

LA SIDRA

www.lasidra.as

Número 111 - Marzo 2013

3€



PRIMER SIDRE L'AÑU

DEL 28 AL 31 DE MARZO

**MUYERES DEL
LLAGAR**

M^a del Mar Camblor. LLAGAR ALONSO

TRABANCO TRIUNFA EN RÖMER


Villacubera
Tradicional



Naturalmente
Selecta

La única sidra con **14 meses** de maduración en bodega

www.villacubera.com

Sidra
de Asturias



IV PRIMER SIDRE L'AÑU

Certame Agroalimentariu nacional

28 al 31 de Marzu

Muséu del Pueblu d'Asturies -
Xixón. ASTURIES.

2013

www.lasidra.as

Más de 70 llagares
II Asturianada y Sidre
Fotomaratón sidrenu
Música y Baile del País.
Esportes Tradicionales
Tasties guíaes
Presentación de llibros
Conferencies
Pebídal....

Barra llíbre

5 €

de sidre

Entama

Sofita

ASTURIES XXI
FUNDACIÓN

LA SIDRA





IV PRIMER SIDRE L'AÑU	6
28 AL 31 DE MARZU MUSÉU DEL PUEBLU D'ASTURIES	
SIDRACRUCIS'13	14
¡HAI QUE SER MUI SIDREROS!	
XXXI FESTIVAL DEL ORICIU EN BAÑUGUES	18
ORICIOS Y SIDRA ACAPARAN XIXÓN	20
III CAPÍTULO DE LA CONFRADERÍA DEL ORICIU	
LLAGAR J. TOMÁS	25
ENÓLOGOS DE LA RIOXA SOMETEN A TASTIA LA SIDRE D'ASTURIES	28
ENCAMIENTOS	30
LA COFRADÍA DEL PUERTO	32
DEL MOSTRADOR AL PLATO	
CHULETÓN	37
SIDRERÍA EL ALLERANU - CASA JAVI	
SIDRERÍA SANTARÚA	
SIDRERÍA BOBES	
ÓNDE COMER	41
MUYERES DEL LLAGAR	46
Mª DEL MAR CAMBLOR. LLAGAR ALONSO	
APFELWEIN IM RÖMER	48
ÉXITO DEL GRUPO TRABANCO	
KLAANE SACHSEHÄUSER	52
UN LLAGAR CENTENARIO EN EL SUBSUELO DE FRANKFURT	
AXENDA SIDRERA	56
ACTUALIDÁ	58
COLLEICIÓN D'ETIQUETES	74
GOURMET	76
LA ALACENA	
DE CHIGRE A CHIGRE	78
LA SIDRERÍA ASTURIAS	
CASA CEFERO	

ELECCIÓN NATURAL
www.sidrajr.es



LA SIDRA

Marzu **2013**

Númeru



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

FUNDACIÓN ASTURIAS XXI

Prendes Pando 11. Baxu
33207 Xixón - Asturias

lasidrainfo@yahoo.es
Tlf.: 652 594 983

3000 Ejemplares

Portada:
Xurde Margaride
www.xurde.net



Redaición

Arantxa Ortiz
arant_xa13@yahoo.es
Tlf.: 652 59 49 83

Direutor Creativu de Publicidá

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

Dellegáu Comercial

Juan Ignacio Aracil Serra
Tlf.: 617 477 567
lasidrapublicidad@gmail.com

Otros collaboraores

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

Semeyes

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

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

Dellegáu européu

Eduardo Vázquez Coto
eduardocoto@lasidra.as

www.lasidra.as

infolasidra@gmail.com

LA SIDRA nun comparte necesariamente la opinión de los articulistes.



IV PRIMER SIDRE L'AÑU

DEL 28 AL 31 DE MARZO, MUSÉU DEL PUEBLU D'ASTURIES



El Tendayu, demientres la Primer Sidre l'Añu.

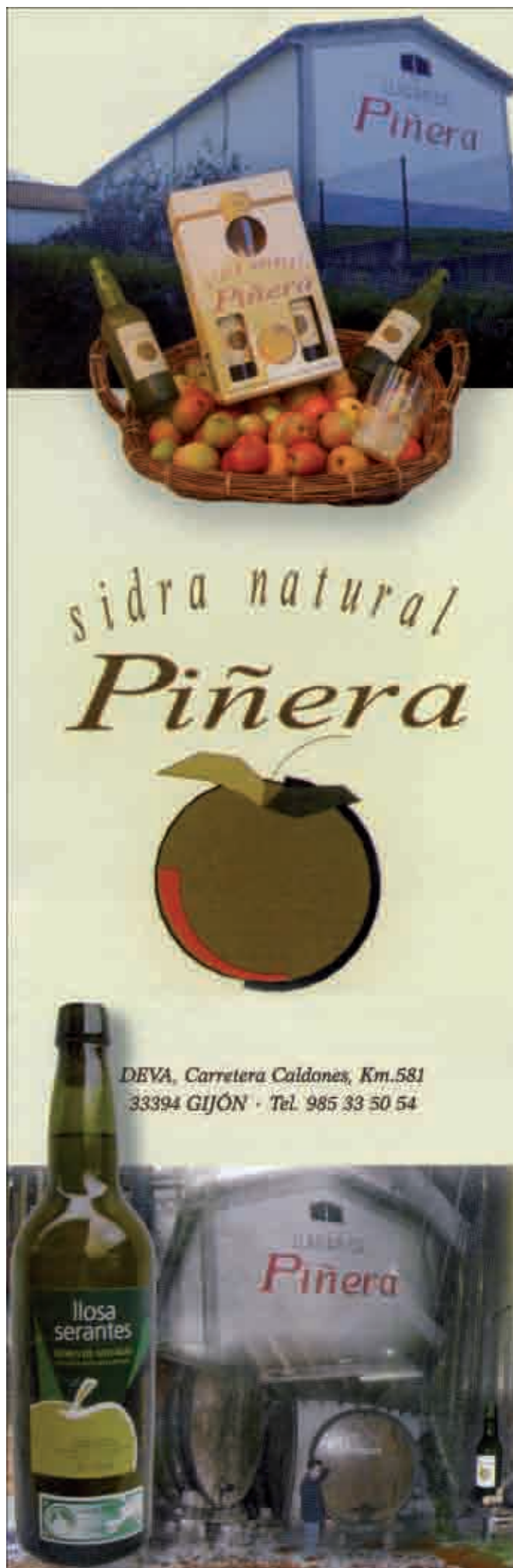
Ya falta muy poco para que arranque la temporada sidrera de 2013, y un año más celebramos la mayor espicha de Asturias, donde más de setenta llagares asturianos espicharán sus primeros toneles. En esta cuarta edición estamos orgullosos de volver

a ofrecer, en exclusiva, la oportunidad de probar la primera sidra de la cosecha 2.012 proveniente de los barriles de la gran mayoría de los llagares asturianos "industriales" en activo, y de algunos otros alemanes y bretones.

El Muséu del Pueblu d'Asturies, en Xixón, acogerá del 28 al 31 de marzo el evento "IV Primer Sidre l'Añu" organizado por la Fundación Asturias XXI y la revista LA SIDRA y con el que se trata de recuperar y poner en valor la tradición de las espichas de Semana Santa, que consisten en abrir y compartir los toneles con la nueva sidra.



Primer Sidre l'Añu XIXÓN, del 28 al 31 de marzu



Desde que se celebró la Primer Sidre l'Añu, en 2.010, la tradición de consumir la sidra sobre la madre (sin trasegar) se ha recuperado y extendido de manera impresionante, siendo ya varios los llagares que presentan su cosecha siguiendo esta costumbre.



Botelles de sidre de los estremaos llagares.

En esta IV edición, a las actividades tradicionales se suman numerosas novedades que no dejarán indiferentes a los participantes. Para empezar, prácticamente todos los concejos asturianos estarán aquí representados en forma de sidra, lo que dará a los asistentes la oportunidad de probar y comparar las sidras de todo el país, algo que hasta el momento no se ha realizado nunca. Además, y como en años precedentes, para los más innovadores, una selección de sidras internacionales podrá ser degustada, al mismo tiempo que los expertos explican sus cualidades. La jornada del viernes 29, estará dedicada a esas otras sidras menos conocidas pero no por ello menos importantes: las sidras espumosas y de nueva expresión protagonizarán el evento: brut, sidra de xelu, perada,

de mesa... Podrán ser degustadas a través de varias catas guiadas, donde expertos enólogos y llagareros explicarán las cualidades organolépticas de cada una.

No por ello cesarán otras actividades, puesto que diariamente e independientemente de las jornadas temáticas, habrá diferentes muestras, charlas y exposiciones. Como es imposible desvincular la sidra de la tradición y la cultura asturiana, la que apunta a convertirse en una macroespicha ofrecerá exhibiciones de tonelería a diario a cargo de los únicos maestros toneleros que quedan en Asturias. También a diario invitamos a los participantes a probar suerte en los juegos de rana y llave, a disfrutar de la música y baile del país o a unirse a las charlas temáticas que versarán sobre cuidados del pumar.

Exhibiciones de embotellado y corchado de sidra, de mayada y una clase magistral de escanciado a cargo del actual campeón de escanciadores nacional, Wilkin Aquiles, nos mostrarán la otra cara del mundo de la sidra.

Y también, un año más, los pebidales (para niños y adultos) serán protagonistas del certamen, puesto que una de nuestras intenciones es concienciar a los asturianos de la importancia de mantener nuestros pumares, padres de la sidra.



¿De qué llagar sedrá esi culín?

Primer Sidre l'Añu

XIXÓN, del 28 al 31 de marzu

II CONCURSU DE SIDRE CASERO fecho en maera

IV Primer Sidre l'Añu

Domingu 31 de Marzu.

Muséu del Pueblu d'Asturies - Xixón.

Bases en: www.lasidra.as

www.lasidra.as

LA SIDRA

**ASTURIES XXI
FUNDACIÓN**

Carpintería y Tonelería



**Hnos.
Argüelles**

Exhibiciones de tonelería a cargo de los únicos toneleros asturianos, de corchado, de embotellado, pebidales, clase magistral de escanciado a cargo del actual campeón, música, gastronomía y sidra convierten este certamen en el mayor y más importante evento sidrero de Xixón.



La Primer Sidre l'Añu ye una auténtica espicha que dura 4 díis.

El mundo de la sidra no sería el mismo sin la música tradicional que nos define, por eso, un año más, destacamos su importancia a través del Certamen Asturianada y Sidre, festival creado para acercar al público a esta tradición tan nuestra y que durante un tiempo estuvo a punto a desaparecer.

El viernes y el sábado son los días elegidos para este certamen, por el que desfilarán tanto cantantes de reconocido prestigio, como debutantes, puesto que para mantener viva esta tradición, es importante dar el relevo a las nuevas voces. Cabe destacar, que en esta edición, al igual que en las anteriores, nuestros artistas ofrecerán canciones rescatadas del más profundo folclore astur.

Como en ediciones anteriores, la literatura tendrá un lugar destacado dentro del certamen, puesto que sidra y literatura son dos de los pilares de la cultura asturiana, por lo que diariamente se celebrarán presentaciones de libros y charlas culturales a cargo de escritores y personas vinculadas a las letras asturianas.

Para acompañar a la sidra contaremos con un mercado de productos agroalimentarios, entre los que destacan los quesos, los dulces y los embutidos, por supuesto de origen asturiano.

Para los más avezados no van a faltar los concursos,



Los/es campeones echando sidre darán clases maxistrales.



Los Hermanos Argüelles fadrán una exhibición de tonelería.

entre los que cabe destacar el fotomaratón sidrero, concurso de fotografía "in situ" donde las fotos más originales tendrán premio, o el ya tradicional concurso de sidra casera, que tendrá lugar el domingo.

Una de las novedades más interesantes de esta nueva edición será la oportunidad brindada a los asistentes de conocer a fondo nuestra cultura en todos los aspectos. En colaboración con el Muséu del Pueblu d'Asturies, los participantes podrán conocer de primera mano las instalaciones del mismo en forma de exclusivas visitas guiadas. Dos programas culturales serán ofrecidos: "Conoce el museo", visita guiada de dos horas de duración y a cargo de los guías de la entidad (diario, de 12:00 a 14:00) y "Vestidos asturianos" única oportunidad para conocer los orígenes del traje del país (sábado de 17:00 a 18:00). Estas y otras actividades centrarán el programa del certamen, único hasta la fecha en participación de llagares, profe-

Primer Sidre l'Añu XIXÓN, del 28 al 31 de marzu

Entre otras actividades, a lo largo de los cuatro días del evento se celebrará el Certamen Asturianada y sidre, todo un referente en el mundo de la canción asturiana.



Nun faltarán les tasties de sidre asturiano, alemán, bretón...



Durante la celebración del Certamen El Muséu del Pueblu d'Asturies ofrecerá gratuitamente dos programas culturales: "Conoz el muséu" (todos los días de 12:00 a 14:00) y "Vestidos asturianos" (Sábado de 17:00 a 18:00), dos visitas guiadas indispensables para conocer mejor nuestra cultura y tradición.



Tampoco nun faltará la música y el baile'l país.

sionales y aficionados a la sidra, y único también en número de asistentes, que cada año cuenta con más adeptos.

Desde sus inicios, la participación ha ido creciendo progresivamente, y contamos no solo con visitantes de Xixón, sino también de casi todos los concejos asturianos, de otras comunidades y de otros países, siendo ya algo habitual encontrarnos visitantes alemanes, estadounidenses, belgas o ingleses.

Cabe recordar a nuestros lectores que la entrada a la IV edición de La Primer Sidre l'Añu tiene un precio único (e inalterado desde sus inicios) de 5 Euros. Esta entrada, se adquiere a la entrada del Muséu del Pueblu d'Asturies y da derecho a la prueba de toda la sidra que se ofrece - procedente de más de 70 llagares-, a las visitas guiadas del Muséu, a la participación en las charlas y talleres y a la inscripción en los concursos. Animamos a todos, asturianos y visitantes, a partici-

par en este evento único e irrepetible hasta el año que viene, el cual se está desmarcando como el encuentro sidrero de referencia, donde cultura, tradición, gastronomía y por supuesto la primera y mejor sidra del año está esperando en los toneles de los llagareros.

La IV Edición de la Primer Sidre l'Añu se celebrará como viene siendo habitual, en el Tendayu del Muséu del Pueblu d'Asturies, Xixón, en el siguiente horario:

Jueves 28: inauguración a las 14:30 h. hasta las 22:00 h.

Vierens 29: de 12:00 a 22:00 h.

Sábado 30: de 12:00 a 22:00 h.

Domingo 31: de 12:00 a cierre 19:00 h.

Para más información sobre el desarrollo del programa recomendamos visitar la página www.lasidra.as donde podrá encontrarse todo lo referente al certamen.

 Gijón XXI Fiesta de la Sidra Natural 2012 2º PREMIO "TIENES QUE IR A" C/ Roncal 8 Tlfno.: 984 393 227 684 612 323 (33208) Gijón	Mesón Les Ruedes Ctra. N632, nº 5566 33384 Cabueñes -GIJÓN ☎ 985 33 10 74 mesonlesruedescb@hotmail.com	 * Cachopos * Callos * Parrilladas * Carne de Culón (granadella prieta)
---	--	---

X SIDRACRUCIS

28 de marzu 2013

iDe chigre
en chigre,
de llagar en
llagar!



www.lasidra.as

45 €

40 € colaboradores

ASTURIAS XXI
FUNDACIÓN

LA SIDRA

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

Sidracrucis' 13

HAI QUE SER MUI SIDRER@S!!



El secretu ta en saber forrar y beber... y nes ganes de pasar una xornada prestosa ente amigos/es.

La X edición del Sidracrucis entamará con una Procesión Sidrera tres un tonel de Sidra El Duque pel Barriu la Sidra (El Saúco, El Llabiegu, Boal de Roncal, Parrilla Antonio I, La Esquina, La Pumarada y Casa César), primer espicha na Primer Sidre l'Añu, y de chigre en chigre per El Llavianu, Casa Javi-El Alleranu, Zapico y Llagar El Mancu pa finar con espicha nel Llagar Castañón.

Un programa enforma completu pa la folixa más sidrera qu'esiste nel nuesu país, y qu'examás nun defrauda.

El SIDRACRUCIS asusta más de lo que ye. En rialidá pocos asturianos/es nun dexarán de saber lo que ye tar un dí a sidre, pero'l Sidracrucis tien un aspeutu peculiar: el fervor folixeru de toos y toes los que participen nelli.



Hai de rememrar qu'habrá serviciu d'autobuses con salida al menos dende Xixón, Uviéu y Avilés, dende onde se recoyerán a los esforciaos sidreros ente les once y les doce del meudí, con destín a los primeros chigres, onde inmediatamente entamará'l continuu repartu de culinos, que sedrá constante a lo llargo la xornada de chigre en chigre, col debíu y continuáu refuerzu del pinchéu que dirán sirviéndonos nel percorríu, y les dos espiches, que s'anuncien contundentes, pa dir bien forrainos.

llagar EL MANCÚ
PARRILLA - MERENDERO

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



Y AHORA TAMBIÉN:

Restaurante Merendero
La Huerta

Camino de la Frontera, 337
☎ 682 372 925 CABUEÑES - XIXÓN



GRAN TERRAZA DE VERANO
MERENDERO
AMPLIO APARCAMIENTO



llagar EL MANCÚ
PARRILLA - MERENDERO



**PARRILLA
II
ANTONIO I**
T. 985 154 973

EL SAÚCO
T. 985 398 330

La Pumarada
Marisquería
T. 985 151 962

**SIDRERIA
Boal de Roncal**
T. 984 393 227

Casa César
T. 985 389 983

La Esquina
T. 985 140 283

**SIDRERIA
EL LLABIEGU**
T. 985 389 983

**En El Llano, Gijón...
El Barrio De La Sidra**

PROCESIÓN SIDRERA

BARRIU LA SIDRA de Xixón

Xueves 28. De 12 a 14 hores.

SIDRACRUCIS

El Saúco



Boal de Roncal



El Llabiegu



Procesión Sidrera pel Barriu la Sidra

El Barriu la Sidra de Xixón torna a ser protagonista del Sidracrucis, implicándose más que nunca al entamar la Procesión Sidrera cola qu'escomenzaremos esti añu'l pelegrinar del Sidracrucis.

Ello asina, de magar les 12 del meudí y fasta les 14 hores aprosimadamente, el Sidracrucis'13 percorrerá en procesión los siete chigres que formen parte d'esti mui sidreriu barriu, eso sí tres un estupendu tonel de **Sidra El Duque**, y col acompañamientu musical de la Andecha de Cultura tradicional La Deva.

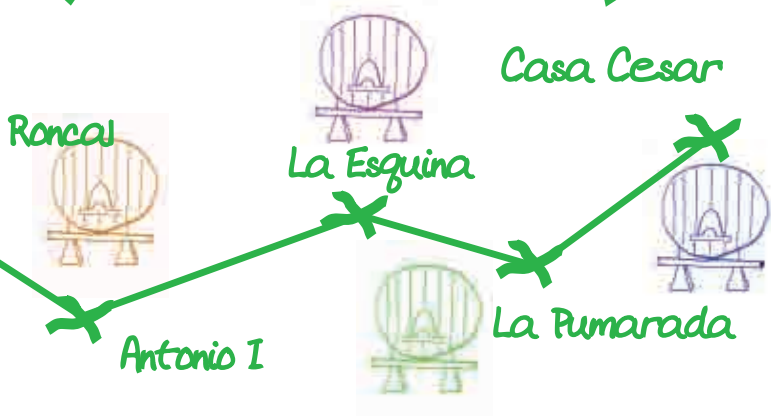
Arriendes d'ello, la Procesión Sidrera tará abierta a la participación del públicu, colo que los amantes de la sidre que nun pudieren participar nel Sidracrucis'13, sí que podrán facelo nesti entamu que se fai pel Barriu la Sidra.

El percorríu d'esta Procesión Sidrera entama na Sidrería El Saúco, pa seguir per El Llabiegu, Boal de Roncal, Antonio I, La Esquina, La Pumarada y finará a eso de les 2 de la tardi en Casa César, con paraes d'unos veinte minutos en caún d'estos chigres, momentos nos que s'aprofitará pa una meyor degustación de la sidre, y pa forrar colos pinchinos que los chigres del Barriu la Sidra ponen a disposición de los esforciaos participantes del Sidracrucis, que con esta Procesión Sidrera dan el primer pasu nun periplu que finará con una espicha nel **Llagar Castañón**, en Quintes.

RERA

RUCIS'13

www.lasidra.as



SIDRACRUCIS

Places Ilimitaes

Comu davezu tenemos que remembrar qu'el númberu de places pa participar nel Sidracrucis ye necesariamente llimitáu, polo que ye precisu apuntase aína si nun se quier quedar en tierra.

T. 652 59 49 83

e-mail: infolasidra@gmail.com

CASTAÑÓN

SIDRA
NATURAL
DE VARIEDADES
SELECTAS DE
MANZANA



SIDRA
NATURAL
DE VARIEDADES
DE MANZANA
ACOGIDAS
A LA D.O.
«SIDRA DE
ASTURIAS»

*PREMIO DEL PÚBLICO
EN EL XVI FESTIVAL DE
LA SIDRA NATURAL
DE GIJÓN*

Llagar Castañón, S.L.
Quintes

(Villaviciosa), Asturias
España



XXXI Festival del Oriciu en Bañugues



Cientos de presones asistieren a esti XXXI Festival del Oriciu de Bañugues pa esfrutar d'esti riquísimu manxar.

El XXXI Festival del Oriciu esgotó los 5.000 kilos previstos, afitándose comu cabezaleru en tolos de la so especie.

“Un ésitu pesia'l momentu económicu”, asina calificó Esther García, presidenta de l'Asociación de Vecinos El Pico el resultáu d'esti XXXI Festival del Oriciu de Bañugues.

La portavoz d'esta asociación vecinal que ye la qu'entama'l festival, afirmó que pesia l'amplia ufiere-

ta gastronómica de les xornaes, los oricios cocíos y al natural siguen siendo'l productu más demandáu, seguíos de la empanada de güévara d'oricios que va afitándose con fuercia.

Arriendes d'ello, esti añu hebíu importantes meyores nes instalaciones onde se celebra'l festival, siendo

Esti saborgosu manxar foi presentáu d'estremaes formes, pero cocíu y frescu sigue siendo la forma prefería, anque la empanada de güévara d'oriciu va a más.



d'agradecer los baños públicos y na muncha y variada animación nel exterior del recintu, avances colos que pasu ente pasu esti festival sigue medrando, y afitándose comu cabezaleru ente los de la so especie, especialmente poles 5 tonelae d'oricios, qu'al final supieren a pocu.

La sidre, comu suel ser avezao nesti Festival del Oriciu de Bañugues foi de **Fonciello**, siendo mui celebrada polos asistentes, tantu pola so calidá comu pola temperatura y l'atención cola que se sirvió al públicu oricieru.



El Espalmador

ESCANCIADOR ELÉCTRICO

El Espalmador. Jesús Menéndez
Urbanización El Bosquín, nº 29
33404 Las Vegas (Corvera de Asturias). T. 689 575 307





Oricios y sidra acaparan Xixón

CASI CUARENTA COFRADÍAS PARA CELEBRAR EL III CAPÍTULO DE LA COFRADÍA DEL ORICIU EN XIXÓN.



el Conceyal de Cultura, Carlos Rubiera, presidió l'actu.

Cofradía del Quesu Gamonéu (Desde Benia), del Colesterol, la Asociación Gastronómica del Yumay y Radio Turismo-.Plato de oro, de la Orden del Sabadiegu. Del Vino de la Tierra de Cangas, del Gochu asturcelta y del Nabo, Del Desarme y de Doña Gontrodo, del Chosco de Tineo. Sin dejar el Norte la Cofradía del Hojaldre de Torrelavega, del Aguardiente y orujo de Liébana, la Orden de Corsarios vascos de San Juan de Luz, la muy pequeña Cofradía de la Sidra de Cantabria o la recientemente creada Cofradía Gastronómica Costa da Muerte, de Galicia. Todos estos cofrades junto con otros llegados de Madrid, Castilla o Francia se reunieron el pasado día nueve de marzo en la sidrería La Galana para comenzar una jornada llena de oricios y sidra. Tras un desayuno de honor a base de lo



mejor de nuestra gastronomía, más de 250 cofrades y un sinfín de participantes comenzaron el desfile cívico por las calles de Xixón que terminó en el Antiguo Instituto de Jovellanos, donde María José Fernández, directora de la Escuela de Hostelería de Gijón, Carlos Rubiera, Concejal del Ayuntamiento de Xixón, Alberto Fernández, Cofrade Mayor de la Cofradía del Oriciu, y representantes de FECOES Y FECOGA abrieron la ceremonia del III Capítulo de la Cofradía.

Alejandro Fernández, Secretario de la misma fue el maestro de ceremonias encargado de presentar a los participantes y marcar el desarrollo del evento.

Artes, ciencia y trabajo, premiados por la Cofradía

Primeramente se procedió a la investidura de los nuevos Cofrades de número, José Luís Suárez Cueto y Jacinto Holgado. Tras el juramento se pasó a la entrega de premios del concurso de recetas a base de oricios, una nueva propuesta de la Cofradía que pretende promocionar el talento de los jóvenes cocineros asturianos a la vez que difunde el uso del oriciu en la gastronomía mundial. Astur Lorenzo, fue el primer clasificado, seguido de Patxi Braña y Ricardo Cueto. Astur, como ganador, se trasladará a finales de mes hasta San Sebastián junto con la Cofradía, donde tendrá lugar el encuentro gastronómico más importante del Norte, para elaborar allí su receta, en presencia de los mejores cocineros del panorama actual.

Con posterioridad Alejandro Fernández dio paso a la investidura de los Cofrades de Honor; ciencia, artes y gastronomía se repartieron los méritos. Miguel Pocolí, mallorquín de nacimiento, científico y catedrático, investigador de la enfermedad de Gaucher y compañero de Grande Covián, fue el primero en recibir el honor, con modestia y entre palabras de agradecimiento. Las artes se representaron en la persona de José Ruiz, actor de teatro y televisión, gran aficionado a la gastronomía y amante de la cocina asturiana, más conocido en los últimos años por su personaje de "Avelino" en la serie Escenas de matrimonio que recibió su galardón sin afectación y con simpatía, agradeciendo este premio en lo que considera la cuesta abajo de su carrera. El trabajo de toda una vida, la dedicación al mar y la valentía a la hora de emprender nuevas empresas fue reconocido en la persona de José Manuel García "Larry", marino, buzo experto, de los primeros en apañar oricios en lo más profundo del Cantábrico mediante el buceo y pionero en preparar el caviar de oricios (güévara d'oricios propiamente) que actual-



Nun faltó sidre pa los cofrades.

mente está tan solicitado y que cuenta con un amplio mercado.

Premio especial para el campeón de escanciado más joven de Asturias

Un premio especial se fue al mejor distribuidor de lo que ya es un clásico en la gastronomía de invierno: oricios y sidra.

En esta ocasión el premio recayó en la Sidrería Los

EL MALLU del INFANZÓN SIDRERÍA - MERENDERÍA ABIERTO TODOS LOS DÍAS MENÚ DIARIO PARRILLA DE LENA ORDENADO Y BUENO A LA ESTIMA LOS DOMINGOS Ctra. Peón, As 331, 276 Alto del Infanzón - Gijón (desvío a Peón, cementerio Deva) Amplia terraza 985 13 50 30	de Tapas por EL MALLU SIDRERÍA desde 3€ de domingo a Jueves Tapeamos, excepto víspera de festivos MENÚ DIARIO ABIERTO TODOS LOS DÍAS COMIDAS PARA GRUPOS C/. Pola Siero, 12 - Gijón 985 31 94 10 984 19 28 65	EL OTRU MALLU SIDRERÍA Amplios salones MENÚ DIARIO ABIERTO TODOS LOS DÍAS ESPICHAS GRUPOS TODO TIPO DE CELEBRACIONES C/. Sanz Crespo, 15 Gijón 985 35 99 81
--	---	---



La indumentaria extrema les distintas confraderies.

La Confradería del Oriciu lleva tiempo trabajando na conservación de los oricios pa desestacionalizar el so consumu

Pomares; el joven Jorge Alberto Ramos recogió el premio, muy emocionado y declarando que este premio “es de todos los que lucharon por el negocio”. Sin duda, los aficionados a la sidra conocen el nombre de Jorge, ganador más joven en el Concurso de Escanciadores, siendo subcampeón con tan solo 16 años y campeón absoluto a los 17, no contando con más premios debido a las antiguas normas del concurso, que entonces impedían presentarse al certamen una vez ganado. En la actualidad, y según los expertos, pese al breve periodo en que Jorge se mantuvo en los certámenes, tuvo tiempo de crear escuela, y son muchos quienes ven sus maneras y gestos en los nuevos escanciadores.

Los oricios no se comen por docenas, se comen por quintales

Tras este homenaje recibió el suyo el repostero José Luís Martínez, de la confitería xixonera Imperial y artí-

fice del peculiar “bombón de oriciu”.

Finalmente Carlos Rubiera cerró el acto, declarando su afición a este equinodermo, que “no se comen por docenas, sino por quintales” y recordando con especial añoranza su vínculo con los oricios desde la infancia, cuando éstos podían cogerse “a puños” en la playa de La Ñora.

¿Oricios todo el año?

Tras otro desfile hasta Cimavilla, a la puerta del Lavadero un tonel de sidra dio la bienvenida a la comitiva. Empanada, tortilla y chorizo a la sidra ayudaron a que ésta entrase aún mejor, y dejó los paladares listos para la dura prueba que vendría a continuación: la cata de los oricios de 2012.

Varios gastrónomos y entendidos en oricios probaron el experimento en el que los cofrades llevan meses trabajando: la conservación de oricios mediante congelación, prueba de la que hablamos más adelante. Durante la cata, las opiniones fueron variadas; algunos encontraron diferencias entre los oricios de 2012 y los de esta temporada, mientras que otros apenas pudieron diferenciar unos de otros, con lo que la Cofradía debe seguir trabajando para llevar a cabo su objetivo de suministrar oricios todo el año.

150 kilos de oricios y sidra en abundancia

Terminada la recepción de honor los 270 Cofrades y simpatizantes bajaron hasta el Restaurante Las Carolinas, en Poniente, donde en la terraza, **Sidra Rocés**,



Los confrades tomaron les cais de Cimavilla.

numerosos canapés y por supuesto, oricios, dieron la bienvenida a los invitados. Al natural o cocidos, 150 kilos fueron rápidamente devorados por los presentes. Huelga decir que los oricios al natural se impusieron sobre los cocidos, y es que en Asturias sabemos apreciar el buen producto sin falta de complicaciones gastronómicas.

Una vez despachados los oricios (aportados por la Cofradía), los dos comedores se quedaron pequeños para acoger a tanto comensal. En las mesas, capas de todos los colores señalaban las procedencias de los presentes, que alabaron la gastronomía y la sidra asturiana.

Por si alguien dudaba de que aquí se come bien, tras el banquete la fiesta siguió: sidra a media tarde en varios locales y finalmente unos 25 kilos de oricios se sumaron a la espicha ofrecida en La Montera Picon. Aquí fueron ya menos los participantes, aunque no obstante, todos los oricios fueron consumidos al ritmo que marcaron los echadores de sidra.

Era ya muy tarde cuando finalmente se cerró este III capítulo de la Cofradía del Oriciu, aunque no con ello terminan ni sus actividades ni sus encuentros, puesto que apenas se recuperen de esta oriciada, San Sebastián les reclama otro encuentro con oricios, sidra y gastronomía vasca. Ansiosos, esperamos conocer los resultados del mismo y esperamos con ganas la llegada del próximo Capítulo.

 Testu: Arantxa Ortiz.
Semeyes: Eloi Gómez.

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

www.sidrapenon.com

¿Oricios tol añu?

La Confradería del Oriciu de Xixón lleva dende'l so entamu trabayando nun tema perinteresante: la posibili-
lida de comer oricios en cualquier momentu del añu
y pa ello l'añu pasáu, cola collaboración de la Escuela
d'Hostelería de Xixón, prebaron a tresnar y conxelar
oricios.

Primera y esitosa tastia

Na Escuela d'Hostelería de Xixón féxose una primer
tastia privada d'estos oricios con resultaos positivos.
Fecha en dos xornaes, demientres la primera los con-
frades nun acertaron colos tiempos de desconxela-
ción, colo que los resultaos quedaren en suspensu.
Na segunda xornada los resultaos foron enforma
positivos, yá qu'el procesu de conxelación emplegáu
potenció'l saborgu del moluscu. Nesa ocasión consu-
miérense los oricios crúos y cocíos al fornu.

Tastia Pública

El Llavaderu, en Cimavilla, foi l'escenariu d'esta segun-
da tastia,na que participaren 14 presones, miembros
de les confraderíes, de medios de comunicación y una
representación municipal.

Por embargu los resultaos nun fueron los esperaos.
Un par de fallos -nel almacenamientu previu y nos
tiempos de desconxelación- impidieron que los tas-
tiaores pudieren emitir un xuiciu xustu sobro la calidá
de los equinodermos.

Nueves investigaciones

Tres esta decepción, la Confradería del Oriciu ta más
dimpuesta que nunca a seguir intentándolo y sabiendo
onde ta l'erru, piensen correxir los fallos pal añu que
vien. Hai de destacar amás que, los oricios prebaos
teníen una antigüedá d'once meses, demasiáu tiem-
pu, cuando lo que pretende la Confradería ye allargar
la temporada de consumu fasta'l branu, ello ye, unos
cinco meses, colo que la calidá de los oricios veríase
munchu menos afeutada.



Beneficios pa la hostelería

Ser quien a allargar la temporada de consumu al branu
sedría induldablemente un plan idegal pa la hostelería
asturiana, darréu que ca vuelta los oricios son más
conocíos y apreciaos a nivel internacional: de poder
aumentar el tiempu de consumu al branu, ensin dubia
los hosteleros veríense enforma beneficiaos.

LA SIDRA defensora de la gastronomía asturiana, ani-
ma a los Confrades del Oriciu a seguir investigando y
espera con interés los próximos resultaos.

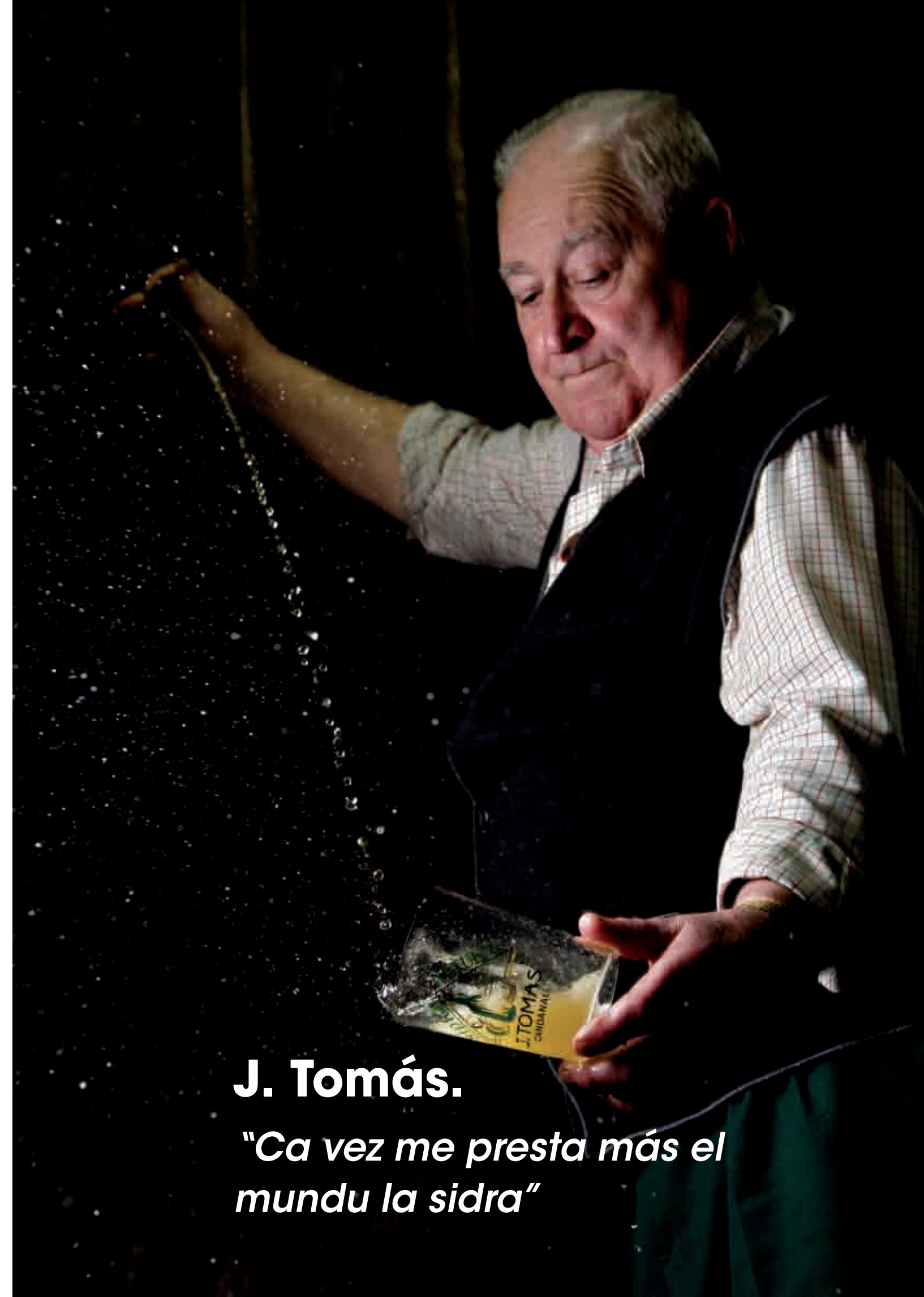
Los oricios: de punta a punta de Asturias



Güerres, Ribeseya, Bañugues, Uviéu, Xixón, Avilés... .
Casi todo el oriente y el centru del país tuvieron jor-
nadas gastronómicas dedicadas a oriciu, y agora se
une Taramundi, dejando claro que, no hay ya rincón
de Asturias donde este equinodermo no llegue.

El pasáu mes de marzu, en el llagar **Solleiro** tuvo
lugar una oriciada. Unos 20 Kilos de oricios acompa-
ñados de percebes -todo procedente de Tapia- fue-
ron consumidos, acompañados de la mejor sidra, la
de Solleiro, por una veintena de afortunados.

Por segundu añu consecutivu, el llagar Solleiro con
José Antonio Lorigo al frente puso en marcha esta
iniciativa junto a un grupu de vecinos de Tapia de Ca-
sariego, que disfrutaron de una velada más que agra-
dable y que está llamada a consolidarse como una
gastronómica muy interesante.



J. Tomás.

*"Ca vez me presta más el
mundu la sidra"*

José Tomás lleva casi tres décadas al frente del llagar que fundó su abuelo en Candanal a principios del siglo pasado. Tras dejar su trabajo como cartero rural se dedicó de lleno a una empresa familiar que en la actualidad produce entorno a 500.000 litros de sidra natural y con denominación de origen, embotellada ésta bajo la marca Molín del Medio. Por esta trayectoria al frente de Sidra Tomás, el año pasado recibió el “Tonel de Oro 2012” en la Fiesta de la Sidra de Xixón.



J. Tomás, toa una vida dedicada a la sidre y al llagar.

De carteru a llagareru. ¿Cómu fo'l pasu d'una actividá a otra?

Bien. Compaxinaba les dos actividaes, carteru pela mañana y pela tardi taba cola sidra, vendiendo, cobrando y repartiendo, asina que nun supunxo dengún trestornu, dengún problema. Igual a la escontra, porque asina pude tener más tiempu pa dedicame a la sidra.

Polo tanto nun s'arrepiente del cambiu.

Non, foi un cambiu pa meyor pos les ventes aumentaron, yá qu'a los veceros hai que dedica-yos tiempu, visitalos, ver qué quien... Y tamién hai que dedicar

tiempu a conocer la competencia.

Vusté crióse nel llagar ¿supo qu'enantes o dempués dedicárase a esti negociu?

Totalmente claro non, porque tenía un hermanu y teníamos que decidilo ente los dos. A la fin siguí yo col llagar y el mio hermanu dedicóse a otres actividaes. Dende que taba mio pa al frente vi años malos y años meyores, pero siempres trabayemos pa meyorar en tolo posible.

Y frutu d'esi trabayu l'añu pasáu recoyó en Xixón el “Tonel d'Oru” comu reconocencia a una vida dedi-



J. Tomás tien una sidre apayaína, afrutiada, con bon golor y saborgu.

cada al llagar.

Sí, foi un momentu mui especial porque reconocen el to trabayu.

Lo que vese refrendao pola calidá de la so sidra. ¿Cómu la definiría?

La mio sidra ye tan bona comu cualisquier otra, por nun dicir meyor. Ye una sidra apayaína, afrutiada, con bon golor y saborgu.

Tamos en dómina de crisis. ¿Nótase nes ventes?

Sí que se nota daqué, pero agora mesmo tamién mos perxudica'l mal tiempu. Por embargu, de momentu nun ye de les bebides que más baxó en consumu, pos el preciu ta enforma axustáu. Por cinc uros que cuesten aprosimadamente dos botelles una pareya pue tar abondo tiempu nun chigre.

¿Fasta cuándo camienta que podrán caltener los precios pa evitar la cayía del consumu?

Nun sabemos fasta cuando, porque tolo que precisamos pa producir xube y los impuestos tamién. Asina qu'ente toos tenemos d'echer un gabitu.

¿Vusté seguirá echando esi gabitu?

Por supuestu. Ca vez me presta más el mundiu la sidra y espero que los mios fíos continúen col llagar. De momentu tan trabayando comigo y llueu yá veremos. Incluso teo una ñetina que quién sabe si llegará a ser llagarrera.



Testu: Nuria Morán.
Semeyes: Xurde Margaride.



ENÓLOGOS DE LA RIOXA SOMETEN A TASTIA LA SIDRE D'ASTURIES.



Féxose una tastia de sidre de nuea espresión Ribanora, Escalada, Valdedios, Zapica, Villacubera, Meredal y esplumoso Pomarina, y Emilio Martínez,

A entamos de marzu un numberosu grupu d'enólogos llevó a cau una tastia profesional de sidre asturiano de gama alta nes instalaciones de la Escuela d'Enoloxía del I.E.S. La Laboral de La Rioja, na que tovieren la oportunidá de tomar contautu coles sidres esplumoses y de nuea espresión.

L'importante espardimientu que la sidre ta teniendo estos postreros años fai que paralelamente tamién xurda la curiosidá y l'interés profesional por un productu que ca vuelta ta más presente acullá de les nubes llendes de mena esitosa.

Nesti contestu, resulta destacable la tastia de calter profesional qu'un grupu de selce enólogos rioxanos rializaron el pasáu 7 de marzu sobre una amuesa de

varies sidres asturianas de nuea espresión y esplumoses na sala de tasties de la Escuela d'Enoloxía del I.E.S. La Laboral, nel conceyu rioxanu de Lardero.

Eses sidres fueren: Ribanora, de Sidra Fanjul; Meredal, de Sidra Muñiz; Escalada, de Asturvisa; Valdedios, de M. Busto Amandi; Zapica, de Sidra Buznego; Villacubera, de Sidra Cortina Coro; Pomarina, de Valle, Ballina y Fernández, S.A.; Emilio Martínez, de

Sidra El Gobernador; y una sidre natural elaborada polos miembros de la propia Escuela d'Enoloxía.

La tastia, entamada a petición espresa de los enólogos participantes, cuntó cola collaboración de la Fundación Asturias XXI que suministró la sidre, y la revista LA SIDRA, cuyu Dellegáu pal Estáu, y firmante d'esta reseña, foi invitáu polos entamaos a presentar estes sidres, desconociés pa ellos fasta entós.

El grupu, dirixíu por Andrés Morán Cuesta, taba integráu por profesores de la escuela y enólogos graduados nella que desendolquen la so actividá profesional comu téunicos n'estremaos llugares de La Ríoxa y qu'aconceyen regularmente tolos meses pa rializar tasties coles que conocer nuevos vinos y caltenese actualizaos nos sos conocimientos.

Les principales concluxones que s'algamaron no que cinca a les sidres de nuea espresión foi la notoria diferenciación ente les marques Meredal y Zapica, comu les que más-yos recordaben nes sos carauterístiques d'aspeutu visual, arume y saborgu a les sidres tradicionales, y les de Ribanora, Escalada, Valdedios y Villacubera, comu productos más modernos ya, inclusu, fasta más averaos al mundiu del vinu.

En quantu a les esplumoses, tamién se distinguió ente la brut nature Emilio Martínez, comu la sidre más elaborao y cercana al conceutu de los caves, y Pomarina, más cenciella al paladar y considerada comu d'idega más comercial.



Testu y Semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablado.



La sidre asturiano de calidá, ca vuelta más presente per tol mundiu.

Fonseca
Representaciones y Exclusivas

latiendadelasidra.com

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

ENCAM

R

E

C

O

M

E

N

D



LA COSA NOSTRA

Si vas por Alcoi, el Restaurant Pizzería **La Cosa Nostra** es el lugar perfecto no solamente para poder disfrutar de la excelente gastronomía alicantina e italiana, sino para poder disfrutar de una buena sidra de **Menéndez**, a la temperatura correcta y tratada como se merece.

Un oasis sidrero a la orilla del Mediterráneo que nos ofrece oportunidades únicas para conjugar las posibilidades gastronómicas de las gastronomías cantábrica y mediterránea.



RESTAURANT PIZZERÍA LA COSA NOSTRA.

ALZAMORA, 21, ALCOI. ALACANT T. 966540263

SIDRERÍA NORDESTE

Con méritos sobraos pa figurar nesta seición, destacamos equí la **Sidrería Nordeste** poles sos orixinales xornaes *low cost* que rializa tolos vienres y nes qu'ufierta gran variedá de raciones a 1 €.

Sidre de **Peñón** y el **Piloñu**, bien curiao y meyor atendío, ambiente 100% auténticu y pa comer una carta bien afayaíza, con sartenes varies, ente les que nun podemos dexar d'encamentar la de picadillu.

Les zamburiñes y el pulpu tampoco nun desmerecen un res, y la siempre importante rellación calidá/cantidá/precio y positivamente destacable. Munchu más nes xornaes *low cost*, por supuestu.

SIDRERÍA NORDESTE.

VALDES PUMARINO, 16. CANDÁS
T. 984 391 597



CABRITU EN ZAPICO Y EL LLAVIANU

Del 14 al 31 de marzu, les sidrerías **Zapico** y **El Llavianu** ccelebren la IV Fiesta Gastronómica del Cabritu, con un menú onde por 22,5 € por presona, pue degustase un menú compuesto por: aperitivo de la casa, cecina de Lleón con quesu cabra, un estupendu cabritu llechal con patatinos y en-

salada, y postre caseru, con pan, augua o sidre.

Una perinteresante propuesta gastronómica entamada por dos de les sidrerías que más actividá socio-gastronómica presenten, auténticos dinamizadores del panorama sidreru.

Una bona propuesta.

SIDRERÍA ZAPICO RÍU SEYA 7. CONTRUECES. XIXÓN

T. 985 384 006

SIDRERÍA EL LLAVIANU DONOSO CORTÉS 6. EL COTO. XIXÓN

T. 984 492 113

IENTOS

D A C I O N E S



SIDRERÍA EL CENTENARIO

En la Plaza Mayor de Xixón, **El Centenario** es uno de los restaurantes con más historia de Asturias, cuyo nombre se debe al aniversario del nacimiento de Xovellanos, y que a su vez en 2011 ha cumplido los 100 años.

Zona de *chigre*, comedor en la primera planta, una amplia terraza permanente en la Plaza Mayor

y una cocina en la que destacan los estupendos pescados y mariscos del Cantábrico, la fabada y las carnes de los valles asturianos.

Por si fuera poco en El Centenario se lleva una cuidada selección de las mejores sidras, alternando entre otras la sidra de los llagares de **Coro, Gelo, Castañón y Vallina.**

SIDRERÍA EL CENTENARIO. PLAZA MAYOR 7. XIXÓN

T. 985 343 561



La Cofradía del Puerto

DEL MOSTRADOR AL PLATO



La Cofradía del Puerto ye un exemplu de restauración de calidá onde la sidre ye protagonista.

El restaurante avilesino **La Cofradía del Puerto** es pionero en exponer a los comensales los productos de la mar que van a degustar. El local dispone de un gran mostrador de pescadería en el que los clientes, al igual que harían en una pescadería, escogen cuál es el pescado que más les gusta. Y de fogón a la mesa a gusto del comensal. Para acompañar, **Sidra Peñón**, normal o d'escoyeta.

LA COFRADÍA DEL PUERTO

Av de los Telares, 11
33401 Avilés. Asturias

T. 985 56 12 30



Lo que más llama la atención al traspasar la puerta del restaurante La Cofradía del Puerto es el gran mostrador de pescado que nos da la bienvenida. Un mostrador repleto de una gran variedad de pescados expuestos para que el cliente escoja cuál le gusta más. Una innovación en la restauración asturiana de la que los propietarios de La Cofradía del Puerto, Soraya Guardado y Rubén Rodríguez, se sienten orgullosos. "Es lo más destacable y lo que más llama la atención", aseguran. Y no sólo por la novedad de poder esco-



Belladona

ESPACIO DE SALUD

Siempre pensando en tu salud

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

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





El poder escoger el pexe y el mariscu que se va a consumir ye un auténticu lluxu que La Cofradía del Puerto pon al nuesu algame.

El mostrador con el pescado y marisco expuesto para que el cliente escoja, constituye una auténtica innovación en la restauración asturiana.

ger la materia prima del plato que a continuación los clientes van a saborear, sino también por la limpieza e higiene que refleja el mostrador gracias a la frescura del producto procedente de la rula de Avilés, de Galicia y de Huelva.

Soraya y Rubén sabían “de sobra lo que queríamos hacer” cuando se hicieron cargo hace un año de este histórico local avilesino. Mantuvieron intacta la decoración marinera y a partir de ahí decidieron que los productos del mar iban a ser una de sus señas de identidad. No en vano Asturias es una tierra ligada al mar. Por eso, decidieron ir un paso más allá y además de las cetáceas que suele haber en muchas sidrerías apostaron por colocar también la pescadería. De este modo “no se puede hacer trampas al cliente”, ya que éste ve cómo están los ojos, las escamas... igual que se hace cuando se va a la compra.

Durante el tiempo que llevan al frente del restaurante han visto que la clientela se muestra encantada con la pescadería. “El que come pescado lo prefiere escoger él”, afirman. Y una vez elegido sólo resta saber cómo prefiere la preparación: a la plancha, al horno o al estilo Cofradía, hecho a la plancha con un sofrito

de la casa y sobre una cama de patatas panaderas. Tres formas de preparar la gran variedad de pescados de la que disponen, especialmente los denominados “pescados finos” como son la lubina, el rodaballo, el besugo, el rubiel, el salmonete o la “estrella”, el virey. Todo ello sin olvidar las parroquinas y el bocarte fresco, así como los mejillones, navajas y zamburiñas de Galicia, a los que añadir los fines de semana, procedentes de Huelva, las gambas, las coquinas o los chopitos además del pescaíto frito en verano.

“Intentamos traer de todo y aceptamos encargos”, señalan Soraya y Rubén y “si no lo tenemos es porque no lo hay o porque no tiene la suficiente calidad”, aseguran. Porque lo que tenían claro al reabrir el local es que la calidad debía de ser una de sus características ajustando al máximo los precios. Ambos son conscientes de que la época actual no es la idónea para hacer grandes gastos, por eso en su carta también tienen la opción de “picoteo de calidad”, con tapas como anchoas de Santoña, croquetas de compango, quesos o rabas frescas y fritos de pixín “también escogidos por el cliente”, aclaran.

El pescado es lo más degustado en las mesas tanto de la sidrería como de los dos comedores con los que cuenta La Cofradía del Puerto, pero también tienen otros platos con muy buena salida como el arroz de centollo del Cantábrico o el entrecot de buey a la plancha, sin olvidar los postres, todos caseros, como el flan de queso o el arroz con leche. Igualmente, en la carta no falta la fabada y el pote y de martes a viernes cuenta con menú del día a un precio de 10 euros que incluye bebida, postre y café. Los fines de semana ofrece un menú especial de gambas de Huelva o ra-



Una curiosa decoración y un ambiente marinero al pie de la ría d'Avilés.

Una esmerada decoración, y una acertada iluminación hacen de La Cofradía del Puerto un lugar especialmente agradable

bas y arroz de marisco por 20 euros.

Esta combinación de calidad y precio ha llevado al negocio a aumentar de manera progresiva su clientela. “El boca a boca ha hecho mucho”, explican Rubén y Soraya, quienes se muestran satisfechos de cómo se ha desarrollado este primer año al frente de La Cofradía del Puerto. Un local que “siempre nos gustó, con buena ubicación y que creímos que era el momento de coger para hacerse cargo de él.”

La “decoración estaba muy bien” así que excepto la pescadería poco más hubo que hacer al margen de hacerse con la clientela, para lo que “teníamos muchas ideas y algunas ya las hemos puesto en marcha y otras vamos poco a poco”. Una de las que están a punto de poner en marcha es una carta de tapeo para la barra, una zona que ya se trabaja “muy bien” pero que no por ello dejarán de descuidarla.

En este sentido, tampoco se olvida de la sidra y por ello no tienen una marca fija, sino que la varían en función “del palo que salga bueno”, afirman. En este momento cuentan con **Sidra Peñón**, normal y d'escoyeta, con la cual a día de hoy se encuentran plenamente



La Cofradía del Puerto cuenta con comedores amplios y perafayaizos.

satisfechos.

Un motivo más para visitar este restaurante que bajo la dirección de Soraya Guardado y Rubén Rodríguez ha reconquistado a los avilesinos y asturianos. La pescadería es un motivo de atracción para quienes no lo conocen, al igual que sucede con la decoración especial de ésta en ocasiones señaladas como Navidad, Antroxu o San Valentín. “Muchos de los clientes se hacen fotos porque les llama mucho la atención”, aseguran. Una atracción que sirve para atraer a los nuevos clientes, pero tras la primera visita éstos repiten por el buen hacer de estos dos jóvenes que en un año de negocio han sabido hacerse un hueco en el difícil mundo de la restauración asturiana.



Testu: Nuria Morán.
Semeyes: Xurde Margaride.



Para qué sirven los maridajes. Moda o mercado

Manuel Gutiérrez Busto

Las nuevas tendencias en buscar el maridaje entre un plato y una sidra han arraigado últimamente.

El sábado 16 de febrero fueron unos colaboradores de la revista La Sidra los que ensayaban la gastro-sidra partiendo de productos sencillos y propios como los oricios. Días después se celebraba en Avilés el Salón Agroalimentario SALENOR en el cual algunos restauradores asturianos de renombre maridaron sus platos con varias sidras, entre las que destaco la ensalada de rape con langostinos con sidra Urriellu, la chalana de bacalao con Poma Áurea y el crujiente de callos con Pomarina o la ostra acevichada con sidra Emilio Martínez.

Quiero incidir en que la búsqueda de nuevos mercados para las distintas sidras van ligados a productos no solamente asturianos: una carne de buey se puede comer en Asturias, Cataluña, Galicia, Madrid o Bruselas y allí sí podemos tener sidra de mesa y crear un mercado con esa referencia.

Insisto en la búsqueda de productos que mariden bien con nuestra sidra, los cuales han de ser representativos del lugar donde queramos abrir mercado: por ejemplo, si deseamos abrirlo en Valencia, asociar la sidra

a la paella o si queremos introducirnos en Andalucía, pensar en el “pescaito”.

Polvorones de Andalucía, Cocas de Cataluña, melocotones de Aragón o Filloas de Galicia pueden maridar con nuestras sidras dulces o de Hielo.

¿Cómo podemos asociar una vianda a una determinada sidra? ¿Cómo rentabilizar una idea? Dejémonos de repartir por el mundo sidra gratis y enseñemos a los demás que nuestra sidra se adapta a cualquier plato.

Los cocineros cada vez son más prolijos en denominar los platos con nombres muy rimbombantes, elaborarlos con productos difíciles de conseguir mientras lo que necesitamos es que nos mariden nuestras distintas sidras con productos simples, universales, embutidos, cocidos, asados de elaboración sencilla, que podamos encontrar en Curniana o en Talavera de la Reina. Empecemos a hacer cosas con sentido práctico y busquemos un rendimiento. De aquí mi mensaje y mi reto a los cocineros asturianos, que busquen y discurren un plato y su aleación con las distintas sidras. Seguro que lo consiguen y entre todos, nuestra sidra será cada vez más universal.



Chuletón



Del chuletón se ha hablado mucho y generalmente bien, con sabias y controvertidas disquisiciones sobre el arte en su elaboración y las mayores y menores bondades de las carnes de unas y otras razas, pero todo lo que se diga sobre él es poco, porque este plato, firme en el paladar y consistente en su digestión, se inventa y renueva en cada ocasión, en cada cocina y si se quiere hasta con cada compañía.

Y las sidrerías asturianas también destacan en este arte, confirmando la evidencia de que en ellas se alcanzan las mayores cotas de profesionalidad en la restauración, teniendo por otra parte, la genuina virtud de presentarnos tan dignos platos con la bebida más apropiada.

Vayan pues aquí unas sentidas recomendaciones de algunas de las sidrerías que más firmemente destacan en la elaboración de tan exquisita carne.

Sidrería El Alleranu - Casa Javi



La carne es una de las especialidades de la **Sidrería El Alleranu - Casa Javi** y el chuletón a la piedra es uno de los platos con “muy buena salida”, asegura el dueño del local, Javier Fernández Valiente. De buey o de ternera asturiana de ganadería propia, el chuletón lleva como guarnición patatas y pimientos, un acompañamiento ideal para una pieza que se sirve entera y cortada y cuyo tamaño -el peso mínimo es de un kilo- la hace ideal para un succulenta comida para dos tras uno de los entrantes que ofrece en su carta.

Una comida contundente para la que hay clientes que vienen “expresamente” por ella y que se decantan tanto por el chuletón de buey como el de ternera en función de su gusto, ya que en cuanto a calidad la de ambos es inmejorable. Y para quienes no quieran compartir, en El Alleranu también tienen chuleta de ternera a la piedra para degustar de manera individual. Para beber: **Sidra Menéndez**.

SIDRERÍA EL ALLERANU - CASA JAVI. CIENFUEGOS 32 . XIXÓN

T. 984 492 197

Sidrería Santarúa



De la cocina de la **Sidrería Santarúa** hay mucho y bueno que contar, pero si nos centramos en las carnes, tendríamos que destacar tanto la calidad de la materia prima, que provee la **Carnicería García**, como la cuidada elaboración en la cocina, donde el saber hacer de Josefina Fernández consigue aprovechar al 100 % las cualidades del producto original, con unos resultados finales, siempre atentos al gusto del comensal, que satisfacen y sorprenden a la par.

Por otra parte, el equipo humano de la Sidrería Santarúa destaca tanto por su profesionalidad como por la cuidada medida en la atención al cliente. Por si esto fuera poco, disponen de **Sidra Trabanco** en todas sus expresiones, desde la normal a la d'Escoyeta, pasando por su interesantísima sidra brut **Poma Áurea**, que sin duda resulta una alternativa muy recomendable si queremos darle un toque innovador a nuestra experiencia gastronómica.

SIDRERÍA SANTARÚA. CARLOS ALBO KAY, 18 BAJO. CANDÁS - T. 985 87 22 77 - 985 87 00 49

Sidrería Bobes



Del Valle del Tietar. Bajo la dirección de Juan Mesa, la **Sidrería Bobes** nos ofrece carne roja del Valle del Tietar con unos resultados en mesa absolutamente espectaculares, en lo que sin lugar a dudas tiene mucho que ver el buen hacer en cocina, especialistas en este arte de sacar las mejores cualidades de un producto que por sí mismo ya destaca sobradamente y que se adapta sabiamente a los paladares más exigentes. De hecho, el chuletón de la Sidrería Bobes es uno de los platos que más se demanda en la sidrería, lo cual teniendo en cuenta la amplitud de su carta y las muchas virtudes de su cocina ya deja claro muchas cosas.

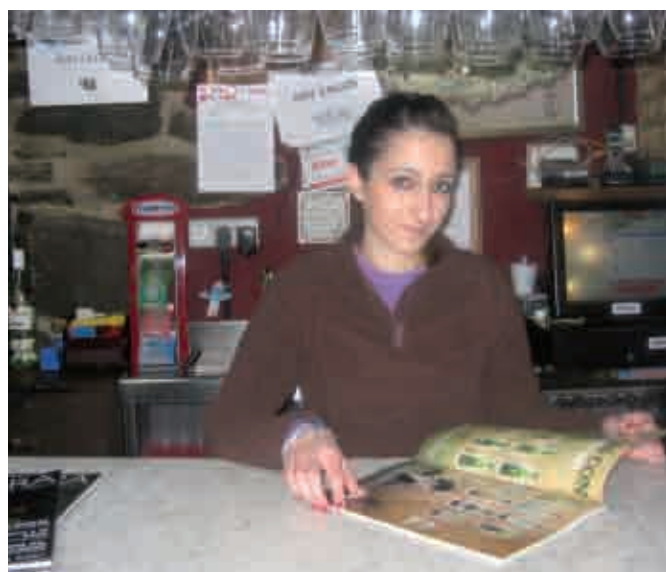
Todo ello, bien acompañado por **Sidra Trabanco**, normal y d'Escoyeta, **Cabueñes** o **Arsenio**, a gusto del consumidor y según el momento en que se encuentre cada uno de los palos, con atención serena y culinarios bien servidos en su punto y forma.

SIDRERÍA BOBES. RECONQUISTA 9 . XIXÓN

T. 984 490 215



Ónde comer



Asador El Corral. Murias d'Aller.

Inaugurado en abril de 2011, el Asador El Corral cuenta con parrilla y horno de leña (fines de semana), venta de productos asturianos, área recreativa para los niños, terraza y zona de fumadores.

Entre otros aspectos llama la atención por su cocina tradicional asturiana, con menú diario, raciones abundantes y una estupenda relación calidad precio que lo hace totalmente recomendable.

Por otra parte, y dado su peculiar emplazamiento, cabe destacar las espectaculares vistas de Murias y del Valle del Río Negro.

RESTAURANTE-BAR-TIENDA
ÁREA RECREATIVA

"ASADOR EL CORRAL"








Murias de Aller - Principado de Asturias
Teléfono 985 48 52 32



CASA GIL

Bajada de la Rula, s/n
San Juan de la Arena
T. 984836794



C/ Padilla, 12
Gijón

T. 600 281 796



Vanesa con su madre

Casa Gil. San Xuan de L'Arena.

En un emplazamiento privilegiado y un ambiente de por sí gratificante, Casa Gil nos ofrece la más pura cocina tradicional, destacando sus pescados del Cantábrico.

Ofrece así mismo un destacable menú de fin de semana y de especialidades nos proponen bacalao a la portuguesa, paella de marisco y postres caseros.

Casa Gil presume de garantizar la frescura de sus platos de pescado, puesto que afirman "nosotros mismos lo extraemos del mar."



Álvaro Andrés

Cheff Fidel.Xixón.

Álvaro Andrés nos cuenta como después de la experiencia de trabajar para una franquicia y en el extrarradio, se decidió hace unos meses a independizarse y establecerse en el centro de Xixón, para poder ofrecer a sus clientes lo que considera sus especialidades: buenas carnes, pescados del Cantábrico y arroces de todo tipo, especialmente sabrosos.

Cheff Fidel representa una auténtica bocana de aire fresco y puro en unos momentos en que muchas sinderías y restaurantes tienden a repetirse hasta el punto de no encontrar variaciones en la carta entre unos y otros.

Una experiencia obligada para los amantes del buen comer.



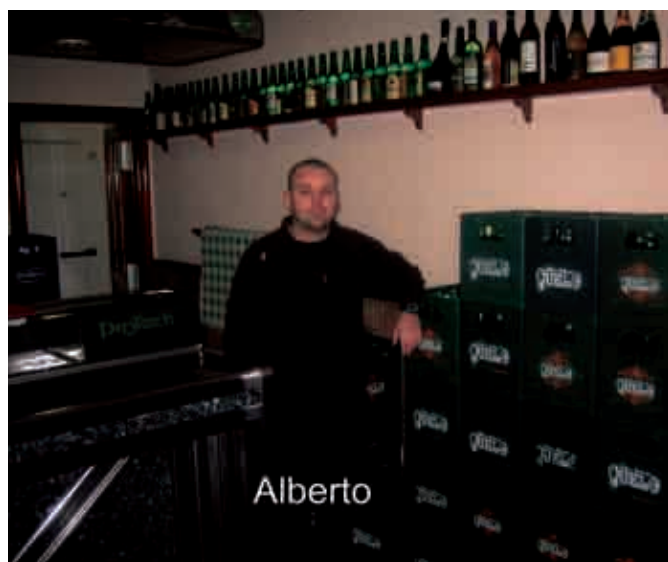
Pablo

Restaurante Las Ruedas. El Berrón.

Las Ruedas se ha convertido en visita obligada para todos aquellos que pasan por El Berrón, un auténtico templo de buen comer que convence y que conquista incluso a los paladares más exigentes.

¿Quieres saber por qué? ¿descubrir el secreto de su éxito? ¿saber por qué es el restaurante de Sieru con la clientela más fiel?... Hay que visitarlos para descubrirlo.

Una experiencia satisfactoria sin lugar a dudas, que hace que este sea un restaurante más que recomendable.



Alberto

Sidrería El Guaje. La Pola Llaviana.

Sobradamente conocido y bien reconocido, la Sidrería El Guaje ofrece un estupendo menú diario, y un especial los jueves de mercado que incluye sopa de marisco, fabada, cabritu y lenguado por solo 8,50 €, un precio 100% competitivo.

Pero aparte de sus geniales menús El Guaje es especialistas en la elaboración del cabritu, los callos, el pulpo crujiente y el entrecot.

Todo ello hace que su elección sea todo un acierto, tanto para una comida en condiciones como para tomar unas botellas de sidra, por cierto, **Quelo** y **Solaya**



Sidrería Bedriñana
Teléfono: 985 89 11 52

C/ Maliayo 1 - Villaviciosa
Principado de Asturias



Sidrería Bedriñana. Villaviciosa

Los pescados frescos de Tazones y Llastres son las estrellas de la Sidrería Bedriñana. Un local clásico en Villaviciosa que también cuenta con especialidades como los cachopos, de merluza o carne, o la cazuela mixta. Un local en el que poder disfrutar de la mejor sidra del concejo tanto en su interior como en su terraza, que se ha convertido en un lugar imprescindible para todos los que visiten Villaviciosa. En su completa carta tampoco falta un amplio surtido de carnes, fabada, arroz caldoso con almejas y fabes con almejas, sin olvidar una gran variedad de tapas con las que satisfacer a los amantes de la buena mesa.



C/ Domingo Juliana, 6 La Calzada
Tlf. 985 316 479
Gijón



Sidrería Celorio, Xixón.

La Sidrería Celorio es uno de los locales de toda la vida del barrio xixonés de La Calzada, donde lleva 45 años ofreciendo buenos platos entre los que sobresale el cachopo. De ternera relleno de setas y pimientos del piquillo, de cecina o de jamón, el cachopo es la estrella de esta sidrería en la que la especialidad son las carnes, entre las que destaca el chuletón de buey.

Además de una variada carta de picoteo, la sidrería también ofrece menú del día y de fin de semana por 8 y 12 euros, respectivamente.

Para la primavera prevén ampliar la carta con una Parrilla para costillas, chorizos criollos y pollo.

IV Asturianada y sidre

Muséu del Pueblu d'Asturies. Xixón
29 y 30 de marzu. 16 h.

Vienres 29

Escuela de Música Tradicional la quintana.

Mayestru.- Ismael Tomás

Escolinos.

M^a Luisa Martínez. Xixón

Cristina Sánchez. Peñameyera

Ruben Barredo. Villaviciosa

Adolfo Menéndez. Llanera

Álvaro Fidalgo. Llanera

M^a Luisa Álvarez. Llanera

Sábadu 30

Escuela de Música Tradicional manolo quirós.

Mayestra.- Anabel Santiago

Escolinos.

Alicia Villanueva. Bimenes

Eva M^a Galán. Cangas del Narcea

Amante Mendez. Cangas del Narcea

Jonatan Meana. Xixón

Odón García. Uviéu

Galteru.- Llorián García Flórez

Sonáu.- Elisa García Gómez

Primer sidre l'añu, Certame Agroalimentariu Nacional.

***“Una gran
cantidá de
bebeores
de sidra
consumen
pol nome
y non pol
conteníu”***



Maria del Mar Camblor

SIDRA ALONSO. NAVA

María del Mar Camblor asegura que la so hestoria tuvo lligada siempre a la sidre. Dende la so neñez nel Llagar Geromo fasta anguañu comu xerente de Sidra Alonso, esta blimeína recuerda ca seronda de la so vida xirando alrodiu la mazana.

Va una década que María del Mar Camblor púnxose al frente de Sidra Alonso, un llagar familiar que llucha por sobrevivir nun mundiu nel que, comu la propia Camblor reconoz, “el sistema actual d’economía empresarial” nun-y lo pon fálice frente a los grandes.

¿Cómu llegó a ser xerente de Sidra Alonso?

La idea surde en 1996 ente dos amigos, ún d’ellos el mio maríu. Pero’l llagar en sigo ye de los años 30 por mediación de la familia Alonso cuyu partiarca, llamémoslu asina, yera Jacinto Alonso, conocíu popularmente comu “El Pecáu”. Nos años 70 por mor d’una fuerte crisis preslló les puertes y nel 96 reabrimoslu nós. Al entamu los xerentes yeren Julio y J. Antonio pero cuando esti caberu abandonó esti proyeutu púnxeme yo al frente y anguañu ta tamién Javier, el mio fíu, que ye’l que más ta tirando per too esto.

¿Dende piqueña toviesti rellación colos llagares?

La rellación ye de tola mio vida que yo recuerde. Soi d’un pueblu de Blimea, El Sutú, y ellí nel Llagar de Geromo siempre elaboraron sidra Mino, que yera mio pa, y el propiu Geromo. Siempre recuerdo el tiempu los difuntos que yera cuando llegaba la carroceta atarraquitada de mazana pa escomenzar cola sidre dulce y d’esi golor carauterísticu que flotaba nel ambiente y nun se quitaba del pueblu fasta acabar de mayar. A nós lo único que mos dexaben facer yera llavar la mazana y cuando se corchaba llavar botelles. Tolo demás yera cosa de los homes. Asina que pueo dicir que siempre, dende que yo recuerdo, la mio vida na seronda xiraba alrodiu la mazana.

¿Yé fálice pa una muyer abrise camín nel mundiu tan tradicional comu ye’l de la sidra?

Comu somos un llagar piqueñu el mayor problema que mos atopamos nun ye’l de ser home o muyer sinon el nome comercial en sigo. Existe una gran cantidá de bebeores de sidra que consumen pol nome y non pol conteníu y esi sí que ye un problema pa los más piqueños.

¿Cuálos son los principales retos a los que s’enfrenten los llagares anguañu?

El mayor retu agora pa nós ye tener unes instalaciones alcordies colos tiempos que cuerren, pero nun ye tan fálice yá que requier unos esfuerzos económicos perimportantes. Pero nun desistimos nel empeñu pesia les torgues que mos ponen en camín.

Elo asina ¿cómu ve’l futuru del negociu?

Sinceramente non mui claru. El sistema actual d’economía empresarial nun almite a los piqueños, sabémoslo dende va tiempu, pero vamos seguir enfotaos n’abrimos un güecu. La pena ye que nun tenemos aida per dengún llau.

Sidra Alonso ta na Comarca de la Sidra. ¿Qué ventaxes y desavenientes tien tar ehí?

Ente les ventaxes tan les publicitaries. De fechu nes nuses etiquetes ponemos l’anagrama de la Comarca la Sidra, con autorización por supuestu. Tamién equí podía entrar comu ventaxa la temperatura media d’esta fastera que ye unos graos más baxa que nes demás, lo que favorez la estabilidá dela sidre, pero tamién tienes el desaveniente d’entardar más en ponerla nel so puntu. Ente los desavenientes ta la distancia coles fasteres de consumu sidreru, yá que la Comarca tien pocos habitantes y la distribución hai que llevála a los conceyos del centru.

Tradición y anovación. ¿Ye fálice conxugar dambes nel mundiu la sidre?

Depende de quién lo mire, cómo se mire y la vara midir de quien lo mire. Lo que pa min pue ser una anovación pa otu pue ser una tradición y a la escontra. Yo creo qu’esto va pareyo al estatus económicu de caún, pero bien puen conxugase los dos, anque a veces la cantidá o producción va reñío cola tradición.



Testu: Nuria Morán Moro.
Semeyes: Xurde Margaride.

Apfelwein im Römer

ÉXITO DEL GRUPO TRABANCO



Samuel Menéndez Trabanco recoyendo los premios Pomme d'Or a les sos sidres.

Un año más la feria Apfelwein im Römer ha vuelto a congrega a las mejores sidras en un salón internacional en el que el Grupo Trabanco acudió como gran triunfador, en virtud de los premios Pomme d'Or que recibieron su sidra tradicional Trabanco Cosecha Propia y la brut Poma Áurea.

Por quinto año consecutivo, la ciudad de Frankfurt se ha vuelto a convertir en el centro de referencia de la sidra europea con motivo de la celebración en ella de la Apfelwein im Römer 2013 y las actividades paralelas que se llevaron a cabo en sus días inmediatos.

El marco para la feria, dentro de Alemania, es el más idóneo, pues el estado de Hessen es el mayor productor de sidra del país, y Frankfurt una ciudad de importante espíritu sidrero, hasta el punto de tener un barrio, el de Sachsenhausen, que podríamos calificar como el barrio de la sidra, y no sólo por la gran cantidad de sidrerías que en él se encuentran, sino también por la larga tradición de muchas de ellas en la elaboración de la sidra artesana que sirven a sus clientes.

Además de los llagareros alemanes, lógicamente mayoritarios por encontrarse en su tierra, también acudieron a esta nueva edición representantes de Francia, Chequia, Suiza, Canadá, Euskadi y Asturias con muestras de las que, sin duda, eran las mejores sidras de sus respectivos países.

Pero en esta ocasión el protagonismo entre los llagareros extranjeros correspondió a la sidra asturiana del Grupo Trabanco, pues en los días previos a la feria tuvieron lugar las deliberaciones del jurado de catadores que otorga los premios Pomme d'Or, dos de los cuales fueron concedidos a las dos sidras que al efecto presentaba Trabanco, y que por vez primera contó como miembro del tribunal con el Delegado Europeo de LA



Puestu d'Apfelweinkontor nel que remenbren a la revista LA SIDRA.

SIDRA, Eduardo Vázquez Coto.

Se trataba de la sidra natural Trabanco Cosecha Propia, en la categoría de las sidras tradicionales, y la sidra brut Poma Áurea, en el grupo correspondiente a las sidras espumosas, cuyos galardones recogió personalmente Samuel Menéndez Trabanco en el transcurso de la Apfelwein Soirée, la cena de gala que el sábado 2 de marzo organizó Apfel-Compagnie en homenaje de los llagareros participantes.

Es ésta una cena en la que los platos de cocina moderna, aunque basada en la gastronomía tradicional de la región, se maridan con dos diferentes sidras ganadoras cada uno de ellos, ofreciéndose de esa manera un menú en el que se destaca a la sidra como bebida apta para, de acuerdo con sus características, acompañar cualquier plato de la carta.

El domingo 3 de marzo la Apfelwein im Römer se constituyó en el lugar natural de presentación pública de estas sidras, que había destinado para Trabanco un espacio privilegiado en el frente de la sala principal de la feria.

Allí, en el histórico edificio del Ayuntamiento de



Apfelwein

IM F  R



Puestu del llagar de Possmann, col personaxe míticu de la señora Rauscher (intrepretáu por Marianne Bob).

Frankfurt, se dieron cita hasta treinta y siete delegaciones de llagareros, entre los cabe destacar a los alemanes Possman, Apfelweinkontor, Nöll o Matsch & Brei, además de empresas elaboradoras de derivados y de productos vinculados al mundo de la sidra.

La feria, como ha sido habitual a lo largo de estos últimos cinco años, se convirtió en el escaparate para los distintos tipos de sidras de calidad que se elaboran en el continente europeo y Norteamérica. Así, una vez más pudimos ver las sidras tradicionales de Alemania y Asturias; sidras modernas de aspecto y textura similar a las nuestras de nueva expresión; las mejores sidras espumosas, entre las que destacan las de Gerhard Nöll, en Alemania, Eric Bordenet, en Normandía; y Trabanco, en Asturias; además de las excelentes sidras de hielo canadienses.

También hubo lugar en la feria para otros productos que en Europa se encuentran muy extendidos desde hace ya largo tiempo. Nos referimos a los productos ecológicos, las sidras de pera, que en Asturias se empiezan a recuperar ahora tras parecer perdidas, y los aguardientes y licores.

En lo que a nuestro país se refiere, a lo largo de todo el domingo los profesionales y aficionados locales tuvieron la oportunidad de tomar contacto con las sidras asturianas, así como de conocer nuestra tradicional forma de escanciar, algo que en varias ocasiones se encargó de hacer Samuel Menéndez Trabanco en persona.

Por lo que respecta a la presentación popular en Astu-

rias de las sidras merecedoras de los premios Pomme d'Or, se ha anunciado que se llevará a cabo en el mes de abril. Y es que el valor de los galardones obtenidos trasciende al de los premios en sí mismos, pues más allá de servir para defender la búsqueda de nuevos mercados para la sidra asturiana, vienen a suponer también el reconocimiento a la fuerte apuesta que en los últimos años están haciendo nuestros llagareros por las sidras de calidad, sean tanto las acogidas a la Denominación de Origen Protegida, como las del sello de la Manzana Seleccionada.

Otro ejemplo de la repercusión que el entorno sidrero asturiano está teniendo fuera de nuestras fronteras se pudo ver en el stand de algunos productores que, como es habitual en este tipo de eventos, apoyan las virtudes de sus productos con las menciones que de ellos se hace en las publicaciones especializadas, pudiendo leerse en algún caso reseñas tomadas de la revista LA SIDRA.

Finalmente, y como conclusión de lo visto en la Apfelwein im Römer, podemos decir que la iniciativa de sus organizadores, Andreas Schneider y Michael Stökel, se ha afianzado como el punto de encuentro especializado más representativo para los profesionales de la sidra europeos, y espacio en el que presentar productos y buscar mercados en un momento en el que, en algunos casos, ya se empiezan a dar a conocer las producciones de la temporada, a la vez que en otros se está en vísperas de hacerlo.



Testu y Semeyes: Fonsu Fernandi Braña.



La señora Nöll ya'l so fíu Alexander nel puestu del llagar de Nöll.



Reinhard Kuball ya'l so fiu nel puestu de Martsch & Brei.

Apfelwein

IM F  R

Xurde Margaride

FOTÓGRAFO

www.xurde.net

655961990



Villa Lucia
RESTAURANTE - SIDRERÍA

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






Klaane Sachsehäuser

UN LLAGAR CENTENARIO EN EL SUBSUELO DE FRANKFURT



El propietariu, señor Manfred Wagner, delante les semeyes de los sos antepasaos.

El subsuelo de las ciudades alberga tesoros de gran importancia, y ese es el caso de la ciudad alemana de Frankfurt, donde el llagar de la sidrería Klaane Sachsehäuser oculta sus más de cien años de existencia a varios metros de profundidad.

La historia e identidad sidrera del Estado de Hessen solamente puede ser comparada a la de Asturias.

Allí viven y sienten la sidra con tanta intensidad como la sentimos los asturianos.



El barrio de Sachsenhausen conserva en sus calles algunas de las joyas sidreras más interesantes de la ciudad Frankfurt. Entre ellas la centenaria sidrería Klause Sachsehäuser, una de las más antiguas de la zona, que abrió en el año 1886 Johann Balthasar Wagner, conocido por todos como Balser Wagner.

En Alemania es normal que muchas sidrerías elaboren de forma artesanal en llagares situados en la



• TONELERÍA

Fabricación y Reparación de toneles, barriles y llagares para sidra.

• TONELERÍA DECORATIVA

Transformación de toneles y llagares como elementos decorativos

• CARPINTERÍA

Carpintería general de obra, techos, ventanas, puertas, etc.



Breceña - Villaviciosa - Asturias.

Telf: 657592827 / 657255450

toneleriaarguelles@yahoo.es

 Carpintería y Tonelería Argüelles

www.carpinteriaytoneleria.com



L'empleagáu de la sidrería, Martin Rosemberger, col llagareru maliayés Julián Castañón.

trasera o el sótano del establecimiento la sidra que sirven a sus clientes, y aunque hay otras de mayor antigüedad, Klaane Sachserhäuser cuenta con la destacada particularidad de mantener desde sus orígenes la misma ubicación y la propiedad en el seno de la misma dinastía familiar.

Su actual propietario, Manfred Wagner, representa la quinta generación de la familia que, con su hijo Michael, llega ya a la sexta generación de forma ininterrumpida, en un claro ejemplo de empeño por la conservación del patrimonio y la tradición en este establecimiento emblemático del barrio de la sidra de Frankfurt.

En el local se sirve la sidra que desde siempre viene haciendo la familia, y con la que se acompaña una oferta gastronómica basada en los platos tradicionales de las sidrerías de Hessen, en las que la carne de cerdo es el producto estrella, y que aquí en Klaane Sachserhäuser goza de una excelente calidad, pues no en vano el Sr. Wagner se inició profesionalmente como carnicero, y eso se nota en los buenos productos de charcutería artesana que salen de su cocina.

Por todo el local se aprecia el cariño y el recuerdo a los antepasados, plasmado en numerosas fotografías familiares e imágenes del fundador, Balser Wagner, y del padre del actual propietario, Heinrich, más conocido como Heiner, que suelen adornar con ramos de flores. Junto con ellos, también resulta notoria la importancia que se da a la cultura local, con textos escritos en la lengua de Hessen, que su propietario conserva y utiliza habitualmente.

La sidra se elabora en el mismo establecimiento con

una prensa que permanece desmontada en un local anexo hasta el momento de mayar la manzana. Cuando llega la temporada, se monta en el patio de la sidrería y toda la familia contribuye a hacer los mostos destinados a la producción de la sidra, así como la sidra dulce, muy apreciada como refresco en todo el territorio de Hessen.

El llagar, que con la autorización del Sr. Wagner, tuvimos la oportunidad de conocer guiados por el empleado de la sidrería Martin Rosemberger, permanece en actividad desde su apertura en 1886. Se encuentra excavado en el subsuelo del barrio, a unos 5 m. de profundidad por debajo de la superficie, y su construcción se llevó a cabo con muros de mampostería y cubierta de bóveda, para soportar mejor la presión ejercida por la construcción superior sobre la obra de fábrica.

Este conjunto subterráneo que forma el llagar, está integrado por varias salas independientes, separadas por puertas intermedias, y galerías de comunicación entre ellas que cuentan con escaleras que salvan las moderadas diferencias de nivel existentes entre las distintas salas.

La producción que aquí se obtiene es de 100.000 litros de sidra, una parte de los cuales se envasa en botellas de vino, destinando para su elaboración unos 200.000 kg de manzanas de la familia propietaria, que incorpora cinco variedades de la zona de Frankfurt, no utilizándose manzanas de fuera de la región, dado que se mantiene la tradición y el gusto de la sidra elaborada a partir de la manzana autóctona.

La fermentación se lleva a cabo en toneles de madera



Martin Rosemberger escanciando sidra desde la "bembel", la xarra tradicional de la sidra de Hessen.

tradicionales de bodega francesa, y con manufactura de ese mismo país, que cuentan con una capacidad de 5.000 litros y se encuentran distribuidos por las distintas salas que componen el llagar.

Tiempo atrás, en algunas de estas salas subterráneas se celebraban fiestas muy concurridas por las gentes del barrio, que acudían llevando sus comidas caseras o bien encargando platos tradicionales en la cocina de la sidrería, que se acompañaban para beber con la sidra que se espichaba directamente de los toneles a lo largo de todo el festejo.

La construcción y el negocio familiar aguantaron el paso del tiempo hasta alcanzar sus 127 años de existencia, a lo largo de los cuales hubo de afrontar los avatares de la historia pues, durante la Segunda Guerra Mundial, los bombardeos aliados sobre la ciudad de Frankfurt prácticamente destruyeron la sidrería que tuvo que reconstruir su entonces propietario, Heiner, recién llegado de la guerra, y que con ayuda de sus vecinos consiguió recuperar la producción del llagar en 1948, convirtiéndose en una sidrería concurrida por conocidos artistas tanto de Frankfurt como de otros lugares de Alemania, y que gracias al esfuerzo de los miembros de la familia ha llegado así hasta nuestros días.

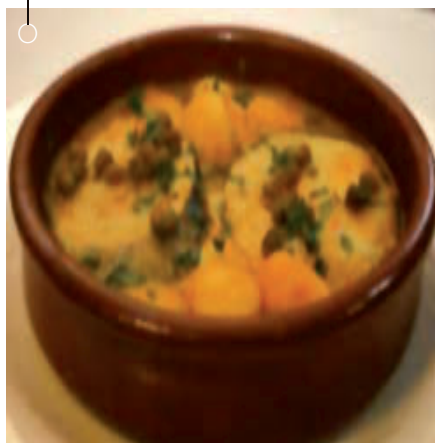


Testu y Semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablado.



AXENDA

XORNAES GASTRONÓMIQUES DE PLATOS A LA SIDRE. Los hosteleros de Nava entamen estes xornaes que ponen la sidre en platu. **17-19 de mayu.**



QUINCENA DE LA BROCHETA Y LA SIDRE. Nueva cita gastronómica naveta onde los hosteleros tresnen numberosos brochetes pa tomar cola primer sidre del añu. **Nava del 19 de abril al 3 de mayu.**



DÍ DE PUERTES ABIERTES EN LLAGAR CASTAÑÓN. Quien quiera conocer el mundiu la sidre desde l'entamu nun pue faltar. **Llagar Castañón, 27 d'abril.**



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



CANCIOS DE CHIGRE. Del 15 de payares al 30 de mayu, los xueves, Concursu de coriquinos y cancios asturianos nes Sidrerías de la **Cai Gascona, Uviéu. 15 Payares al 30 Mayu.**

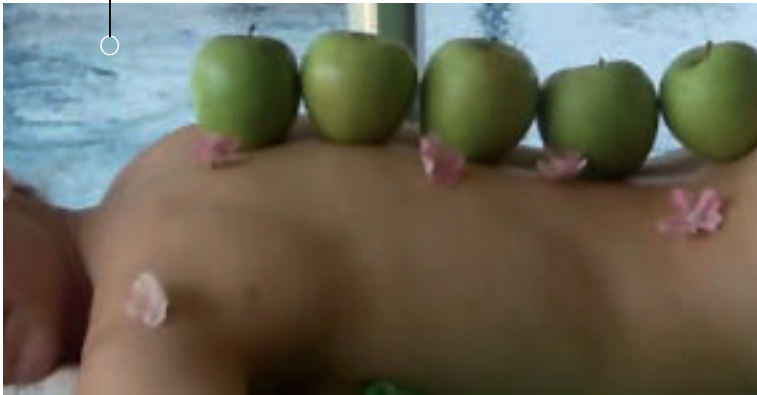


C/Rio Sella, 7. 33210 - Gijón, Asturias.
Telf: 985 38 40 06



SIDRERA

SELMANA DE LA FLORACIÓN DEL PUMAR.
Sidroterapia, gastronomía, rutas, talleres y
amueses rellacionaes cola mazana y la sidre.
**Conceyos de la Comarca de la Sidra, del 3 al
5 de mayu.**



XARANA NA PRIMAVERA. En La
Pola Llaviana cellébrase la llegada de
la primavera con sidre, gastronomía
música... **La Pola Llaviana, del 26 de
abril al 1 de mayu.**



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



FIESTES DE SAN ISIDRU .
Sotu'l Barcu recibe con sidre,
gastronomía, música y multitud
d'actividades a los romeros que
se'averen a esta folixa. **Sotu'l
Barcu del 17 al 19 de mayu.**

RESTAURANTE - SIDRERÍA

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

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

El Llavianu

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

La sidre marida con Salenor

El Gaitero, Cortina, la DOP y Zythos, tovieren presentes.

Salenor, el Salón de l'Alimentación y Equipamien-
tu del Norte, reunió n'Avilés a un centenar d' espo-
sitores y más d'un millar de marques ente les que
nun faltaron una representación de la bébora patria
con llagares comu El Gaitero, que presentó El Gaitero
sin, o Sidra Cortina. Asina mesmo, la DOP "Sidre
d'Asturies" tamién tuvo presente con un stand nel
que podía degustase sidre natural, esplumosa y de
nueva espresión.

Dientru'l programa d'actos, llevóse a cau un marida-
xe de sidre de nuea espresión y brut con estremaes
propuestes, mentes que la sidre Zythos tuvo nel
stand de Monte Nevado, onde l'echaor llétricu Ma-
nolín compartía escenariu colos gochos Mangalica
de los que salen los xamones y embutíos que Monte
Nevado esporta a más de mediu centenar de países.
Ente les numberoses propuestes alimenticies de Sa-
lenor, ún de los productos más asturianos, la faba,
tuvo presente de la man de Tierrina Vaqueira coles
sus fabes asturianas, verdines y fresques.



Maridaxes con sidre DOP

Demientres el Salón de l'Alimentación y Equipamientu del Norte (SALENOR) la DOP entamó estremaos maridaxes con sidre. Seyes platos y otres tantes sidres foren presentaes y maridaes por restauraores asturianos.



Mario Céspedes, xefe de cocina del restaurán avilesín Ronda, fixo dos propuestes mui estremaes ente sigo, escomenzando por Ostra acevichada con sidre d'EM, siendo esti maridaxe'l segundu meyor valoráu polos presentes. La so segunda propuesta foi más carauterística de la tierra: Llonganiza d'Avilés, rellena de crema garbanzos, servía con Española.

María Jesús García, xefa de cocina del Hotel Mirador de Santa María, en Castrillón encargóse del maridase de la segunda xornada, presentando un Cruxente de callos y una ensalada de pixín y llagostinos acompañada por Poma Áurea. Esti postrer maridaxe algamó la mayor puntuación nes valoraciones.

La propuesta cabera tuvo a cargu del restauraor y xefe cocina Alejandro Fernández, del Hotel Piedras de Castrillón que maridó Pomarina con Chalana de Bacalao, algamando'l tercer puestu nos votos, y Cocú de Llonganiza d'Avilés con Zythos.



La sidra, más popular en USA que la cerveza

Según un reciente informe publicado en Rochester (New York), la sidra está alcanzando un mayor auge de consumo en los últimos tiempos. Este acercamiento de la sidra al vino o la cerveza se debe, según los informadores, al cambio cultural de los últimos años. En el año 1700, se producían en Estados Unidos 1.135.623 litros de sidra, siendo los mayores productores Nueva Inglaterra y Massachussets.

La estadística señala que en estos dos estados, la media de consumo de sidra por habitante rondaba entonces los 132 litros anuales, una cantidad más que significativa.

En los primeros años del siglo XX millones de inmigrantes llegaron a los Estados Unidos, procedentes mayoritariamente de países Europeos con tradición cervecera o vinícola, por lo que poco a poco implantaron sus preferencias en la población. Las cosechas de manzanos comenzaron a ser escasas dejando paso a los cultivos de uva y grano, y para empeorar las cosas varias heladas terminaron por diezmar las hectáreas de pomaradas que quedaban, con lo que durante más de medio siglo la sidra en Norteamérica fue escasa y poco apreciada.

Tras la derogación de la Ley Seca en 1933, fueron pocos los que se dedicaron a la sidra, aumentando en cambio las producciones de cerveza y licores de mayor graduación.

Las ventas aumentan en un 63%

En cambio, entre 2009 y la actualidad nuevamente la sidra volvió a entrar en el panorama americano; primeramente a través de la importación, y poco a poco numerosos campos fueron replantados con manzanos, resurgiendo así la industria sidrera, lo que en cifras se traduce en un aumento del 63% de ventas en el año 2011.

Ciderific el cocktail de moda

Algunos expertos apuntan a que esto es una moda pasajera, mientras que otros se inclinan a pensar



El Ciderific, cocktail a base de sidra de moda en USA.

que la sidra, como bebida alcohólica no solo es más rentable en su elaboración, sino que además tiene muchas otras ventajas como la escasez de calorías, algo que sigue preocupando a los estadounidenses, la baja graduación alcohólica y la adaptabilidad de la misma para preparar numerosos cocktails, los cuales parecen causar furor en los locales más punteros y siendo uno de los más solicitados el "Ciderific", a base de sidra, ron tostado y una rama de canela.



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

Sidra Castañón se impone en Estados Unidos

Acaba de obtener la Medalla de Plata en la prestigiosa competición New York International Beer and Cider.



Julián Castañón, llagareru de Sidra Castañón, ve premiáu'l so enfotu por introducirse en mercaos internacionales.

Mucho está dando que hablar últimamente Castañón. Si el mes pasado triunfaba en FITUR, ahora lo hace en Estados Unidos, donde ha obtenido la Medalla de Plata en la prestigiosa competición New York International Beer and Cider.

Este premio, de reconocido prestigio, somete a juicio las sidras y cervezas presentadas a concurso a través de un Jurado seleccionado entre los más expertos hosteleros, somelliers, hoteleros, distribuidores de bebida e importadores.

A diferencia de otras competiciones donde se otorgan varias medallas y calificaciones, este certamen destaca por la dureza del jurado y la escasez de premios otorgados.

En esta edición participaron 16 países con cerca de trescientas marcas; desde Asturias participó Sidra Castañón, con el estupendo resultado del que ahora damos noticia.

En cuestión de cerveza, los americanos acapararon

la mayoría de los premios, mientras que las sidras más reconocidas fueron las europeas. Inglaterra, Alemania y Francia fueron las más premiadas, mientras que Asturias fue distinguida con la Medalla de Plata por su Sidra Natural, uno de los galardones más altos.

Para el llagar asturiano el premio fue toda una sorpresa, puesto que ni siquiera sabían que la empresa importadora Rowan Imports, encargada de gestionar su sidra en Estados Unidos, había presentado su producto al concurso.

Probablemente este galardón sea solo un pequeño avance de los que el llagar está destinado a conseguir, pues si por algo está destacando, aparte de por la calidad de su producto, es por sus iniciativas y por su tesón para introducirse en los mercados internacionales.



Testu: Arantxa Ortiz.
Semeyes: Archivu LA SIDRA.

Un llagar na cocina



L'inglés Nevin J. Stewart, industrial químicu retiráu, ta dando que falar na so tierra natal tres promover un inventu de baxu costu pa facer sidre casero y aprofitar asina los escedentes de mazana, que suelen ser abundos per eses tierres.

La idega orixinal del so métodu d'ellaboración surde nel añu 2011, cuando varios amigos de Nevin co-

mentaren les dificultaes de conservar la mazana demientres un periodu de tiempu superior a los dos años. Anque la idega de facer sidre nun yera nueva y surdiere en varies ocasiones, un aspeutu importante facía inviable esta solución: l'altu preciu que los llagares industriales-yos cobraben por estrumir el frutu; per otru llau, l'alquisición d'un llagar propiu foi refugada poles mesmes xides.

A la fin decidieren mercar varios estrumidores caseros tipu llicuadores, de los que cuenten con una canal de salida pal zusmiu, alquiríos toos en tiendes de segunda man p'abaratá los costes. Una manga del diámetru afayaizu y qu'encaxa na canal de salida y un calderu corriente d'usu domésticu fueron xuncíos al estrumidor, formando'l conxuntu un "llagar" que cumplía les funciones deseyaes. Con ello, los inventores foron quien a estrayer 242 lilitros de zusmiu en pocos minutos.

Tres varios esperimentos y estudios, a esti zusmiu amestóse-y zucre na proporción precisa pa formar una sidre seco y que puidiere algamar un volume alcohólicu del 15%.

Anguañu'l so métodu d'ellaboración, llimpiu, baratu y que permite fabricar sidre na cocina de casa ta siendo mui comentáu, tantu qu'a la sidre de Kevin, los vecinos punxeren-y nome: Onslow's Dry, xueu de pallabres que fai referencia a Lord Onslow, quien nos años veinte (sieglu XX) prohibió la venta d'alcohol en Guildford, ciudá de procedencia de Kevin y los sos collacios.

L'industrial encamienta a tolos sos vecinos facer estos llagares caseros y sacar asina un máximu rendimientu al escedente de mazanes, altricando amás qu'al ser un produktu natural d'afechu ye persaludable pal muerrganismu.

Los interesaos puen ver varios vidios nel canal Youtube (<http://youtu.be/Qvc0cCh5r0c>) onde Nevin desplaya con detalle la ellaboración de la so Onslow's Dry.



Testu: Antón Gonzáli.
Semeyes: Archivu LA SIDRA.

Layala
Fotografía



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

www.layalafotografia.com

Gastronomía asturiana y sidra en el Financial Review



La sidra y cocina asturiana del Restaurante Asturianos es objeto de alabanzas por la periodista gastronómica del Financial Review.

El evento gastronómico Madrid Fusión, celebrado recientemente en la capital del Estado se ha convertido en uno de los templos gastronómicos de referencia. Cada año atrae a numerosos visitantes llegados de todo el mundo y son muchos los críticos y periodistas gastronómicos que anualmente se acercan a probar lo más innovador y sugerente de la cocina española.

Lisa Abend, periodista gastronómica perteneciente a uno de los más importantes periódicos de Australia, Financial Review, -del mismo grupo que el poderoso The New York Times- fue una de las enviadas internacionales para cubrir el evento.

No llevaba apenas unas horas en la Feria, cuando saturada de los sabores trasgresores de Madrid Fusión, optó por visitar lugares menos glamourosos, yendo a dar casi por casualidad hasta el Restaurante Asturianos, situado en el barrio madrileño de Argüelles.

Allí la periodista gastronómica no se encontró con ningún cocinero Michelin, sino con Doña Julia, cocinera asturiana afincada en la capital desde los años sesenta y con sus hijos Belarmino y Alberto, quienes dirigen el local. A Lisa no le ofrecieron platos minimalistas ni fusiones creativas. Una vez sentada a la mesa y con una sonrisa, Doña Julia sacó la carta habitual y recomendó a la crítica probar la fabada, los chorizos a la sidra y cualquier pescado, muchos también a la sidra. Mientras elegía entre las múltiples opciones, desfilaron ante sus ojos platos de carnes acompañados de ensaladas aliñadas con “aceite de oliva auténtico” y patatas fritas “de verdad”, potajes consistentes y asados. Tras mucho esfuerzo, terminó probando casi todas las especialidades, sidra incluida, y a su vuelta a Australia, apenas dedicó unas líneas en su sección a Madrid Fusión, dedicando su espacio habitual a las cualidades de este local y las ventajas de nuestra cocina en un artículo titulado Confort Cuisine, donde se alaba tanto la excelente gastronomía como el trato dado a los clientes.



El cachopo triunfa

Este excepcional elemento de la gastronomía asturiana va a más, lográndose niveles de perfección que destacan dentro y fuera de nuestro país.

Para quien no lo conozca, diremos que el cachopo consiste en una especie de sándwich de jamón, queso, espárragos, etc. en el que en vez de pan se utilizan dos filetes de ternera, aunque también se pueden utilizar de pescado (sanmarinos) o incluso vegetales, como berenjenas o champiñones laminados.

El conjunto se come frito y caliente tras ser rebozado en pan rallado y huevo. Suele ir acompañado de patatas, pimientos o guarnición. El cachopo es uno de los platos típicos de la cocina asturiana.

Un plato de carne contundente y muy muy sabroso, que partiendo de una buena materia prima, cada cual prepara con su propio estilo, de tal manera y por definición que la cantidad de matices que admite son infinitos, con lo que siempre es de agradecer conocer donde se encuentran los mejores profesionales, conocer donde podemos encontrar los mejores cachopos del mundo.







CARNICERIA SOLAR, S.L
MARIA GONZALEZ (LA PONDALA) , 42A (POL. IND. SOMONTE II)
33393 GIJON (ASTURIAS) España

Teléfono: 985145402



"TERCERO EN EL MEJOR CACHOPO DEL MUNDO 2012"



CAMINO REAL, 28 BAJO
COLLOTO - ASTURIAS
T. 984 189 327

LA NUEVA

BARRIKA
sidrería - restaurante

"GANADOR EN EL MEJOR CACHOPO DEL MUNDO 2012"

LA MANDUCA

Soto de Regueras, 24
33190 - Las Regueras T. 985 799 522



Estela con su diploma



"SEGUNDO CLASIFICADO EN EL MEJOR CACHOPO DEL MUNDO 2012"



Estela
Portando su diploma

Ramón B. Clavería, 10
 La Felguera
 T. 984 18 20 89

Restaurante
La Toscana



Mesón

Casa Pedro

C/ Asturias, nº 39
Tfno. 985 25 33 96
Tfno. 985 24 39 59
Móvil. 609 82 24 01
33004 OVIEDO

E-mail: casa_pedro@hotmail.com
www.mesoncasapedro.net



**"CUARTO CLASIFICADO EN
EL MEJOR CAHOPO DEL
MUNDO 2012"**



Pedro Suárez mostrando su diploma



De Lucía

AV. DE GIJÓN, Nº 5 B
TELF.: 985 08 83 24 - LUGONES
laterrazadelucia@gmail.com



Juan y Aida

El bacalao marca el ritmo en Cualloto

El Camín Rial de la Sidra celebró las segundas jornadas de homenaje a la sidra y a uno de los pescados más representativos de la Cuaresma.

Si la Cuaresma tiene un alimento tradicional ese es el bacalao. Este pescado es uno de los reyes en las mesas durante el tiempo que precede a la Semana Santa y los hosteleros no son ajenos a esta costumbre. Por ese motivo, la Asociación Camín Rial de la Sidra de Cualloto llevó a cabo durante una semana y media las II Jornadas Homenaje Bacalao y Sidra en las que los locales participantes –Sidrería Casa Fausto, Sidrería Los Balcones, Sidrería El Tonel, Sidrería El Calderu y Llagar Herminio- presentaron una variada propuesta de tapas y raciones en las que la base era el bacalao. Todas ellas, cómo no, perfectas para ser acompañadas por una buena botella de sidra. No en vano, el bacalao es uno de los pescados ideales para degustar con la bebida patria.

En buñuelos, en fritos, en potaje, en tortilla, con garbanzos... hay un sinfín de recetas con las que poder disfrutar de esta especie procedente de los mares fríos del norte y que se consume tanto fresco como en salazón, dándole así una gran versatilidad desde el punto de vista gastronómico. Una versatilidad de la que hicieron gala los restauradores del Camín Rial de la Sidra de Cualloto que con sus propuestas satisficieron a una clientela acostumbrada al buen hacer de estos restauradores no sólo en el día a día, sino también en las diferentes jornadas gastronómicas que proponen periódicamente como las del bonito y la sidra o las setas y la caza.

De este modo, Cualloto se consolida como uno de los exponentes de la buena gastronomía ovetense en particular y asturiana en general y una de las grandes plazas sidreras del país, con una gran tradición de sidrerías y llagares que gracias a iniciativas como las de la Asociación Camín Rial de la Sidra ha devuelto a la localidad carbayona la solera sidrera de otros tiempos



unida a la buena mesa. El pasado homenaje al bacalao y la sidra es uno de los ejemplos de la unión de estos hosteleros y un punto y seguido en las actividades de esta asociación.



Los Shiwiar sosprendiérense cola sidre: “¿Por qué nun acerquen la botella al vasu?”

Esa foi la frase más repetía ente los miembros de la tribu Shiwiar, procedentes d'Ecuador y presentes en Xixón a finales del branu pasáu, cola xida del rodaxe del reality *Perdíos na ciudá*. Xusto nesi momentu en Xixón celébrabase'l Festival de la Sidre y por ello los visitantes foren invitaos a participar en varies actividaes desendolcaes demientres la folixa, ente la que figuró l'alcuentru pa batir el récord d'echaos simultániu. Ente un millar de presones llegaes d'estremaos puntos de la xeografía y diverses cultures, los más sosprendíos y los que más miraes atraxeron foron ensin dulda los Shiwiar, cola so peculiar vestimenta y les sos costumes, peralloñaes de le nuses.

Pa los Shiwiar la sidre y tol protocolu d'echala yera fasta entós daqué desconocío dafechu, anque demientres l'alcuentru sidreru cuntaron con un bon mayestru pa iniciase nesti mundiu: Carlos, propietariu de la sidrería Boal de Roncal y un espertu nel mundiu la sidre. Con munchu enfotu fixo por ensiñar a los protagonises del reality a garrar bien la botella y el vasu, y a echar un culín. A la fin consiguiéronlo, pero los Shiwiar acabantes de camudar n'echaos nun foron a atalantar el sentíu del ritual: *¿Por qué nun acerquen la botella al vasu* Foi la entruga más repetía por Guirar, ún de los Shiwiar, cuando Carlos facía por



alza-y el brazu. Curiosamente esta entruga ye una de les más repetíes ente quellos que desconocen l'arte d'echar sidre y les cualidaes de la sidre, anque procedan de llugares más averaos qu'Ecuador.

A la fin de la xornada, los Shiwiar bromeaben respeutu al tema, afirmando que na so opinión, complícamosmos demasiaio la vida namás pa beber.

Bar Casa Yoli

Les desea ¡Feliz Año!

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

TAPAS
CHORIZO A LA SIDRA
PITU CALEYA
FABES...

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

AMBIENTE FAMILIAR
MERENDERU
COMEDOR INTERIOR

Sidra Emilio Martínez pa la esposición de LA SIDRA



El Cienru Asturianu de La Rioxa anició'l sábadu 9 de marzu'l so programa añal d'actividaes con una xornada mui apertada na que les convocatories culturales ya llúdiques asocediéronse dende'l meudía fasta zarrada la nueche.

Los actos entamaron cola inauguración d'una esposición antolóxica del Concursu de Semeyes de LA SIDRA, que xuntó nel so llar dalgunas de les obres premiaes nestos cinco años que vien convocándose, y que ye la primera vegada que se fai con esi calter antolóxicu, pos nin siquiera n'Asturies nun se fixera enantes, polo que'l Cienru Asturianu tuvo'l privilexu de ser el primeru que la organizare.

Lo novedoso de la iniciativa merecía un recibimientu d'aluerdu cola ocasión pa los asistentes, y ello vieno de la man de la sidra brut nature Emilio Martínez, del llagar El Gobernador, de la que'l Delegáu pa l'Estáu Español de La Sidra, Donato Xuaquín Villoria Tabla-



do, fizo la so presentación nel mesmu espaciu de la esposición, y nel que darréu pasó a la tastia, maridao con una seleición de quesos ya embutíos artesanos d'Asturies.

Pola nueche tuvo llugar la fiesta del Cienru Asturianu na que los socios esfrutaron d'una cena nel estraordinariu marcu de la esposición, que recibió perbonos comentarios de los asistentes. Esta cena tuvo acompañada por dos variedaes de sidra, la tradicional El Gobernador y la esplumosa Emilio Martínez, que nun dexó indiferente a naide y que pa munchos foi la primer experiencia con una sidre brut.

Pa la realización d'estes actividaes, el Cienru Asturianu cuntó cola collaboración de la Fundación Asturies XXI, qu'aportó les obres de la esposición del Concursu de Semeyes de LA SIDRA, y del llagar El Gobernador, qu'ufiertó la sidra esplumosa de la so marca Emilio Martínez que se pudo tastiar a lo llargo la xornada.

Dende la presidencia'l Cienru Asturianu de La Rioxa fízose públicu l'interés por cuntar con esta nuea sidra de calidá nes fiestes de la asociación.

fotógrafo profesional
xurde margaride

fotoperiodismo • editorial
publicidad • productos
comunicación • redes
eventos • social
sidrografie

www.xurde.net 655961990 margaride@xurde.net



Cuidados del *pumar* mes a mes



Abril, tiempo de aclareo y control de plagas

Abril es el mes del despertar del manzano. La mayoría de las variedades cultivadas en Asturias (por ejemplo las 22 adscritas a la DOP) comienzan a florecer a principios de este mes, y por lo tanto es el momento para realizar el aclareo de flores.

Aunque no todos los cosecheros son partidarios del aclareo floral, los que deseen hacerlo deben tener en cuenta algunos criterios de importancia, tales como la elección de la técnica. Actualmente son tres las utilizadas: manual, mecánica y química, siendo esta última la más desaconsejada. El aclareo consiste básicamente en eliminar del árbol un exceso de flores que más tarde se convertirá en un exceso de frutos de irregulares proporciones y calidades. El pomar tiende a desarrollar cinco flores por brote, demasiadas a ojos de los expertos, que recomiendan dejar solo tres para el perfecto desarrollo del fruto.

Por otra parte abril es un mes propicio para el control de plagas, puesto que el buen tiempo despierta a los parásitos que asolan al pomar. Revisiones continuas y tratamientos preventivos ayudan a evitar males mayores. El azufre o Caldo bordelés, a base de cobre y cal apagada son productos recomendados para combatir gran parte de estas plagas, ya que son ecológicos y naturales.

También es momento para que aquellos cosecheros que se inclinan por los abonos químicos refuercen los pomares. El abono químico más extendido es el de proporción 9-18-27, y debe usarse antes de la floración con unas dosis aproximadas de 4 Kg por metro cuadrado alrededor del árbol.

✓ *Limpiezas
y
Cierres de Fincas*

✓ *Desbroces*

✓ *Mantenimiento de
Zonas Verdes*



Traslavilla, s/n
PROAZA · ASTURIAS

Móvil

646 749 768

Fax

985 761 243

Patatas, huevos y mucho más

El tercer campeonato de tortillas de Xixón reunió a casi 40 establecimientos participantes con creaciones tradicionales y originales.



El **Baypass** y el **As de Picas** fueron los ganadores de un campeonato que tras tres ediciones ya se ha convertido en uno de los tradicionales de la hostelería xixonesa. 39 establecimientos participaron en un certamen en el que a lo largo de seis días se sirvieron 15.000 pinchos de tortilla que fueron degustados por xixoneses y visitantes y juzgados por más de 40 expertos gastronómicos, periodistas, críticos, bloggers y cocineros.

Finalmente, el jurado decidió premiar al Baypass como el local que mejor tortilla tradicional -con patata, huevo, aceite, sal y opcionalmente cebolla- ofreció, quedando en segundo y tercer lugar **La Terraza de Viesques** y **La Sartén**, respectivamente. La mitad de los participantes optó por esta categoría, mientras que la práctica totalidad optó por atreverse también con la categoría tortilla con, donde tomando como base el huevo los cocineros tenían libertad de creación para la elaboración de la tortilla.

De setas al pesto, de pulpo a la gallega, con compango, de pata y foie, de chipirones en tempura a la marea negra, de langostinos y setas... Fueron nume-

rosas las propuestas pero la que finalmente se hizo con el primer premio fue la tortilla cremosa de bacalao con su pilpil y crema fina de piquillos del As de Picas la que convenció al jurado por su originalidad y sabor. Junto a ella, La Terraza de Viesques repitió segundo puesto con su tortilla bombón, mientras que la medalla de bronce fue para el Ciudadela gracias a su tortilla de patata y oricios.

Promovido por la Asociación de Hostelería de Xixón y El Comercio, el campeonato de tortillas es uno más de los que se celebran en Xixón, que responde con gran éxito de público a estas iniciativas con las que se pretende fomentar la hostelería y el buen yantar con las propuestas novedosas de los establecimientos. Es indudable el éxito de estos certámenes en la ciudad, que animan a una hostelería que no está pasando por sus mejores momentos y que demuestran que la gastronomía asturiana, tanto por producto como por elaboración, no tiene nada que envidiar a ninguna otra del mundo.



COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.

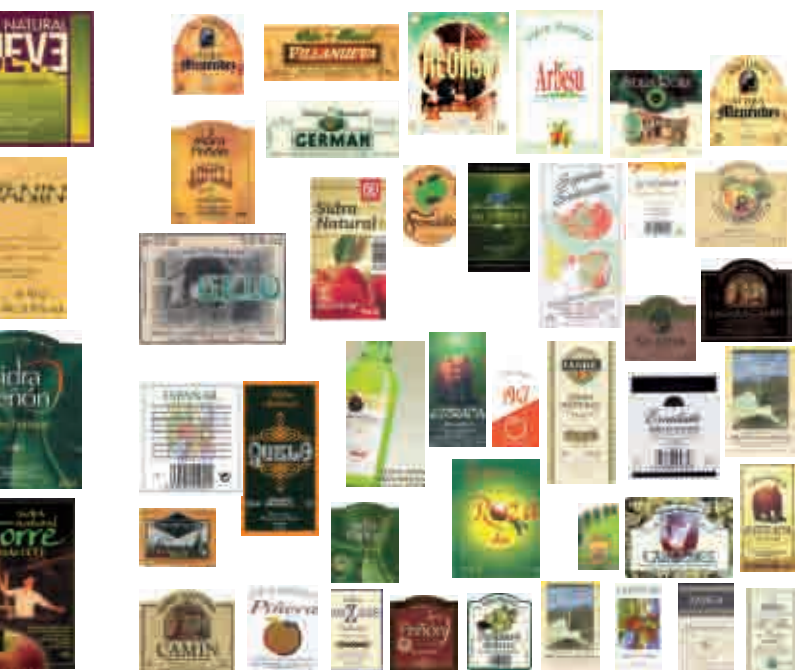


ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES





“Cantares de
1^{er} Chigre en Gascona’
Certamen
Homenaxe a Luis Estrada

*Del 15 de Payares al
30 de mayu tolos
xueves “Concursu
de Coriquinos y
Canción Asturiana”
en les sidrerías de
la Gascona.*



**NESTA
SIDRERÍA
PUE
CANTASE**

Sidrería Figüela
985 210 341

Sidrería Asturias
985 210 707

Sidrería Villavieja
985 204 412

Sidrería La Pimanta
985 200 279

Sidrería Tierra Astu
985 202 502

Sidrería La Necedá
985 225 959

Sidrería El Cachapito
985 218 234

www.sidreriasgascona.com



Llangréu 5 Baxu

Xixón

T. 984 39 60 87

www.laalacenagijon.com



En la céntrica calle Llangréu encontramos La Alacena, un establecimiento gourmet que nos acompaña desde hace un año y destaca incluso desde la distancia. La esmerada decoración y un exquisito gusto se refleja en los productos expuestos y nos obligan a hacer una visita.

Una vez dentro, Juan Pablo Corte Valdés, no duda en sacarnos de un error frecuente: la calidad no siempre va reñida con el precio.

Y es que en La Alacena, aunque todo es de primera calidad, los precios contradicen este dicho; confituras ecológicas y artesanas, aptas para celiacos, conser-

vas de auténtico bonito del norte confitado, anchoas del Cantábrico preparadas en Llastres, mousse de chorizo y delicatessen de morcilla, paté de caza, de Ibérico con frutas o piezas de caza, siempre de las mejores marcas, son asequibles para todo el mundo.



El Jamón, el Rey de La Alacena

Para los más sibaritas encontramos también numerosas alternativas, como la verdadera angula en conserva (a precio más que competitivo) o el novedoso Micuit de pato especial, preparado al brandy francés Armagnac, otra especialidad del establecimiento. Quienes quieran disfrutar de las mejores piezas de carne listas para tomar no deben dejar pasar la oportunidad de probar las especialidades de la casa Cascajares, proveedores oficiales de la Casa Real.

Más sencillo y apto para todos los gustos es el jamón, rey supremo de este local. De entre sus piezas Juan Pablo recomienda especialmente el de Hijos de Onofre Sánchez Martín, Ibérico de bellota puro, procedente de la Sierra de Aracena. Y si el jamón viene del sur, los embutidos recomendados son de Nava, de la casa El Remediu, especialistas en embutidos de cerdo y jabalí, todos de producción artesana y ecológica. Los quesos ocupan otro lugar referencial en La Alacena y los clientes encontrarán manchegos y castellanos. Por supuesto no faltan los asturianos, siendo recomendable probar el Cabrales de Cueva del Teyedu, primero en obtener la DOP.

Legumbres de las mejores cosechas, pan de Luanco y repostería artesana completan la amplia variedad de productos que nos ofrece este selecto establecimiento.

Del Penedés a Lanzarote: experiencia vinícola

La bodega es otro punto fuerte de La Alacena, con un surtido tan amplio que hará dudar al mejor enólogo.

Penedés, Somontano (Secastilla, Blecua) de la Tierra de Cangas, Rioja (Áticus, Altos del Marqués, Ángeles de Amarén) Valdeorra (Alan de Val) D.O Extremadura (Bodegas Carlos Plaza, otra recomendación especial y de venta exclusiva en La Alacena con su vino Joven y Roble), Ribera del Duero o vino de Lanzarote y Salamanca DO son solo algunas de las variedades que podemos encontrar. Juan Pablo, aparte de por las mejores bodegas apuesta también por las pequeñas, de gran calidad y producción exclusiva, lo que hace que muchos de sus caldos solo se puedan encontrar aquí.

Para una ocasión más especial no debemos dejar pasar la oportunidad de probar Mil Besos, un vino blanco semi dulce de Clavador, los primeros en realizar el famoso Ice wine; Mil besos es similar a este último, y es una apuesta segura en cualquier evento. De la misma bodega (Vidal Soblechero) también se recomienda probar Pagos de Villavendimia, otra apuesta segura.

La sidra no puede faltar

Los amantes de la sidra también lo tendrán difícil a la hora de elegir: Sidra natural Nueva Expresión 1947, Natural D.O Prau Monga, Espumosa D.O Prau Monga, Brut Nature o Sidra de Pera todas de **Viuda de Ange-lón**, Sidra Amberlouge Oro, de **Pomar**, especial por estar realizada con oro de 24 quilates o la más sencilla Pomar especial, apta para cualquier ocasión. Junto a éstas podemos encontrar una variedad de sidras naturales entre las que se encuentran representados muchos llagares asturianos, por lo que la elección se vuelve muy complicada. La Alacena es toda una experiencia gastronómica al alcance de todos los bolsillos.



Testu: Arantxa Ortiz.

Semeyes: Juan Ignacio Aracil.

*De chigre
a chigre* 

Asturias

RESTAURANTE - SIDRERÍA

Gascona 9
Uviéu.
T. 98 521 07 07



Gonzalo Marín Cantero, encargado de la Sidrería Asturias, ganador del Campeonato de Asturias de corte de Jamón "CORJAMÓN"

El Rey del corte en la Sidrería Asturias

En la sidrería Asturias encontramos a Gonzalo Marín Cantero, joven hostelero que además de experto en sidra lo es en jamón. No en vano es el actual campeón de cortadores de jamón de Asturias, y hace escasas semanas se proclamó finalista en el Campeonato nacional "Corjamón" celebrado durante SALENOR, en Avilés.



El campeón acompañado de José Bernardo González, propietario de la Sidrería Asturias.

Quizás para muchos la combinación de sidra y jamón no sea muy habitual, pero, tal y como sucede con muchos otros platos y maridajes, hay que probarlos. Y ningún lugar mejor que la Sidrería Asturias, donde el Rey del corte nos responde a algunas preguntas.

En Asturias tenemos campeones de escanciado, pero no es frecuente tener expertos en jamón. ¿Cómo te iniciaste en este mundo?

Fue cuando empecé a trabajar aquí. Veía a otros compañeros cortando jamón, y empezó a llamarme la atención, por lo que empecé a cortar yo también.

¿Cuánto tiempo llevas cortando jamones?

Entre un año y año y medio, no más.

Eres el campeón de Asturias y por poco no lo eres de España. ¿Qué significa esto para ti?

Personalmente es una satisfacción tremenda y más porque la verdad, no esperaba ganar el premio de Asturias ni quedar tan bien en SALENOR.

¿Crees que es bueno para el negocio contar con un profesional de tu calibre?

Evidentemente siempre vienen bien tener entre el personal un experto, un Campeón de Asturias.

¿Notas diferencias en las ventas en las últimas semanas?

La verdad es que sí se nota un aumento interesante de ventas en lo relativo al jamón. Ahora se pide más.

Por lo tanto este premio ha sido bueno para ti y para el negocio

Sí, es evidente, pero me gustaría añadir que aquí, en la sidrería tenemos muy buen jamón, independientemente de quién lo corte, por lo que animo a todos a venir a probarlo.

Desde LA SIDRA también animamos a todos a acercarse a la Sidrería Asturias, en la calle Gascona, y como no, a probar una ración de jamón acompañada de una botellina de sidra. Sin duda alguna, un verdadero manjar.

*PONEMOS EN LA MESA
EL SABOR DE NUESTRA TIERRA*

SIDRERIA RESTAURANTE Asturias

Gascona, 9. Oviedo - Tel. 985 211 752
info@restauranteasturias.es
www.restauranteasturias.es

*Nos encontramos en el bulvar
de la Sidra, en la calle más popular
de Oviedo, donde podemos ofrecerle
dos ambientes,
uno de ocio y diversión y otro más
tranquilo donde poder disfrutar
de nuestra Gastronomía.
Disfrute de nuestras terrazas,
una climatizada y otra al aire libre.*

**Sidrería Asturias es historia
sidrera y hostelería, viva y pujante,
de los últimos 28 años**

*De chigre
a chigre*



Casa Cefero

SIDRERÍA

Alberto y M^a Victoria Giadás
San Jorge de Heres
Villanueva, Gozón
T. 985098366



El pasado día 14 de marzo un nuevo establecimiento fue inaugurado en Gozón. Acompañados por más de cien personas que no quisieron perderse el evento, los hermanos Alberto y M^a Victoria Giadás inauguraron Casa Cefero.



Casa Cefero promete convertirse en uno de los puntos de referencia del verano, y no es para menos, ya que en su recientemente inaugurado local conjugan todo lo necesario para que los clientes disfruten. Una decoración cuidada, donde la piedra y la madera natural hace que entrar en el local, sea viajar hacia el pasado, hacia aquellos barinos de antaño que tanto echamos de menos.

Una cocina que aúna lo tradicional con lo innovador se trasluce en platos tan interesantes como su Bacalao al tercero, especialidad que tan solo podemos encontrar aquí, y que merece la pena probarlo. Lo mismo sucede con los callos, que aunque más populares, en Casa Cefero se preparan siguiendo la receta más tradicional. Si los acompañamos de Sidra **Trabanco** Selección, y arroz con leche o tarta de queso (ambos postres caseros) la combinación es perfecta.

Otra especialidad son las cebollas rellenas, donde las abundantes raciones casi no nos dejan hueco para probar sus carnes a la piedra, el Cachopo Especial Cefero, su pulpo amariscado o los chipirones con gambas y almejas. Aunque cuentan con menús diarios, recomendamos echar un vistazo a la amplia carta, donde embutidos, quesos o morcilla de León atraen a los comensales.

Los fines de semana se preparan además menús especiales cerrados para dos personas, y quienes prefieran algo más liviano, pueden probar las sartenes, muy variadas y económicas: con huevos, patatas y picadillo, chorizo o morcilla son nuestra recomendación



particular. Para beber, aparte de la sidra –servida por echadores “de verdad”, nada de máquinas–, Casa Cefero cuenta con una amplia bodega donde encontramos Ribera, Albariño, Rueda o Moscato entre otros.

Terracina, amplio merendero y animación infantil.

Otro gran atractivo de este nuevo local son las instalaciones exteriores. Una amplia terraza con mesines y toldos nos invita a tomar una botellina de sidra Trabanco a la sombra, acompañados de nuestros amigos, aunque estos no sean humanos, puesto que se permite la presencia de perros, eso sí, atados.

Los niños, y por consiguiente sus padres encontrarán en Casa Cefero un lugar ideal para pasar las tardes de verano. Un cuidado merendero de 2.500 metros cuadrados ofrece multitud de posibilidades para los más pequeños, quienes además, durante los meses estivales contarán con la presencia de animadores infantiles que amenizarán las tardes. Una zona especial de juegos completará la oferta, lo que sin duda alguna será el gran atractivo de los niños.

Con todas estas ofertas culinarias y posibilidades de diversión, no nos sorprenderá en un futuro oír hablar mucho de este nuevo establecimiento, que cuenta con todas las opciones para convertirse en la estrella del concejo.

UFIERTES DE TRABAYU

CAMARERO se necesita los fines de semana. Para restaurante a las afueras de Xixón. Que sepa echar sidra. Tel. 985136121

CAMAREROS/AS. Brigada de camareros precisa camareros o camareras. Imprescindible saber echar sidra. Tel. 696879068. Luis.

DEMANDES DE TRABAYU

CAMARERO con experiencia, sabiendo escanciar sidra, servicio de mesa y de barra, se ofrece como extra para fines de semana, media jornada o jornada completa. Disponibilidad horaria. Tel. 608247660. Email: chente_hh@hotmail.com.

CAMARERO o ayudante de cocina. Chico busca trabajo en Gijón. Experiencia demostrable y titulación. Responsable y profesional. Escanciador de sidra. Tel. 664115363. Email: costelconstanta82@yahoo.co.uk

CAMARERO, se ofrece para trabajar los fines de semana. Barra, comedor, echando sidra... Disponibilidad total. Xixón o cercanías. Coche propio. Tel. 625950803

CAMARERO. Chico joven busca trabajo como camarero. Con mucha experiencia y sabiendo echar sidra. Rápido y eficaz en el trabajo. Uviéu. Tel. 672285575 y 672285827

CAMARERO y escanciador de sidra. Chico serio y responsable, se ofrece para trabajar. Experiencia, ganas de trabajar y seriedad. Experiencia en barra, sala, terraza y escanciado de sidra. Mieres, Tel. 693604251

DELLOS

BOTELLAS. Se venden 400 botellas de sidra limpias. A 20 céntimos la unidad. Tel. 985731155

CAJAS de sidra de plástico, con botellas, se venden a 5 €. Tel. 985742666

SIDRA. Se venden 3 Nomechisques para escanciar sidra. Tel. 651155926 y 658248479

BARRILES de cerveza de 30 litros. Vendo 3. Preparados para sidra. Tel. 697136578

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

BOTELLAS de sidra en caja. Vendo. Tel. 618567028

BOTELLAS de sidra limpias y vacías. Se venden 100 unidades. A 25 céntimos/unidad. Tel. 609643962. Email: elforrote@hotmail.com

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

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

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

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

BOTELLAS. Se venden sobre 1.200 botellas de sidra vacías. Precio a convenir. Tel. 985390113 y 608481259.

CAJAS de sidra. Vendo con botellas vacías. Tel. 607954196

PIPAS de sidra, de 100 l., vendo. Mieres. Tel. 678026198

SIDRA casera muy buena, se vende en barriles de acero inoxidable de 1.000 l ó 350 l. Tel. 639669142

SIDRA casera, natural, elaborada con manzana seleccio-

nada asturiana. Precio interesante. Tel. 660252176. Email: pablo_gru@hotmail.com.

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

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

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

SIDRA. Se vende sidra embotellada, año 2012, casera, buena, se puede probar. Cosecha propia. Se podría acercar a domicilio. email: superfree7@yahoo.es

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

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

BOTELLAS de sidra. Vendo 500. En cajas de cartón. Precio 0,35 céntimos la unidad. Tel. 676340485

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

CAJAS de plástico. Con botellas y todo. Vendo 8 unidades, en 40 €. Tel. 628000232

CAJAS de sidra de plástico. Con botellas de fábrica, limpias y sin etiquetar. Cajas de 12 botellas, a 9 €/caja. Tel. 669652207. Email: juanoski69@hotmail.com

PLANTONES de manzano con denominación de origen protegida Sidra de Asturias. Todas las variedades. De altísima calidad. Tel. 659025835. Email: lieres2@hotmail.com.

SIDRA casera. Del año 2012. Vendo a buen precio. Tel. 609979947 y 689985263

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

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

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, MARISQUERÍA,
PESCADERÍA LA COFRADÍA
DEL PUERTO**
Avd. de los Telares, 11
T. 985 56 12 30
Trabanco y 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 Angeles, 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 Vidriero 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.
Auseval 13,
T. 985 57 77 53 / 19 47 94 22
Sidra Estrada

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

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

BAR NUEVO.
La Carrión 18
T. 652 421 649 / 690 154 825
Fonciello, Trabanco, Herminio.

SIDRERÍA CASA TILA.
Ramón y Cajal N° 6
T. 984 089 203.
Sidra Trabanco y Trabanco
.d'Escoyeta.

AYER

Sidrería AMBRA.
Marqués Casa Quijano, 11.
Morea. T. 985 48 00 27. Peñón.

Sidrería LA BOMVILLA.
Morea. T. 985 48 22 38.
Zapatero y Trabanco.

CANDAMU

LA FRESA. CASA DE COMIDAS
Gurillos / Gurillos
Muñiz

REST. PARRILLA LA CAVERNA
Gurillos 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.

SIDRERÍA PICU URRIELLU.
San Pelayu 9.
T. 618 830 526
info@casaabelardo.com

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' Asturias

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

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

SIDRERÍA MESÓN XIGRÍN.
Venancio Álvarez Builla 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 n° 1, Bajo.
T. 656 848819.

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

**SIDRERÍA EL LLANTAR DE
TONY**
Rafael Alberti 1
Arnao
T. 985 532307
Especialidad en pexe y
mariscu.

LA MANZANA DE ORO.
SIDRERÍA, REST.
MARISQUERÍA
El Acebo 4. T. 984 83 08 82
Viuda de Corsino, Cortina,
Villacubera.

COLUNGA

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

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

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

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

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

BAR LA NAVA.
Ctra Colunga Lliberdón.
T. 985 854 084



CORVERA

CASA FERRERÍN.
Carretera Xeneral 21
Cancienes

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

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

EL FRANCO

CAFÉ BAR LA POLE.
Plaza de España. La
Caridad.
T. 649 498 360.

GOZÓN

SIDRERÍA LA ROBESA.
Santoleya de Nembro
Cta Avilés-Lluanco.
T. 985 881 912.
Viuda de Corsino.

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. 985 883 230.

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

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

**RESTAURANTE CASA
ELIAS.**
33448 Bañugues
T. 985 88 12 72

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

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

BAR SIDRERÍA EL BIGARAL.

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

CAFÉ BAR TINOS.

Av. Del Gallo 79. Lluanco.
T. 651 596 877

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.

SIDRERÍA L'ESPANTAYU.

Martínez Vigil, 1. Llugones
T. 985 267 799.

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.
Fonciello.

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.

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
Sidra Fonciello, Llanes.

SIDRERÍA EL DESCANSO.

Calle Pedro Duro, 14
T. 985 694 104

CHUS SOLÍS.

Artésano 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

Ríu 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
V. 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 EL CASCAYU.

Fuente les Xanes, 2 - bajo
T. 656 820 178 - 985 466 040
Cortina, Villacubera.

SIDRERÍA LA SOLANA.

Jerónimo Ibran, 5.
T. 985463350.
Canal, Fonciello, Villacubera,

SIDRERÍA LARPI.

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

LLAGAR PANIZALES.

Espineo, 13. 33618 Mieres.
T. 985467815.

EL LLAGAR DE BAIÑA.

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

SIDRERÍA ASGAYA.

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

SIDRERÍA LA XAGOSA.

Polígonu Gonzalín, 31.
T. 985 446 687 - 985 460 513.
Muñiz, Cortina.
www.laxagosa.com

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 EL RETIRO.

Avilés 1.
T.985 087 593.
Trabanco y Trabanco d'Escoyeta.

RTE SIDRERÍA LA VIOLETA.

A.Palacio Valdès,6
T. 985451003

RTE SIDRERÍA LA SOLANA.

Jerónimo Ibran, 5
T. 985463350

SIDRERÍA ALONSO.

Jerónimo Ibran, 26
T. 985 463 603
Fonciello, Llaneza.

RTE. ASADOR EL CRUCE.

Ctra General. El Cruce. Santullanu.
T. 985426195.
www.asadorelcruce.es.
Especialidad en asados.

CAFETERIA SIDRERÍA ESQUINA 19

C/ Aller 19.
T. 985 463 748 / 609 073 743.

MORCÍN**SOL'AFUENTE. CASA DE ALDEA.**

Otura. 33161 La Foz.

LA MONCLOA

Naveo 30
La Foz de Morcín
T. 985 795 330

PARRILLA L'ANGLEIRU

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

CASA MARÍN

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

NAVA
SIDRERÍA LA BARRACA.

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

SIDRERÍA CASA ANGELÓN.

La Barraca, 23. T. 985 718043.
Sidra Vda. de Angelón.

SIDRERÍA CASA MINO.

La Laguna. T. 985 716 623.

SIDRERÍA VILLA DE NAVA.

La Barraca, 7. T. 985 716070.
Sidra Orizón.

SIDRERÍA LA FIGAR.

La Riega. T. 985 717551.
Llagares navetos.

SIDRERÍA PLAZA.

Plaza Manuel Uriá 11
Rotando palos navetos

SIDRERÍA PRIDA.

La Colegiata, 12.
T. 985 716 455.

SIDRA ALONSO.

Oméu, s/n (Ovin).
T. 985 717 428

SIDRA ESTRADA.

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

SIDRA VIUDA DE CORSINO.

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

SIDRA VIUDA DE ANGELÓN.

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

LLAGAR EL PILOÑU

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

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 840532.
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 841674. Angones

SIDRERÍA EL MOLÍN.

Ramón del Valle, 8. Les Arriendes.
T. 985 841579.
Sidra Trabanco y Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL MIRADOR.

La Peruyal, 1. Les Arriendes.
T. 985 840411.
Foncueva y M. Zapatero.

SIDRA BASILIO.

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

PIÉLAGOS
SIDRA SOMARROZA.

Renedo de Piélagos 39470.
T. 652937219.

PILOÑA
L'ESBARDU.

T. 985 76 11 52
Comida asturiana.

BAR GLORIA.

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

MESÓN SIDRERÍA LA PLAZA

T. 985 7113 07
L'Infistu. Piloña

SIDRERÍA OSCAR

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

PRAVIA
RESTAURANTE
LA SALA DEL BUEN YANTAR.

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

CONFITERÍA REY SILO

Carmen Miranda, 15

MESÓN LA PANERA

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

CASA CARLINOS

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

PROAZA
RESTAURANTE
LA SALA DEL BUEN YANTAR.

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

CONFITERÍA REY SILO

Carmen Miranda, 15

QUIRÓS
SIDRERÍA PARRILLA LAS UBIÑAS

Ctra Xeneral. Bárzana
T. 985 76 84 89

SIDRERÍA CASA JUANÍN

Las Agüeras 11
T. 985 768 037

RIBESEYA
SID. LA TERRAZA DE COJIMAR.

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

SIDRERÍA EL CUETU.

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

SIDRERÍA EL TARTERU.

Marqueses de Arguelles, s/n.
T. 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, Ucío, 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.

QUINCE NUDOS. REST. BAR

Avelino Cerra 6.
T. 984 11 20 73
quindenudos@gmail.com

CASA BASILIO.

Manuel Caso de la Villa 50.
T. 985 85 83 80.

SIDRERÍA EL ESCONDITE .

López Muñiz 20
T. 984 84 11 98

RIOSAS**LA TABERNA DE JOSÉ.**

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

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 SAN MAMÉS

Velázquez 16 - Blimea
T. 630 07 97 04.

SIDRERÍA LA CABAÑA

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

MESÓN SIDRERÍA CASA DEL PUEBLO.

Pérez de Ayala 1
T. 984 084 225

SIDRERÍA LAMUÑO.

Hernán Cortés 8
Sotrondio
T. 610 904 792
Viuda de Angelón

PARRILLA EL CURRO.

La Peruyal 12, baxu.
T. 985 671 594 / 647 543 857
Sidra Arbesú

LA BORNAINA D'ALLER.

Panices. Valleys/n
L'Entregu
T. 985 971 425 / 627 649 948
Sidra Roza

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.

BAR BELARMINO.

La Casa del Ginfizz.
Celleruelo, 50 baxu.
T. 985 720 912.

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.

SIDRERÍA FRAN.

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

SIDRERÍA LA TERRAZA.

Plaza Les Campes, 24.
T. 671007272.
Especialidad en Cachopo.
Vda. de Angelón

SIDRERÍA EL CULETÍN.

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

SIDRERÍA KARTING POLA.

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

SIDRERÍA MANOLO JALÍN.

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

SIDRERÍA PUMARÍN.

Plaza Les Campes 8
T. 985 72 27 44

EL RINCONÍN DE LES CAMPES.

Les campos 18
www.rinconindelescamps.com

SIDRERÍA LES CAMPES.

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

SIDRERÍA PACO.

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

SIDRERÍA EL POLESU.

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

SIDRERÍA EL PEDREGAL.

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

MESÓN PEÑAMAYOR.

Torreveja 16
T. 985 726 401

BAR LOS CORROS.

Corros 152 bis.
T. 672 026 590

SIDRERÍA LOS ROBLES.

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

EL LLAGARÓN DE VALDESOTO

Faes 91. Valdesoto
T. 985 73 58 39

HOTEL RURAL LA QUINTANA DE VALDÉS

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

BAR FELECHES.

Novalín. Feleches
T. 985 731 158

CASA MAMINA

Apartamentos rurales
Castiello 42 - Valdesoto
T. 609 878 077

CASA BEYAO

Valdesoto 45
T. 985 73 43 09

BAR EL CAMPU

El Campu fútbol
Valdesoto
T. 684 627 334

CASA NARCIANDI.

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

LA CHALANA.

Ctra Estación Viella 10
T. 985 168 248
Sidra Trabanco

EL DUERNU.

Antonio Machado 9
Lluginos.
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
Sidra Fran, Estrada, Ramos del Valle

SOTU'L BARCU**REST. SIDRERÍA LA DEVA**

Av. De los Quebrantos s/n baxu
San Xuan de l'Arena
T. 985 586 072
Sidra Herminio

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.

UVIEÚ**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 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, Contrueces,
Frutos, Vallina, Villanueva,
Nozala.

SIDRERÍA MARCELINO.

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

SIDRERÍA LOS LAGOS.

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

SIDRERÍA MIGUEL.

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

SIDRERÍA LA ZAPICA.

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.

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

SIDRERÍA EL TAYUELU.

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

REST. SIDRERÍA LUIS.

Campu Los Patos 3
T. 984 28 57 37.

SIDRERÍA EL FARTUQUÍN.

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

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

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

LA QUINTA, SID. RESTAURANTE

Puerto Tarna 11
Tfnu 985 285 127 - 620 857 799,
www.Sidrerialaquinta.com.
Menendez, Viuda de Corsino y Escalada.

SIDRERÍA EL TONEL.

Camin Real, 18
T. 985 985 726
Sidra Quelo.

SIDRERÍA LOS BALCONES.

Camin Real, 67.
T. 985 79 30 31.
Vda. Corsino, Fonciello,
Juanín, Llaneza D.O.

SIDRERÍA CASA FRAN.

Av. Conde de Santa Barbara 37
Avenida, Llugones.

SIDRERÍA EL DORADO.

González Besada 11
T. 985 083 269.
Juanín

LA CHALANA.

Santa Clara 4
T. 985 202 411.
Trabanco.

SIDRERÍA MATEO@STUR

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

SIDRERÍA EL XUGU

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

BAR RESTAURANTE SOLARCO

Santu Mederu
Llatores
T. 985 630 015

SIDRERÍA ENTRERRÍOS

Llamaoscura -La Manxoya
T. 985 79 61 06

SIDRERÍA SANTAMARINA

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

SIDRERÍA 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

SIDRERÍA JUAN CARLOS.

Los Avellanos 2, bajo.
T. 985 210 562.
Trabanco, Ramón del Valle,
Zapatero.

ASADOR SIDRERÍA FANJUL

Pedro Miñor 4
T.985 244 905
Quelo, Solaya.

PARRILLA MONTEVIEJO.

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

VALDÉS**SIDRERÍA EL PAREDANO.**

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

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. 985 891 189.

SIDRERÍA BEDRIÑANA.

Maliayo, 1. T. 985890132.

SIDRERÍA EL TONEL.

Álvarez Miranda, 13.
T. 985892359.

SIDRERÍA EL PORTAL.

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

SIDRA J. TOMAS.

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

SIDRA VIGÓN.

33316 Tornón. Onón.
T. 985891786.

SIDRERÍA LA CERONA

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

SIDRERÍA LA CAPILLA.

Manuel Cortina 11.
T. 984 39 70 28.

TABERNA DEL MEDIO

Agua 16
Pinchos, tapes, vinos. Cachopo

SIDRERÍA EL ESCORIAL.

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

SIDRA CORTINA.

San Xuan, 44.
Amandi-Villaviciosa
T. 985893200-630956730
C.llagar@cortina.com
www.sidracortina.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.

SIDRERÍA EL GALEÓN.

Marqués de Villaviciosa 13
T. 985 891 602.
www.com21.com
Cabueñes, Vallina, Valle de
Peón, Villacubera.

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

SIDRERÍA CHIGRE LA

TORTUGA.
Tazones.
T. 985 897 168.

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.

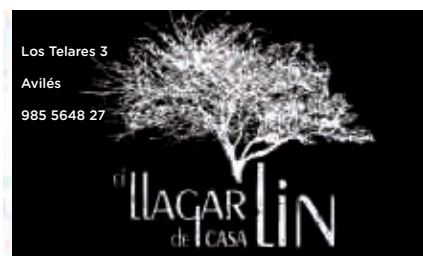
Honduras, 5 - La Calzada.
T. 985 31 65 21.
Trabanco y Trabanco Selección.

SIDRERÍA LA GALERNA.

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

BAR - REST. EL CRUCE.

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



SIDRA TRABANCO.

Llavandera, s/n. T. 985136969.

LLAGAR LA NOZALA.

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

SIDRA JR.

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

SIDRA CONTRUECES.

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

SIDRA ROCES.

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

SIDRA CANAL.

Llavandera - Llinares.
T. 985137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.

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

SIDRERÍA LAS PEÑAS.

Santuriu. T. 985338299.
Trabanco y Piñera.

CASA YOLI.

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

EL MESÓN DE AURELIO

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

SIDRERÍA NORIEGA

Juan Alvargonzález 52
T. 984 29 36 26
Cabueñes, Contrueces y Trabanco
d'Escoyeta.

EL SOBIGAÑU.

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

SIDRERÍA EL CHABIEGO

Avda. Pablo Iglesias 75
T. 984 492 065

SIDRERÍA CASA TRABANCO.

Llavandera, s/n.
T. 985136462.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA CASA CESAR.

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

PARRILLA ANTONIO I.

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

SIDRERÍA CASA CORUJO.

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

LA CHALANA.

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

LA ESQUINA.

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

SIDRERÍA MAYADOR.

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

SIDRERÍA COLAS

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

CHIGRE ASTURIANU

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

SIDRERÍA URÍA.

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

SIDRERÍA EL REQUEXU.

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

SIDRERÍA CASA TONI.

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

SIDRERÍA PUERTO TARNA.

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

SIDRERÍA EL CRISOL.

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

SIDRERÍA JOSÉ.

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

SIDRERÍA EL MANZANU.

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

LLAGAR EL MANCU

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

SIDRERÍA CASA FEDE.

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

SIDRERÍA LA GARULLA.

Numa Guilhou, 20.
T. 985354639
L'Argayón.

SIDRERÍA CABRANES.

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

SIDRERÍA SIMANCAS.

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

RESTAURANTE SIDRERÍA

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

SIDRERÍA SPORTING.

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

SIDRERÍA LA VERJA.

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

SIDRERÍA EL RESTALLU.

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

SIDRERÍA LA GALANA.

Plaza Mayor.
T. 985 17 24 29.

SIDRASTUR/Grupo Astur de

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

SIDRERÍA LA RUTA DE LA

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

SIDRERÍA EL CENTENARIO.

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

SIDRERÍA EL PILU.

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

SIDRERÍA LLAGAR

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

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.

CASA JULIO.

Río Eo, 57. T. 985165280.
Cortina, Noz ala, Villacubera.

SIDRERÍA VEN Y VEN.

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

SIDRA CABUEÑES.

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

SIDRERÍA EL TRAVIESU.

Sahara ,18. T. 985 39 42 95.

SIDRERÍA LES RUEDES.

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

LLAGAR L'ALBÁ.

Teodoro Cuesta, 19.
T. 985 34 88 19.
Canal, La Nozala,
Trabanco Selección, Fonciello.

SIDRERÍA CANDASU.

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

SIDRERÍA LA MONTERA PICONA.

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

BOMBONERÍA GLORIA

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

REST. Sidrería EL LLAVIANU

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

SIDRERÍA ZAPICO.

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

SIDRERÍA NAVA.

Plaza La Serena

SIDRERÍA EL RINCÓN DE TONI.

L'Infiestu 21
Menéndez

SIDRERÍA LARRIBA.

Llastres 10 / T. 985 34 41 02
Cortina, Arsenio

SIDRERÍA PUENTE ROMANO.

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

RESTAURANTE CASA ARTURO.

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

REST. EL BALCÓN DEL MAR.

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

BODEGAS ANCHÓN.

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

SIDRERÍA CELORIO.

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

PARRILLA MUÑO.

Feijó nº 33 T. 985 33 60 80
parrillamuno@hotmail.es
La Golpeya y D.O. P. La flor de los
Navalones

EBANISTERIA MORO

Cabueñes - Xixón
Tfno 985 13 35 46

RESTAURANTE RIBER SIDRERÍA

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

MESÓN SIDRERÍA LA CABAÑA.

Cirujeda 18
T. 985 38 38 73
Menéndez

PARRILLA SIDRERÍA LA

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

SIDRERÍA VALENTÍN

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

SIDRERÍA NORIEGA

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

CASA SARITAH

Ctra. Xixón - La Pola Sieru AS 248
Nº 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

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

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

AYUNTAMIENTOS: ALLANDE, ARREONDU, AYER, AMIEVA, AVILÉS, BALMONTE, BÁRCENA, BIMENES, BUAL, CABRALES, CABRANES, CABEZÓN DE LA LLÉBANA, CAMALEÑU, CAMARGU, CANDAMU, CANGUES D'ONÍS, CANGAS DEL NARCEA, CARAVIA, CARREÑO, CARTES CASU, CASTAÑEDA, CASTRILLÓN, CASTROPOL, CIEZA, CILLÓRIGU, CUAÑA, COLUNGA, COMILLAS, CORVERA, CUIDEIRU, DEGAÑA, EL FRANCU, GURIEZU, ESCALANTE, GOZÓN, GRAU, GRANDAS DE SALIME, IBIAS, EILAO, ILLAS, LAMASÓN, LIÉRGANES, LLANGRÉU, LLAVIANA, L.LENA, LLANES, LLANERA, LLOREDO, MAZCUERRAS, MIENGU, MIERA, MORCÍN, MUROS DEL NALÓN, NAVA, NAVIA, NOREÑA, ONÍS, PARRES, PEÑAMELLERA ALTA, PEÑAMELLERA BAXA, PENAGOS, PESAGUERU, PEZÓS, PIÉLAGOS, PILOÑA, PONGA, POTES, PRAVIA, PRUAZA, PUENTE VIESGO, RIONANSA, QUIRÓS, LES REGUERES, REOCÍN, RIBADEVA, RIBESEYA, RIBERA, RIOSA, RUENTE, SALAS, SAMARTÍN D'OZCOS, SAMARTÍN DEL REI AURELIU, SAN VICENTE LA BARQUERA, SANTISO D'ABRES, SANTAYA D'OZCOS, SANTILLANA DEL MAR, SANTIURDE, SANTU ADRIANU, SARIEGU, SARU, SELAYA, SIERU, 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,

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

COFAN.
Av. de la Costa 53 Baxu
T. 985 361 310
Jardinería, maquinaria, agrícola, forestal.

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

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

LA ALACENA GOURMET.
Llangréu 5
T. 984 39 60 97
Viuda de Angelón, Pomar
www.laalacena.gijon.com

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

SIDRERÍA CASA ANDRÉS.
Avd. La Argentina,99
T. 985 325 751
Sidra Trabanco

SIDRERÍA EL MANDILÓN.
Avd. La Argentina,101
T. 984190231 - 647391548.
Sidra Menendez.

SIDRERIA CANTELI.
Almacenes, 4 Baxu
T. 984 190 966
Vda de Angelón, Piñera, Prau Monga
Tamos en Facebook.

SIDRERIA EL PANERU.
Alejandro Farnesio,3.
T. 985 320 505.
Menendez y D.O Val D'Ornòn.

SIDRERIA BOBES.
Reconquista 9.
T. 984 490 215.

ALACANT

REST. PIZZERÍA LA COSA NOSTRA.
Alzamora, 21. Alcoi.
T. 966 540 263.
Sidra Menendez.

SIDRERÍA TRASGU.
Cta del Puerto,2
T.6 93639644
Villajoyosa
Sidra Trabanco.

TIERRINA NOBLE
Distribuidor exclusivo de Sidra Menéndez.
Productos de Asturias (embutidos, quesos, fabada, conservas etc)
Polígono Industrial; Carretera de la Redona s/n
Guardamar del Segura, Alicante.
T. 608511513



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 ASTURIÉS.
Argumosa 4
915 272 763
Sidra J.R.

ANDALUCÍA

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

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

RESTAURANES

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

SIDRERÍES

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

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

La Sidra

12 REVISTES AL AÑO (35 euros)

ENSAME SIDRERU

Apartáu: 4152 - 33200 - Xixón

e-mail: lasidrainfo@yahoo.es

www.lasidra.net

NOME Y APELLIDOS.....

DIRECCIÓN.....

ILUGAR..... C.P..... TELÉFONO.....

CONCEYU / PAIS..... E-mail.....

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

Indicame dende que númeru quies suscribite ☐ y si quies dalgun númeru otrosí:

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

Alumbrase pola llei 15/1999 de Protección de Datos: solicitando que tieneos dretos a solicitar, cancelar o rectificar la información que se almacenar recopila nos nuestros ficheros. Si nun quies recibir comuniquaciones o quies cancelar o anular los tos datos, rogámonos que nos lo indiquis per escritu a: Ensame Sidru, Ap. 4152 - 33200 Xixón, Asturias.

SIDRAS CON

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SIDRAS NATURALES



SIDRAS ESPUMOSAS



Sidra
de Asturias
WWW.SIDRADEASTURIAS.ES

¡NO TE LAS PIERDAS!
WWW.INVESTIGANDOELORIGEN.ES





SIDRA NATURAL

Rabancho

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

COSECHA PROPIA

100% NUESTRA