima floración, LA SIDRA convoca esti añu, por primer vegada, los Sidrocoles de Primavera, nos que los escolinos visitarán una pumarada.

Esti Sidrocole orientarás más a la parte botánica y a l'artística, convidando a los neños a debuxar la guapa flor del pumar, ufriéndoyos comu ispiración los cuadros de pintores asturianos que recueyen esi tema.



Candanal, 33
985 894 119
Villaviciosa

C.P. Laviada

Magüestu y Mayada



Concentraos dafechu nel llabor de mayar.

L'entamáu pol Colexu Laviada ye ún de los magüestos más completos y participativos del conceyu de Xixón y dende va dos años inclúi, tamién, la mayada de la so propia sidre.

Presta ver la implicación de toles estayes del Colexu y mesmo del barriu -escolinos, pas, mas, profesores y vecinos- pa facer d'esta folixa tradicional una celebración bramente prestosa y enllena de conteníos asturianos.



Munchos neños y neñes llevaben el traxe'l país.

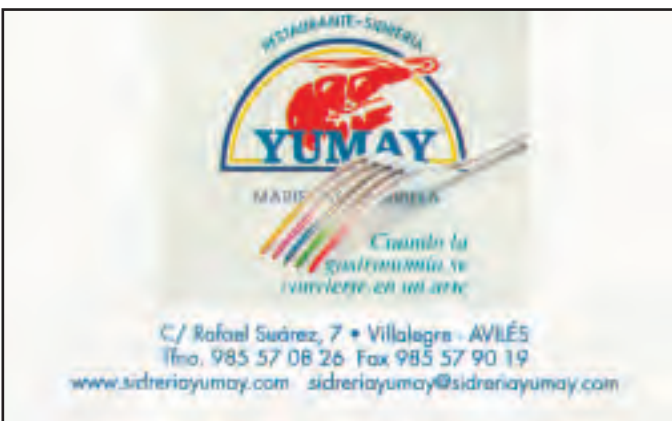
Fasta'l Ñuberu vino a esti Sidrocole, y nun foi que lloviere, ye que la mitoloxía asturiana taba tamién convidada al magüestu y mayada del C.P. Laviada, una folixa que destaca pente otros Sidrocoles pola gran cantidá d'actividaes que s'entamen alrodiu del tema'l magüestu.

Al ser el segundu añu que celébrabemos el Sidrocole, yeren munchos los escolinos y escolines que ya teníen l'asuntu perfectamente domináu y que, anantes mesmo d'entamar, yá s'arremangaron, entrugando polos mayos y con ganes d'entamar el llabor.

Tantes ganes teníen de trabayar qu'a piques tuvimos de que nun mos algamara cola mazana que lle-



vábemos, cerca de cuatro sacos, cola que pudimos convidar a sidre'l duernu a tola xente qu'esi día pasó a esfrutar de la folixa serondiega pel patiu del Colexu Públicu Laviada, que podemos aseguravos que foron abondos....



Colexu Andolina

Magüestu activu



¡Apertar el llagar ye de lo más prestoso!

Nesti colexu les coses faense d'una mena un pocu estremada a la que tamos avezaos. Asina, los rapacinos nun teníen obligación d'atender pal Sidrocole, sinon qu'andaben al so aire, pente la foguera, los árboles, los cañicones y el prau. Sicasí, l'atractivu de los mayos y la prensa aconceyoóos alrodiu la sidre fasta finar cola cabera mazana.

Deprender dende la práutica y dende les entrugues que surden al desendolcar un llabor, nel que los neños y neñes participen de forma activa, ye ún de los finxos fundamentales del sistema educativu del Colexu Andolina, polo que dende l'entamu tábemos ciertos de qu'el Sidrocole encaxaría perfectamente nel so programa educativu.

Arriendes d'ello, l'allugamientu del colexu, col so





Nun ye pa toos lo de mayar a mayu.

soleyeru prau estráu de castañales y otros árboles esguilables, tamién aidó enforma a dar un ambiente prestosu demientres la mayada.

Munchos de los escolinos conocíen yá bien los pre-seos y los sistemes de mayar, seya porque faen sidre en so casa, seya por qu'asistieren al Sidrocole que ficimos con ellos nel 2.011. Sicasí, pente los participantes tamién hubo abondos, tanto neños como familiares, pa los que la mayada foi una braera novedá.

En cualisquier casu, toos s'animaron enseguida a trabayar y al pocu d'aportar -en cuantes que los rapazos calzaron les botes d'agua que tienen a la

puerta'l cole, p'andar per fuera- tábemos ya trabayando. Unos entamaron colos mayos, otros cola mayaora mecánica, dalgunos esclariando mazanes, lluéu dando vueltes a la prensa, nun prestosu llabor en comuña nel que toos participaron y nel que la mayor complicación qu'alcontramos yera conseguir de dalgún que soltare'l mayu y dexare trabayar tamién a los demás.

Llevábemos cerca tres hores mayando cuando la mazana s'escosó, intre qu'aprofitemos tolos llagarreros pa sentamos con calma alrododiu les castañes recién feches na foguera.

Mui prestoso.



Dándo-y al rabil del molín, pa esmagayar la mazana.

RESTAURANTE - SIDRERÍA

"SI QUIES QUEBAX COMO
UN PAISARU YER A COMER
AL LLAVIANU"



Amplia variedad de carnes selectas.
Otrosos platos y mariscos del Cantábrico.
Especial para grupos.



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

Castañón

Sidrocole en el Llagar



Más de quinientos niños se beneficiaron del programa “Los Secretos de la Sidra al alcance de los más pequeños”, de Sidra Castañón.

¡Los debuxos de los neños espeyen l'ánima de la tierra!

Con éste ya son dos los llagares asturianos que se animan a acercar nuestras tradiciones a los más pequeños. Desde la apertura del nuevo llagar, Julián Castañón, gerente de la empresa, se planteó la posibilidad de realizar actividades en el mismo que mostrasen el funcionamiento de un llagar moderno, y en estos momentos, coincidiendo con la mayada y a semejanza de los Sidrocoles de LA SIDRA, los niños son los elegidos para aprender todos los secretos que encierra la elaboración de sidra.

Hasta el momento, y desde el inicio del programa, ya son más de quinientos los niños de toda Asturias los que se han beneficiado de esta actividad, que está siendo todo un éxito.

Aunque como decimos, Castañón no es el único llagar que ofrece esta actividad, en su programa cuenta con atractivos métodos explicativos sobre el proceso de elaboración de sidra así como con actividades complementarias que fomentan la interacción de los

más pequeños y que lo distinguen del resto de actividades similares. Según nos explican los responsables del proyecto: “Cuando los niños llegan al llagar, imaginariamente pasan a ser manzanas, recorriendo el llagar como tales, haciendo todo el camino, desde que llegan a los manzaneros hasta que salen convertidas en botellas de sidra”. Sin duda este sistema de emulación hace que los niños se metan en el papel con facilidad y que asimilen de un modo diferente los entresijos de un llagar. Un concurso de etiquetas de sidra y otro de creación de monteras piconas ayudan a que los más pequeños adquieran nuevos conocimientos al mismo tiempo que se divierten.

Respecto a la información y conocimientos previos que los asturianos más pequeños tienen sobre el mundo de la sidra, desde Castañón opinan que, en general, los niños poseen datos y conocimientos previos sobre la sidra, aunque obviamente no dejan de sorprenderse y sentirse atraídos por el proceso de elaboración.

Trabanco

Magüestu, sidra y niños



El Grupo Trabanco es otro de los llagares que quiere mostrar a los pequeños el mundo de la sidra desde sus orígenes. Por ello, y coincidiendo con la época de los magüestos, los niños pueden participar en el programa: "Los niños, la sidra dulce y el Magüestu".

La sidre 'l duernu acabante mayar, ye lo más rico qu'hai.

Una visita guiada a las pomaradas enseña a los pequeños las diferencias entre los pomares de sidra y los que no lo son, así como se explica el proceso y los tiempos de recolección de la fruta. Posteriormente, y ya en el llagar se les muestra el funcionamiento del mismo y el proceso de elaboración de la sidra, proceso en el que todos los escolares participan. Tras ello y como suele ser habitual en esta actividad, los niños

prueban la sidra dulce que ellos mismos elaboran, recreando el ambiente del tradicional magüestu, lo que ayuda a mantener viva una tradición que se remonta a centenares de años.

Estas jornadas lúdicas complementan otras actividades que el Grupo ofrece también pensadas con el mismo fin de que el público en general se acerque el mundo de la sidra.



Tiempu d'amagüestos



Los amagüestos de la cai Gascona, son referencia obligao.

Los magüestos, combinación perfecta de castañes y sidre'l duernu, espárdense per tola xeografía asturiana nestos tiempos nos qu'el fríu y l'augua llamen a esta triba de celebraciones populares.

Col mes de payares llega'l fríu y l'augua, y con ellos el tiempu d'amagostar castañes. Siendo una de les principales fontes calorífiques ente los asturianos, les castañes foren demientres sieglos un alimentu constante nos pueblos y quintanes asturianos, consumiéndose davezu de mou colleutivu, n'aconceyamientos familiares, collacios y vecinos, y siempres acompangaes de sidre'l duernu. En tiempu la fame, esta tradición aportó a les ilesies, a cuyes puertes amagostábense y repartiéndose les castañes ente la xente más necesitao.

Vinculáu siempres a la mazana y la sidre, esti frutu nun ta llibre de mitos, siendo ún de los más espardíos el que recueye qu'en ca castaña alcuéntrase l'ánima de los difuntos; al comeles un ánima ye llibe-

rada del pulgatoriu, colo qu'una vuelta más fiesta y relixón mécese dando llugar a una tradición que nos tiempos caberos ta resurdiendo, anque en parte tea perdiéndose'l so xaciu orixinal, siendo fiestes menos familiares y más públiques.

Prácticamente en tolos conceyos d'Asturies atopamos magüestos nestos díis, asina comu son varios los puntos de la xeografía en que se celebren ferries dedicaes esclusivamente a la castaña, servía davezu en compañía de sidre'l duernu.

Ente estes ferries destaquen les celebraes n'Aces (Cándamu), Les Arriondes (Parres), La Pedrera (Xixón) o Villoria (Llaviana). Nos postreros años amás son numerosos los colexos y otres entidaes les que



Diz el reflaneru que "Sidre frío y castañes caliente fain ruin diente"

s'animen a faer estes cellebraciones, torgando asina la esapaición de la mesma y dando-y puxu a la cultura y tradición asturiana.

Sidra del duernu y castañes en Gascona - Uviéu- y El Carbayedo -Avilés-

Ún de los magüestos más esperaos foi l'entamáu pola Asociación d'Hosteleros de la cai Gacona, qu'enllearen la cai de puestinos, tambores d'amagostar y sidre'l duernu pa la ocasión. Por namás dos euros, los participantes pudieren esfrutar la sidre y los frutos, con música'l país.

A esta iniciativa siguió la entamada pola Asociación El Hórreo d'Avilés, que cellebraren un magüestu vecinal onde los parroquianos vivieren unes xornaes d'hermanamientu acompangaes de sidre'l duernu, castañes, boroña, pan d'escanda y casadielles. Ca vuelta son más los vecinos y visitantes que participan nesti eventu, atrayíos pol ambiente folixeru y tradicional del festexu.

Candás, Villaviciosa y Cangues d'Onís ama-güesten castañes

En Candás, l'Ensamé Xuvenil Trisquel, la Banda Gaites y el Grupu de Bailles de San Félix entamaron un magüestu al que se xunieron numerosos participantes de tol conceyu Carreño. La popular plaza de La Baragaña foi l'escenariu escoyíu pa la folixa, na que nun faltó la sidre dulce, les llambionaes tradicionales y la



música'l país.

En Villaviciosa malpenes hai una collación o asociación que nun cellebre'l so particular magüestu, siendo probatiblemente ún de los conceyos onde mayor númberu se cellebren: Seloriu, Priesca, Oles o Quintes son dellos de los munchos escenarios onde les castañes tomaren protagonismu.

La Sociedá Recreativa Clarín de Quintes entamó un magüestu nel llocal de la mesma que llegó a quedar piqueñu tres l'afluyencia de más de cientu cincuenta participantes

L'Asociación de vecinos de Tornín, Cangues d'Onís, convirtió la capiella parroquial nun magüestu improvisáu nel que tolos vecinos pudieren preparar toa triba de platos tradicionales d'esti tiempu.



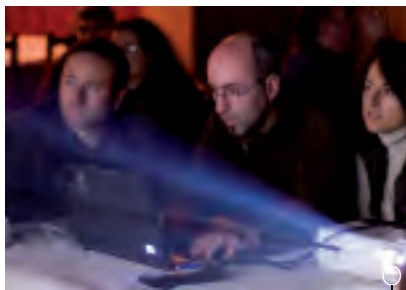
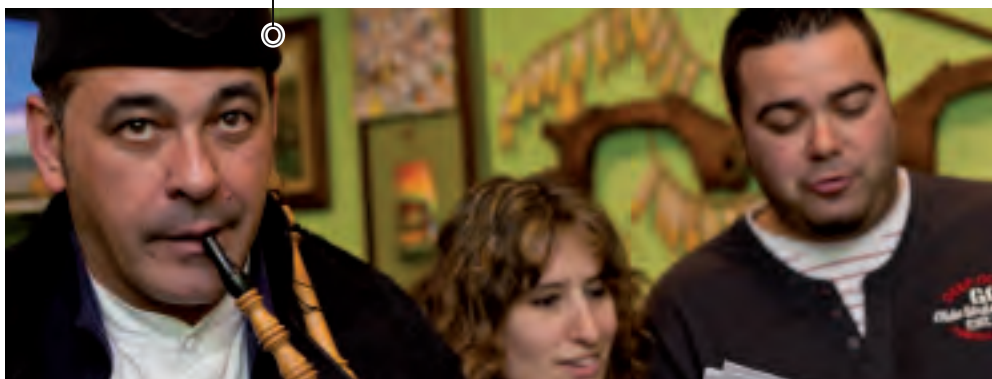
Testu: Arantza Ortiz López
Semeyes: Archivu LA SIDRA

AXENDA

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.**



CERTAME CANCIOS LA POLA SIERU Dir afinando la voz con tiempu, que tres de les fiestes navidiegues entamen los cancios de chigre, **8 y 9 de febreru, La Pola Sieru.**



ENTREGA PREMIOS Y ESPOSICIÓN de les meyores semeyes del VI Concurso Semeyes **LA SIDRA. La Galana, Xixón, Xineru.**



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



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.**


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



SIDRERA

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.**



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



III QUESIDRA!! Los quesos del mundiu y la sidre d'Asturies enllenarán les sidrerías de la Comarca d'Avilés por tercer añu consecutivu, pa esfrute de veceros y averaos. **Marzu, Avilés.**



XXXVI FESTIVAL DE LA SIDRE DE NAVA. Ún de los más afitaos festivales sidreros d'Asturies ya ta entamando a preparase. Esfrutarémoslu del **12 al 14 de Xunetu, Nava.**



Premiu Serondaya



L'auguardiente Salvador da-y a la Casería de San Juan del Obispo, el premiu Serondaya.

La Casería San Juan del Obispo, vien de recibir el premiu Serondaya a l'anovación Cultural na categoría de Gastronomía yá que representa a xuiciu del xuráu "el puntu másimu algamáu pola tradición destiladora n'Asturies". El mencionáu llagar ellabora la so propia sidre -Tareco-, especialmente afayaiza pa la destilación, qu'estrairá y sublimará les sos cualidaes con una destilación n'alquitara y un avieyamientu en pipes de carbayu, nún procesu que pesia tar industrializáu caltién la so sencia tradicional.

L'Asociación Serondaya, acúpase de da-y puxu y caltener les tradiciones, tien el so finxu na seronda y los sos futos (talo comu indica'l so nome) y na so presentación desplica "Pa los asturianos, mazana y sidre son más que pallabres y endolquen en sigu mesmes dos ayalgues de la nuesa sencia comu Pueblu".

El Xuráu tuvo formáu por Celestino Riestra Vázquez, Enriqueta Tuñón, Javier García Palacios, Eduardo Méndez Riestra, Luís Alberto Martínez y Fulgencio Argüelles comu secretariu.

La bioteunoloxía aplicao a la sidre

Téuniques xenétiques a la gueta de la meyor cepa pal formientu la sidre.

Actualidá la sidra



L'emplegu de la bioteunoloxía nel procesu de la sidre nun ye ná nuevo, anque sí lo ye ún de los postreros estudios rialzaos nel nuesu país y que pretende alcontrar la especie llariega más afayaiza pa guiar la etapa del formientu, al traviés de la carauterización de les bacteries acidolláutiques presentes na sidre demientres el formientu malolláuticu y tres seyes muestreos -n'otros tantos llagares asturianos- aislárense cinco cepes de la especie *O. oeni*.

Varios estudios con estes cepes dieren na concluxón de que les cepes d'*O. oeni* selleicionaes foeren responsables de guiar el formientu malolláuticu, dando llugar a unes sidres de calidá mui asemeyada a les industriales que conocemos.

Comu quiera que na industria sidrera asturiana nun había fasta agora cultivos entamaores pa conocer el comportamientu de la sidre demientres el procesu del formientu (tantu alcólicu comu malolláuticu) foi prioritario escomenzar esti estudiu, cola fin de dir afondando sobro'l procesu, averiguando qué cepes son les responsables de les calidaes de la sidre.

Estrelles Michelin pa la sidre



El restaurán Casa Marcial, del xef Nacho Manzano cunta con dos estrelles Michelin.

Yá son siete les Estrelles Michelin que cain n'Asturies, repartíes en seyes restauranes.

Nacho Manzano, xef asturianu cuyu restaurán Casa Marcial (La Salgar, Parres) cunta con dos Estrelles Michelin llogró comencer colos sos fogones al Xuráu pa caltener los distintivos demientes otru añu más. El yá reconoció cocineru tresnó pal mayor certame gastronómicu del sureste l'Estáu español un platu a base sidre que non solo-y valió pa conservar les sos Estrelles sinon que foi ún de los más valoraos del certame. Les sos llámpares infusionaes con salsa de sidre, ocle y pataques valieron-y la reconocencia de tolos gastronomos presentes.

Nacho, que quinxo llevar a Murcia Gastronómica una mizquinina de la tierra y mar asturianu, xunió a esti platu otru a base d'una fusión d'ajoblanco y gazpacho -ensin ayu-, pelleyu sardina con aguacate y carambelu de café.

Al empar, otros dos establecimientos asturianos fueron premiaos con estes reconocencies: restaurán El Puerto, dirixiu por Gonzalo Pañeda y Antonio Pérez, y restaurán Alejandro Urrutia, dirixiu pol hosteleru que-y da nome, dambos asitiaos en Xixón.

Con estos nuevos distintivos, yá son siete les Estrelles que tien Asturies, repartíes en seyes restauranes.



La Sidre d'Escoyeta yá tien embaxaor



La Sidre d'escoyeta fecho entrega de los premios a los meyores profesionales que trabayen con esta marca de calidá.

Entregárense tamién los premios a los meyores profesionales de la Sidre d'Escoyeta 2012

La niciativa surdió de l'Asociación de Llagares de Mazana de Sidre d'Escoyeta, cola idega de premiar a un presonaxe públicu qu'en dalgún intre defendiere la sidre asturiano de calidá. Estos premios, de calter añal, entréguese conxuntamente colos que reconocen el llabor de presones vinculaes exclusivamente al mundiu la sidre, bien seyan llagareros, hosteleros o collecheros.

Nesta ocasión foi nomáu comu embaxaor Enrique Pantín, quien acupó'l cargu de Direutor Xeneral de Desendolcu Rural y Agroalimentación del "Principado" demientres cuatro años (1999-2003).

Con esti gallardón, el Xuráu, compuestu pola Organización Internacional Slow Food, miembros del Colexu de Críticos Gastronómicos d'Asturies, AACOMASI, la Mesa de Tastia de Sidre d'Escoyeta y los cuatro llagares que formen parte de esta marca de calidá (**Foncueva, Trabanco, Muñiz y Peñón**), quier reconocer la

so llucha nel desendolcu del sector sidreru. Nel 2011, esti honoríficu nomamientu recayó en Santiago Menéndez, Es conseyeru de Mediu Rural del "Principado".

Al empar foren entregaos los premios a los meyores profesionales de la Sidre d'Escoyeta 2012, que recayeren nos hermanos Orlando y Miguel Valledor, hosteleros con una trayectoria de más de cuarenta años y propietarios de los chigres El Cartero (Xixón) y Principado (Tazones).

La entrega premios tevo llugar nel Llagar Foncueva (Sariegu) y a la mesma acudieren l'alcalde sareganu Javier Parajón, la direutora xeneral de Desendolcu Rural y Agroalimentación, Tomasa Arce, y el responsable de la Fundación Caxa Rural d'Asturies, Javier Nieves, ente otres autoridaes. Dende esti intre, los premiaos cuntarán con sendos toneles de sidre dedicaos nel Llagar de Foncueva, mudos testigos de la reconocencia.

Nueva edición de la revista del Consejo Regulador de la D.O.P.



Este tercer número de la revista de la D.O.P. Sidra de Asturias nos pone al día de todas las novedades relacionadas con esta sidra: cifras, variedades de manzana, noticias, entrevistas a hosteleros o llagareros, guía de sidras con D.O.P.

Son tres los años que el Consejo Regulador de la D.O.P. Sidra de Asturias lleva editando una revista cuyo contenido se estructura en cuatro grandes apartados: Nuestros temas, Noticias y Novedades, Sidra y Salud y Caminando por Asturias. Al mismo tiempo se incluye una lista de todos los establecimientos que colaboran con la D.O.P. ofreciendo sidras acogidas a esta Denominación.

A través de unas cincuenta páginas, la publicación ofrece información relativa a todo lo concerniente a esta sidra: cifras, variedades de manzana, novedades, entrevistas a hosteleros o llagareros, o una guía de sidras con D.O.P.

La publicación de 2012 abarca entre otros temas la celebración del II Salón de las Sidras D.O.P., las cifras de producción de manzana durante la cosecha de 2011 con declaraciones y aportaciones de varios cosecheros, y un reportaje donde se valoran los beneficios de la sidra para la salud, a cargo del doctor Vicente Fernández-Nespral Bertrand.

De carácter anual, y con una tirada de 3.000 ejemplares, la revista puede conseguirse a través de Instituciones, asociaciones profesionales, medios de comunicación, colaboradores inscritos, ayuntamientos asociados o establecimientos de hostelería y turismo tanto a nivel asturiano como estatal.



“Sidra, esencia de Asturias”



El crítico gastronómico Iván de la Plata presentó su libro ‘Sidra, esencia de Asturias’, una publicación esencialmente fotográfica obra de Pablo C. Madariaga.



“Sidra, esencia de Asturias” es el nuevo libro del crítico gastronómico Iván de la Plata, una publicación bilingüe español / inglés, en formato próximo al A4 y con un componente fotográfico muy importante, que incluye 400 imágenes obra del fotógrafo Pablo C. Madariaga.

En la presentación del libro que tuvo lugar en el Aula de Cultura de El Comercio, el autor defendió la bebida patria asturiana como un patrimonio explotable, sosteniblemente explotable, no solo del producto mismo, sino como atractivo para “vender y desarrollar la economía asturiana.

Así mismo, y coincidiendo con la opinión reiteradamente manifestada desde LA SIDRA, también defendió que la sidra está muy lejos de haber tocado techo como suele decirse de forma irreflexiva, sino que “a partir de ahora hay que afinar más. Queda mucho por hacer”.

En el nuevo libro se incluye desde un poco de historia hasta una descripción detallada de todo el proceso de elaboración de la sidra, desde la plantación del pumar hasta la distribución por los chigres, y en el mismo no sólo tiene cabida la sidra propiamente,

sino también aquellas sidras denominadas de “nueva expresión” y champanadas, e incluso sidras de otros países.

Así mismo, y complementariamente, la publicación incluye una relación de las sidrerías que el autor considera más tradicionales y significativas de nuestro país, y que afirma está realizada totalmente en base a dicho criterio, ajena a cualquier influencia publicitaria.

Iván de la Plata, que se inició en su profesión como crítico gastronómico vinculado básicamente al mundo del vino, reconoce que “le fue enseñado el buen camino” cuando cambió su interés al mundo de la sidra, y aprovechó para incidir en el papel de la sidra como elemento consustancial a la identidad asturiana. No dudó en formular de forma espontánea la reivindicación de que el vinagre de sidra también cuenta con su preceptiva denominación de origen, entendiendo que este producto puede aportar mucho a la cocina.

El mencionado volumen contó con la colaboración de la Fundación Caja Rural y ya se encuentra en las librerías asturianas al precios de 36 euros.

Reciclado de botellas de sidra

La periodista Montse Martínez, premiada con el prestigioso premio Ecovidrio 2012 por un trabajo que aborda la reutilización de las botellas de sidra.

La Asociación Ecovidrio, encargada de la gestión del reciclaje de vidrio en el Estado español ha entregado sus premios periodísticos en Madrid.

En esta ocasión, la periodista asturiana y directora del espacio radiofónico "El Tren", emitido por RPA ha obtenido el premio en la categoría de Medios Audiovisuales gracias a su reportaje sobre Cogersa y el reciclado de vidrio en nuestro país, donde se aborda la costumbre de retornar los cascos a la hora de comprar sidra, siendo el único caso de estas características que se da en todo el Estado.

Los premios pretenden reconocer la labor de los profesionales de los medios de comunicación que abordan la temática de medioambiente y reciclaje; el acto de entrega estuvo presidido por la Directora General de Calidad y Evaluación Medioambiental Guillermina Yanguas.



sidra Peñón

ALBANDI . CARREÑO . 33492 . ASTURIAS . TFN : 985870228 - FAX: 98570200

www.sidrapenon.com



Galicia se apunta a la sidra ecológica

Custom Drinks, compañía perteneciente a la corporación Hijos de Rivera, productora de la cerveza Estrella Galicia, acaba de sacar al mercado la primera gama de sidras ecológicas, elaboradas exclusivamente con manzanas gallegas. Bajo la marca Maeloc la primera, de varias gamas en salir al mercado es la Sidra Extra ecológica. Con esta nueva apuesta, la compañía pretende innovar y reafirmar su compromiso con el entorno rural gallego.

No es esta la única noticia sidrera que llega desde Galicia, ya que el pasado mes de noviembre tuvieron lugar en Monforte unas jornadas técnicas orientadas a mejorar el cultivo y explotación de las variedades de manzana sidrera. Las intervenciones relativas a las experiencias de cultivo zonal de manzanos corrieron a cargo de Darío de Dios, profesor del Centro de Formación y Experimentación Agroforestal de Monforte, mientras que las charlas relacionadas con el cultivo de las variedades más aptas para la elaboración de sidra fueron impartidas por Francisco Otero, técnico del mismo centro.

Posteriormente tuvo lugar una cata a cargo del director del Centro, Iván Vázquez.

Un árbol de navidad muy sidrero



La idea del reciclaje de botellas de sidra para confeccionar diversos artículos (lámparas, ceniceros...) no es nueva, pero sí lo es la última iniciativa de Xixón Turismo para promocionar Xixón en estas fiestas.

Durante su última campaña de marketing en A Coruña, un original árbol de Navidad elaborado a base de botellas de sidra vacías fue expuesto en el Centro Comercial Marineda City, llamando la atención de todos los presentes.

Tras esta previa exposición en Galicia, los asturianos también podrán ver este particular abeto ya que se ha instalado en el Jardín Botánico Atlántico de Xixón. Además quienes se animen a fotografiar el árbol tendrán la posibilidad de ganar una cesta navideña compuesta por productos procedentes del mercado artesano y ecológico de Xixón, ya que Xixón Turismo ha organizado un concurso fotográfico donde el árbol y la creatividad son los protagonistas.

Más información sobre el concurso en la web: www.visitagijon.com. Aprovechando esta iniciativa, animamos a todos los lectores a utilizar (o reutilizar) artículos propios de nuestra cultura para decorar nuestra casa en estas fiestas.



Atención etiqueteros!!

Nueves fueyes adhesives pa completar el Catalogu d'Etiquetes de sidre natural.



De magar esti mes, los colleicionistes d'etiquetes podrán cuntar con una interesante novedá, yá que vienen de salir a la venta les nueve fueyes adhesives que recueyen les postreres etiquetes de los llagares, coles que pue actualizase'l Catálogu d'Etiquetes de sidre natural, obra de Miguel Ángel García Otero y editáu por LA SIDRA.

Ca fueya (la primera contién trenta y cinco pegati-nes) saldrá a un preciu de 1 euro, pudiendo alquirise al traviés de los teléfonos 652 594 983 ó 609 691 325.

Folixa del muxón, la sidre y los cancios en Xixón



El grupu hosteleru Tierra Astur cèlebró nel so establecimientu de Xixón por tercer añu la Folixa del muxón, la sidre y los cancios de chigre, unes xornaes qu'añu ente añu cuenten con más siguimientu.

Muxones afogaos y preparaos delantre'l veceru y acompañaos por salsies (vinagreta, brava y marinera a la sidre), muxones tigre (fritos con bexamel) y empanada marinera, too ello regao con sidre, sidre'l duernu, y pa terminar aguardiente de sidre compunxeron el menú que se sirvió acompañaáu de les voces del coru Tertulia Errante de la Comarca la Sidra.

Nun ye la única actividá sidrera rializada por esti grupu, en cuyos establecimientu frecuentemente celébrese eventos relacionaos cola gastronomía, la cultura y la sidre.



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

Telf.: 985 09 57 73



COLLECCIÓN D'ETIQUETES

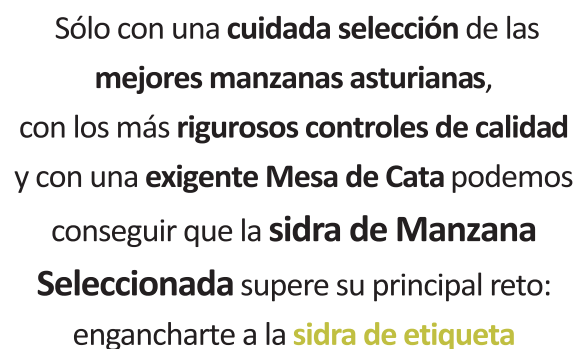
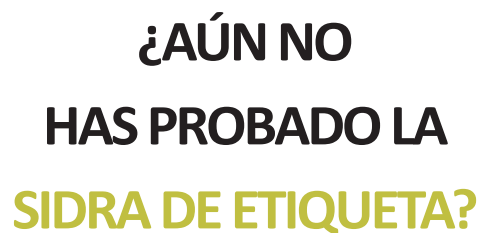
Nueva entrega de la colección.

De balde pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



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 Piedrafita, 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)!**

				Todos con baño completo
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.)	
Piedrafita, nº 2. 33160 - Riosa, Principado de Asturias - Tfno: 684 627 609 Fax: 985 226 622 - www.airesdelaramo.es - airesdelaramo@hotmail.es				

*De chigre
a chigre*



Sidreria
Torre.

Carretera General 634. N° 3

Granda. Sieru

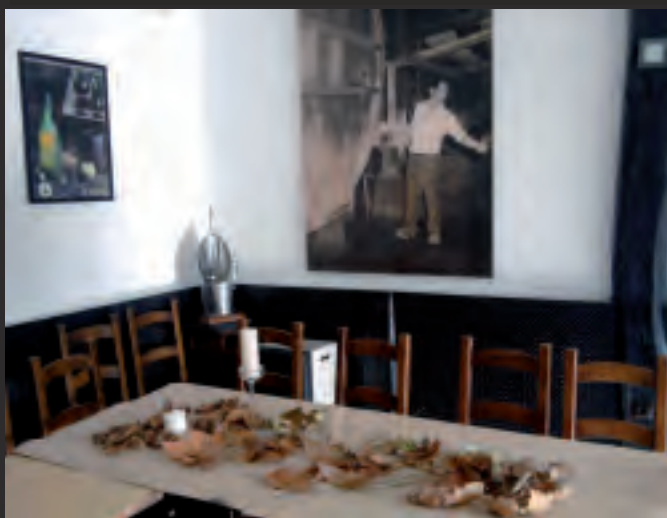
T. 630.202.142 / F. Fax: 985.79.21.94

lagar@sidratorre.com / www.sidratorre.com

¡Reapertura de Sidrería Torre!

Sidrería Torre reabre sus instalaciones bajo las directrices de su antiguo propietario y con unas instalaciones renovadas y saneadas con importantes detalles, zona infantil en el interior, zona de lactancia, terraza con amplio espacio ajardinado y juegos para niños.





Cuando algo funciona tan bien como siempre lo hizo la **Sidrería Torre**, no hay nada que modificar, solamente profundizar en los aciertos.

Y es que Sidrería Torre continúa con sus cocidos diarios y la comida casera y tradicional como norma de la casa, y celebrando espichas y comidas para empresas, puesto que cuenta con un amplio local disponible para la realización de eventos y celebraciones particulares, como comuniones, cumpleaños... exposiciones y en general todo tipo de eventos.

Es más, también nos ofrece la posibilidad de encargar comida para llevar a casa, por supuesto, siempre bajo encargo, puesto que estamos hablando de una cocina tradicional, donde los platos se van realizando al momento.

Así mismo y cada vez es más importante, la seriedad de Sidrería Torre a la hora de cumplir con sus clientes sigue siendo una característica irrenunciable de la casa, que constituye norma de comportamiento y resulta en todo momento una garantía para quien quiera disfrutar de sus servicios.

Ah! Y por si fuera poco, cuentan con la venta en exclusiva de **Sidra Torre**, una sidra centenaria que siempre destacó por su calidad y que retoma nuevamente su actividad con más fuerza que nunca. Difícilmente se puede pedir más.

desde 1897
Torre.
sidra
natural

DESTACAOS

compro MOLINO ELÉCTRICO, para triturar Manzana de Sidra. Económico.
T. 985-273916 / 600836033.

DEMANDES DE TRABAYU

CAMARERA, se ofrece para trabajar en zona de la Cuenca del Nalón. Sabiendo echar sidra. Sólo para horarios de mañanas. Email: loly_azul@hotmail.com

CAMARERO profesional sabiendo escanciar sidra, servicio de mesa y barra, se ofrece por horas, fines de semana, media jornada, jornada completa, para fiestas, Nochevieja, Nochebuena y Navidad. Incorporación inmediata. Me puedo trasladar. Las cuencas Mineras, Uviéu, La Pola Sieru.

Vivo en Blimea.

Tel.985656432 Email:fredomadrid@hotmail.co

CAMARERO con 15 años de experiencia demostrable, se ofrece. Escanciando sidra, trabajando la carta, dominio de bandeja, don de gentes y con informes. Actualmente trabajando como extra, buscando trabajar a jornada completa. Tel. 651486879. Email: eva_juidia@hotmail.com.

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

CAMARERO. Se ofrece con don de gente y ganas de trabajar con experiencia demostrable en barra, bandeja, comedor, escanciador de sidra, referencias a petición, dispongo de coche propio Tel. 679408009

DELLOS

BARRICA de sidra. Vendo de 500 litros. Lista para usar. 90 €. Y otras 2, de 200 litros, las 2, 100 €. Tel. 626339960 y 985723282

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

BOTELLAS de sidra a 0,20 tengo 2000 botellas y 60 cajas originales de sidra, posibilidad de llevar a domicilio. 985723282 Tel. 626339960

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

BOTELLAS de sidra en caja. Vendo. Tel. 618567028

BOTELLAS de sidra, 0,20 céntimos unidad. T. 690788371

BOTELLAS de sidra. Se venden 1.000 botellas usadas, en perfecto estado. 0.30 €/unidad. Tel. 647574721

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

DEPÓSITO para sidra. Vendo en acero inoxidable. 700 litros de capacidad. Con puerta de acceso para limpieza, termotato, salida inferior, grifos, etc. Seminuevo. Sólo se ha llenado 2 veces. Precio muy económico. Tel. 649862453

ENVASES para embotellar sidra. Tel. 985082462 Noches

LLAGAR de sidra como nuevo, muy chulo, esta hecho de encargo a conciencia, armazón de hierro, husillo de apretar muy potente y madera de grueso especial, bandeja de acero inoxidable, capacidad 16 sacos, se lleva a domicilio. 985723282 Tel. 626339960.

LLAGAR con capacidad para 16 sacos de manzana. Se vende en 2.000 €. Tel. 985674175 y 985707495.

SIDRA natural, casera. Se vende. Tel. 646037481

LLAGAR para 14 sacos de manzana, bandeja de acero inox., usado una sola vez, muy robusto y muy bien hecho. Fuso de carraca, único de verdad, hay que verlo. 1.200 €. Regalo mayadora eléctrica. Tel. 670859013

LLAGAR, lleva 14 sacos de manzana. Tel. 985147679 y 666133362

LLAGAR. Vendo con capacidad para 16 sacos de manzana. Y máquina para picar manzana. Todo, 1.500 €. Tel. 659957279 y 680840344

LLAGAR de 20 sacos de manzana. Se vende o cambia por otro más pequeño. Tel. 696349162

MANZANA. Se venden 200 kg de manzana de sidra. Precio a convenir. Tel. 670734831

MANZANA. Se venden 200 kg de manzana de sidra. Precio a convenir. Tel. 670734831

SIDRA de casa embotellada en botella de champán. Buena y económica. Tel. 686647349

SIDRA de manzanas de clases excepcionales en barrica, esta mayada en noviembre barrica de 200 litros, si te interesa y llegamos a un acuerdo, pruebas la sidra y cuando este a tu gusto se corcha y te la llevas. interesados llamar después de las 18:00 horas. Tel.635477745 Email:jmiguel.junquera@movistar.es

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

SIDRA. Recojo a domicilio. Que no sea apta para beber. Tel. 657082010 y 609883807

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

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

MOLINO, trituradora de manzana. Como nuevo. Ruedas de moler de piedra, eléctrico 350 €. Se lleva a domicilio. Tel. 626339960 y 985723282

CALDEROS de plástico con tapa y sin ella. Muy fuertes. Para recoger manzanas 1 €. Tel.617712102

AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA.
Cirieñu. T. 985 94 46

AVILÉS

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

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

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

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

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

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

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

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

SID. DELICIAS DE LA PEÑA
Av. San Agustín 9
T. 984 83 37 94
Quelo, Trabanco

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

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

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

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

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

LA CUEVA DEL PULPO.
Auseva13,
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.

MADERAS DEL NORTE.
Servicio directo a Parrillas.
T. 637 419 033 Antonio.
T. 650 340 049 Jose.

CANDAMU

LA FRESA. CASA DE COMIDAS
Gurulllos / Grulllos
Muñiz

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

CANGUES D'ONÍS

SIDRERÍA EL POLESU.
Ángel Tárano, 3.
T. 985 94 75 84.

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

SIDRERÍA VEGA REDONDA
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.

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

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

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

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

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

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

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

CASTRILLÓN

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

Piedras Blancas

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

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

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

COLUNGA

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

RTE SIDRERÍA LA TABERNA.
Plaza Constitución 3
T. 619 915 027/
Sidra Orizón y Foncueva

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

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

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

CORVERA

CASA FERRERÍN.
Carretera Xeneral 21
Cancienes

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

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

CUAÑA

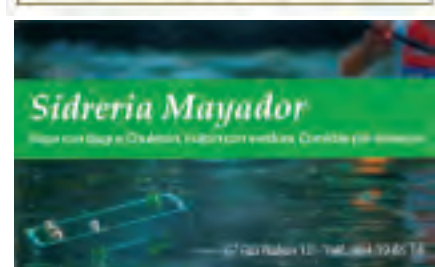
POLIASTUR.
Pol. Industrial Río Pinto, Parc.48.
T. 984 11 42 12.
T. 6289 88 09 31.

GOZÓN

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

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

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



BAR LA MARINA
C/ Teatro 6
Lluanco
T. 985 88 32 30

CAFE BAR TINO'S
Av. Gayo 79 bajo . Lluanco
Sidra Peñón
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 Escuelas. Lada
T. 985 69 73 92.www.
restaurantecasaadela.com

Ciañu

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

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

LLAVIANA

SIDRERÍA LA CAMPURRA.
Puertu Payares, 29. La Pola
T. 985 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
Riu Cares, 31 . La Pola
T. 985 610 777

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

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

SIDRERÍA CASA CHOLO
Pza La Pontona 5. 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 Ibran, 14.
T. 985464891.
Sidra Vigón y Fonciello.

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

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

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

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

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

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

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

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

MORCÍN

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

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

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

NAVA

SIDRERÍA LA BARRACA.

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

SIDRERÍA CASA ANGELÓN.

La Barraca, 23. T. 985 71 80 43.
Sidra Vda. de Angelón.

SIDRERÍA CASA MINO.

La Laguna. T. 985 716 623.

SIDRERÍA VILLA DE NAVA.

La Barraca, 7. T. 985 71 60 70.
Sidra Orizón.

SIDRERÍA LA FIGAR.

La Riega. T. 985 71 75 51.
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
Arriendes). T. 985 840 532.
Sidra Vigón.

SIDRERÍA EL SUBMARINO.

Leopoldo Alas Clarín.
T. 985 84 00 75.

CONFITERÍA CAMPOAMOR.

Ramón del Valle.
T. 985 84 00 37.

SIDRERÍA LOS FELECHOS.

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

LA XUNCA

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

SIDRERÍA MESÓN EL RINCÓN DEL CASTAÑU.

Ramón del Valle 5. Les Arriendes
T. 985 841 674. Angones

SIDRERÍA EL MOLÍN.

Ramón del Valle, 8. Les Arriendes.
T. 985 841 579.
Sidra Trabanco y Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL MIRADOR.

La Peruyal, 1. Les Arriendes.
T. 985 840 411.
Foncueva y M. Zapatero.

SIDRA BASILIO.

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

PIÉLAGOS

SIDRA SOMARROZA.

Renedo de Piélagos 39470.
T. 652 937 219.

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. 985 711 3 07
L'Infistu. Piloña

SIDRERÍA OSCAR

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

HOTEL REST. LA PÉRGOLA

N- 634 s/n
T. 985 706 186
Menú diario, fin de semana, cenas,
habitaciones.

PONGA

LA TENÁ. RESTAURANTE-SIDERIA

San Xuan de Beleño
T. 985 84 31 03 / 686 75 40 88

PRAVIA

RESTAURANTE

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

CONFITERÍA REY SILO

Carmen Miranda, 15

MESÓN LA PANERA

Ctra Antigua de Peñauillán s/n
T. 670 433 412

CASA CARLINOS

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

PROAZA

RESTAURANTE

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

CONFITERÍA REY SILO

Carmen Miranda, 15

QUIRÓS

SIDRERÍA PARRILLA LAS UBIÑAS

Ctra Xeneral. Bárzana
T. 985 76 84 89

SIDRERÍA CASA JUANÍN

Las Agüeras 11
T. 985 768 037

RIBESEYA

SID. LA TERRAZA DE COJIMAR.

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

SIDRERÍA EL CUETU.

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

SIDRERÍA EL TARTERU.

Marqueses de Argüelles, s/n.
T. 985 85 76 39.
Sidra Castañón.

SIDRERÍA CARROCÉU.

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

SIDRERÍA EL ROMPEOLAS.

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

SIDRERÍA LA PARRILLA.

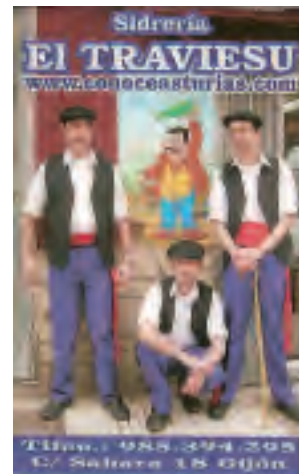
Avda Palacio Valdés, 27.
T. 985 86 02 88.
Foncueva / Cabañón.

EL CAFETÍN BAR.

Comercio, 13.
T. 985 86 02 83.

HOTEL LA CHOPERA.

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



HOTEL LA PICONERA

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

SIDRERÍA EL TEXU

Meluerda, Ribeseya
T. 675 82 87 56

HOTEL RURAL L'ALCÉU

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

LA MAR SALADA.

Tostas y vinos
Plaza de la Iglesia
679 01 14 36

RIOSIA

LA TABERNA DE JOSÉ.

Rio Code, 4 bajo. Nijeres.
T. 985 766 110.

SAMARTÍN DEL REI AURELIU

SIDRERÍA EL ZAMORANO.
Manuel G. Vigil, 11. L'Entregu.
T. 653 671 217
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 - Sotroindio
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
Sotroindio
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
Polígonu 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 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 EL PARQUE
Florencio Rodríguez 11
T. 985 725 009
Foncueva y Val d'Ornón

SIDRERÍA PUMARÍN.
Plaza Les Campes 8
T. 985 72 27 44

EL RINCONÍN DE LES CAMPES.
Les campes 18
www.rinconindelescamps.com

SIDRERÍA LES CAMPES.
Plaza Les Campes, 7.
T. 985 723 006.

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

SIDRERÍA EL POLESU.
Facundo Cabeza, 8.
T. 985 720 054. T. 985 720 954.

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

MESÓN PEÑAMAYOR.
Torrevieja 16
T. 985 726 401

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

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

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

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

BAR FELECHES.
Novalín. Felechiches
T. 985 731 158

CASA MAMINA
Apartamentos rurales
Castiello 42 - Valdesoto
T. 609 878 077

CASA BEYAO
Valdesoto 45
T. 985 73 43 09

BAR EL CAMPU
El Campu fútbol
Valdesoto
T. 684 627 334

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

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 Granda - Sieru.
T. 630 202 142
Sidra Torre

SIDRERÍA LA ESCUELA
Avda. Viella 11 - Sieru.
T. 985 087 868 / 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 Pilón.
Tapia de Casariego.
T. 985 62 81 08
Solleiro y Cortina.

SIDRERÍA LA TERRAZA.
Amor de Dios, 2. Tapia de
Casariego.
T. 985 62 81 39.
Arbesú.

TARAMUNDI

LLAGAR SOLLEIRO.
La Villa. Taramundi.
T. 985 64 68 37.

UVIÉU

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

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

SIDRERÍA EL 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, Contruaces,
Frutos, Vallina, Villanueva,
Nozala.

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

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

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

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.
Victor Chavarri, 3.
T. 985225959.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL TAYUELU.
Argañosa, 9. T. 985231815.
rotando 15 palos de sidra.

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

SIDRERÍA EL FARTUQUÍN.
Carpio, 19 y Oscura, 20.
T. 985229971.
Sidra Menéndez.

**REDE DE BIBLIOTECAS
DEL «PRINCIPADO»**

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

LA QUINTA, SID. RESTAURANTE
Puertu Tarna 11
Tfnu 985 285 127 - 620 857 799,
www.Sidreríalaquinta.com.
Menéndez, 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, Llana 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. Trascorrales 6
T. 985 214 218
Sidra Herminio y Zythos
www.elraitan.es

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

VALDÉS

SIDRERÍA EL PAREDANO.
Los Caleros 5
33700 Lluarica
T. 985 47 0321
L'Infanzón, JR, Trabanco,
Trabanco Selección, Escalada
D.O

VEIGADEO

CASA BARBEIRO.
Abres. T. 619 67 71 04.

VILLAVICIOSA

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

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

CASA MILAGROS.
Campomanes 1.
T. 985 89 02 21.

SIDRERÍA EL HORRU.
Doctor Pando Valle, 2.
T. 985 89 24 70.

SIDRERÍA EL FURACU.
Plaza Generalísimo, 26.
T. 985 89 11 99.

SIDRERÍA BEDRIÑANA.
Maliayo, 1. T. 985890132.

SIDRERÍA EL TONEL.
Álvarez Miranda, 13.
T. 985892359.

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

SIDRA J. TOMAS.
Molín del Mediu. Candanal,
33. T.985894119.

SIDRA VIGÓN.
33316 Tornón. Onón.
T. 985891786.

SIDRERÍA LA CERONA
Cervantes 11
T. 682 542 569
Herminio, Zythos, Villacubera

SIDRERÍA LA CAPILLA.
Manuel Cortina 11
T. 984 39 70 28.

TABERNA DEL MEDIO
Agua 16
Pinchos, tapes, vinos. Cachopo

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

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

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

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

SIDRERÍA EL CAÑU.
El Carme 4
T. 984 19 46 51
Rotando palos.

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

SIDRERÍA LA TORRE
Alfonso Cabanilles 29
T. 985 891 367

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

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

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.elsaico.com

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

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

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

BAR - REST. EL CRUCE.
Cabeñes. 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.

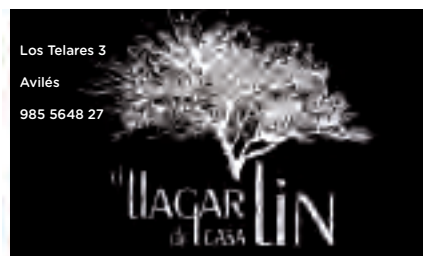
SIDRA JR.
Altu L'Infanzón, 5321.
T. 985 33 84 37.
Cabeñes .

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.
Santuriu. T. 985338299.
Trabanco y Piñera.

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

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

SIDRERÍA CASA TRABANCO.
Llavandera, s/n.
T. 985136462.
Sidra Trabanco.

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

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

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

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

LA ESQUINA.
Juan Alvargonzález, 3
T. 985140238.
Estrada, Cortina, Villacubera,
Vda. de Angelón.

SIDRERÍA MAYADOR.
Rú Nalón, 10.
T. 984 39 65 14.
Rotando Palos

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA EL CRISOL.
Mariano Pola, 66.
T. 984 39 65 82.

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

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

LLAGAR EL MANCU
Camín de la Eria 49
Cabueñes
JR y L'Ynfanzón
www.llagarelmancu.com

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

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

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

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

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

**RESTAURANTE SIDRERÍA
CASA FERINO.**
Ctra. Carbonera, s/n. 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. 985319410.
Menéndez.

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

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

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

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

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

SIDRA CABUEÑES.
Camín del Barriu, 5.
Cefontes. Cabueñes.
T. 985 16 24 22. T. 669 860 598.

SIDRERÍA EL TRAVIESU.
Sahara ,18. T. 985 39 42 95.

SIDRERÍA LES RUEDES.
Altu L'Infanzón, s/n. Cabueñes
T. 985 33 10 74.

LLAGAR L'ALBÁ.
Teodoro Cuesta, 19.
T. 985 34 88 19.
Canal, La Nozala,
Trabanco Selección, Fonciello.

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

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

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

REST. Sidrería EL LLAVIANU
Donoso Cortes 6. El Coto
T. 984 49 21 13.
www.Sidreriaellavianu.com

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

SIDRERÍA NAVA
Plaza La Serena

SIDRERÍA EL RINCÓN DETONI
L'Infistu 21
Menéndez

SIDRERÍA LARRIBA
Llastres 10
T. 985 34 41 02
Cortina, Arsenio

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

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

REST. EL BALCÓN DEL MAR.
Barrio de Portuarios s/n
T. 622 57 74 93
Piñera

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

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

RESTAURANTE TONY
Avda. La Argentina 7
T. 985 32 62 35

PARRILLA MUÑO
Feijó n° 33 T. 985 33 60 80
parrillamuno@hotmail.es
La Golpeya y D.O. P. La flor de los
Navalones

EBANISTERIA MORO
Cabueñes - Xixón
Tfno 985 13 35 46

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

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

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

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

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
N° 2.412
La llesia. Granda d'Arriba
T. 985 13 60 46
Menéndez

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

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

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

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

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

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

LLAGAREROS VASCOS

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

COFAN

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

SIDRERÍA REST. EL MARINÁN

Casimiro Velasco 11.
T. 985 35 00 53

EL MALLU DEL INFANZÓN

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

LA ALACENA GOURMET

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

SIDRERÍA NUEVA CALEYA

La Pola Sieru 3
T. 984 491 256
Trabanco y Menéndez

SIDRERÍA LA CALEYA

Arroyu 6
T. 984 491 256
T. 984395154
Trabanco y Menéndez

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



SIDRAS CON

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SIDRAS NATURALES

VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ



VALLE,
BALLINA Y
FERNÁNDEZ

ZYTHOS



LAGAR
HERMINIO

VALEDIOS



MANUEL
BUSTO
AMANDI

ESCALADA



ASTURVISA

ESPAÑAR



MARTÍNEZ
SOPENA
HERMANOS

ZAPICA



SIDRA
BUZNEGO

VILLACUBERA



SIDRA
CORTINA
CORO

POMARINA



VALLE,
BALLINA Y
FERNÁNDEZ

SIDRAS ESPUMOSAS

URRIELLO



INDUSTRIAL
ZARRACINA

VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ



VALLE, BALLINA
Y FERNÁNDEZ

POMA AUREA



SIDRA
TRABANCO

POMARINA



VALLE, BALLINA
Y FERNÁNDEZ

EMILIO MARTÍNEZ



MARTÍNEZ
SOPENA
HERMANOS



Sidra
de Asturias
WWW.SIDRADEASTURIAS.ES



¡NO TE LAS PIERDAS!
WWW.INVESTIGANDOELORIGEN.ES



SIDRA NATURAL

Rabancho

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

COSECHA PROPIA

100% NUESTRA