

LA SIDRA

www.lasidra.as

Número 112 - Abril 2013

3€



**PRIMER SIDRE
L'AÑO**

Acumulando éxitos

**Gascona Cancia!
NEW WORLD
CIDERS**



Instituto Reumatológico

Dr. Marcos Marqués

www.institutoreumatologico.com

c/ Uría 19 - 1º izda

T. 985 27 06 73

33001 OVIEDO / UVIÉU

c/ Instituto, 17 - 1º A

Tel. 985 35 61 35

33201 GIJÓN / XIXÓN

Carreño Miranda 11 - 5º C

Tel. 985 52 11 32

33400 AVILÉS

CENTRO COLABORADOR CON LA EUEF DE LA UNIVERSIDAD DE OVIEDO

LA SIDRA DIXITAL / LA SIDRA DIGITAL

Comu seguir a LA SIDRA al traviés del to ordenaor / *como seguir a LA SIDRA a traves de tu ordenador*



FACEBOOK
(www.facebook.com/lasidrainfo)

LA SIDRA afáyase tamién en Facebook, de tala miente que los fans de la revista cunten con un espaciu pa charrar. Arriendes d'ello, LA SIDRA unvía de contínuo anuncios sidreros pa que tol mundiu puea tar sollerte a l'actualidá sidrera.

¡Yá somos más de 11.600 fans!



WEBSITE
(www.lasidra.as)

Visita la ueb principal de LA SIDRA pa recibir información global sobro la sidre, l'actualidá sidrera y les nuses iniciatives y convocatories.

Bibliografía sidrera, tasties, concursos, tienda de productos sidreros...



MAIL
(info@lasidra.as)

Corréu activáu de contínuo, pa contactar direutamente con nós, y la posibilidá d'apautase al grupu de noticias LA SIDRA y recibir información sidrera de mena presonalizada.



REVISTA LA SIDRA
(www.issuu.com/lasidra)

Les ediciones de la revista LA SIDRA tan disponibles on line pa que pueas esfrutales dende cualisquier parte'l mundiu.

Ca nueu número recibe miles y miles de visites!



FLICKR
<http://www.flickr.com/lasidra/>

Espaciu habilitáu pa que tolos amantes de la sidre y de la fotografía puean compartir les sos semeyes y les sos esperiencias nestes dos guapes artes.

FACEBOOK
(www.facebook.com/lasidrainfo)

LA SIDRA se encuentra también en Facebook, de tal manera que los fans de la revista cuentan con un espacio para charlar. Además, LA SIDRA envía de forma continua anuncios sidreros para que todo el mundo pueda estar al tanto de la actualidad sidrera.

¡Ya somos más de 11.600 fans!

WEBSITE
(www.lasidra.as)

Visita la web principal de LA SIDRA para recibir información global sobre la sidra, la actualidad sidrera y nuestras iniciativas y convocatorias.

Bibliografía sidrera, catas, concursos, tienda de productos sidreros...

MAIL
(info@lasidra.as)

Correo activado de forma continua para contactar directamente con nosotros, y la posibilidad de apuntarse al grupo de noticias LA SIDRA y recibir información sidrera de forma personalizada.

REVISTA LA SIDRA
(www.issuu.com/lasidra)

Las ediciones de la revista LA SIDRA estan disponibles on line para que puedas disfrutarlas desde cualquier parte del mundo.

Cada nuevo número recibe miles y miles de visitas!

FLICKR
<http://www.flickr.com/lasidra/>

Espacio habilitado para que todos los amantes de la sidra y de la fotografía puedan compartir sus fotografías y sus experiencias en estas dos bellas artes.



PRIMER SIDRE L'AÑU 2013 6

CATAS. DEGUSTACIONES Y MARIDAJES
MAYAR EN CASA TIENE PREMIO
GRACIAS A TODOS POR VUESTRA COLABORACIÓN

SIDRACRUCIS'13 24

¡HAI QUE SER MUI SIDREROS!

CARLOS RUBIERA, CONCEYAL DE CULTURA DEL AYUNTAMIENTU XIXÓN 30

"NO SUPIMOS PREVER EL CRECIMIENTO DE CONSUMO DE SIDRA"

NOREÑA NO DESENTONA 34

GASCONA CANCIA 37

LOS PUMARES YÁ TAN EN FLOR 40

NEW WORLD CIDERS I 44

SIDRAS DEL NUEVO MUNDO I

ENCAMIENTOS 48

XXVI JORNADAS DEL CABRITU CON PATATINOS 50

ÓNDE COMER 55

MUYERES DEL LLAGAR 58

MARTA RODRÍGUEZ. LLAGAR LA MANGADA

LOS POMARES, SAGA DE CAMPEONES Y HOSTELEROS 60

AXENDA SIDRERA 62

ACTUALIDÁ 64

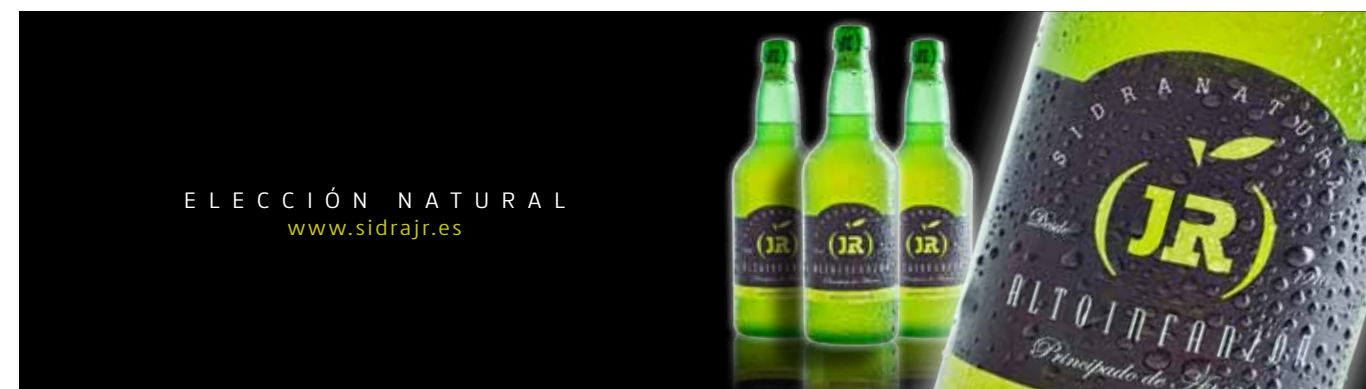
COLLEICIÓN D'ETIQUETES 76

DE CHIGRE A CHIGRE 78

SIDRERÍA EL GÜELU. EL RINCÓN DE PITI
LLAGAREL BUCHE
LA NUEVA BARRIKA
CASA CEFERO

GOURMET 85

SIDRERÍA YUMAY



LA SIDRA

Abril 2013

Númeru 112

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
Tif.: 652 594 983

3000 Ejemplares

Portada:
Xurde Margaride
www.xurde.net

Asistente Semeya: Daniel Fernández.
Peluquería: La Niña Bonita.
Maquillaxe: Yáiza Rodríguez .G.
Estilismu: Creatively.
Modelu: Ely Misstake.



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

Direutor Creativu de Publicidá
Luis Alberto González Zazo
Tif.: 618 44 50 00
puzzlepublicidad@yahoo.es

Dellegáu Comercial
Juan Ignacio Aracil Serra
Tif.: 617 477 567
lasidrapublicidad@gmail.com

Otros collaboraores
Abel Martínez González, Alberto
del Pozo, Inaciu Hevia Llavo-
na, Manolo Armayor Rodríguez,
Xuacu Fernandi Güerta, Manuel G.
Busto, Daniel Pedrayes,

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

Tornes
Anzu Fernández.

Dellegáu Estáu español
Donato Xuaquín Villoria
donatouxuaquin@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.*



Primer Sidre l'Añu 2.013

LA REPRESENTACIÓN MÁS COMPLETA DE LA SIDRA DE ASTURIAS



L'ambiente en El Tencayu del Muséu del Pueblu d'Asturies nun podría ser meyor.

Por cuarto año consecutivo, el Muséu del Pueblu d'Asturies de Xixón fue el lugar elegido para la presentación de la sidra nueva a todos los aficionados que quisieron conocer de primera mano la calidad de esta última cosecha y las novedades que los llagares asturianos tenían preparadas para la temporada.

Fueron cuatro intensos días, del 28 al 31 de marzo, en los que, en el marco de esta cuarta edición de la Primer Sidre l'Añu, los asistentes volvieron a tener la

oportunidad de disfrutar de la mayoría de palos elaborados a lo largo y ancho de toda nuestra geografía y también de los distintos tipos de sidra que en los últimos años se están produciendo, ya que no sólo se tuvo la oportunidad de probar la sidra tradicional, la gran estrella de esta fiesta, sino también las sidras espumosas, las de pera y los destilados, que en los últimos tiempos nos están dando extraordinarias sorpresas.

Pruebas populares a disposición de los visitantes, presentaciones de nuevos productos, catas guiadas, propuestas de maridajes, pebidales, gastronomía, exhibición de tonelería, deportes autóctonos, muestras de vestuario tradicional, visitas al museo, tonada y el concurso de sidra casera hecha en madera fueron las actividades del apretado programa que se iba sucediendo entre el Tendayu, el salón de actos del pabellón y la bolera del museo etnográfico xixonés.

Y todo ello con unos resultados más que satisfactorios, llegándose a la clausura del certamen con casi ocho mil visitantes muchos de los cuales, ya conocedores de las ediciones anteriores, venían deseosos de volver a introducirse una vez más en el mundo y la cultura sidrera con una idea clara de lo que querían, buscando en unos casos las sidras a las que eran aficionados y en otros pidiendo consejo sobre aquellas que desconocían.



Los confrades echan un culete al empar, marcando l'entamu de la Primer Sidre l'Añu.

Jueves 28

Llegado el mediodía fue el momento en el que, como de costumbre, se abrieron las puertas de la Primer Sidre l'Añu y empezaron a llegar los asistentes a la espera de que, a la hora de la comida, hiciesen su aparición los participantes en el Sidracrucis para proceder a la inauguración oficial del Certamen, y había razones más que de sobra para que fuese así, pues se celebraba también, y por todo lo alto, la décima edición de la gran procesión sidrera de Asturias.

A las 15 horas, y con puntualidad asturiana, los representantes de las cofradías gastronómicas asturianas apadrinaron con su presencia los actos de apertura, que contaron con el pregón del músico y estudioso de la cultura asturiana Xosé Ambás. Wilkin Aquiles, (El Mallu) campeón de Asturias 2012 de escanciado, procedió a echar el culín inaugural al presentador, y tras él todos los invitados procedieron a realizar un escanciado conjunto, contando para esta ocasión con la sidra del llagar de Los Angones.

A partir de ese momento ya todo fue un continuo correr de sidra a lo largo del Tendayu, con la imagen característica de los escanciadores brazo en alto, y los asistentes sintiéndose envueltos por los aromas que salían de la parrilla en la que el asado de chorizos y costillas se sucedía sin interrupción.

La tarde contó con un programa bien apretado en el que mientras los visitantes del museo podían ver las obras ganadoras en el último Concurso de Semeyes de La Sidra, en el Tendayu se llevó a cabo una exhibición de elaboración de toneles y talla en madera a cargo de la Tonelería Hermanos Argüelles, que también aportaron un tino con sidra casera que ellos



Wilkin Aquiles nel intre de char el culete nagural.

mismos elaboran.

Se celebraron, además, juegos tradicionales del país y una extraordinaria muestra de indumentaria tradicional asturiana, de la que se encargaron los integrantes de la Andecha de Cultura Tradicional La Deva, que por la calidad de los vestidos y el carácter didáctico de la exposición fue merecedora de la atención de los asistentes, especialmente de los procedentes de fuera de Asturias, desconocedores del vestuario que usaban nuestros bisabuelos.

Música, baile, gastronomía, juegos y concursos formen parte de la tradición sidrera del nuesu país que la xente disfrutó a lo llargo d'estos cuatro díis nel Muséu del Pueblu d'Asturies.



En cuantes salieren unes rellugaes de sol la xente averóse al Muséu del Pueblu d'Asturies.

Y hasta los pequeños tuvieron reservado su propio espacio. Se trataba de la pebidal, un proyecto a la vez ecológico y pedagógico que siempre atrae a los niños, pues con él aprenden sus primeras nociones sobre cómo plantar los manzanos de sidra, que luego ven crecer con la satisfacción de saber que fueron ellos mismos los que los plantaron.

El remate a la actividad cultural y festiva de la jornada llegó con música, concretamente con la actuación de la Bandina Gasayosa, el broche perfecto para la jornada y que llevó la animación entre los asistentes a última hora de la tarde.

Primer Sidre l'Añu 2.013 XIXÓN

En Gijón / Xixón

Casa del Cura
Camino de Lavandera,107
33391 Fano.
Gijón / Xixón.

El Caxigal
Camino de la Mata,612
33391 Baldomón.
Gijón / Xixón.

*CERCA DE LA MAR Y LA MONTAÑA,
EN UN ENTORNO INCOMPARABLE!!*

Teléfonos: 985 138 899 - 638 813 351 - 638 848 827

www.asturiasrural10.com



El viernes y el sábadu celébrase l'Amuesa Asturianada y Sidre.

Viernes 29

El viernes fue el día dedicado a las sidras espumosas, que tuvieron tanto presentaciones, como degustaciones y catas, de las que se encargaron Manuel Busto y Donato Xuaquín Villoria, y que se realizaron íntegramente en el tendayu, pues debido a la lluvia no se consideró apropiado hacer que la gente se moviese de un lugar a otro del Pueblu d'Asturies.

Ya desde el mediodía se dispusieron varios puestos en los que se celebraron degustaciones populares de sidras como las de La Asturiana, La Real, Escanciador, Millenium, Mayador, El Gaitero y Viuda de Angelón.

Pero los actos principales fueron la presentación y cata de la nueva sidra espumosa de Guzmán Riestra, contando con la presencia del propio responsable del llagar, Raúl Riestra Riestra; así como la sidra de pera de Viuda de Angelón; las champanadas La Real Especial, de Champanera de Villaviciosa, y Millenium, de Escanciador; y la brut Urriellu, de Zarracina.

Junto con ellas también se ofrecieron dos interesantes propuestas de maridaje con sidras espumosas. La primera a base de ostras del Eo y sidras brut de Guzmán Riestra, Emilio Martínez, Viuda de Angelón y Pomarina, y la otra con sidras champanadas y una

Primer Sidre l'Añu 2.013 XIXÓN



Eloi Gómez

La sidre brut con ostras resultó espectacular.

selección de quesos que la empresa Crivencar cedió expresamente para la ocasión.

Paralelamente, a lo largo de la jornada, la Peña Lin llevó a cabo una exhibición de bolos. Continúo la exhibición de tonelería de los Hermanos Argüelles, que se centraron en dar los últimos retoques a los premios que su empresa entregaría el domingo a los ganadores del Concurso de Sidre Casero. Y se contó además con la presencia de un invitado de lujo, Wilkin Aquiles, campeón de Asturies de echadores de sidra, que ofreció una lección magistral sobre la correcta forma de escanciar la sidra y sirvió muy buenos culinos a los privilegiados que se encontraban más próximos al escenario.

El programa cultural de fomento de la música tradicional y la llingua asturiana llegó con el inicio de la IV Amuesa d'Asturianiada y Sidre, presentada por Llábana, y que este año se quiso orientar hacia los intérpretes jóvenes, como ejemplo de los valores de futuro en el mundo de la tonada. En esta ocasión se contó con la colaboración de la Escuela de Música Tradicional La Quintana, a cargo de Ismael Tomás, y la participación de los cantantes M^a Luisa Martínez, Cristina Sánchez, Rubén Barredo, Adolfo Menéndez, Álvaro Hidalgo y M^a Luisa Álvarez, que cantaron acompañados a la gaita por Llorián García Flórez.



Pa entamar la xornada, ná meyor qu'unos culinos bien echaos dende'l tonel.

Les propuestas de maridaxe de sidres esplumoses con ostras del Eo y quesos asturianos amosaron el gran futuru que les nueve sidres de gama alto tienen acompañando los productos demás calidá.

Na Amuesa de Asturianada y Sidre quínxose apostar por los cantantes más mozos, comu valores de futuru na nuesa canción tradicional.





La presencia de la sidre europeo se ampliósse nesta edición amestándose a les sidres de Hessen les de Bretaña y Normandía.

Sábado 30

El sábado, que amaneció bien soleado y animaba a participar de una tradicional fiesta de prau, fue otro día de intenso programa en el que las protagonistas fueron las sidras europeas. Al mediodía se desarrollaron dos catas guiadas de sidra alemana, con muestras de los llagares de Jörg Stier y Gerhard Nöll, y de sidra de Bretaña y Normandía, con muestras de los llagares de St. Charles, Kerisac, Loïc Raison y Ecusson, ambas a cargo de Donato Xuaquín Villoria, tras las cuales se dio paso a la celebración en el Tendayu de pruebas populares de esas mismas sidras.

En lo que se refiere a las actividades tradicionales del mundo sidrero, se pudo asistir a una exhibición de corchado de toneles, mientras que en el puesto de la Tonelería de los Hermanos Argüelles se procedía a otra exhibición de construcción de tinos y toneles, que atrajeron en ambos casos la atención de un numeroso público, y se siguieron recogiendo las muestras de sidra presentadas al Concurso de Sidre Casero.

Los más pequeños volvieron a tener su propio rincón en la fiesta. De nuevo pudieron disfrutar de la pebidal en la que plantaron las semillas de los pomares que el

día de mañana darán las nuevas manzanas de sidra. Por la tarde fue Llámana el que tomó el testigo para presentar la segunda parte de la IV Amuesa d'Asturianada y Sidre, y que para esta jornada tuvo la colaboración de la Escuela de Música Tradicional Manolo Quirós, a cargo de Anabel Santiago, con los cantantes Alicia Villanueva, Eva M^a Galán, Amante Méndez, Jonatan Meana y Odón García, que nuevamente estuvieron acompañados a la gaita por Llorián García Flórez.

De la parte lúdico festiva se encargó la Bandina Gasayosa, con su actuación a partir de las ocho de la noche, la hora perfecta para animar a un público con ganas de diversión mientras cenaba en el asador que *Pintxu* tenía al otro lado del Tendayu.

**Primer Sidre
l'Añu 2.013
XIXÓN**



La Parrilla protagonizó la parte gastronómica.



Los niños también tuvieron el su protagonismo. Equí llantando pumares.

Sidra Natural El Duque



Elaboración y venta de sidra Natural.
Espichas y comidas por encargo.
Local climatizado.
Cocina Propia.



Camín de la Isla nº 1027. Castiello de Bernueces.
33394 Gijón- Asturias.

Telf.: 985371919 - 630440262

 Restaurante El Duque

www.sidraelduque.es

www.restauranteelduque.com

El Segundu Concurso Nacional de Sidre Casero fecho en maera xuntó a vente llagareros de toa Asturias, y la so elevada calidá punxo les coses perdificiles a un xuráu que s'acuridió na valoración de toes y cauna d'elles.



Entrega premios del II Concurso Nacional de Sidre Casero.

Domingo 31

La clausura del certamen de este año fue todo un lujo, con un nuevo día soleado y el ambiente de la sidra y la música que animaban a continuar con la romería del día anterior en compañía de la familia y los amigos.

En el *Concurso de Sidre Casero fecho en maera*, patrocinado por la Tonelería Hermanos Argüelles, y al que podían presentarse llagareros de toda Asturias, los más rezagados todavía tuvieron tiempo de presentar las muestras de sus sidras hasta justo antes de que, con extrema puntualidad, el jurado de catadores se reuniese para empezar las catas que se desarrollaron ante el público.

Fueron veinte las sidras a juzgar en una primera cata eliminatoria, de las que las ocho mejores pasaron a una segunda cata de finalistas, en la que se eligieron las tres ganadoras, todas ellas de una elevada calidad, lo que fue reconocido por el jurado en el momento de proclamar a los ganadores.

Este año los premios tuvieron una interesante diversidad geográfica: el primer premio lo obtuvo Jorge Barro, de Cazanes, Villaviciosa. El segundo premio



El xuráu deliberando.

**Primer Sidre
l'Añu 2.013
XIXÓN**



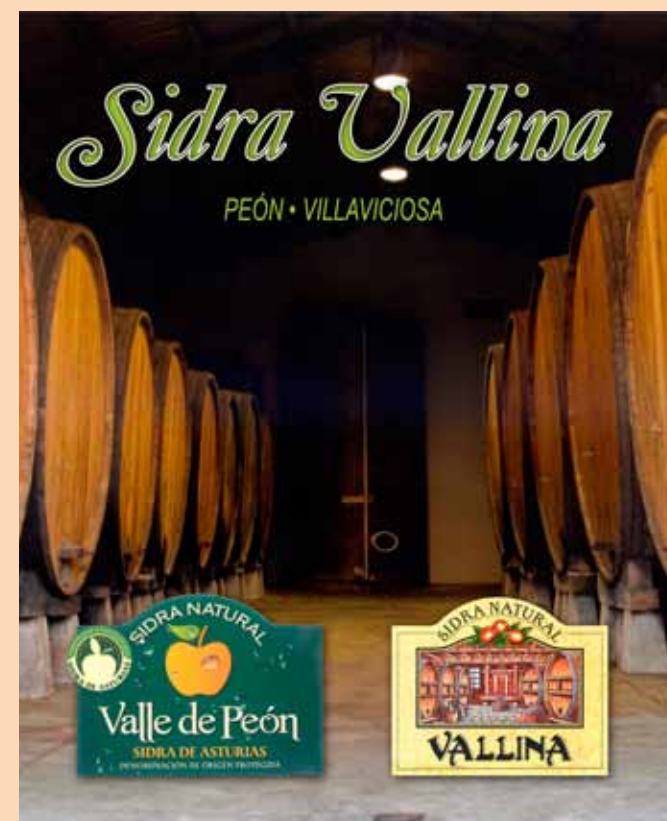
L'Andecha de Cultura Tradicional La Deva, animó permunchu coles sos actuaciones.

fue para Ricardo García, de Deva, Xixón. Y el tercero correspondió a Víctor Manuel Iglesias, de Granda, Sieru.

Tras la entrega de los premios, las sidras premiadas, así como las de los demás concursantes, se ofrecieron a degustación del público, que pudo de esa manera conocerlas de primera mano y hacerse su opinión al respecto, surgiendo como es natural diferentes valoraciones sobre cada una de las sidras y sus cualidades.

La serie de pruebas y presentaciones se cerró con una sobresaliente cata guiada de aguardientes de la Casería San Juan del Obispo, a cargo de Manuel Busto, que comentó los aguardientes de L'Alquitara del Obispo y el Aguardiente Viejo, con 9 años de maduración y envejecimiento, cedidos para la cata por el propio llagarero, y que fueron merecedores de muy buenos comentarios.

El colofón a la fiesta lo pusieron los integrantes de la Andecha de Cultura Tradicional La Deva, que con su música y sus bailes contribuyeron a realzar aún más el estupendo ambiente festivo que durante estos cuatro días se vivió en el recinto del Muséu del Pueblu d'Asturies.





Catas, degustaciones y maridajes en la Primer Sidre l'Añu.

De las catas y presentaciones en esta edición de la Primer Sidre l'Añu, las estrellas fueron las correspondientes a la sidra espumosa **Guzmán Riestra**, la de la sidra de pera de **Viuda de Angelón**, las sidras achampanadas **La Real** y **Mayador Producción Limitada** y los aguardientes de la **Casería de San Juan del Obispo**.

La sidra espumosa Guzmán Riestra, fue la gran novedad del certamen. Se trata de una sidra tipo brut nature, con segunda fermentación en botella, de aspecto muy limpio y cristalino, burbuja fina, aroma franco, gusto largo y seco, como corresponde a este tipo de producto, y una presencia en general muy elegante.

La sidra de pera de **Viuda de Angelón**, presentada por el llagar el año pasado, destaca por su color claro, con tonos verdosos, un aroma frutal suave, incluso delicado y su ligereza en boca, conjugando la astringencia con un toque dulce al final, muy propios de la pera.

La sidra champanada La Real, de Champanera de Villaviciosa, con un color dorado intenso, aroma de fruta madura, sabor afrutado intenso y posgusto sostenido, llamó la atención en esta edición por la calidad elevada y muy mejorada que ofrecía.

Mayador Producción Limitada es una sidra espumosa semiseca fermentada en tonel de castaño, de tonalidad pajiza, con un aroma que conjuga el dulce con el amargo y el ácido y un sabor también dulce, con un toque seco y notas ácidas que recuerdan las tres variedades de manzanas utilizadas.

De los destilados de la Casería San Juan del Obispo es bien conocida su calidad. El Aguardiente de Manzana **L'Alquitara del Obispo** es un destilado fresco, sin envejecimiento en bodega, muy aromático y de sabor seco, mientras que el Aguardiente Viejo de Sidra Salvador del Obispo, cuenta con nueve años de maduración y envejecimiento en bodega de roble, presenta un color ámbar brillante, un aroma a vainilla y alcoholes finos y un gusto a manzana madura, con toques de madera, balsámico y ligeramente dulce.

La sección de sidras europeas se amplió incorporando, además de las alemanas, nuevas sidras de Bretaña y Normandía.

De las alemanas, se contaba con las de los llagares de Jörg Stier y Gerhard Nöll, perfectas representantes de las sidras del estado de Hessen, pues su elaboración se lleva a cabo únicamente con la fermentación alcohólica y se caracterizan por su sabor amargo y seco.

Esti añu les tasties estrella foron les correspuendientes a la sidre esplumoso **Guzmán Riestra**, la perea de **Viuda de Angelón**, le sidres axampanaes **La Real** y **Mayador Producción Limitada** y los aguardientes de la **Casería de San Juan del Obispo**.



En cuanto a las sidras de Bretaña y Normandía, todas ellas de tipo espumoso y mucho más dulces que las que conocemos en Asturias, debido a su proceso de elaboración, procedían de los llagares de **St. Charles**, **Kerisac**, **Loïc Raison** y **Ecusson**, y mostraban en general un aspecto formal muy cuidado, fruto de una larga tradición en el terreno de las bebidas espumosas.

En el apartado de las propuestas de maridaje se apostó por la gastronomía de calidad, acompañando a las sidras espumosas y de nueva expresión con ostras y quesos tradicionales asturianos, cedidos por la empresa **Crivencar**.

La primera se centró en el mar, ofreciendo las sidras tipo brut nature de Guzmán Riestra y **Emilio Martínez** en maridaje con las **ostras del Eo**, que casan perfectamente logrando un mutuo realce de los sabores y texturas tanto de estas sidras más secas como de las ostras.

Con los quesos asturianos de Crivencar la propuesta incluía dos sidras bien diferentes, una seca de nueva



expresión, **Villacubera**, y otra más dulce, la sidra de pera de **Viuda de Angelón**, que hacen buen acompañamiento atendiendo a los distintos sabores y texturas propios de nuestros variados tipos de queso.



Mayar en casa tiene premio



José Argüelles, de la Tonelería Hermanos Argüelles, nel momentu de facer la entrega premios a los ganaores.

Si el año pasado ya nos sorprendió la importante respuesta al concurso de sidra casera elaborada en madera, este año la participación ha superado nuestras expectativas al contar con veinte participantes.

Los miembros del jurado, compuestos por personas vinculadas al mundo de la sidra (llagareros, maestros toneleros, enólogos y catadores) fueron unánimes al declarar que en Asturias, por poca manzana que tengamos, o por pequeño que sea el llagar, sabemos hacer sidra. Para los cinco miembros la elección de los tres ganadores fue bastante complicada. Primeramente la diversidad de la sidra, muy diferente entre sí y con características muy diferenciadas respecto a cuerpo, color y matices hizo difícil la selección de las ocho sidras que pasarían a la final. Fue mucho el tiempo invertido en la selección, ya que en opinión de los expertos, todas las candidatas destacaban en distintos aspectos. Tras la ardua deliberación, y tras la segunda cata, el Jurado eligió públicamente a los tres ganadores. Siendo los premiados de Villaviciosa, Xixón y Sieru.

Los concursantes, cada vez más jóvenes.

Jorge Barro, es un joven maliayo de veintisiete años. Pese a su juventud es un gran aficionado a la sidra, algo que le viene de familia. Su sidra fue la ganadora del certamen, premiada con el tonel de madera elaborado artesanalmente por los Hermanos Argüelles.

En su casa familiar, en Cazanes (Villaviciosa) cuenta con un llagar tradicional de cuya madera salió la sidra ganadora. El llagar no es nuevo, ya su padre, Tino Barro mayaba -y aún maya- en él desde que Jorge recuerda, y parte de su afición le viene de familia, aunque la iniciativa de presentarse a los concursos de sidra es suya.

Desde hace un tiempo Jorge ha decidido probar suerte en los concursos, con bastante acierto, ya que hasta la fecha su sidra siempre obtuvo muy buenas puntuaciones, hasta llegar a ganar en esta segunda edición del *Concursu de Sidre Casero fecho en maera*. El propio Jorge nos cuenta sus impresiones sobre el premio.

¿Pensabas ganar este concurso?

La verdad es que no. Aunque la sidra sea buena, para ganar influyen muchos factores.

¿Cuáles?

Aparte de la calidad y de otros factores más técnicos, pienso que el tiempo, el día, ayudo a que la sidra presentada estuviese en un momento óptimo.

Tienes 27 años, y eres todo un entendido en sidra ¿Cómo nace esta afición?

Me viene de familia, es como una herencia. En casa tenemos un llagar y una pumarada, y mi padre siempre mayó. Lo vi toda la vida, y me gusta mucho. Esto es algo que hacemos juntos.

¿Cuántos litros mayáis?

Sobre unos dos mil, cuatro pipes de quinientos litros.

Al final del concurso se repartió la sidra presentada entre los presentes ¿qué opinas sobre ella?

Hubo mucho nivel, bajo mi punto de vista. Toda la que yo probé era buena y diferente entre sí. La verdad es que en Asturias tenemos un gran nivel.

Desde Aller hasta Xixón

Ricardo García Castañón, vecino de Xixón se hizo con el segundo premio, consistente en un arca de madera elaborada a mano por los Hermanos Argüelles. Ricardo, que elabora sidra desde hace más de veinte años es



El Xuráu tóvolo difícil pa escoyer ente'l sidre presentao.

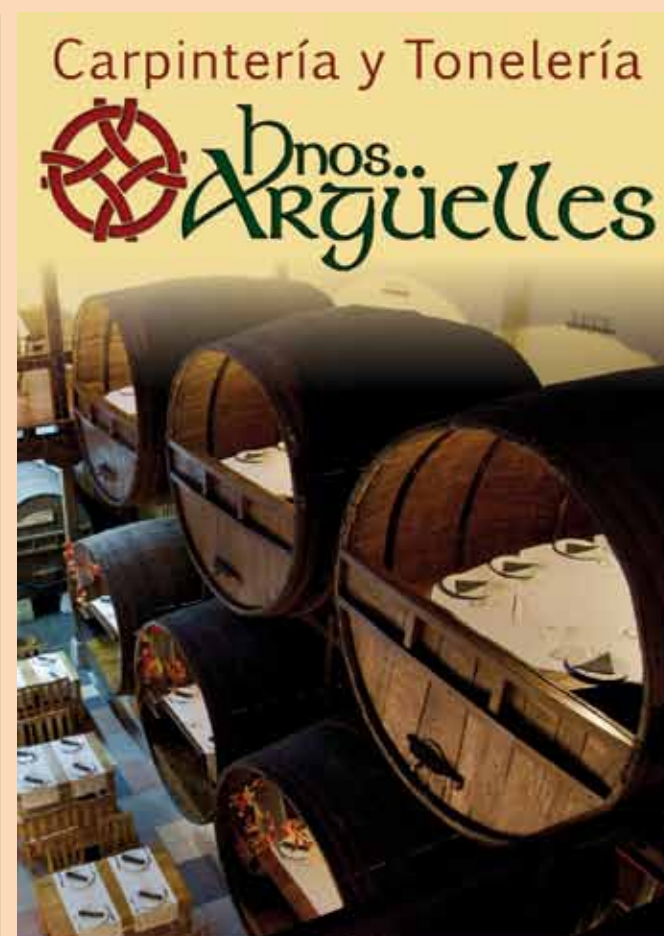
un gran aficionado a los concursos, tanto que él mismo es organizador del certamen bianual "Hai qu'agarrase". El sorprendido ganador nos explica que su afición a la sidra casera proviene en parte de familia, sus abuelos y padres ya mayaban, por lo que se puede decir que lo lleva en la sangre.

Actualmente y de un modo particular -y dependiendo de las cosechas y la vecería- Ricardo maya una media de 600 Litros, cantidad nada desdeñable para una familia.

Premio por sorpresa

El sierense Víctor Manuel Iglesias se llevó el tercer premio. Al igual que lo sucedido con los otros dos ganadores, el premio llegó por sorpresa para este joven concursante. Víctor es un gran aficionado a la sidra y a toda la cultura que la rodea; no en vano disfruta experimentando con la sidra, sintiéndose atraído por todas las formas de elaboración y todas las variedades sidreras: aguardiente, dulce o natural llaman su atención. Esta afición le lleva a atender su propia pumarada, ubicada en Bimenes. Como todos los llagareros, Víctor depende de las vecerías y del clima para elaborar mayor o menor cantidad de sidra, pero habitualmente maya una cantidad que oscila entre los quinientos y los mil litros. Evidentemente la cantidad no va reñida con la calidad, y la excelencia de su sidra le ha otorgado este tercer premio, consistente en una escultura de madera (un fusu).

Tanto Víctor como el restos de ganadores coinciden en señalar el éxito de este certamen, que para muchos aficionados, servirá de lanzadera hacia otros concursos, por lo que no debemos extrañarnos si a lo largo del año volvemos a escuchar estos tres nombres asociados a otros premios.



• 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

f Carpintería y Tonelería Argüelles

www.carpinteriaytoneleria.com

Gracias a tod@s

POR VUESTRA COLABORACIÓN



El proyecto de la Primer Sidre l'Añu trasciende mucho más allá de lo que se ve a primera vista y sería muy difícil de poner en marcha de no ser por la colaboración desinteresada de un numeroso grupo de personas, llagares, empresas, entidades y asociaciones comprometidas en el impulso de la cultura, la tradición y la gastronomía de nuestro país. A todos ellos, desde La Sidra y la Fundación Asturias XXI les expresamos nuestro más sincero agradecimiento.

A los llagares Los Angones, Alonso y El Duque por estar echando sidra con nosotros todos estos días.

A los llagares Acebal, Alonso, Arbesú, Arsenio, Breceña, Buznego, Casería San Juan del Obispo, Castañón, Champanera de Villaviciosa, Cortina, Corzo, El Duque, El Fugitivo, El Güelu, El Piloñu, El Cerezo, El Gaitero, El Traviesu, Escanciador, Estrada, Bernueces, Fonciello, Frutos, Gelo, Germán, Guimarán, J.R., J. Tomás, Juanín, La Llarada, Los Angones, Los Bayones, Los Gemelos, Mayador, Montequín Laiz, Muñó, Nocéu, Pamirandi, Panizales, Peñón, Piñera, Quelo, Riestra, Segundo, Solleiro, Valloscuro, Vallina, Vigón, Viuda de Angelón, Viuda de Corsino, Viuda de Palacio, Zapatero y Za-

rracina por ofrecer de una manera desinteresada su mejor sidra a nuestros visitantes.

A Champanera de Villaviciosa y los llagares Riestra, J.R, Piñera, Peñón, Mayador, Viuda de Angelón, Zarracina y Casería de San Juan del Obispo por la aportación de sus sidras y aguardientes a las catas y degustaciones. A COEM Astur, empresa de material y maquinaria sidrera, por prestarnos sus escanciadores mecánicos.

A Crivencar, por la donación de quesos para la cata de queso y sidra.

A la empresa Pintxu, que se encargó de *fartucamos* con su parrilla.

A la Tonelería Hermanos Argüelles, por el patrocinio del Concurso de Sidre Casero y ofrecer la suya propia a la degustación de los visitantes.

A Wilkin Aquiles, campeón de Asturias de echadores de sidra, por la Lección Magistral de escanciado.

A la Bandina La Sidra y la Bandina Gasayosa por las actuaciones musicales.

A Andecha de Cultura Tradicional La Deva, por las actuaciones musicales y la Amuesa d'Indumentaria Tra-

Primer Sidre l'Añu 2.013

XIXÓN



dicional Asturiana.

A Ismael Tomás, Anabel Santiago, la Escuela de Música Tradicional La Quintana, la Escuela de Música Tradicional Manolo Quirós, Llorián García Florez y Elisa García Gómez por su colaboración con la Amuesa de Asturianada y Sidre. A la AVV de Quintes y Quintueles pola so exhibición corchando.

A Xosé Ambás por el pregón inaugural.

A las cofradías gastronómicas de Asturias por su presencia en los actos de inauguración.

A la Peña del Piles por la exhibición de bolos.

A los responsables del Muséu del Pueblo d'Asturies, por poner a nuestra disposición sus instalaciones.

Y sobre todo, a las personas que invirtieron su tiempo libre en hacer que el Certamen siga yendo cada vez a más: Arantxa, Busto, Xurde, Gelu, Arturu, Dulce, Chus, Llámana, Juan Ignacio, Sandra, Jaiber, Xabi, Nacho ...

A todos y a todas, y en especial a los que se nos hayan podido olvidar, MUCHAS GRACIAS.

Testu: Donato Xuaquín Villoria Tablado.
Semeyes: Xurde Margaride, Eloi Gómez.



Candana, 33
985 894 119
Villaviciosa



A lo llargo los cuatro díis d'esta cuarta edición de la Primer Sidre l'Añu consumiérense miles de botelles de sidre de 92 marques, desendolcárense nueve tasties guíaes y doce degustaciones públiques de sidre, prebárense quesos, dulces y embutíos, impartíeren se dos clases maxistrais d'escanciáu y los neños llantaron más de 200 pumares de sidre.



C/ Juan Alvargonzalez, 35
TLF. 985 380 736, Gijón



Sidracrucis



El centenar de presones que tomaron parte na décima procesión del Sidracrucis foron artífices d'una esaltación de la sidre ensin igual en denguna otra rexón sidrera.

Asturies tien otra Semana Santa. Otra cultura, otros vezos. Si hai que facer procesiones... que seyan pa beber sidre.



“Los culinos, l’arume de la sidre y los meyores pinchos de la casa que mos ufríen pa dir haciendo boca, fueron sucediéndose metanes l’ambiente folixeru reinante y la música que poníen los gaiteros.”

Era el mediodía del jueves 28 de marzo cuando el centro de Xixón fue testigo del paso del centenar de personas que, en procesión festiva, avanzábamos por la calle Prendes Pando sin pasar desapercibidos, pues lo hacíamos precedidos por los sonos de la música del país interpretada por la Andecha de Cultura Tradicional La Deva, ante la sorpresa de los vecinos que no dejaban de preguntar el motivo de la folixa, recibiendo siempre la misma respuesta, el Sidracrucis.

Y no era para menos. Este año celebrábamos el décimo aniversario y lo hicimos a lo grande, por las calles y parroquias rurales de Xixón, visitando algunas de las mejores sidrerías y llagares de la comarca. Los autocares procedentes de Uviéu, Xixón y Avilés hicieron posible reunirnos y acercarnos hasta los lugares más alejados del concejo incluido el límite con Villaviciosa, donde se encontraba el final de nuestra ruta.

Una primera parada en la sidrería **El Restallu**, desde la que nos trasladamos a **Las Peñas**, en Santurriu, en las que nos ofrecieron pincheos que nada tenían que envidiar a una buena espicha, y una posterior visita al llagar **El Duque**, que nos dejó a todos sorprendidos con la extraordinaria calidad de su sidra, constituyeron los prolegómenos de la comida que se había preparado en el Muséu del Pueblu d’Asturies, donde tuvimos la oportunidad de tomar parte activa en la inauguración de la Primer Sidre l’Añu.

Tras un descanso reparador, que también aprovechamos para probar algunas de las sidras nuevas que presentaban a esta edición del certamen la gran mayoría de los llagares asturianos, la tarde dio mucho de sí. Las siguientes paradas en la ruta del Sidracrucis tuvieron lugar en sidrerías xixonesas tan emblemáticas como **Casa Javi - El Alleranu**, **Zapico** y el **Llagar El Mancu**.

Los culinos, el aroma de la sidra y los mejores pinchos de la casa que nos ofrecían en cada establecimiento para ir haciendo boca, se fueron sucediendo en medio del ambiente festivo reinante y la música que ponían los gaiteros que nos vinieron acompañando a lo largo de todo el día.

Y así hasta entrada la noche, cuando en el **Llagar de Castañón** fuimos recibidos por Julián que, tras guiarnos en una visita por sus modernas instalaciones, nos ofreció la extraordinaria espicha que remató este décimo aniversario del Sidracrucis y con quien nos hicimos la histórica foto de familia.

A eso de las once llegó el momento inevitable que nadie quería, la hora de regresar a casa, y en el que siguiendo el ritual de costumbre, la frase más escuchada volvió a ser una vez más: “Hasta el año que viene. HASTA EL PRÓXIMO SIDRACRUCIS.”



Los esfuerzos echaos de los chigres pelos que pasáremos nun dexaron descansu pente culín y culín.

Sidre, pinchos y música a lo llargo de tol día.



Pinchéu en Casa Germán.

llagar EL MANCU
PARRILLA - MERENDERO
Cabueñes - Xixón ☎ 985 13 33 30 www.llagarelmancu.com

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

GRAN TERRAZA DE VERANO
MERENDERO
AMPLIO APARCAMIENTO

llagar EL MANCU
PARRILLA - MERENDERO

De Chigres...



El Restallu, Las Peñas, Casi Javi – El Alleranu, Zapico y Llagar El Mancu fueron les escales de un percorríu que mos fexo vivir con toa intensidá'l mundiu la sidra.



Llagar El Duque.

Y llagares.

Nos llagares El Duque (Xixón) y Castañón (Villaviciosa) toviemos el privlexu de que mos dieren a conocer delles de les meyores sidres d'Asturies direutamente dende'l tonel.



Llagar Castañón..

CASTAÑÓN

SIDRA
NATURAL
DE VARIEDADES
SELECTAS DE
MANZANA



VAL D BOIDES

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

“No supimos prever el crecimiento de consumo de sidra”



CARLOS RUBIERA, CONCEJAL DE CULTURA DEL AYUNTAMIENTO DE XIXÓN NOS CUENTA SU PUNTO DE VISTA SOBRE LA PROBLEMÁTICA DEL SECTOR SIDRERO



“Potenciar los cultivos de manzana en Asturias es algo primordial”

Lejos de comparar las posibilidades de los diversos sectores industriales asturianos, vamos a centrarnos en el sidrero. Hace poco declarabas que este sector podía ser potencialmente uno de los más fuertes de Asturias, sin embargo, no es así. ¿A qué crees que es debido?

En mi opinión, una de las causas es que no supimos prever el crecimiento de consumo de sidra. En décadas pasadas el consumo no era muy grande, pero desde hace un tiempo tuvo un enorme crecimiento, y es en este punto donde empieza el problema: al aumentar el consumo aumentó la producción de sidra, pero no aumentó en la misma proporción la producción de manzana.

¿A qué crees que es debido este aumento, esta nueva demanda?

Una parte importante se debe a los jóvenes. Hace unos cuantos años la sidra no era una bebida de referencia entre la juventud, mientras que ahora sí lo es. Afortunadamente los jóvenes han vuelto a recuperar la tradición sidrera, algo que casi se había perdido. Lo malo es que este crecimiento de consumo no está a la par que el de producción de manzana de sidra, por





“La sidra está suficientemente representada en Asturias”

lo que tenemos que comprar miles de toneladas de manzana en otros países.

Has comentado que el sector sidrero necesita un mayor apoyo para poder potenciarse, para paliar este y otros problemas ¿A qué tipo de apoyo te refieres?

En mi opinión, las Administraciones deberían indudablemente apoyar este sector de muchas maneras, aunque esta falta de apoyo no es un problema actual. En los años ochenta y principios de los noventa, cuando la apertura de los mercados europeos, perdimos una muy buena oportunidad de hacer de la sidra uno de los motores industriales. Ya entonces deberían haberse visto las posibilidades del sector de cara a la exportación, pero entonces la sidra estaba mínimamente desarrollada, los llagares, apenas pasaban de ser empresas familiares pequeñas. Ahora, con este repunte, aún estamos a tiempo, pero se necesita apoyo, una gran inversión inicial, que desembocaría en numerosas mejoras dentro del sector.

De realizarse dicha inversión ¿en qué mejoraría el

sector?

Primeramente se solventaría un problema muy importante: la importación masiva de materia prima, es decir manzana. Por lo que yo sé, más de la mitad, calculo que unos veinticinco millones de kilos de la manzana que utilizamos para nuestra sidra proceden de otros países, con lo cual, es un dinero que se nos va de Asturias.

¿Y crees que apoyando la plantación de pomares en Asturias va a solucionarse esta importación masiva, opinas que todos los elaboradores comprarían la manzana a los cosecheros?

Mayoritariamente, los llagareros prefieren la manzana asturiana, y creo que de contar con suficiente producción, la adquirirían aquí.

Pero en ocasiones, parece ser que aparte de la escasez de manzana asturiana, el hecho de elegir materia prima de otras procedencias se debe a cuestiones económicas.

Para que esto funcione, además de invertir en plantaciones, evidentemente habría que valorar otras cuestiones. Por eso el apoyo va más allá de lo económico. Este tema debería estudiarse conjuntamente con llagareros y cosecheros, de manera que saliesen beneficiados ambos sectores. De esta forma el beneficio empresarial se quedaría íntegramente en Asturias y ayudaría a fijar población joven en las zonas rurales.

Entonces este apoyo, ¿a quién debería concederse

primordialmente, a los cosecheros o a los llagareros?

Indistintamente. Finalmente ambos deben beneficiarse. Los cosecheros deben contar con suficiente producto para abastecer a los llagares y los llagareros deben contar con las ventajas técnicas y económicas de adquirir la materia prima en su propio entorno.

Antes mencionabas la importancia de los mercados europeos, y ves en ellos un abanico de posibilidades, pero ¿no crees que también hay que promocionarla aquí?

Actualmente la sidra está bien representada en Asturias. No solo se ha recuperado y aumentado el consumo, sino que ya hace tiempo que se entiende como una seña de identidad. Asturias y la sidra están muy vinculadas, incluso para los no asturianos. Los turistas que nos visitan, saben de antemano que no pueden irse de aquí sin probarla, así que es momento de expandirse.

En la actualidad algunos llagares están exportando sidra a lugares como New York, Francia, Italia, etc. ¿Qué hace falta para que otros llagareros se animen, aparte del mencionado apoyo económico?

Es importante que se vean las posibilidades de éxito. Ahora mismo puede decirse que la sidra está de moda, igual que hace años la cerveza. Baviera, zona de tradición cervecera, supo adaptarse a los requerimientos del mercado y comenzó a exportar masivamente. Con la sidra podría ocurrir lo mismo. Si los llagares exportan su producto a gran escala, es evidente que el sector mejoraría en todos los sentidos. Esto es algo que los vascos están haciendo con su sidra. Aparte de promocionarla internamente hace años que se han lanzado al mercado internacional con muy buena acogida.

Entonces, bajo tu punto de vista respecto a la sidra, aún queda mucho por hacer

Sí, y creo que es evidente. Aunque como he comentado en Asturias la sidra es ya una seña de identidad y está muy consolidada como producto y como emblema, las posibilidades son numerosas. Quedan los mercados internacionales y atajar el problema de la producción autóctona. No está de más recordar lo que sucedió hace años con la manzana de mesa. Contábamos con una buena producción, de excelente cantidad. Había un mercado potencial de dicha manzana, y se dejó perder. Ahora, con algunas excepciones muy pequeñas, no se cultiva. Esto es algo



“Con la manzana de mesa perdimos el tren. No puede volver a pasar lo mismo”

que no puede suceder en el campo de la manzana de sidra, y este problema hay que solventarlo cuanto antes. Por eso mi insistencia en pedir apoyo para el sector. Está en juego una importante industria que, sin duda, ayudaría a enriquecer al país.

Testu: Arantxa Ortiz.
Semeyes: Xurde Margaride.

EL MALLU del INFANZÓN
SIDRERÍA - MERENDERO
ABIERTO TODOS LOS DIAS
• COMUNIONES
• BAUTIZOS
• CUMPLEAÑOS
• ESPICHAS
Amplia terraza
985 13 50 30

EL MALLU SIDRERÍA
de domingo a jueves Tapeamos, excepto víspera de festivos
desde 3€
MENÚ DIARIO
• COMIDAS PARA GRUPOS
C/. Pola Siero, 12- Gijón
985 31 94 10
984 19 28 65

EL OTRU MALLU
SIDRERÍA
Amplios salones
• ESPICHAS
• GRUPOS
• TODO TIPO DE CELEBRACIONES
C/. Sanz Crespo, 15 Gijón
985 35 99 81

Noreña no desentona



Sidre y cancios en LaTenería. Espeyu de lo qae foi *Prohibido cantar... desentonáu*.



Los noreñenses disfrutaron de una nueva edición del Certamen de Cancios de chigre *Prohibido cantar... desentonáu*. Las rondas compartieron protagonismo en las sidrerías con las tapas y la sidra.

Sidra, tapas y cancios de chigre. Una gran combinación de la que disfrutaron los noreñenses durante la celebración del quinto certamen de cantares en chigre *Prohibido cantar... desentonáu* y la segunda edición del certamen de tapes y sidra. Las sidrerías locales se convirtieron así en el escenario en el que las rondas pusieron la voz para animar a una clientela que disfrutó con esta iniciativa promovida por la Asociación Folclórico Musical Villa y Condado de Noreña, con la colaboración del ayuntamiento del concejo.

Xiringüelu, A la mar fui por naranjes, Noreña Villa Condal, En Uviéu nun me caso, Campanines de mio aldea, No hai carretera ensin barru o La mina de La Camocha fueron algunas de las canciones previstas para sonar en los chigres que los menos entendidos pudieron seguir gracias al programa que recogía casi medio centenar de cancios tradicionales. Una larga noche que ya había comenzado con la recepción de las rondas participantes en la Casa de Cultura de Noreña. Este acto protocolario dio paso a las actuaciones en



En El Rincón del Güelu tamién se canció, muncho y bien.



los chigres en las que, como el nombre del certamen anuncia, nadie desentonó.

El toque musical corrió a cargo de la Banda de gaitas de Noreña, que recorrió los establecimientos de la localidad para poner música a las actuaciones de las rondas del Coro Santa Apolonia de Pañeda, Amigos del Roble de La Pola Siero, Brisas de Aguilar de Muros del Nalón, la Bandina de Lieres y Tino Fombona y su cuarteto Villa Condal. En las actuaciones tampoco faltaron dos voces habituales en este tipo de certámenes: la de Anabel Alonso y la de Héctor Braga.

Además de estos participantes *oficiales*, la organización abrió los cancios a todo tipo de rondas, grupos de amigos en los que no era necesario ser corista o

Sidrería - Restaurante
EL RINCÓN DEL GÜELU

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

**Avda. Flórez Estrada nº 24
33180 NOREÑA-Asturies**

☎ 648 542 324



En La Tená de Alfredo naide nun desentonó colos cancios.



tener formación de canto porque, según explican, los cancios de chigre deben ser una manifestación popular y espontánea. Consideran asimismo que la mejor ronda es aquella en la que participan tanto la agrupación como el público, de ahí el llamamiento a la participación de todos los presentes.

Paralelamente a este certamen, durante el fin de semana también se celebró el II concurso de tapes y sidra de Noreña, en el que las ocho sidrerías participantes ofrecieron una tapa y una botella de sidra por un precio de cuatro euros. De este modo, los cancios, con buena comida y buena bebida, sonaron aún mejor. La iniciativa congregó a numerosos asistentes que no quisieron perderse las tapas preparadas por las sidrerías El rincón del güelu, La Tenería, González, La sala, Fermín, La cuadra, Villa Condal y Casa Manolo del hotel Cristina, algunas de las cuales llegaron a servir más de 250 tapas de pimientos rellenos de matachana, brocheta de setes y solomillo, tortín de picadillo y huevo, costillines con patata y pimentu del Padrón o taquinos de adobu con patatos.

Con esta nueva edición de *Prohibido cantar... desentonáu* los organizadores pretenden recuperar las rondas, que se reunían de manera espontánea para cantar en cualquier celebración o para alternar con amigos y vecinos. Una tradición con la que se fomentaban las interacciones sociales y favorecían las relaciones en un ambiente de cultura popular, fundamentalmente en los chigres. Un objetivo que paulatinamente están consiguiendo gracias a este tipo de certámenes que los asturianos aplauden como una iniciativa más para recuperar una tradición que nunca debió abandonarse.

Gascona cancía!

EL CONCURSU DE CANCIOS DE GASCONA ENCARA LES SOS POSTRERES ETAPES

El primer certame homenaxe a Luis Estrada de Cancios de Chigre en Gascona encara la so recta final con una gran éxitu de públicu y participantes poles sidrerías d'esta cai uvieina.

Si un xueves tas n'Uviéu y escomiencas a sentir los sones de *La cabraliega*, *El Carmín de La Pola*, *Ríu verde*, *A mi gústame la gaita* o *Dame un besu*, nun lo duldar: tas en Gascona. L'éxitu del añu pasáu de "Nesta sidrería pue cantase" animó a l'Asociación de Sidrerías de Gascona a repetir l'actividá dando un pasu más pa convertir en concursu esa primer esperiencia y dende el pasáu 15 de payares desencólcase nesti bulevar uvieín el primer certame homenaxe a Luis Estrada de Cancios de Chigre en Gascona. Un concursu que cuenta con cerca de 150 participantes y que ca xueves demuestra que los cancios asturianos más tradicionales caltienen la so fuerza nos chigres.

Son nueve los ochotes y 23 los cantantes que participan nesti certame, a los que se xunen en ca xorna-



fotógrafo profesional
xurde margaride

fotoperiodismo • editorial
publicidad • producto
comunicación • redes
eventos • social
sidrografíes

www.xurde.net

655961990
margaride@xurde.net





da una serie de coriquinos qu'unque nun entren en concursu sí qu'animen a los uvieinos a compartir unes hores de música y folixa nos chigres de Gascona: Sidrería Pigüña, Sidrería Asturias, Sidrería Villaviciosa,

Sidrería El Cachopito, Sidrería La Pumarada, Sidrería Tierra Astur y Sidrería La Noceda. Toos ellos acueyen fasta'l prósimu 30 de mayu un certame que quinxo homenaxear a Luis Estrada "por braera almiración", esplica María Lavilla, de l'Asociación de Sidrerías de Gascona. Lavilla asegura que Luis Estrada ye "una de les presones más entregaes desinteresadamente y que más fai pola nuesa cultura del cantar asturianu", asina comu pola so collaboración cola cai Gascona a lo llargo de los años.

Una elleición na que tampoco nun s'escaeció l'esfuerzu de Estrada por caltener la sidre y la cultura asturiana nel llugar nel que tienen de tar, asina comu pola so valía presonal y musical.

Cancios y sidre identidá de Gascona

Tres la esperiencia del añu pasáu, les sidrerías de Gascona fixeron un esfuerzu pa faer esti concursu de cancios de chigre comu agradecimientu a los participantes que ca xueves animen la tardi nuechi de Gascona. Una "reconocencia humilde" col que "compensalos pol treslláu dende puntos distintos d'Asturies", afirma Lavilla. Porque l'oxetivu de recuperar esta actividá tan asturiana nun ye nueva pa les sidrerías de Gascona. "La sidre, la gastronomía y el cantar siempre tuvieron bien xuníos", desplica Lavilla, polo que la intención ye que tanto los veceros como los trabayaores de los chigres esfruten de los cancios ensin que seya "un factor mal vistu" porque "l'allegría que ponen los cantares axoriza a tolos males", asegura.

Una alegría que ca selmana anubre estes sidrerías d'un gran ambiente. "A los veceros gústa-yos entrar un xueves en Gascona y ver qu'hai xente canciando. Forma parte de la nuesa cultura y los que vienen de

fora esfruten enforma, graben y fáense semeyes col gaiteru", comenta Lavilla. Por eso nun dulda que los cancios ye "un vezu que tenemos de recuperar y caltener".

Tres cinco meses de certame, el balance del mesmu ye "bien positivu", asevera. Non yá pol esfuerzu tantu físicu como económicu de les sidrerías organizadores, sinón especialmente pol bon nivel de los cantantes y la participación del públicu. El 9 de xunu nel programa Sones, de la RTPA, van dar a conocer los nomes de los premiaos, escoyíos por un xuráu oficial compuestu por Marta Fano y Héctor Braga y un xuráu popular cuyos miembros son secretos. Esti programa de la televisión pública asturiana va dedicar una de les sos emisiones a los premiaos, mentes qu'el 23 de xunu va tratar sobro la figura de Luis Estrada comu homenaxáu nesti certame.

Una esperiencia a repetir

D'esta miente, les sidrerías de Gascona van presllar esti primer certame de cancios de chigre cuyu balance fasta la fecha ye satisfactoriu y nel que l'oxetivu ye favorecer el folclore asturianu, la música coral y de cantar asturianu y el matrimoniu ente la sidre y el cantar. Una esperiencia que preven repetir "ameyorando" delles coses. Tou ello cola esperanza de que la situación vaiga animándose pa que "la xente escomience a salir de casa, anque seya pa tomar una botellina sidre y echar unos cantarinos. Nun se pide más", desplica María Lavilla. Porque con sidre y cancios, ¿qué más pue pidise?



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



Los pumares yá tan en flor

En Xapón el floriamientu de la zrezal ye una fiesta nacional que xenera millones d'eventos paralelos pa dar la bienvenía a les primeres flores de la primavera. N'Asturies, faemos otru tantu col pumar. Si'l floriamientu de la zrezal ye un espectáculu, la del pumar nun ye menos, y si fasta apocayá, esti acontecimientu yera cèlebráu a un nivel íntimu nel mediu rural, anguañu llévense a cabu varies actividaes relacionaes con esti acontecimientu.

	MENU Entrante: Tortu con quesu cabrales y manzana. Primer platu: Fabes con almejes a la sidra. Segundu platu: Lubina a la sidra con bolas de manzana caramelizada o solomillo con pisto. Postre: Tarta milhojas casera con cachopo de manzana. Café y chupitos incluidos. P.V.P. 20 €.	C/ Rozadas, 38 (San Emeterio), Tlf. 985 700 578 – Bimenes
BAR-RESTAURANTE CASA-BACHO Lue - Colunga - N°168 Telf: 985552175 - 617097204	MENU Entrante/Primer platu: Ensalada de canónigos con manzana reineta y jamón de buey. Segundu platu: Fabada o rollo de bonito Postre: Tarta de manzana. P.V.P. 20 €.	
	MENU Entrante/Primer plato: Sopa de pescado a la sidra o fabes a la sidra Segundo plato: Solomillo de cerdo a la manzana o merluza a la sidra Postre: Fayuelos de escanda con compota de manzana o tarta de sidra P.V.P. 20 €.	EL LLUGAR C/ Suares, T. 618 296 013 Bimenes
C/ Camás, Tlf. 985 923 713 Cabranes	MENU Entrante/Primer plato: Bacalao al aroma de sidra Segundo plato: Repollo relleno de jabali con guarnición de manzana Postre: Tarta de manzana P.V.P. 20 €.	



Ente los díis tré y seyes de mayu Bimenes, Cabranes, Villaviciosa, Sariegu, Colunga y Nava dan la bienvenida a la primavera. Una sesión de folk y baile tradicional abre les xornaes en Bimenes. De siguió el popular Sidrobús escomienza'l percorríu per Villaviciosa, Sariegu y Nava visitando delles pumaradas. En caúna, amás de contemplar el floriamentu, los guíes van ufiertar despicaciones. Esta actividá, gratuita tien una duración de más de tré hores y ye una de les más esperaes desque s'empeciaron les xornaes.

Sidra Star ye un nueu programa, consistente na instalación d'un photocall nuna pumarada de Colunga, pa que los visitantes saquen semeyes ente losl pumares. Esta actividá, tamién gratuita complementase con una visita a un llagar. Una visita al Muséu de la escuela rural de Viñón, Cabranes, pon el broche final a les escurciones y actividaes oficiales.

Al empar, numerosos establecimientos hoste-hoteleros amiéstense a les xornaes ufiertando menús especiales a base de mazanes y sidre, ya inclusive puen rializase sesiones de sidroterapia. Demientres estos díes, les oportunidaes de prebar nueva gastronomía, conocer meyor el mundiu la sidre, sentir música o reilizar sesiones de belleza son ilimitaes.

Cerca de cuarenta establecimiento de Bimenes, Cabranes, Colunga, Nava y Villaviciosa participen nestes xornaes. establecimientos comu San Cipriano, El llugar o Noval (Bimenes), Camás, la Lonja de Santo-

laya, Hostería Torazu (Cabranes), Casa Laureano, La Taberna, Marbella, El Rápido, Avenida, El Cafetín, Villa de Colunga, El Bacho, Entreviñes, Palacio Lliberdón, El Barrigón de Bertín y Palacio de Lluces (Colunga); L'Hotel Villa de Nava, El Titi, La Barraca, Casa Angelón, La Panera o El Prida, en Nava. Cortina, Campu de Golf, Isidro, Pepito, El Escorial, La Llosa, El Cañu, L'añacal, La Venta Valloberu, La Flor de Pumar, La Nansa, Casa Mari o El Pinoccio de Villaviciosa, van ufiertar platos como Milfueyes de bacalláu a la sidre, llámpares a la sidre, pitu de caleya con compota de mazana, salpicón de mariscu con mazana, pulpu braseáu con mazana y quesu cabra, pastel de puerros con amenorgamientu de sidre o sopa de pixín a la sidra. Los postres tampoco nun tienen desperdiciu, comu tarta mazana, sorpresa de mazana, biscuit de turrón con chocolate caliente de sidre, milfueyes de mazana con crema de sidre y merengue o la más tradicional tarta de sidre.

La selmana del floriamentu del pumar ye una oportunidad única d'esfrutar una parte importante de la nuesa cultura, tradición y gastronomía, y animamos a tolos lletores a participar nes actividaes rellacionaes asina comu a probar los menús rellacionaos especiales.

Pa participar nes mesmes encamentamos seguir el siguiente enllaz, onde s'atopa más información: <http://www.lacomarcadelasidra.com/Semana-de-la-floracion-del-manzano-3-al-5-de-mayo/Comarca-de-la-Sidra/Asturias>

PIZZERIA PINOCCHIO C/. Zaldivar, 21 T.. 984 395 738 Villaviciosa	MENU Entrante/Primer platu: Ensalada de pitu con manzana Segundu platu : Magret con crema de manzana y piñones Postre : Strudel de manzana y fresa P.V.P. 21 €.	
	MENU Entrante/Primer platu: Tosta de Xuan al horno con manzana o ensalada de verdines y queso azul a la sidra de Los Caserinos Segundu platu : Milhoja de merluza y manzana al aguardiente de sidra o cachopo de redondo con jamón y manzana en salsa española. Postre : Sorbete de manzana verde o tarta de manzana P.V.P. 24 €.	C/ Victor García de la Concha, 6 T. 985 892 816 – Villaviciosa
C/ Castiellu de Seloriu T., 600 522 880 – Villaviciosa	MENU Entrante/Primer platu: Ensalada templada con manzana y frutos secos o fabada asturiana Segundu platu : Merluza a la sidra o solomillo de cerdo ibérico con compota de manzana Postre : Tarta de sidra o arroz con leche P.V.P. 22 €.	
	MENU Entrante/Primer platu: Fabes a la sidra con manzana Segundu platu : Medallones de solomillo de cerdo con compota de manzana. Postre : Milhoja de manzana con crema de sidra y merengue P.V.P. 17 €.	VILLAVICIOSA GOLF C/ CN, 632, Km. 45 (a 1'5 Km. De Villaviciosa) T. 695 832 341 – Villaviciosa

NEW WORLD CIDERS I

SIDRAS DEL NUEVO MUNDO I



Norman Groh, del llagar alemán Weidmann & Groh, Ryan Burk de Virtue Cider y David White, presidente de la Northwest Cider Association.

Son las 7 de la mañana y ya estamos en carretera. Salimos desde Chicago y nos quedan cerca de 300km por delante hasta llegar a Grand Rapids. En el Estado de Michigan.

Allí nos espera un largo fin de semana de tours sidreiros y el campeonato de sidras Grand Lakes International Cider & Perry Competition.

El primer día toca tour sidrero, probando fantásticas sidras en varios lagares que nos abren sus puertas para mostrarnos sus mejores productos.

ROBINETTE'S APPLE HAUS & WINERY

<http://www.robinettes.com/> Grand Rapids, MI 49525

Nuestra primera parada tiene lugar en una granja tradicional que fue comprada por la familia Robinette en 1911.

A comienzos de los 70 Jim Robinette buscó una sa-

lida a las dificultades que por aquella época sufría el mercado de manzanas y frutas. Así se hizo con un molino y una prensa y comenzó la venta de sidra dulce y donuts.

Disfrutamos con él de historias de su familia en el viejo mundo, sus viajes por España y también por Alemania, donde casualmente cerca de Frankfurt tiene buenos amigos.

En 2005 Bill Robinette, su hijo, decide hacer por primera vez sidra que desde entonces se puede encontrar en la tienda de la granja junto a otras especialidades sidreras, hidromiel y vinos.

Sidra recomendada:

Robinette Barzilla: Vol. 6,8% Alcohol. Sidra de color pajizo, algo turbia. Espumosa, de olor floral agradable. Seca, con agradable acidez y un final ligeramente aguado. Bien elaborada y sin defectos.



Bill Robinette en su llagar Robinette's Apple Haus & Winery.

SIETSEMA ORCHARDS & CIDER MILL

<http://www.sietsemaorchards.com/> ADA, MI 49301

Segunda parada.

Entre campos nevados llegamos a otra granja.

Entramos y allí reconozco entre otros a quien será el mejor anfitrión que alguien se pueda imaginar, Mike Becks, así como leyendas de la sidra en Estados Unidos como Dick Dunn y mi viejo amigo David White.

Nos muestra el llagar Andy Sietsema, ya la cuarta generación de una familia de granjeros de Michigan. Ha plantado 20 hectáreas de manzanos de decenas de variedades, muy pocos árboles de cada una para así experimentar y seleccionar cuáles serán las mejores para sidra.

Es un llagar joven como la mayoría que están apareciendo a lo largo y ancho de todo el país.

En el llagar hay bastante ajeteo y se amontonan palés de cientos de botellas de diferentes sidras. Me dicen que es donde se están clasificando y preparando todas las entradas al campeonato de sidra que tendrá lugar el domingo en Grand Rapids.

Hay unas cuantas botellas de sidra asturiana y me toca contestar unas cuantas preguntas de los compañeros de viaje ya que la mayoría nunca la han probado y algunos ni siquiera sabían que existía. Alguno incluso pensaba que Asturias era una región que pertenecía al más conocido País Vasco.

Sidra recomendada:

Sietsema Yellow Label: Vol 6,9% Alcohol. Color pajizo. Algo carbonatada, sidra seca, acidez media y ligero resto de azúcar. Final ligeramente tanínico.



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





Sala de catas del llagar McIntosh Orchards and Wine Cellar.

MCINTOSH ORCHARDS AND WINE CELLAR

<http://www.mcintoshorchards.com/winery.html>
South Have, MI 49090

Al acercarnos por la carrera vemos una gran pomara da con árboles de al menos 20 años, perfectamente podados y limpios.

McIntosh Orchards se extiende por 30 hectareas con 26 variedades de manzanas, 14 de ellas sidreras.

Bruce McIntosh nos enseña sus instalaciones, prensa y maquinaria del llagar pero no tardamos demasiado en entrar en su tienda y sala de catas. Como el resto de lagareros es un buen anfitrión y nos tiene preparada una bandeja de quesos variados para acompañar su variedad de sidras.

Como otras muchas granjas, no solamente trabaja la manzana, sino que también dispone de un abanico de vinos elaborados con otras muchas frutas diferentes. Sidra recomendada:

McIntosh Draught Apple Cider: Vol 6,4% Alcohol. Sidra de color pajizo muy claro. Aroma frutal, limpio, sin defectos. Es una sidra seca. Está carbonatada, con acidez y amargor medio muy equilibrado. Sin astringencia.

VIRTUE CIDER

www.virtuecider.com Fennville, Michigan

Era uno de los llagares que tenía anotados como imprescindibles.

No es que tenga una larga tradición haciendo sidra, pero la historia detrás del mismo llama la atención. El proyecto nace de la mano de Greg Hall, un nombre al que todo el mundo que tenga relación con la craft beer en Chicago y USA conoce y respeta.

Después de años de éxito con su cervecera Goose Island Brewing Co. con la que ganó 38,8 millones de



Lagar Vandel Mill.

dólares en 2011, este hombre no se ha quedado de brazos cruzados y busca nuevos retos.

Uno de esos nuevos retos es Virtue Cider con un llagar completamente nuevo, en Fennville, unas 150 hectáreas para plantar manzanos y un marketing que abrumba.

Ahora les toca el turno a Ryan Burk, Michelle Foik y Jimmy Farrell que desde el principio ya estuvieran en el autobús con nosotros. Lo más interesante fue poder probar de los tanques que tenían apartados una sidra que estaban elaborando al estilo asturiano, con elevada acidez total y volátil.



Tienda del llagar Robinette's Apple Haus & Winery.

VANDER MILL CIDER

www.vandermill.com Spring Lake, MI 49456

La última parada del día es en Vander Mill, un llagar con restaurante en Spring Lake.

Paul Vander fue el escanciador oficial de sidra durante el viaje, ahora le tocaba serlo en su casa junto a su fantástico equipo. Allí teníamos preparada un bufet para cenar acompañado de sus diferentes sidras.

El diseño de sus botellas son muy llamativas y la variedad de sidra es destacable, tanto mezcladas con otras frutas como sidras maduras en barrica de bourbon.

En el llagar echamos un ojo a las máquinas de llenado, filtros y tanques. La sidra que tomamos en el propio autobús así como la que tomamos en cada llagar hizo su efecto en todos los presentes. Estamos animados y ya más que ver el llagar nos pasamos un buen rato de preguntas, historias y anécdotas.

Sidra recomendada:

Chapman's Blend: Vol. 6,8% Alcohol. Es una sidra filtrada, amarillo intenso y limpia. En nariz es poco intensa, un poco a manzana cocida. Tiene carbónico añadido de intensidad media-baja. Es seca e intensa, manzanas maduras y una fantástica acidez. Un final más duradero que el resto de sidras del nuevo mundo



Surtido de sidras de Sietsema Orchards & Cider Mill.

que he probado. Una sidra genial.

Ha sido un día intenso y regresamos a Grand Rapids a descansar y estar lúcidos para el campeonato del fin de semana.

Testu y Semeyes: Eduardo Vázquez Coto.



Sidrería - Restaurante

EL RINCÓN DEL GÜELU

COMIDA CASERA
MENÚ DEL DÍA
MENÚ ESPECIAL FESTIVOS

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

☎ 648 542 324

ENCAMIENTOS

RECOMENDACIONES



TIERRINA NOBLE

Establecimiento especializado en la distribución de productos asturianos en el Levante español promete constituirse como una de las más importantes distribuidoras del país. Una excelente decoración y productos 100% asturianos, de primera calidad, entre ellos, la sidra (**Menéndez**), haciendo que parte del alma de Asturias esté presente gracias al tesón que su gerente, Rafa Iván, pone en promocionar esta tierra en ferias, mercados, hoteles....



TIERRINA NOBLE

POLÍGONO INDUSTRIAL DE GUARDAMAR DEL SEGURA; ALACANT T. 608511513

SIDRERÍA CUBA

Acabante de nagurar, la **Sidrería Cuba** recibe a los sos veceros coles sidres **Menéndez**, **Val D'ornón**, y **Vallina**, pudiéndo servise esta postrera direutamente del barril.

P'acomparar proponemos un estupendu cachopu al estilu la casa o unos tacos de sollombu al pimentón de la Vera. Si somos más de pexe, unes cocoches de bacalláu en salsia marinera, merluza rellena de centollu o pixín con salsia mariscada. Arriendes d'ello, cuenta con una carta amplia, con raciones bien curioses y a precios afayaizos.

Ambiente 100% sidreru nesti chigre xixonés emblemáticu dende hai años, qu'entama de nueu'l so llabor con una impresionante ufierta sidrera y gastronómica en xeneral.

SIDRERÍA CUBA.

CUBA, 15
T. 675 862 761



HNOS MARCOS. Un menú impresionante

Na **Sidrería Hermanos Marcos**, vamos atopamos non solo con un ambiente sidreru de primera, con bona sidre de **Piñera** y **Castañón** (bien, bien tratao) sinon tamién con una carta impresionante tantu pola so variedá comu pola rellación calidá / cantidá / preciu. Entamando por una Parrillada Hnos Marcos, impresionante, y

siguiendo por unes tapes de chipirones afogaos, tortilla al diablo, tortos de picadillo, Cabrales y güevu, una espectacular ensalada de la casa y pa finar unos postres caseros, de los que yá nun se ven perí. El tratu afayaizu, l'atención pronta y los culetes echaos en tiempu y forma. Un chigre completu.

SIDRERÍA HNOS. MARCOS. SANTO DOMINGO, 1-3 XIXÓN T. 689 650 944.



ARROZ CON BUGRE EN LA SIDRERÍA PELAYO

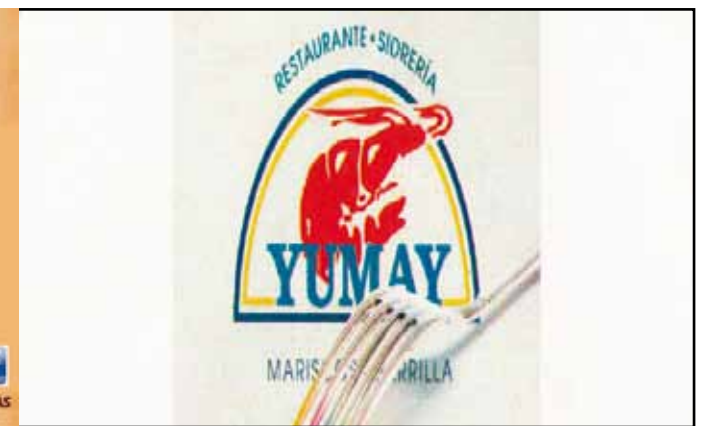
En Piedras Blancas, la **Sidrería Pelayo**, tiene ganado nombre y fama de forma absolutamente justificada, pero hoy la traemos a este apartado de recomendaciones por el espectacular arroz con bugre que elabora M^a Dolores Estevez Amoedo, jefa de cocina y propietaria del local. Aparte de este magnífico plato, tambien son

de destacar los mariscos y pesacados de su propia cetárea y para los que sean más de carne, un Angus delicioso y preparado al gusto del comensal.

Para beber, una estupenda **Sidra J.R.** etiqueta verde o negra, a elegir. Bien echada y a la temperatura idónea. Sin duda, todo un acierto.

SIDRERÍA PELAYO. XIXÓN 5. PIEDRAS BLANCAS.

T.984835946/617831913



XXVI Jornadas del Cabritu con patatinos en Llaviana



Una muestra del menú, demientres la presentación de les Xornaes na Sidrería La Mina.

A la drecha, la Casona d'Entrialgo, onde tuvo llugar la presentación de les xornaes.



Una victoria local contra los franceses hace más de doscientos años fue el origen de unas de las jornadas gastronómicas más longevas de Asturias: Las XXVI Jornadas del Cabritu con patatinos que cada año se celebran en Llaviana. Doscientos años después de aquella celebración, el menú, a base de sopa de curruscos, cabritu con patatinos acompañado de ensalada de lechuga y bartolos, sigue atrayendo a todo tipo de público.

Marzo fue el mes señalado para estas tradicionales jornadas, celebradas en Llaviana entre el ocho y el diez del pasado mes. Tras un cuarto de siglo preparando cabritu para celebrar la victoria de una pasada batalla, en esta edición fueron catorce los establecimientos hosteleros del concejo los que se animaron a recrear la antigua gloria, -uno menos que el año pasado- sirviendo un menú que ya se ha consagrado como una tradición local.

Una vez más, los participantes estuvieron repartidos por todo el concejo, lo que sin duda facilita la expansión y difusión de las jornadas, y así, encontramos participantes tanto en la Pola -capital del concejo- como en Canzana o El Condáu.

Adaptándose a los tiempos actuales, el menú -el mismo en todos los establecimientos- no fue sometido a variaciones de precio, costando veintisiete €, al igual

que el año pasado.

Otro dato importante a señalar es la abundancia de las raciones, hecho que satisfizo a todos los comensales, quienes se mostraron encantados no solo por esta abundancia, si no por la calidad de los productos y por la maestría con que los cocineros prepararon cada plato.

Aunque los locales inscritos oficialmente dentro del certamen son catorce, el Alcalde Adrián Barbón ha declarado que fueron muchos los establecimientos que, sin estar oficialmente dentro de las Jornadas han preparado varios platos a base de cabritu, lo que ayuda a mantener la tradición y a relacionar al concejo con esta carne.

Paralelamente, y como viene siendo habitual, a las jornadas gastronómicas se unen diversas actividades tradicionales y culturales. A lo largo del fin de semana tuvo lugar el tradicional mercado, que pese al mal tiempo estuvo muy concurrido; además una serie de establecimientos ofrecieron en sus instalaciones tertulias literarias, actos musicales y tuvo lugar una conferencia -y posterior debate- a cargo del entrenador deportivo Javier Clemente, con lo que todos los presentes en las jornadas vieron cumplidas sus expectativas en esta mezcla de gastronomía, música, literatura, deporte y sobre todo diversión. Las jornadas finalizaron con los conciertos de los grupos Stroza y Quinta del Nalón.

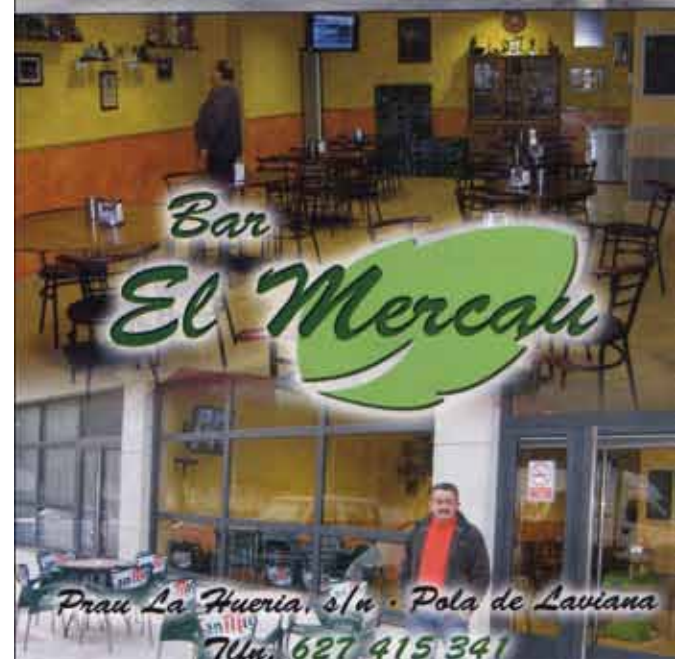
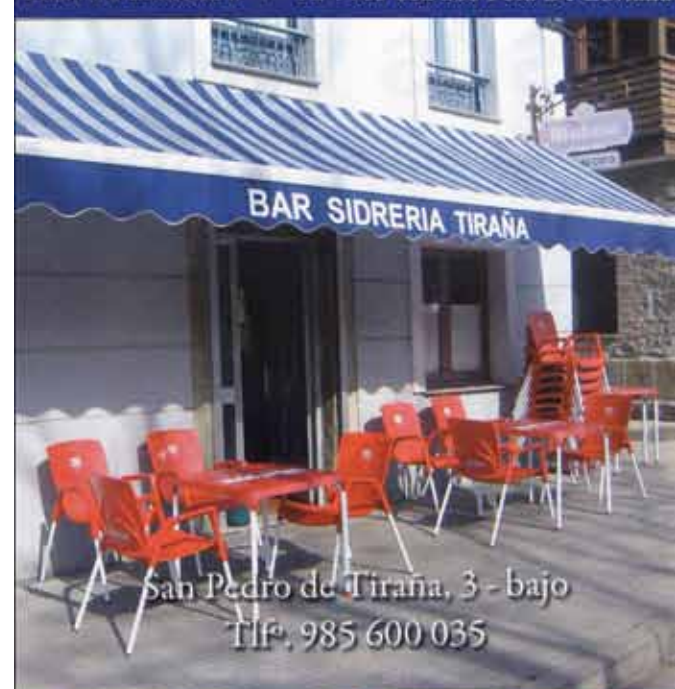
El presidente de Hostelería de Asturias, José Luis Álvarez indicó el éxito del certamen y como nosotros, anima a todos a acudir a las próximas jornadas.



Adrián Barbón acompañáu d'otros miembros de la organización lleen LA SIDRA del mes de febreru.



Plaza La Pontona nº 5 · Tnº. 985 602 286 Pola De Laviana



Prau La Huera, s/n · Pola de Laviana Tfn. 627 415 341

Javier Sánchez Sánchez

ORGANIZADOR DE LAS JORNADAS DEL CABRITU CON PATATINOS



Javier Sánchez Sánchez tomó el relevo al frente la organización.

Jesús Fernández fue el organizador de estas longevas jornadas gastronómicas hasta el año pasado, momento en que anunció su retirada. El relevo llega de la mano del joven hostelero Javier Sánchez Sánchez, quién por primera vez se puso al frente de la organización.



DOMINGOS Y FESTIVOS:
Disfruta de nuestro delicioso cordero a la estaca con patatas fritas por 18.50 €/ración

LOS JUEVES tenemos:
Pote Asturiano
Cabritu con patatinos

El Condado - Laviana
Principado de Asturias
Tlf. 985 61 40 55
Móvil 670 090 639





Un momento de la presentación de les "Xornaes del cabritu".

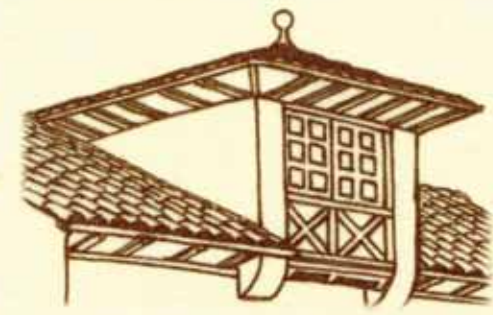
Veinte años fueron los que Jesús Fernández, ex-hostelero propietario del establecimiento La Mina dedicó a la organización de Les Xornaes del Cabritu con patatinos. Ya hace dos años, con el certamen a punto de cumplir el cuarto de siglo, Jesús anunciaba su intención de retirarse, de ceder el relevo, pero se mantuvo para ver como las jornadas cumplían los veinticinco años.

Este año sin embargo el relevo ha sido tomado. Javier Sánchez, un joven hostelero con amplia trayectoria y propietario de La Casona de Entralgo, la cual dirige desde hace catorce años, se ha animado a tomar las riendas del evento.

El cambio de dirección en la organización no ha afectado a la calidad del evento, ya que se mantuvo el original espíritu del certamen que le hizo famoso. No en vano Javier había colaborado estrechamente con Jesús en la organización de las jornadas durante

los últimos años, así que el camino estaba trazado y la pervivencia, asegurada. En este primer año, el nuevo organizador no ha querido efectuar cambios importantes que lleguen a desvirtuar la idea del certamen, siendo la novedad más notable la inclusión en las jornadas de establecimientos que, sin ofrecer el menú tradicional, ofertaron platos donde el cabritu estaba presente. No se descarta sin embargo que en próximas ediciones se introduzcan otros cambios, siempre y cuando se mantenga la tradición local, ya que para Javier, este certamen es una seña de identidad donde historia, gastronomía y tradición se dan la mano, por lo que debe no solo mantenerse, sino difundirse, incluso en estos tiempos de crisis.

Al cierre de las jornadas, el balance fue positivo, pese a la crisis de la que tanto se habla. Según Javier, todos los establecimientos se mostraron satisfechos, lo que augura una nueva edición del legendario certamen.



La Casona d'Entralgo
Restaurante II

Tel.: 985 60 12 06 • www.lacasonadeentralgo.com
Entralgo, 25 • 33987 LAVIANA

Restaurante II

CAJONAS ASTURIANAS HOTEL **



Premios y jurados

Manuel Gutiérrez Busto

Es para mí, y supongo que para todos aquellos asturianos que bebemos habitualmente sidra, una gran satisfacción comprobar que el grupo Trabanco triunfó el pasado mes en el Festival de Sidra de Frankfurt, Alemania.

Ahora les toca a los alemanes ostentar el prestigio de exponer, degustar y premiar la representación de sidra de varios países, a falta de otras ferias sidreras en España. En esta feria alemana, la pugna entre los representantes para hacerse con algunos de los premios es feroz, y me enorgullezco de ver que Samuel M. Trabanco, con el buen hacer de su enólogo Jesús, no solo ha estado presente en la feria, sino que ha sido premiado entre la variedad de países representados.

La diferencia del jurado de Frankfurt con respecto a la habitualidad de los miembros de los jurados que otorgan premios en Asturias es sonora. Los miembros del jurado de aquí perduran en el tiempo "sine die", siendo una de sus peculiaridades que siempre o casi siempre son los mismos, produciéndose de esta manera un cierto desdén o desinterés en los concursantes, lo que deriva en que cada vez son menos las muestras presentadas a concursos tan prestigiosos como Nava o Xixón, mientras que al mismo tiempo crecen las críticas a la uniformidad del jurado. En mayor o menor medida, esto desemboca en que estos premios no tienen el

respeto por parte de muchos de los concursantes y de potenciales participantes.

Los premios otorgados a Trabanco en Frankfurt fueron concedidos por un jurado compuesto por siete personas, entre los que encontramos un comerciante de sidra, un famoso Chef francés, un somelier chileno, un gestor turístico, una profesora de enología, un representante de ollas, un profesor de hostelería y un especialista en publicaciones sidreras y catador asturiano aunque afincado en Alemania. Esta variedad de nacionalidades y de profesiones (sin desvincularse del mundo de la sidra) hace que la elección de la mejor sidra se valore en diferentes planos, al margen de la calidad: gastronomía, turismo y enología están presentes en el jurado siendo éste un exponente de la sociedad a la cual va dirigido el producto.

Esta composición del jurado en Alemania nos debe hacer reflexionar sobre la elección de nuestros jurados. Es interesante esta variedad que aúna hostelería, gastronomía y sidra, pilares del consumo en Asturias.

Esperemos que las cosas puedan ir cambiando, que no nos quedemos anquilosados y que no sean los mismos de siempre, pues la sociedad necesita estar representada y decidir sobre qué es lo que más le gusta, al margen de lo que pueda ser mejor o extraordinario.

SIDRERIA LA LLERA



COCINA CASERA

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

plaza



SIDRERIA RESTAURANTE

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



Ónde comer



Facémosvos de nueu una riestra propuestas a cuala más interesante, pa que cuandu vaigamos salir un pocu, sepíamos meyor onde comer aquello que más mos preste, conociendo d'antemán lo que podemos atopamos y abríendomos siempre a les múltiples opciones posibles.

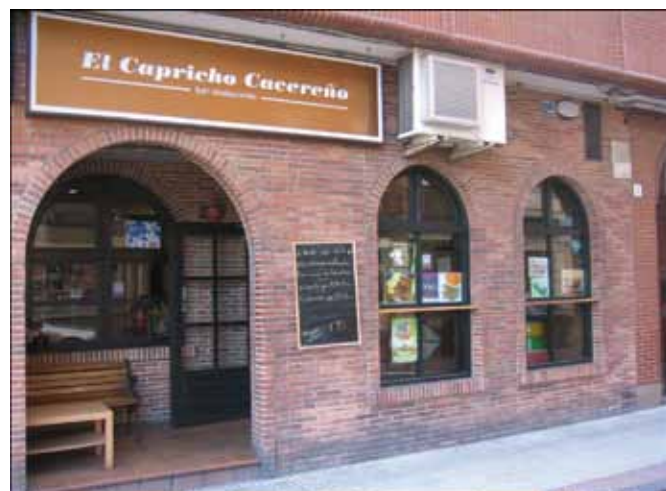
Layala

Fotografía



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

www.layalafotografia.com



C/ San Francisco de Asís, 3 - 33025 Gijón
Tlf. 985 14 69 09 - 649 20 57 51



Fuso de la Reina, Puerto N° 85
Junto a la estación FEVE
Tlf. 689 977 216



El Capricho Cacereño. Xixón.

Especializado como su nombre indica en cocina extremeña, este Capricho Cacereño regentado por la Sra. Amelia nos ofrece unos jamones y quesos de primera calidad, destacando así mismo los platos de caza, con los que se precian de estar siempre a la vanguardia de Xixón.

Especializados en fabes con liebre o con perdiz y en ciervo a la Cacamura, ofrecen también un estupendo menú del día, que los días festivos incluye platos de caza de primerísima calidad.

Una experiencia para recordar.



La Nieta Pin. Fuso la Reina

A cargo de su propietario, Sr. José Plácido, **La nieta Pin** se anuncia como "Casa de Comidas", y ciertamente cumple de forma sobrada con tal definición, ofreciéndonos una cuidada carta en base a lo que es la cocina asturiana y destacando como especialidades el cordero a la estaca, el arroz con rabo de toro, y el arroz negro con calamares y gambas.

Son los arroces especialidad clara de La nieta Pin, de forma que sorprenden a paladares acostumbrados a la buena mesa, pero no podemos dejar de destacar los estupendos cachopos que ofrecen de los que más que hablar, recomendamos probarlos. Estupendos.



El Rincón Astur. Culloto.

El Sr. Armando abre a las 6:30 de la mañana el **Rincón Astur** para ofrecernos bien temprano una gran variedad de pinchos, bocadillos, tortillas y bollería.

A medio día nos ofrece menús diarios a 8 € y especiales el sábado (12 €) y festivos (15 €).

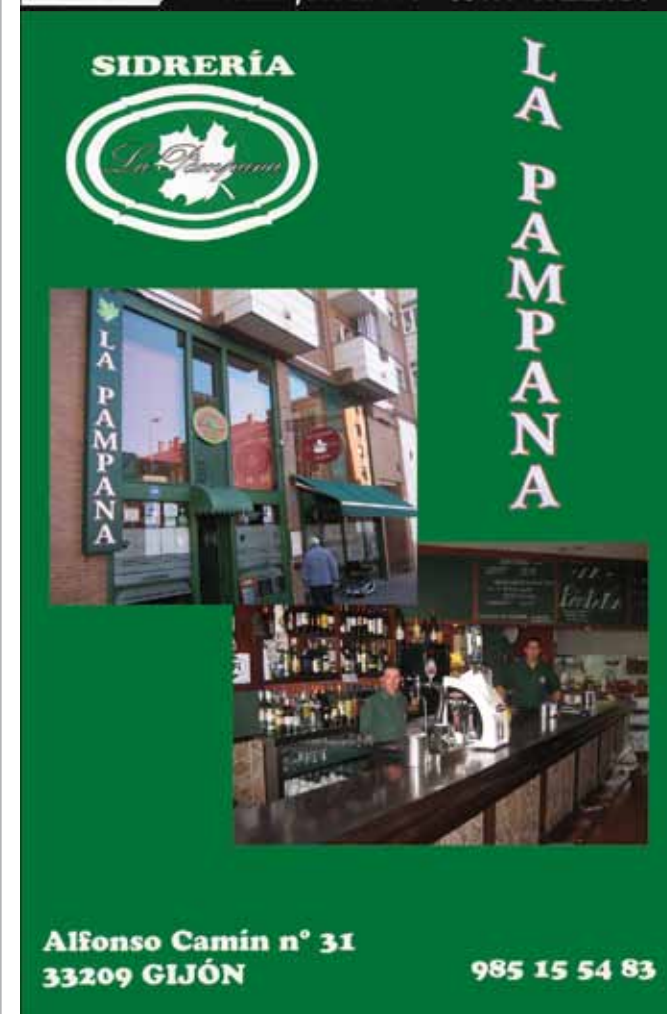
Estupendas meriendas con chocolate con churros, sandwiches variados, bollería y pasteles, siendo de destacar en todo caso la carta variada. con la que cuenta

Sus especialidades son las carnes rojas y las manos de cerdo, y la recomendación es obligada.



Sidrería La Pámpana. Xixón.

Sidrería referencia en Xixón por la calidad de su sidra (**Cabueñes y Trabanco d'Escoyeta**) y la atención que ponen en ella, destaca así mismo por la calidad de su cocina, donde son especialidad los callos caseros, las carnes asturianas, y los pescados y mariscos del Cantábrico son preparados al más puro estilo tradicional. A cargo del Sr. Alejandro, cuenta con menú del día y festivo con una estupenda relación calidad/precio, Lugar ideal para reuniones familiares, comidas de empresa y para grupos en general, cuenta con una amplia terraza, y lo que es más importante, con parking gratuito.



**"Soy una forofa
de la sidra"**

Marta Rodríguez

SIDRA LA MANGADA. CABUEÑES. XIXÓN

Cuandu'l so pá se xubiló, Marta Rodríguez quinxo caltener el negociu que fundara'l so bisagüelu. Un llagar piqueñu na collación xixonesa de Cabueñes que trata de caltenese nun mercáu que, según reconoz, nun pasa polos sos mejores momentos.

Marta Rodríguez declárase "forofa" de la sidra. Dende piqueña cultuvo una estrecha rellación col mundu la mazana y confía en que La Mangada se caltenga siquier una xeneración más.

¿Tola so vida tuvo lligada a La Mangada?

Nací equí. Pa min el llagar ye de tola vida.

¿Cómo recuerda la so infancia nel llagar?

Les muyeres nun podíamos faer cualesquier cosa. Cuandu llegaba la Selmana Santa y se faíen espiches nun mos dexaben entrar, anque dacuandu entraba. Pero lo que sí faía n'otres dómines yera recoyer les mazanes, escoyeles enantes de dir a la prensa, llavar les botelles... Soy una forofa de la sidra, llevo tola vida trabayando nel llagar y agora yá faigo de too, hasta meteme na prensa a cortar la magaya.

Con estos antecedentes, paez claro qu'acabaría al mandu de La Mangada.

El llagar vien de tiempos del mio bisagüelu. Ye un negociu familiar y cuandu'l mio pá se xubiló daba pena dexalo tando tou montáu. Pero nun ye un negociu fácil. Ca añu hai qu'escomenzar de cero y ta la esmolición de que la sidra salga bien.

Comu esti añu, que nun pudieron sacar la producción.

Esti añu la collecha foi mala, asina qu'esperamos que pal próximu sí que podamos. Nós utilizamos mazana propio pero tamién tenemos que mercar, fundamentalmente mazana asturiana. Esperemos que los nuevos llantíos de pumares escomiencen a dar frutos pa toos, porque quedamos ensin marxe.

¿Cómo ve'l futuru del seutor?

Nestos momentos veolu un pocu difícilín. La sidra tuvo más de moda primero qu'agora. Amás hai dellos factores que faen que'l consumu nun seya comu'l d'enantes y la xente nuevo yá nun bebe tanta sidra. Pero espero qu'en dalgún momentu esto despegue de nuevo.

¿Qué cree que pue faese p'animar al consumu?

Creo qu'una de les coses que precisamos ye la promoción. Somos muchos llagares pa pocos consumidores n'Asturies y nesti momentu nun se consume lo que se produz. Habría que mirar a otros mercaos, inclusive fora d'España, anque ye difícil. Y tamién podría buscarse otra salida amás de la sidra natural, pero nun sé si yá ta too inventao. Amás, quiciabes sedría bona la unión pa trabayar conxuntamente, pos sobromanera pa los llagares piqueños siempres ye más fácil buscar nuevas salíes en grupu qu'a nivel individual.

¿Ye menos difícil nestos díis pa una muyer dedicase a la sidra?

Los tiempos van camudando y adúlces hai más muyeres, anque en dellos casos entá choca qu'una muyer vaya a una sidrería a ufiertar la so sidra.

Sidra La Mangada ye un llagar familiar. ¿Prestaría-y que los sos fíos caltuvieren el negociu nel futuru?

Sí que me prestaría que siguieren col llagar. Pero nestos momentos tamién precisen un trabayu fuera d'él. Los mios fíos saben cómo ta la situación y por eso piensenselo, pero la posibilidá de que sigan ta ende.

Los Pomares: saga de campeones y hosteleros



Toñi colos sos fíos Pili y Jorge; saga sidrera onde les hebía.

El pasado mes de marzo la Cofradía del Oriciu de Xixón, entregaba uno de los premios más significativos, donde el trabajo, la trayectoria y la implicación en la cultura de la sidra y la gastronomía de Asturias eran reconocidas.

El premio recayó en la familia Ramos Rodríguez, que regenta la populosa sidrería Los Pomares (Avenida de Portugal nº 68), pero su trayectoria se remonta a muchos años antes, cuando sus padres, Jesús María y Toñi, arrancaron en la hostelería al frente del popular El Parrochu; Pili y Jorge aprendieron de la mano de sus padres todo lo referente al mundo de la sidra y las enseñanzas sin duda fueron buenas. Pili, que aparte de dirigir la cocina (y lo que se tercie) en Los Pomares es especialista en todo lo que rodea a la parte histórica de la sidra. Sus estudios de Historia se centraron en nuestra cultura, de la que es una gran defensora. Mientras, su hermano Jorge se decantó por la parte más técnica. Su madre le enseñó a escanciar cuando ni siquiera alcanzaba a la barra del chigre. Su habilidad no tardó mucho en reportarle un prestigio que se tradujo en varios premios y reconocimientos, y aún hoy, tantos años después, aquellos que verdaderamente entienden de sidra, de escanciado, recuerdan con respeto el nombre de Jorge Alberto Ramos: el campeón de escanciado más joven del mundo.

“Parrochín”, un guaje entre los mejores.

Las fotos que Toñi nos muestra con cariño y admi-

ración nos muestran a un guaje menudín, al que el apodo heredado de “Parrochín” le viene como anillo al dedo. Rodeado de personalidades como Manolín “El Zurdo”, Aladino, Nicolás Expósito, Olegario, Florentino “El Camionero” o Constantino Ovín, auténticos campeones de escanciado y entendidos en sidra, Jorge destaca no solo por su juventud. Con solo 12 años participó en el Concurso Infantil de Escanciado, donde evidentemente se llevó el primer premio, aunque pronto el certamen se le quedó pequeño. En 1997 se presenta al Campeonato General, y con quince años logra alzarse con el título de Subcampeón, superado por el mítico echador Aladino. Pero Jorge, un año después se toma la revancha y se alza con el galardón, convirtiéndose en el campeón más joven, record que aún a día de hoy no ha sido superado.

Un estilo que perdura en los nuevos campeones

Su técnica depurada, su estilo y perfección escanciando le llevan a dar exhibiciones y lecciones magistrales por medio mundo. Aparte de escanciar de modo tradicional, el escanciado artístico, casi acrobático no se le resiste: de espaldas, a ciegas, con cuatro, seis y ocho vasos (hasta en los pies). “El parrochín” derrocha arte. Tanto que su padre, auténtico guardián de la cultura asturiana en general y de la sidra en particular, renueva un objetivo que, desde hacía tiempo tenía fijado: la creación de la Escuela de Escanciadores.



Calteniendo la tradición sidrera familiar.

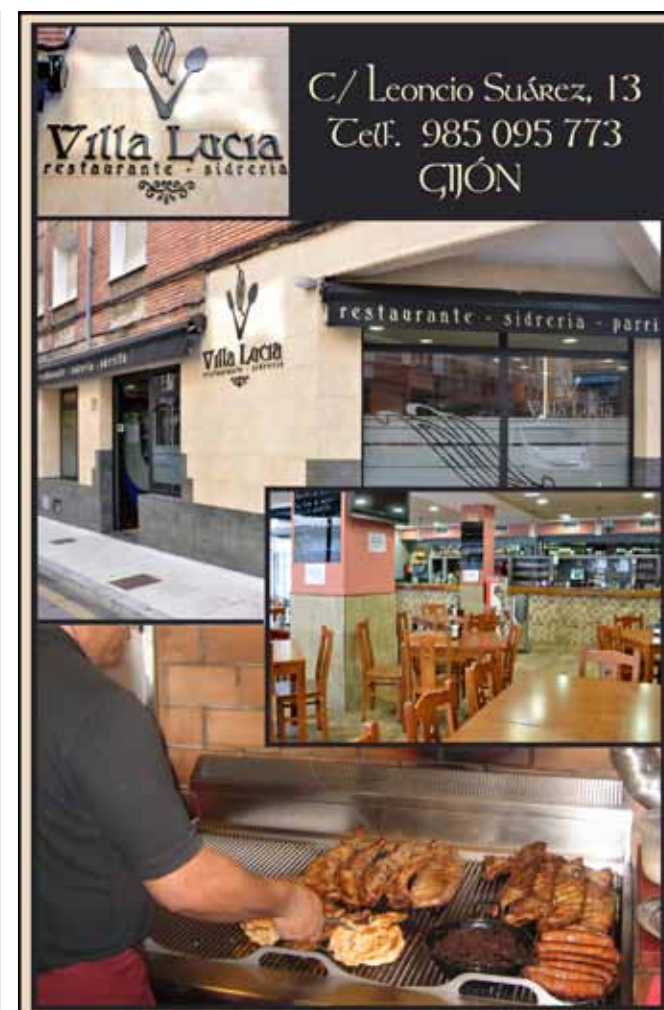
Llega la Escuela de Escanciadores

En unos años en que la sidra no experimentaba el boom actual, la necesidad de formar nuevos escanciadores se imponía como algo necesario. Con mucho tesón e ilusión por parte de la familia Ramos Rodríguez, bajo las enseñanzas conjuntas de Jorge y Pili comienzan a formarse en Asturias nuevas generaciones de escanciadores. La familia, desinteresadamente comienza a instruir a multitud de interesados, y son muchos quienes actualmente deben su formación profesional a esta iniciativa, como Pablo Álvarez, otro campeón de escanciado.

Grandes Stars en Los Pomares

Lamentablemente, esta iniciativa, por la que la familia luchó durante mucho tiempo no terminó de cuajar, y finalmente, tras muchas enseñanzas, lo que hoy podría ser la única Escuela de Escanciadores de Sidra a nivel mundial desapareció, algo que sin duda lamentaremos todos los que disfrutamos con la sidra.

En Los Pomares, un culín sabe diferente y si además nos decidimos a probar cualquier plato del amplio menú, no saldremos decepcionados. Pescados y mariscos del Cantábrico, embutidos, arroces, guisos y parrilla han atraído no solo al público en general, si no que numerosas personas vinculadas al mundo de la música, el cine y las artes se han sentado en sus mesas: Manolo García, Julieta Venegas, Coque Malla, los mejicanos Maná, Bertín Osborne, Jorge Drexler, Raphaël o el campeón Martín Cid, quién donó su trofeo en agradecimiento.



“GANADOR DEL CONCURSO DE CHIGRES ANTOLXAOS 2013”

C/ Plaza Carbayedo, 43
Tlf.º. 985 563 835 Avilés

AXENDA SIDRERA

VIII CAMPIONATU DE PINCHOS D'UVIÉU. Entamáu pol Ayuntamientu d'Uviéu y Hostelería d'Asturies. **Uviéu 3-12 de mayu.**



LOS LLAGARES AL PAPEL. En mayu l'artista Francisco Garrido amuesa la so obra gráfica. Llagares y pumares en **El Muséu de la Sidre, Nava.**

PREBA DE LA SIDRE EN GASCONA. Cita sidrera obligada nel bulevar de la sidre uviéin, colos llagares que sirven nos chigres de Gascona. Sidre bono y ambiente impresionante. **Uviéu, 28 d'Abril.**



CONCURSU SEMEYES. De temática vinculada a la sidre y a Asturias en xeneral. **Tierra Astur, 17 de mayu.**



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

XIRA AL EMBALSE TRASONA. Sidre, tortiella, empanada y música pa rescatar les tradicionales Xires de primavera. La cita sedrá nel **Prau del embalse de Trasona (Corvera) 30 d'abril y 1 de mayu.**



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

FLORIAMIENTU DEL PUMAR. Cellebrando la primer flor del pumar. Dende visites a pumaraes a xornaes gastronómiques de la sidre. **Comarca la Sidre del 3 al 6 de mayu.**



XORNAES GASTRONÓMIQUES DEL BUGRE EN CARREÑO. Bugres pescaos a nasa y a un preciu únicu de 40 € nos establecimientos collaboraores. **Carreño, Xunu.**

ZAPICO
SIDRERÍA

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



RESTAURANTE - SIDRERÍA

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

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

El Llavianu

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

Setas y caza en el Camino Real de la Sidra

Tras en el éxito alcanzado en las dos ediciones anteriores, el Camino Real de la Sidra retoma sus míticas jornadas de homenaje a las setas y la caza. Con sidra, por supuesto.

De impresionante sin paliativos hay que calificar la labor continua de estas cinco sidrerías que conforman el Camino Real de la Sidra, en lo que a promoción sidrera gastronómica se refiere.

Luís, al frente de la **Sidrería Llagar Herminio**, Kike en la **Sidrería El Calderu**, Iván en la **Sidrería El Tonel**, Jose en la **Sidrería Fausto** y Nando en la **Sidrería Los Balcones**, nos ofrecen ahora un succulento menú en el que combinan las setas con la caza, dando al cliente una carta más que completa para elegir.

Así podemos escoger un Menú Homenaje Setas y Caza, con dos platos a elegir, postre casero, pan y Rioja o sidra, por 22 euros; o si preferimos unas tapas de chorizo de ciervo, salchichón de jabalí, slachichón de venado, setas al ajillo (boletus, pie azul, níscolo, a elegir) por 8 €, o unas raciones de Fabes con Jabalí, Fabada asturiana con níscolos, verdura con perdiz, solomillo de ciervo con salteado de setas temporada, jabalí con patatinos, revueltos de setas a elegir, boletus al ajillo, pie azul al ajillo o tabla de embutidos de caza a 14 €.

Y todo esto, como es habitual en el Camino Real, con una estupenda relación calidad / precio, y con el trato amable que los caracteriza.

Una oferta que seguro no va a dejar a nadie indiferente.



Cuidados del pumar mes a mes



Mayo, abono y floración

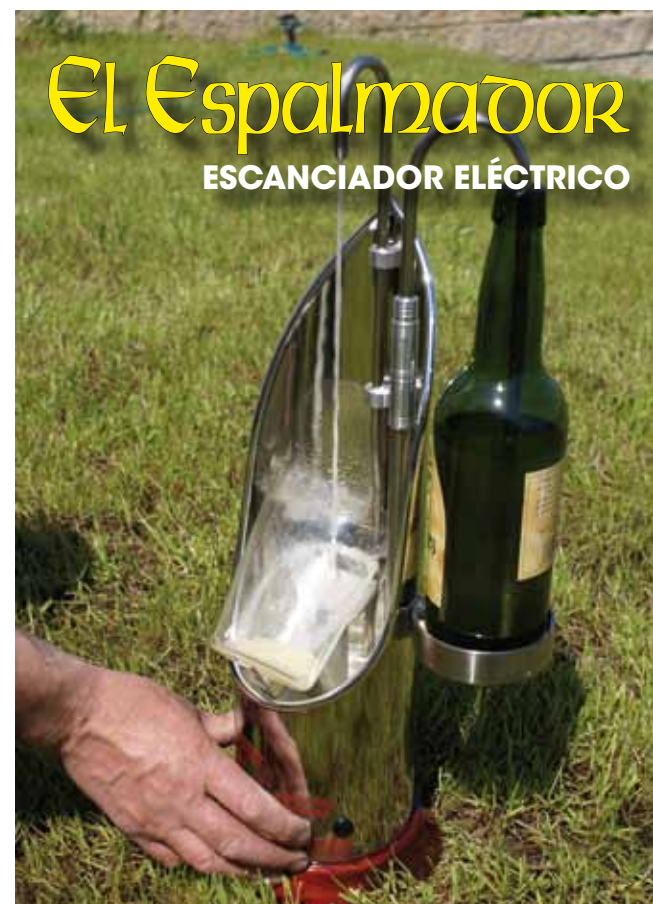
Mayo, el mes de las flores. El adormecimiento invernal termina y la primavera, aunque tardía en muchas ocasiones comienza a despertar en los pumares, y es tiempo de abonar. Los expertos, aconsejan un abono moderado, sin saturar al árbol, y esto, dependiendo siempre del tiempo y de la variedad de la manzana puede hacerse incluso un poco antes de la entrada del mes, en cuanto observamos los primeros brotes.

Y si el abono es importante, no lo es menos una observación rigurosa en cuestión de prevención de plagas: al mismo tiempo que surgen los brotes, también lo hacen los parásitos. Ácaros, pulgón y la temida carpocapsa están en época de desarrollo, por lo que la observación del manzano es primordial.

La aparición de ácaros es evidente a la vista: las hojas y brotes aparecen con picaduras reconocibles. Uno de los tratamientos a seguir en caso de plaga consiste en la aplicación de Abamectina al 1,8 % P/V a razón de 8 ml por cada 10 litros de agua en aplicación foliar.

La Carpocapsa suele medir entre 1,5 y 2 cm, siendo el macho mayor que la hembra. Los daños producidos consisten en el agujereado del fruto. El tratamiento es a base de insecticida de contacto o por ingestión. Suele usarse Fenoxicarb 25%, en una dosis de 2 gr/10 L.

Una vez abonados los pumares y examinados y controlados de plagas, nos encontramos ante una de las épocas más interesantes del ciclo del manzano, donde la espectacular belleza de la floración nos adelanta parcialmente como será ese año la cosecha.



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



C/ Puerto de Tarna, 11
Tlf: 985 285 127
Oviedo

La gastronomía asturiana premiada en Plasencia

Tres Restaurantes asturianos (Sidrería Yumay, de Avilés, Casa Eutimio (Llastres) y La Ribera (Lluanco, Gozón) reciben el galardón gastronómico Premio Nacional de Gastronomía Plato de Oro 2012.

Plasencia fue el escenario para la recogida de este premio, convocado por Radio Turismo y que desde sus inicios se está desmarcando como uno de los más importantes dentro de la gastronomía española.

Estos premios anuales tienen un carácter honorífico, y se otorgan a aquellos profesionales y entidades de la gastronomía que, a juicio del Jurado contribuyan de forma significativa y prolongada a exaltar la cocina de calidad, la cocina clásica y tradicional. Según Carlos Guardado, miembro de la Real Cofradía del Plato de Oro y Chamberlain de Radio Turismo, "aquí se premian los clásicos populares, no a los restaurantes con Estrella. Estos premios tratan de reconocer a todos los que han demostrado una gran trayectoria en los productos de siempre con una gran cuchara.

Sidrería Yumay, más que un restaurante

La Sidrería Restaurante Yumay de Villalegre (Avilés)



es mucho más que una sidrería. En un entorno donde los protagonistas son la buena sidra y la excelen-

te cocina, las jornadas gastronómicas se suceden, las peñas asociadas son numerosas y hasta cuentan con una Cofradía Propia: Gastrónomos del Yumay, una de las más interesantes de Asturias y de las pocas que, hasta el momento se preocupa y tiene en cuenta a la sidra. Todo esto, unido a otros aspectos tan importantes como su cocina tradicional, dando siempre prioridad absoluta a la cocina asturiana, la eficacia y cordialidad de su personal y la implicación de Justo García y Lola, gerentes del negocio han sido algunos de los aspectos que el Jurado calificador del certamen ha tenido en cuenta a la hora de entregar el premio. Especialista en arroces de todo tipo, en carnes asturianas y en pescados y mariscos, la carta del Yumay abruma en su amplitud. Paralelamente el local es famoso en toda Asturias por la celebración de numerosas jornadas gastronómicas: Del Buey, del Jamón Ibérico, del Oriciu o las celebradas en este momento, del Arroz ecológico. Apenas transcurre una semana sin que en el Yumay se celebre alguna actividad gastronómica o cultural.

Restaurante Casa Eutimio, la solera tiene premio

Fue en la década de los sesenta (siglo XX) cuando Rafael Eutimio y su mujer Aida Rosales comienzan su aventura hostelera en el antiguo Bar Miramar, barín que ofrecía a los clientes los mejores pescados locales -pescados por el propio Eutimio- y preparados por Aida. La fama de la cocina pronto traspasó las fronteras asturianas. Ya en los años setenta, la familia, totalmente implicada en el negocio se traslada hasta el



caserón indiano en el que hoy día se asienta el negocio. A día de hoy, el fruto del gran esfuerzo y del trabajo puede observarse en la gran profesionalidad de los propietarios, excelentes empresarios que siguen apostando fuertemente por su negocio y por la gastronomía asturiana ya que estos aguerridos hosteleros han fundado una fábrica de conservas artesanas -Conservas artesanales Eutimio- y regentan además apartamentos turísticos.

Pocos son los asturianos que no han comido en Casa

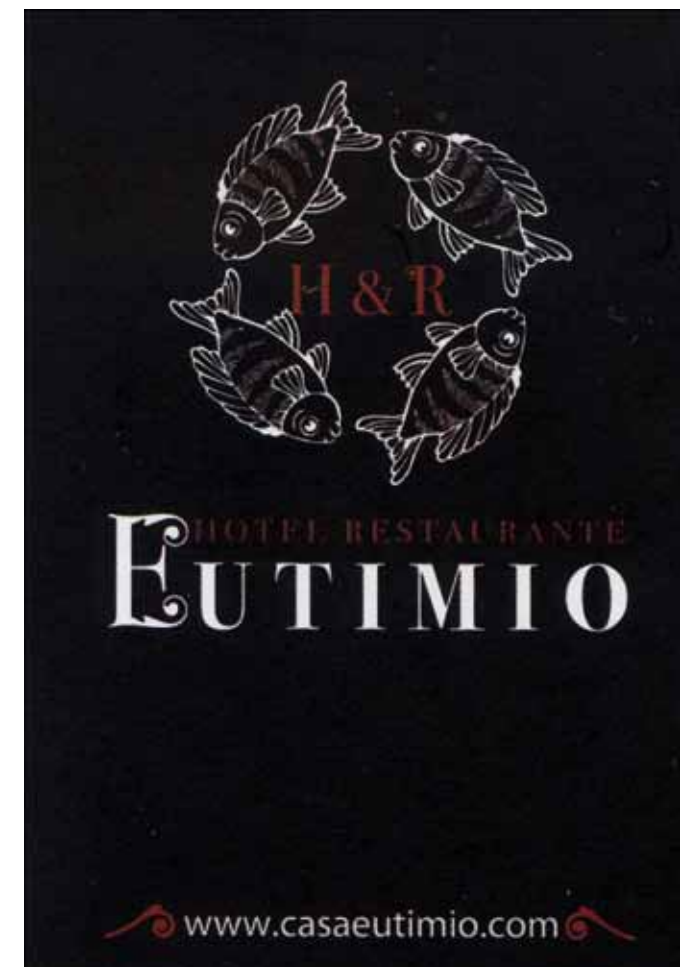


RESTAURANTE SIDRERIA YUMAY S.L.
C/ RAFAEL SUAREZ Nº7
33403 Avilés



Justo portando su trofeo

Teléfono: 985 57 08 26
email : sidreriayumay@sidreriayumay.com



Tel. 985 85 00 12
Fax. 985 85 08 00

San Antonio, s/n (bajada al puerto)
33330 Lastres, Colunga Asturias



Eutimio, y son incontables los turistas que cada año pasan por sus comedores o habitaciones, puesto que actualmente el establecimiento también es hotel. Allí, sobre el Cantábrico es casi obligatorio probar el besugo, especialidad al que deben parte de su fama, sin dejar de lado el bogavante de Lastres en dos salsas, la fabada, el pote o la tarta a la sidra. Este último galardón recibido no hace más que aumentar el innumerable número de premios que hasta ahora el restaurante ha ido acumulando, entre los que encontramos el Premio de Excelencia y Calidad Turística o Urogallo a la Gastronomía.

La Ribera, tradición ribereña

Enclavado en un lugar privilegiado dominando la costa, La Ribera recibe al visitante en un ambiente totalmente tradicional ribereño: nasas y aperos, óleos de temas marinos, y un ambiente de chigre de verdad deja paso a la buena sidra y a la mejor cocina. Ramona y Juan Luis, al mando del establecimiento junto al resto de personal, hacen de La Ribera uno de los locales más populares del concejo. De su cocina no salen platos de autor, y como decía Carlos Guardado al comunicar el fallo del Jurado ni este restaurante ni los otros ganadores cuentan con Estrellas Michelin, pero su raya, furagaña, o chopo no dejan a nadie indiferente.

Los arroces, les fabes con llámpares, el pote con farinona (tradicional del concejo) y las carnes, cuyo rey es el buey a la piedra no tienen nada que envidiar a platos de mayor sofisticación. Tartas, arroz con leche y por supuesto sidra no faltan, y cuidados detalles



como mantelería de tela, vajilla y cubertería cuidada, un trato familiar, profesional y eficaz, aparte de un gran cuidado y divulgación de la gastronomía asturiana –y en particular de la zona- fueron decisivos a la hora de otorgar a la Ribera este reconocimiento, que esperamos que sea el primero de muchos otros a lo largo del año.

Juán Luis bien acompañado nos presenta su trofeo

San Juan 33440 LUANCO
Tel: 985 883 777

BAR - TIENDA - ESTANCO - CASA DE COMIDAS

Manzaneda s/n - Gozón
Tels.: 985 88 08 07
www.losapartamentosdeherminia.com

El Foyu

Hotel levantado sobre una magnífica Casona de piedra acompañada de un hórreo y una panera, construcciones tradicionales asturianas.



Lugar tranquilo, familiar y acogedor con gran aparcamiento.

Huerres - San Juan
33320 COLUNGA
PRINCIPADO DE ASTURIAS
TLF: (+34) 985 856 699



Pescados, Mariscos del Cantábrico, Potajes Marineros y Asturianos
Menús Especiales y Tapas Variadas.



Puerto Lastres, s/n
33300 LASTRES, COLUNGA (Asturias)
TIF: 985 850 143

OFERTA EN PUERTO DE LASTRES (LA RULA)

Restaurante La Rula - Hotel El Foyu
Menú Especial Cena + Habitación + Desayuno Buffet
+ Transporte gratuito hotel-restaurante:

79€ (para 2 personas)
* Entrante + Parrillada de Marisco + Habitación
+ Desayuno Buffet + Transporte gratuito hotel-restaurante

La Sidra, ¿Patrimonio de la Humanidad?

Ya en el 2.009 años se había anunciado desde el “Principado” que iban a solicitar que la cultura asturiana de la sidra fuera declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, pero nunca llegó a concretarse en nada.

Este año nuevamente se confía en que la cultura asturiana de la sidra -y no al producto en sí- sea protegida por la Unesco, y el Gobierno del “Principado” afirma que en esta ocasión sí que se presentará la candidatura para conseguir que este aspecto de nuestra cultura indentitaria sea reconocida y protegida como se merece.

La candidatura habría de presentarse antes de 2014, y entre otras aportaciones incluiría la tesis del investigador Luis Benito García, donde trata de lo que esta bebida y su cultura significan para el mundo. Pero afortunadamente el otorgamiento no se basa tan solo en la tesis, puesto que desde que la candidatura se acepta, la cultura sidrera será sometida durante dos años a numerosas investigaciones; primeramente varios miembros de la Unesco se trasladarán a Asturias para conocer a fondo la cultura sidrera y valorar si efectivamente la sidra merece este reconocimiento. Estos especialistas buscarán expresiones materiales en forma de fotografía, documentación y material etnográfico entre otras cosas, que ayuden a declarar que la sidra y su cultura merecen una protección especial. También se tendrán en cuenta cuestiones como producción, temas de economía y otros apartados que se inclinen a favor y en contra de esta concesión.

Tanto el autor de la tesis como María Jesús Álvarez, Consejera de Agroganadería, consideran que la sidra merece ser declarada Patrimonio de la Unesco por su pervivencia frente a otros productos como la cazalla o el vino, por ser uno de los motores de nuestra economía, por contar con características únicas como el escanciado y por estar vinculada a toda una cultura



que se transforma en gastronomía, literatura o música.

Pese a todos estos argumentos a favor, aún está por ver si finalmente se presentará una candidatura en condiciones, o si de nuevo, y como sucediera años atrás, todo quede en una declaración de intenciones sin ninguna concreción práctica.



Sofitu a la sidre

Agroganadería destina 110.000 Euros pa los nuevos llantíos de pumares y dellos conceyos áiden al Muséu de la Sidre.

El día 23 d'abril preslló'l plazu de presentación d'estes nuevos áides, destinaes a los nuevos llantíos de pumares. Una de les bases de la convocatoria rique que los pumares fueren llantaos ente l'ún de xineru y el trenta d'abril, y estos llantíos van ser certificaos por téunicos de la Consejería.

La cuantía máxima a percibir por beneficiariu sedrá de 18.000 Euros, y estes cantidaes nun van superar el 50% de la inversión rializada pol beneficiariu. La convocatoria, espublizada nel Boletín Oficial del Principáu d'Asturies (BOPA) el 23 de marzu, señala que, dixebradamente del númberu y l'allugamientu de les parceles nes que s'asiente'l llantíu pal que se solicita l'aída, los interesaos tienen de formular la so solicitú nun únicu exemplar. El solicitante tien de presentar una riestra de documentos, comu por casu la copia del planu catastral de les parceles nes que se realiza'l llantíu. Tamién tien qu'acreditar la titularidá de la esplotación agraria.

Per otra parte, tres la retirada de les áides al Muséu



de la Sidra, los conceyos de Bimenes, Sieru y Sariegu tán dimpuestos a aida al caltenimientu de la entidá, anque pa ello tien d'haber dellos cambeos. De primeres el Muséu tien de dotase con más conteníu, y fíxose amás un llamamientu a los llagareros solicitando mayor involucración, una y bones esti Muséu nun dexa de ser un escaparate, una publicidá bien bono pa la sidre.

Bar Casa Yoli

"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

Notable altu pa la Sidre d'Escoyeta

La sidrería xixonesa Principado, (Llanco 4) foi testigu direutu de la mesa de tastia na que se valoró esta primer sidre de la collecha de 2012. De ventitrés toneles tastiaos, quince foron calificaos por una mesa d'espertos, cuyes puntuaciones algamaren el notable.



Los cuatro llagares acoyíos a la marca de calidá Sidre d'Escoyeta: Foncueva, Muñiz, Peñón y Trabanco, nun decepcionaren cola sidre que presentaren a la mesa de tastia, clasificando quince de los ventitrés

toneles resentaos.

Estos toneles que superaren el notable son los que podrán sacar la so sidre al mercáu con una escontratiqueta específica que val de garantía d'esta nota



Zen Samsara YOGA & PILATES
En el corazón de Oviedo. Cerca de todo, cerca de ti

C/ San Francisco, nº5, 4º
33003, Oviedo, Asturias.

Tel: 984 033 709
info@zensamsara.com
www.zensamsara.com

Lunes a Viernes: 8:00 am - 22:00 pm
Sábados: 9:00 am - 14:00 pm

GRUPOS ESPECIALES
Niños
3ª edad
Embarazadas
Patologías

PROMOCIONES
Desempleados
Estudiantes
Grupos de amigos
Bonos familiares
Busca nuestros descuentos en FACEBOOK

TALLERES
Danza Bollywood
Meditación
Defensa Personal para mujeres

PERSONAL TRAINER
HORARIOS FLEXIBLES



DOS PRIMERAS CLASES DE PRUEBA GRATUITAS

de lluxu, que sirvirá comu un auténticu visáu de calidá.

Esta primer mesa de tastia celébrase na xixonesa **Sidrería Principado** (Llanco 4), nun ambiente alcordies a la trascendencia del actu y onde s'acuparon de servir los culinos de sidre a la temperatura y les condiciones afayaices pa la meyor valoración de los espertos.

Elaborada con 20 races de mazana llariega

La Sidre d'Escoyeta nun ye esautamente igual a la convencional, y ensiquiera a la DOP, darréu qu'esta sidre ye un productu autóctonu y avaláu, ellaboráu con 20 races de mazana llariega, pero qu'amás d'ello tien qu'algamar una puntuación de notable nuna mesa de tastia pa poder ser almitía comu tala.

La Empresa Bureau Veritas Certificación foi la encargada de rializar auditoríes demientres tol procesu d'ellaboración, certificando que los llagares presentaos cumplieron arrechamente la normativa del Usu de la Sidre Natural de Calidá.

Anque foi esta entidá la supervisora del proyeutu, el Xuráu calificador foi independiente dafechu, tantu de la empresa certificadora comu de los llagares participantes, rializando la tastia a ciegues, ensin denguna posibilidá d'identificar previamente cuala ye la sidre que se-yos ta presentando.

El clima retrasó la preba

Tres una espera más llarga de lo avezao, por mor de les baxes temperatures y xelaes que menaciaron nun entamu la sidre, ésta finalmente llogró trunfar una vuelta más, y sedrá presentada per tolo alto el prósimu díi 15, a les 12 del meudíi na plaza cubierta de La Pola Sieru,

Nel actu desplicaránse les principales carauterístiques organoléptiques de la sidre d'esta collecha y habrá una degustación pública del productu pa los asistentes.

Arriendes d'ello, presentaránse tamién les Xornaes de la Sidre d'Escoyeta, na que participarán alrodiu de 80 chigres de too Asturias y que ufrirán a los véceros una botella sidre de cualesquiera de les cuatro marques acoyíes a estamarca de calidá y una cazolina con daqué especialidá gastronómica de la casa a un preciu de 3 €.

Una auténtica ufierta que nun habrá que perder.





PRINCIPADO
restaurante - sidrería

TELEF.: 984 39 65 91

LUANCO,4 33207GIJÓN

La sidre torna a Madrid

“Te gusta Asturias” ye'l slogan escoyíu pol “Principado” pa representar a les trenta empreses que demientres el mes d'abril van representar a Asturias na edición del XXVII Salón Internacional del Club de Gourmets.



Al eventu, desendolcáu nel recintu de Madrid IFEMA van allegar dalgunes de les empreses más representativas, con productos como'l quesu Casín, el choscu y comu non, la sidre. natural, brut, de nueva espresión... Toles variedaes van tener el so espaciu y son dellos los llagares qu'esti añu participen nel Salón. **El Gaitero**, con numerosos productos, **Sidra Cortina Coro** (con sidre natural), **Pomar-Viuda de Angelón** (con once productos, ente los qu'atopamos sidre de xelu, de pera, d'echar o Brut) **Sidra Riestra** (cola so Brut Guzmán Riestra), **Martínez Sopeña Hermanos** (cola esplumosa Emilio Martínez fueron dalgunes de les representaciones sidreres d'esti añu. Amás la presencia del DO Sidre d'Asturies aidó a los asistentes a conocer meyor la sidre al traviés de diverses actividaes ente les que destacaron delles tastes empuestes por profesionales. El críticu gastronómicu Carlos

Delgado, Eloy Cortina y Reyes Ceñal (Presidente y Xerente del Conseyu Regulador), Eduardo Marín y Nuria Núñez, de ACUEO, fueron los encargaos de dirixir les tasties, onde se dieron a prebar les sidres de Villacubera -Natural, -Cortina Coru-; Emilio Martínez -Brut, Martínez Sopeña Hnos-; España -Nueva Espresión, Martínez Sopeña Hnos; Sopeña, -Natural, Martínez Sopeña Hnos; Pomarina -Nueva Espresión, Valle, Ballina y Fernández y Poma Áurea -Brut, **Trabanco**.

Al zarru de la edición del Salón, los representantes asturianos amosáronse satisfechos de la repercusión y crítiques llograes polos productos presentaos. Siendo ún de los escaparates más importantes d'Europa, esta acoyía favorez ensin dulda la promoción y esparidmientu de los nuegos productos acullá d'un nivel nacional.

Sidra Menéndez, del llagar a las Redes Sociales



Cada vez es más frecuente el uso de las Redes Sociales en el entorno empresarial, como método para publicitar, captar clientes o dar a conocer la empresa en todos los ámbitos. Uno de los últimos en adquirir protagonismo en este tren social ha sido **Sidra Menéndez**. Desde este mes, el llagar cuenta con su cuenta en Facebook, donde podremos ir comprobando las actividades del llagar.

Con motivo de la creación de esta cuenta Menéndez ha invitado a conocer el llagar a varias personas relacionadas con el mundo de Internet (en especial a gestores de páginas de Facebook y Bloggers) y a representantes de la Revista LA SIDRA.

La visita tuvo lugar el pasado jueves 11 de abril, y estuvo repleta de interés para todos los presentes. Una quincena de personas, incluidos los afortunados ganadores del sorteo que la empresa organizó días atrás fuimos recibidas a la entrada del llagar, donde tras una cálida bienvenida, Gerardo Menéndez nos acompañó por las instalaciones, sumergiéndonos en el mundo de la sidra, y mostrándonos todos sus secretos. Poco quedó sin desvelar: conocimos las prensas, la sala de embotellado, la sección de corchado y nos sorprendimos con los toneles, de madera y acero, guardianes de la sidra de cada temporada. Las explicaciones se fueron sucediendo de la mano de nuestro guía, y cuando todas nuestras dudas y curiosidades quedaron zanjadas, fuimos invitados a degustar su sidra Menéndez y Val d'Ornón, todo un privilegio para nosotros. La visita, que duró cerca de dos horas se nos pasó volando, y desde la revista animamos a todo el mundo a compartir esta experiencia. Sidra Menéndez organiza visitas concertadas y merece la pena acercarse. Toda la información sobre estas visitas y otras

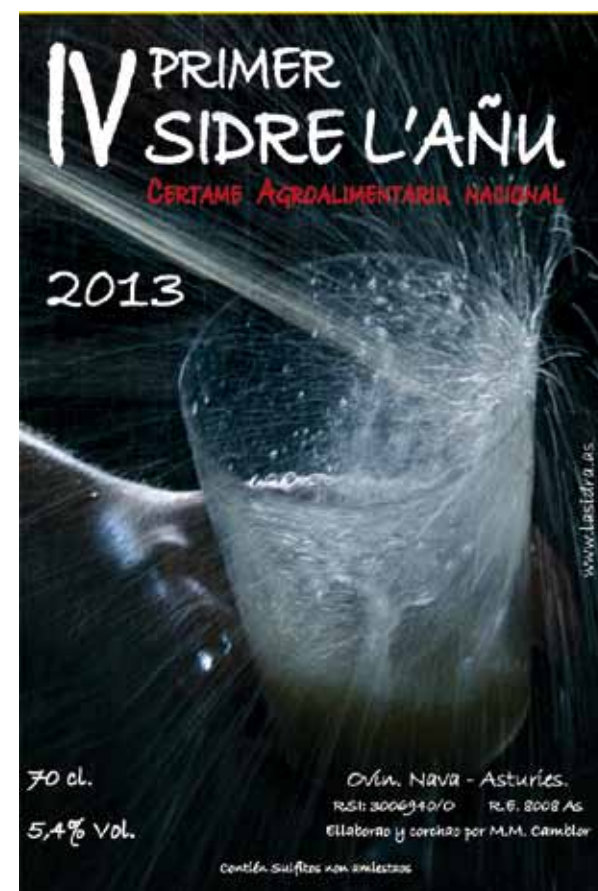
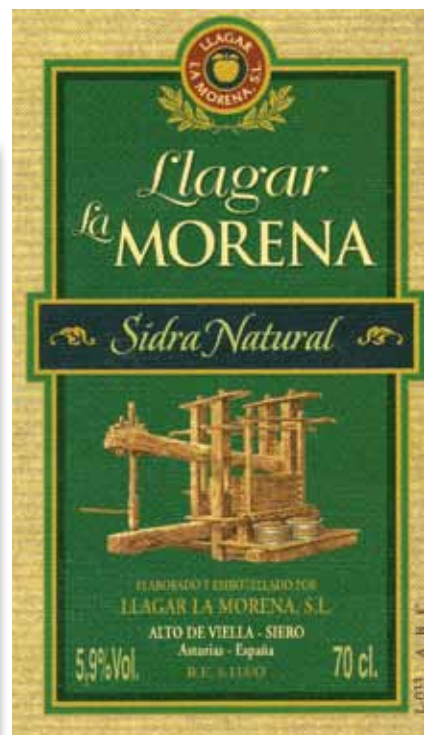
muchas cosas podemos encontrarlas desde ahora en su página de Facebook: es-es.facebook.com/pages/Sidra-Menendez



COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



¿AÚN NO
HAS PROBADO LA
SIDRA DE ETIQUETA?



CALIDAD
CERTIFICADA



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

Trabanco

muñiz

Peñón

Sidra Natural
Fonueva
SELECCIÓN

ETIQUETES ENTREGAES



ETIQUETES ENTREGAES



Sidrería El Güelu

EL RINCÓN DE PITI

Andalucía Nº 15, Xixón

T. 984 398 621

Día de descanso: Martes



Excelencia al mejor precio

Un ambiente de cordialidad nos da la bienvenida a este nuevo local xixonés. Lejos de la frialdad de muchos establecimientos, nada más entrar en El Güelu, el rincón de Piti, respiramos buen ambiente, y es que el equipo al frente de la sidrería sabe instintivamente tratar al cliente como si estuviese en su casa. Laura, Ana, Marcos y Gelu, capitaneados por José "Piti" son los responsables de atendernos y de que en la sala y los comedores, todo esté perfecto. En la cocina, Jonhy, junto con Mayka y Delia dirigen los fogones.



Esta nueva empresa es una realidad gracias al aporte de José Carlos Patiño, empresario con una trayectoria de más de treinta años a sus espaldas, que con su sabiduría, experiencia y seriedad convierte al Güelu en uno de los establecimientos más prometedores de la zona. Su buen hacer es sin duda motivo de garantía para que esta y cualquier otra empresa triunfe.

De la compenetración de este equipo y de su cocina, salen a diario los platos y tapas que están marcando una diferencia en la zona. Como casi todos los establecimientos hosteleros, en El Güelu, el rincón de Piti, se dan menús, tanto diarios como especiales, pero aquí podemos escoger entre 12 platos por día: cuatro primeros, cuatro segundos y cuatro postres. Así no hay quien salga descontento. También se dan menús de cena, variados y a precios muy competitivos.

José "Piti", con una amplia trayectoria en el sector sabe adaptarse a las necesidades actuales, y por ello, en esta nueva empresa ha puesto en práctica toda su experiencia y su capacidad. Comer, cenar o picar en El Güelu es asequible para todo el mundo. Entre las muchas especialidades que se preparan, llaman la atención los tortos: de ingredientes variados, según la demanda del comensal, los tortos de El Güelu son probablemente los mayores de Xixón –si no de Asturias– y lo mismo sucede con su tablón de Ibéricos y quesos con pan de la abuela. Aparte de la cuidada presentación y la calidad de los productos, el tamaño del tablón permite que varios clientes compartan el plato sin escasez. Las sartenes (de El Güelu, de huevos con langostinos y gulas, etc) son la elección ideal para aquellos que quieran comer o cenar bien sin recurrir al menú.

Uno de los reyes de la cocina es el cachopo: tradicional, Bocatto di Cardinale –con solomillo de ternera, queso, jamón Ibérico y guarnición–, de pixín negro o personalizado al gusto del cliente. Aunque la estrella

de los cachopos es el Cachopo XXL. El propio nombre indica cual es la principal característica del plato, y ciertamente el nombre es de lo más apropiado. La pieza no solo es enorme, sino que la presentación está cuidada al máximo y las carnes e ingredientes son de primera calidad. Sin duda es una de las recomendaciones especiales y causa una gran expectación entre los clientes.

Chipirones afogaos, amariscaos o angulaos, embutidos y quesos, pescados, arroces –con bugre, caldoso con almejas, con pixín– y postres tan atractivos como el flan de coco, tarta de queso, de fresas o milhojas, hacen de esta sidrería un templo de la gastronomía local.

Quienes tan solo quieran pasar una tarde agradable en buena compañía y tomando sidra, no pueden dejar de pasar. La amplitud del local, luminoso y cómodo, grandes televisores, el trato, eficaz y amable y sidra **Trabanco** y **Canal** y sus variedades d'Escoyeta y D.O., respectivamente, servidas por el personal a la temperatura adecuada y en el momento propicio hacen de la salida una experiencia gratificante.

Finalmente cabe señalar que en El Güelu, el rincón de Piti, pueden celebrarse eventos tales como comidas o cenas de empresa, bautizos, comuniones y otro tipo de reuniones gastronómicas. Los amplios comedores, el selecto personal de cocina y sala y la adecuación de precios, permiten que cualquier celebración sea un éxito.

Llagar El Buce

SIDRERÍA

Avda. Ricardo Fuster, 25. Salas
T. 984 039 576 / 616 733 193



Un nuevo establecimiento acaba de abrir sus puertas en Salas. Sus gerentes, con una trayectoria impecable en el concejo de Grao tras varios años al frente de la Sidrería Feudo Real, abren esta nueva empresa que promete dar mucho y bien que hablar..



Con un horario de apertura muy amplio, (de 10:00 a 01:00) y unas instalaciones que juegan a su favor, el local puede acoger sin problemas espichas, cenas o comidas y cualquier evento hasta un número de más de doscientos comensales.

La cuidada decoración, donde se rinde homenaje a la sidra en forma de toneles y otra utilería lagarera, sumerge al comensal en un ambiente muy apropiado para degustar las especialidades de El Buce, donde al igual que Feudo Real, apuesta por la calidad de la cocina y por unas elaboraciones típicamente asturianas.

Además, en El Buce reina la parrilla. Las mejores carnes asturianas, pescados de gran calidad o verduras son preparadas de este modo, al mismo tiempo que en la cocina se preparan pote asturiano, fabada o garbanzos con bacalao.

Embutidos y quesos son otra alternativa para quienes no quieran beneficiarse de los menús diarios que se

ofrecen, -donde hay cinco primeros, segundos y postres a elegir- sin pasar por alto los tortos acompañados de diferentes especialidades asturianas, todo ello preparado con ingredientes de primera calidad.

A todo esto hay que añadir la magnífica situación de El Buce, en la mejor zona del concejo. Con aparcamiento propio y una amplia terraza, permite el disfrute de unas vistas espectaculares de la zona, aliciente sin duda para pasar una agradable tarde tomando una sidra o cualquier otra oferta de la carta del local.



La nueva Barrika

SIDRERÍA

Camino Real, Colloto.
T. 985 080 282
Día de descanso: Lunes



Un local para toda la familia

Terraza espaciosa, amplios comedores, y un gran parque infantil interior, dotado con juegos para los más pequeños convierten desde el pasado mes de agosto a La Nueva Barrika en el local gastronómico y de ocio más ambivalente de la localidad. Niños, jóvenes y adultos encontrarán aquí razones sobradas para hacer de este establecimiento uno de sus lugares habituales.

Los más pequeños no solo encuentran aquí un lugar de juegos adaptados a sus necesidades, sino que en la cocina también son protagonistas; varios menús infantiles están a su disposición: escalopes, pollo, patatas fritas y helados son habituales en la carta diseñada para los más pequeños.



Mientras los niños juegan, los padres pueden relajarse en la amplia terraza tomando sidra **Herminio**, o probando cualquiera de las especialidades del menú: Cachopo especial, a base de una pieza de suave ternera en un lecho de patatas panaderas y pimientos rojos y verdes, con jamón serrano y queso y con un recubrimiento de pimientos del piquillo y albahaca, el cual también se prepara en su versión especial apta para celiacos. Rafael Sequeiro, al mando de la cocina nos ofrece calamares, chipirones, lacón con cachelos, embutidos, pollo al ajillo, revueltos, pescados y mariscos y como no, menús, tanto diarios como fines de semana. Los postres son tan variados como los menús, de estilo casero aunque con un refinamiento que los acerca a la cocina del mejor gourmet: Tarta de queso fría, arroz con leche y frixuelos (recomendando especialmente los rellenos de arroz con leche) son los preferidos del público, aunque la carta es más amplia. La parrilla, en funcionamiento de viernes a domingo

sigue siendo un acierto, y por ella pasan cada semana entrecots, costillas, chorizos... Siendo un gran acierto probar la parrillada, muy abundante, variada y económica, apta para los bolsillos de todas las familias.

Los jóvenes o trabajadores con poco tiempo para comer cuentan con un servicio de comida rápida, donde gran variedad de sándwiches, hamburguesas y platos combinados, de primera calidad y alejados de la típica "comida basura" son una buena opción.

Eventos y comuniones para todos los bolsillos

Adaptándose a los tiempos y necesidades actuales, en La Nueva Barrika se celebran eventos de mediana envergadura: comidas de empresa, bautizos y comuniones pueden celebrarse en el local, con menús especiales para la ocasión, no cerrados y que parten desde treinta Euros, precios más que competitivos y que no difieren en ningún momento con la calidad de los productos y del servicio ofrecido.



Casa Cefero

SIDRERÍA

Alberto y M^o Victoria Giabas
San Jorge de Heres
Villanueva, Gozón
T. 985 883 685



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^o Victoria Giabas inauguraron Casa Cefero.



Los mejores pescados y mariscos. Se unen en la sidrería Yumay para conformar uno de los platos más tradicionales de la gastronomía asturiana: la caldereta. Un plato que este local avilesino tiene siempre en carta y cuyos ingredientes, pescados de roca y mariscos, varían en función de la temporada para ofrecer la mayor calidad y frescura a sus clientes. Como un ejemplo de lo que están ofreciendo en esta época, las calderetas para dos comensales, pueden estar cocinadas con xargu, llubina y rodaballo -siempre llevan al menos tres pescados- y como marisco integran navajas, bugre, langostinos, andaricas y zamburiñas. Todo cocido con una salsa a la sidra que le confiere aún si cabe un mayor sabor asturiano a este plato.

Y es que la sidra, según Justo García Castrillón, propietario del restaurante, es el mejor acompañante para este plato. "Siempre está como referencia", asegura. Y como marcas para elegir ofrecen **El Gobernador, Muñiz, Muñiz Selección** y en algunas ocasiones **Villacubera**.

SIDRERÍA YUMAY. RAFAEL SUÁREZ, 7. AVILÉS

T. 985 570 826

AYUDANTE DE COCINA

Ayudante de cocina o camarera, escancio, con experiencia en charcutería (nueve años y 13 en hostelería), disponibilidad horaria y vehículo propio.

T.664169257

sandralvi72@hotmail.com

VENDE O ALQUILA

En Gijón / Xixón, vende o alquila por jubilación SIDRERÍA LA CABAÑA, con más de veinte años de trayectoria ininterrumpida. Interesados llamar al T. 985 383 873 ó en: C /Cirujeda,18

DEMANDES DE TRABAYU

CAMARERA se ofrece para restaurante y sidrería en Xixón. Sabiendo echar sidra. Experiencia demostrable e informes. Tel. 673351166. Email: merchetani@gmail.com.

CAMARERA. Se ofrece chica seria y responsable, para trabajar, con dos años de experiencia en sidrería. Servicio de comedor, bar, barra y escanciado de sidra. Sonia. Tel. 634857343. Email: sonia-prietogaramendi@gmail.com.

CAMARERO asturiano de 34 años, busca trabajo en sidrería de Xixón. Sabiendo dar menús, cenas, etc. Escancio bien la sidra, experiencia demostrable. Muchas ganas de trabajar. Tel. 669070461. ruben31gijon@hotmail.es.

CAMARERO joven con expe-

riencia se ofrece para trabajar en Uviéu, sabiendo echar sidra y con ganas de trabajar. Tel. 647091055. Email: wills_ivan@hotmail.com.

CAMARERO. Chico asturiano de 34 años se ofrece como camarero en sidrerías de Xixón. Escancio bien la sidra, doy menús, cenas, etc. Muchas ganas de trabajar. Experiencia demostrable. Tel. 669070461. Email: ruben31gijon@hotmail.es. trable y titulación. Responsable y profesional. Escanciador de sidra. Tel.664115363 Email:costelconstanta82@yahoo.co.uk

DELLOS

BANCOS (15) de madera y estructura metálica. Medidas 2,50 de largo x 40 de ancho, ideales para llagares de sidra. Precio 50 € unidad. Mieres. Zona Caudal. Tel. 675877842

BARRICAS de roble americano. Especiales para fabricar orujo de sidra. Se venden dos. Una de 3 litros y medio y otra de 5 litros. 40 € las dos. Tel.658590896

BOTELLAS de sidra vacías. Se venden 250 cascós de botellas de sidra en Oviedo. 0,40 € cada una. Zona de Oviedo o Avilés (Corvera). Se reciben llamadas por las tardes. Tel. 639327195. Email: yorky23@hotmail.com.

BOTELLAS sidra. Se venden 300 botellas de sidra. Precio negociable. Sotondio. Tel. 985670184. Email: elvericiu-su10@hotmail.es.

BOTELLAS SIDRA. Se venden botellas de sidra con sus cajas originales. Se llevan a domicilio. Tel.647906671

CAJAS de sidra de plásticos, con botellas limpias, vendo a 7 €/unidad. Tel. 985731155. Email: piwidrz@hotmail.com.

LLAGAR de sidra de 1 m3,

para 4 ó 5 sacos de manzana. Estructura de hierro. Base de acero inoxidable y paredes laterales de madera de roble. 700 €. Tel. 658590896

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

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

BOTELLAS de sidra en caja. Vendo. Tel. 618567028

BOTELLAS de sidra limpias y vacías. Se venden 200 unidades a 0,20 €/unidad. Tel. 609643962. Email: elforrote@hotmail.com.

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

BOTELLAS de sidra vacías, vendo a 0,20 €/unidad. Tel. 655823837. Email: kazko69@hotmail.com.

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

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

LLAGAR de sidra. Para 20 sacos. Y picadora. Se venden. Se regalan algunos toneles viejos, para decoración. Tel. 685868952 Llamar de 20 a 21 horas.

LLAGAR para sidra, vendo. Zona de Pravia. Tel. 678877618

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

PIPES de sidra. Vendo 2 de madera. Una de 100 litros y otra 120 litros. Tel. 697136578

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

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

AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA. Ciriénu. 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. 985561230 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 Guadalupe, 95. Frente a la Rula. T. 985 52 13 85. Trabanco.

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

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

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

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

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

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

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

LA CUEVA DEL PULPO. Auseva13, T.985 57 77 53 / 19 47 94 22 Sidra Estrada

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

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

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

SIDRERÍA CASA TILA. Ramón y Cajal Nº 6 T. 984 089 203. Sidra Trabanco y Trabanco .d'Escoyeta.

AUTO-DIESEL RUFINO S.L. Marcha de Hierro,6 T.985522192-677951223 info@rufinodiesel.com Soluciones para un mundo Diesel.

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.

ASADOR EL CORRAL. Murias d' Aller. T. 985 48 52 32

CANDAMU

LA FRESA. CASA DE COMIDAS Gurullos / Grullos Muñiz

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

CANGUES D'ONÍS

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

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

SIDRERÍA VEGA REDONDA. Riu 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 Peñon, Piloñu.

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

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



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. Verdicu 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.

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

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

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

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

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

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

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.

LA TERRAZA DE LUCÍA.
Av. Gijón 5 B
Llugones
T. 985 08 83 24
laterrazadelucia@gmail.com

REGUERAL.
Pelayo 15
Llugo Llanera
T. 985 771 125.

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 Álvarez 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, Llames.

SIDRERÍA EL DESCANSO.
Calle Pedro Duro, 14
T. 985 694 104

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

RESTAURANTE LA TOSCANA.
Ramón B. Clavería 10.
T. 984 18 20 89.

Sama

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

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

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

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

Lada

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

Ciañu

SIDRERÍA 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 Huería. 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 SIDRERÌA LA VIOLETA.
A.Palacio Valdès,6
T. 985451003

RTE SIDRERÌA LA SOLANA.
Jerónimo Ibran, 5
T. 985463350

SIDRERÌA ALONSO.
Jerónimo Ibran, 26
T. 985 463 603
Fonciello, Llانةza.

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. 985718043.
Sidra Vda. de Angelón.

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

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

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

SIDRERÍA PLAZA.
Plaza Manuel Uría 11
Rotando palos navetos

SIDRERÍA PRIDA.
La Colegiata, 12.
T. 985 716 455.

SIDRA ALONSO.
Oméu, s/n (Ovin).
T. 985 717 428

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

SIDRA VIUDA DE CORSINO.
La Riega, s/n. T. 985 716 067

SIDRA VIUDA DE ANGELÓN.
La Teyera, s/n. T. 985 716 943

LLAGAR EL PILOÑU
Gamonéu s/n
T. 985 716 051 / 696 308 745
Sidra El Piloñu, 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. 648 542 324.

ONÍS

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

PARRES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PIÉLAGOS

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

PILOÑA

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

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

MESÓN SIDRERÍA LA PLAZA
T.985 7113 07
L'Infiestu. Piloña

SIDRERÍA OSCAR
León y Escosura 5
L'Infiestu
T. 985 711 068

PRAVIA

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

CONFITERÍA REY SILO
Carmen Miranda, 15

MESÓN LA PANERA
Ctra Antigua de Peñaullán s/n
T. 670 433 412

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

PROAZA

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

CONFITERÍA REY SILO
Carmen Miranda, 15

QUIRÓS

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

SIDRERÍA CASA JUANÍN
Las Agüeras 11
T. 985 768 037

RIBESEYA

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

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

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

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

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

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

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

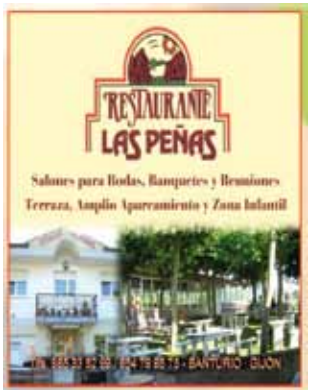
HOTEL LA CHOPERA.
San Martín de Collera (2 Rm. Ribesella)
T. 985 86 04 45
www.hotellachopera.es

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

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

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

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



QUINCE NUDOS. REST. BAR
Avelino Cerra 6.
T. 984 11 20 73
quindenedudos@gmail.com

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

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.
Paníceres. Valleya s/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. Culloto.
T. 985 79 12 28.

LA CUEVA DEL PULPO.
Polígono Águila del Nora. Culloto.
T. 985 792 122.

BAR BELARMINO.
La Casa del Gin-Fizz.
Celleruelo, 50.
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 DEVIELLA
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.
Llugones. Ctra. Avilés,
T. 985 260 074.
Sidra Fran.

SIDRERÍA LA TERRAZA.
Plaza Les Campos, 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 Campos, 16.
T. 985 72 43 04.
Foncueva, JR, Orizón, Roza,
Vallina, Vigón, Vda Corsino,
Zapatero.

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

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

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

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

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

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

MESÓN PEÑAMAYOR.
Torrevieja 16
T. 985 726 401

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

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

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

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

BAR FELECHES.
Novalín. Felechés
T. 985 731 158

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

CASA BEYAO
Valdesoto 45
T. 985 73 43 09

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

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

LA CHALANA.
Ctra Estación Viella 10
T. 985 168 248
Sidra Trabanco

EL DUERNU.
Antonio Machado 9,
Llugones.
T. 984 281 910,

EL GORRINO ROXU. Parrilla
Ctra Uviéu Santander 45,
T. 632 655 724,

SIDRERÍA TORRE.
Ctra General 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.

RESTAURANTE LAS RUEDAS.
Los Laureles 4. El Berrón
T. 984 285 452
info@restaurantelasruedas.com

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.

CASA GIL.
San Xuan de L'Arena
Bajada de la Rula s/n
T. 984 836 794

TAPIA

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

MESÓN EL PUERTO.
Avda Galicia. Edif, El Pilón.
Tapia de Casariego.
T. 985 62 81 08
Solleiro y Cortina.

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

TARAMUNDI

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

UVIÉU

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

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

SIDRERÍA EL PIGÜENA.
Gascona, 2. T. 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 NOCEDA.
Victor Chavarri, 3.
T. 985225959.
Rotando varios palos.

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

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

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

REDE DE BIBLIOTECAS DEL «PRINCIPADO»

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

LA QUINTA, SID. RESTAURANTE
Puertu Tarna 11
Tfnu 985 285 127 - 620 857 799,
www.Sidrerialaquina.com.
Menendez, Viuda de Corsino y Escalada.

SIDRERÍA EL TONEL.
Camín Real, 18
T. 985 985 726
Sidra Quelo.

SIDRERÍA LOS BALCONES.
Camín Real, 67.
T. 985 79 30 31.
Vda. Corsino, Fonciello,
Juanín, Llaneza D.O.

SIDRERÍA 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.

ENTIDADES COLABORADORAS

ASADOR SIDRERÍA FANJUL
Pedro Miñor 4
T.985 244 905
Quelo, Solaya.

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

MESÓN CASA PEDRO.
Asturias 39
T. 985 253 396 / 985 243
959 / 609 822 401
casa_pedro@hotmail.com

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.restaurantelescorial.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.elsaúco.com

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.

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 CANAL.
Llavandera - Llinares.
T. 985137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.
Camin 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
Sidra J.R.

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.

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

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.

LLAGAR EL MANCU
Camin 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.

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, Nozala, Villacubera.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA NAVA.
Plaza La Serena

SIDRERÍA EL RINCÓN DETONI.
L'Infiestu 21
Menéndez

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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

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

AYUNTAMIENTOS: ALLANDE, ARREONDU,
AYER, AMIEVA, AVILÉS, BALMONTE, BÁRCENA,
BIMENES, BUAL, CABRALES, CABRANES,
CABEZÓN DE LA LLÉBANA, CAMALEÑU,
CAMARGU, CANDAMU, CANGUES D'ONÍS, CANGAS
DEL NARCEA, CARAVIA, CARREÑO, CARTES
CASU, CASTAÑEDA, CASTRILLÓN, CASTROPOL,
CIEZA, CILLÓRIGU, CUAÑA, COLUNGA, COMILLAS,
CORVERA, CUIDEIRU, DEGAÑA, EL FRANCU,
GURIEZU, ESCALANTE, GOZÓN, GRAU, GRANDAS
DE SALIME, IBIAS, EILAO, ILLAS, LAMASÓN,
LIÉRGANES, LLANGRÉU , LLAVIANA, L.LENA,
LLANES, LLANERA, LLOREDO, MAZCUERRAS,
MIENGU, MIERA, MORCÍN, MUROS DEL NALÓN,
NAVA, NAVIA, NOREÑA, ONÍS, 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,

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.

SID. EL ALLERANU,CASA JAVI.
Cienfuegos, 32.
T. 984 492 197.
Menendez y Val d'Ornón.

SIDRERÍA LA CUÉTARA.
Caveda, 7
T. 984 047 201
Menedez y J.R.

SIDRERÍA HERMANOS MARCOS.
Santo Domingo, 1-3
T.689650944
Piñera y Castañón

SIDRERÍA CUBA.
Cuba,15.
T. 675 862 761.
Menendez y Val D'Ornón.

**SIDRERÍA EL GÜELU - El Rincón
de Piti.**
Andalucía,15.
T. 984 398 621.
Canal y Trabanco.

SIDRERÍA LA TROPICAL
Santa Rosalía,13.
T. 984 195 294.
Canal, El Santu, Menéndez y
Trabanco d'Escoyeta.

REST.MERENDERO LA HUERTA.
Camin de la Frontera 337.
Cabueñes.
T. 682 372 925.
Sidra J.R y J.R prieta.

TABERNA LA SARTÉN.
Santa Doradía 19
T. 984 493 090.

CAFETERÍA EL MORTERO.
Menéndez y Pelayo 4
T. 984 846 057.

CHEF FIDEL.
Padilla 12
T. 600 281 796.



MADRID

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

SIDRERÍA EL LLAGAR.
Plaza Mora Rubielos 6
915 50 25 25
Sidra Trabanco

SIDRERÍA CARLOS TARTIERE.
Menorca 25
915 745 761
Sidra J.R.

SIDRERÍA CASA DE ASTURIES.
Argumosa 4
915 272 763
Sidra J.R.

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

ANDALUCÍA

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

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

RESTAURANES

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

SIDRERÍES

A CORUÑA: LOS MOLINOS. ALICANTE: NARCEA

/ LA CASA DE Asturies / GIJÓN / ALDAPA / FARTUQUÍN. **BADAYOZ:** ASADOR CASA POLO / EL HORNO ASADOR SIDRERÍA. **BARCELONA:** EL FURACU / EL LLAGAR DE GRANDA. **BURGOS:** ASTUR / EL TRASGU / LA PARRILLA DE LA LLANA / EL COMPÁS DE HUELGAS. **CANTABRIA:** CHUS / LA CASA DEL JAMÓN / LA SANTINA / LA ALQUITARA / LA SIDRERÍA. **CASTELLÓN:** SANABRIA / LA SIDRERÍA DE. **CUENCA:** LA FIGAL / CUENCA: LA FIGAL. **GUADALAJARA:** CARLOS. **HUESCA:** MOJÓN. **EIBISSA:** Asturies. **LANZAROTE:** CASA EL RUBIO. **LA RIOJA:** SAN GREGORIO. **LAS PALMAS:** Asturies. **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 Asturies / 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:** Asturies. **PONTEVEDRA:** EL ESTRIBO / LAR DA SIDRA. **SALAMANCA:** MATER Asturies / LA SIDRERÍA. **SEVILLA:** Asturies. **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.

VISITES GUIAES A LLAGARES

TASTIES DE SIDRE.
ANICIU Y PROFESIONAL.

ESPICHES.
CON PRODUCTOS Y
MÚSICA'L PAÍS.

PA GRUPOS DE MAGAR 6 PRESONES.

La Sidra 12 REVISTES AL AÑO (35 euros) ENSAME SIDRERU Apartáu 4152, 33200 - Xixón e-mail: lasidrainfo@yahoo.es www.lasidra.net	NOME Y APELLÍOS..... DIRECCIÓN..... LLUGAR..... C.P..... TELÉFONU..... CONCEYU / PAÍS E-mail.....
	BANCU, CAXA D'AFORROS Y Nb. CUENTA (20 díxitos)
	Indicamos dende que númberu quies soscribite ☐ y si quies dalgún númberu atrasáu. Estes xestiónes tamién puen faeles per teléfonu 652 59 49 83 o per e-mail : lasidrainfo@yahoo.es
	Alcordies colu dimpuesto na Lei 15/1999 de Protección de Datos, comunicámoste que tienes drechu a conocer, cancelar o reutilizar la información que te concierne recayó nos nrosos ficheros. Si nun quies recibir comunicaciones o quies camudar o anular los tos datos, rogámoste que mos lo indiques per escritu a: Ensame Sidreru, Ap. 4152 - 33200 Xixón, Asturias

VISITAS GUIADAS A LLAGARES

CATAS DE SIDRA
INICIO Y PROFESIONAL

ESPICHES.
CON PRODUCTOS Y
MÚSICA DEL PAÍS.
PARA GRUPOS A PARTIR DE 6 PERSONAS.

GUIDED VISITS TO CIDER PRESSES

CIDER TASTINGS
BEGINNING AND
PROFESSIONAL
ESPICHES.
WITH PRODUCTS AND
MUSIC FROM THE
COUNTRY.

INFORMACIÓN. dirdespicha@gmail.com



SIDRA NATURAL

Rabancho

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

COSECHA PROPIA

100% NUESTRA