

LA SIDRA

www.lasidra.as

Númeru 113 - Mayu 2013

3€



LA FELGUERA

¡Baño de sidra!

**SIDRE
D'ESCOYETA**

**MUYERES DEL
LLAGAR**

M^o Jesús Rilla Alonso. LLAGAR CASTAÑÓN



Instituto Reumatológico

Dr. Marcos Marqués

www.institutoreumatologico.com

Uría 19 - 1º izda

T. 985 27 06 73

33001 OVIEDO / UVIÉU

Instituto, 17 - 1º A

Tel. 985 35 61 35

33201 GIJÓN / XIXÓN

Carreño Miranda 11 - 5º C

Tel. 985 52 11 32

33400 AVILÉS

LLAGAR

CASTAÑÓN

SIDRA NATURAL

¡¡Así sabe Asturias!!



VAL d BOIDES

**SIDRA DE
ASTURIAS**

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
PROTEGIDA



CASTAÑÓN

SIDRA NATURAL

www.sidracastanon.com

info@sidracastanon.es



Bº Los Pisones nº 90 - Ctra. San Miguel de Arroes, 33314 Quintueles (Villaviciosa) Asturias

Tel: +34 985 89 45 76 Fax: +34 985 89 49 34





ALGO MÁS QUE UNA PORTADA	6
CONSUELO BUSTO, PRESIDENTA DE LA ASOCIACIÓN DE SIDRA ASTURIANA	8
“AL FINALIZAR EL ACTO SERVIREMOS UNA SIDRA ASTURIANA”	
LA SIDRA D’ESCOYETA YA ESTÁ EN LA CALLE	12
III JORNADAS DE LA SIDRA DE SELECCIÓN I XORNAES DE LA SIDRE EN MADRID	
DOS PERLAS ASTURIANAS	20
BAÑO DE SIDRA EN LA FELGUERA	22
60 CONCURSU NACIONAL D’ECHAORES SAN PEDRO	
GASCONA ¡AVÁGA-Y LLOVER!	30
CULETES CON EL ESPALMADOR	36
MUYERES DEL LLAGAR	38
M ^a JESÚS RILLA ALONSO. LLAGAR CASTAÑÓN	
BODEGAS DE VILLAVICIOSA	40
UNA JOVEN EMPRESA DE 92 AÑOS	
MOSTVIERTEL	42
TIERRA DE PERADA Y SIDRA EN AUSTRIA	
SIDRA ASTURIANA EN HONG KONG	45
ENCAMIENTOS	46
BURBUJAS EN SARIEGU	48
NUEVA SIDRA BRUT GUZMÁN Riestra	
ÓNDE COMER	51
PARRILLAS	53
CASA TÍRATE AL MATU SIDRERÍA SIMANCAS PARRILLA ANTONIO I PARRILLA LA VITORIA	
AXENDA SIDRERA	58
ACTUALIDÁ	60
COLLEICIÓN D’ETIQUETES	70
PRODUCTU ASTURIANU	72
LA ESTELA	
DE CHIGRE A CHIGRE	74
BEDRIÑANA MAR DE MARES EL CRUCE CORNER ESPORT	

ELECCIÓN NATURAL
www.sidrajr.es



LA SIDRA

Mayu **2013**

Númeru **113**

Edita: Espublizastur S. L.
Pa la Fundación Asturias XXI
Depósite Llegal: AS-03324-2003

FUNDACIÓN ASTURIAS XXI

Prendes Pando 11. Baxu
33207 Xixón - Asturias

lasidrainfo@yahoo.es
Tlf.: 652 594 983

3000 Ejemplares

Portada: **Xurde Margaride**
www.xurde.net



Redaición

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

Direutor Creativu de Publicidá

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

Dellegáu Comercial

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

Otros collaboraores

Abel Martínez González, Alberto del Pozo, Inaciu Hevia Llavo-
na, Manolo Armayor Rodríguez,
Xuacu Fernandi Güerta, Manuel G.
Busto, Nuria Morán.

Semeyes

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

Tornes

Anzu Fernández.

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

Dellegáu européu

Eduardo Vázquez Coto
eduardocoto@lasidra.as

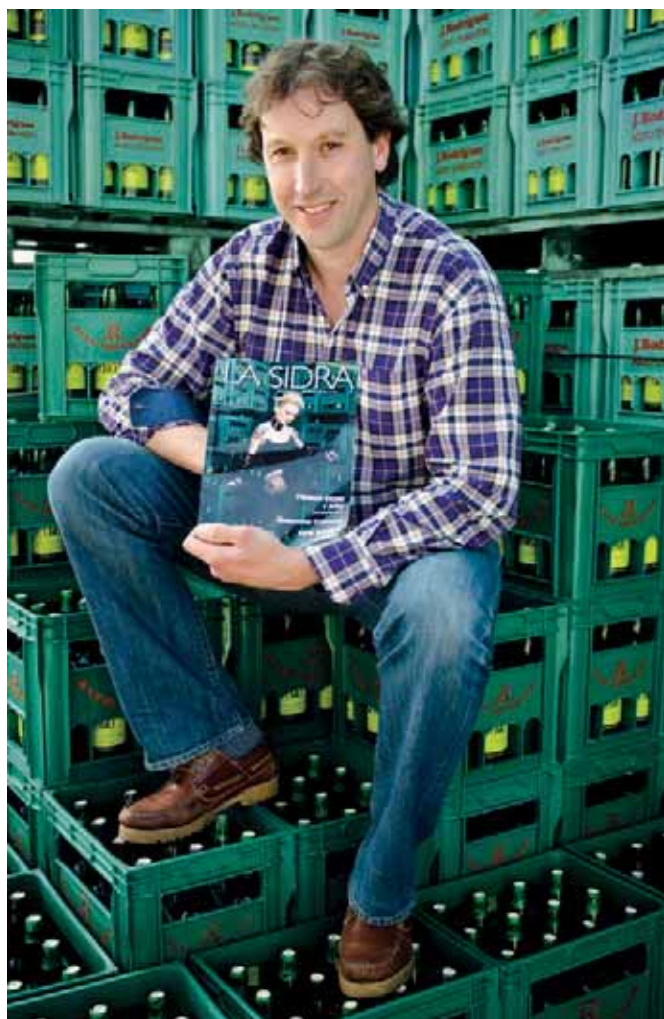
www.lasidra.as

infolasidra@gmail.com

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



Algo más que una portada



¿Qué hubiera pasado si me pongo yo? se pregunta Juan José Tomás.

“Cuando preparamos la portada buscamos una imagen actual, distinta al mundo tradicional, con la que dar una imagen de un sector que no tiene nada de tradicional pero sí que consume sidra de forma habitual”. Esa es la reflexión que hace Xurde Margaride, fotógrafo de LA SIDRA e ideólogo de una fotografía que ha hecho correr comentarios de todo tipo. Lo que buscaba era un “look más underground y urbano” porque “la sidra no debe encasillarse en lo más purista”, explica.

Una imagen “diferente y rompedora” al resto de portadas que hasta ahora se habían hecho pero con la que el fotógrafo quiere resaltar que la sidra es una bebida que “no debe olvidarse nunca de ningún sector de la población”, especialmente aquellos que salen habitualmente, y que es “adecuada para estar presente en festivales y conciertos”. Una opinión compartida por Ely Misstake (Ely Calduch), la mode-

No dejó indiferente a nadie. La portada de LA SIDRA de abril suscitó multitud de comentarios y reacciones por una imagen rompedora y muy alejada del mundo tradicional al que hasta hora se asociaba a la bebida asturiana. En las siguientes líneas recogemos algunas opiniones sobre la imagen, así como de quienes la hicieron posible.

Semeya: **Xurde Margaride**

Asistente Semeya: Daniel Fernández.

Peluquería: La Niña Bonita.

Maquillaxe: Yáiza Rodríguez .G.

Estilismo: Creatively.

Modelu: Ely Misstake.



lo de la portada que es además directora de arte y creativa. La sidra “es un producto original y característico de Asturias y no por ello tiene que mantener un look tradicional”, reflexiona. En este sentido, cree que el personaje y la escenografía han conseguido “descontextualizar la clásica fotografía chigrera hasta ahora tan usada y desgastada para representar la bebida” pues “la sidra ya es una bebida que, gracias a su popularidad y gran consumo, la puede tomar cualquier tipo de persona, se puede tomar casi en cualquier lugar, en cualquier situación y con o sin compañía...”.

Una frase con la que está de acuerdo Juan José Tomás Pidal, del **Ilagar JR**, escenario en el que tuvo lugar la sesión fotográfica, quien reconoce que cuando le propusieron la idea no acababa de estar convencido, pero que tras ver el resultado considera que no debería haber tanta controversia. “¿Qué hubiera



Ely Misstake, directora de Arte y Creatividad, además de modelo.



En internet la portada dio mucho de sí. Esta viñeta salió en asturnews.net

pasado si me pongo yo?", se pregunta. En su opinión debe verse como "una anécdota más" que "levantó polémica de nada" porque ante todo la revista "sigue siendo una revista de sidra que publicó una portada diferente".

Pero no todas las opiniones son favorables. "No me convence", afirma Julián Castañón, de **Sidra Castañón**, a pesar de que considera positivo que el mundo de la sidra se vaya transformando. En su opinión, "parece que anuncia más tatuajes que sidra". Su mujer, María Jesús Rilla, reconoce ser "más clásica", por lo que la foto "chocante" no le gusta. Distinto parecer tiene Ainara Otaño, de la **Bodega Petrítegi**, quien cree que se puede "mantener la tradición e innovar al mismo tiempo".

Para Eduardo Muñiz, de **Casa Corzo**, la portada es "impactante" y "muy original", por lo que afirma de manera rotunda que "sí me gusta".

Desde el **Restaurante Pelayo**, la parrilla de Piedras Blancas, Víctor asegura que la portada es "muy interesante" porque "los sidreros son más jóvenes y es bueno de cara a abrir mercado".

César Balbontín y Joaquín Alcaraz, de **AD Imagen Digital La Videográfica** califican la imagen como "suggerente, original y agresiva", así como atrevida pero con la cual "nadie puede sentirse ofendido", aseguran.

Opiniones hay para todos los gustos y la portada también ha servido para hacer parodias y viñetas sobre ella. Xurde Margaride explica que siempre que no vaya contra los derechos de autor y se haga sin faltar al respeto al fotógrafo, al llagar, a la modelo y a la propia publicación no hay inconveniente. Es una prueba más de la repercusión que ha tenido una imagen rompedora en un sector tan tradicional como es el sidrero.



César Balbontín y J. Alcaraz la encuentran atrevida, sin ser ofensiva



A Julián Castañón y M^a Jesús Rila (Llagar Castañón) no les gustó. Ainara Otaño (Petrítegi) la sitúa entre la tradición y la innovación.



Testu: Nuria Morán
Semeyes: Xurde Margaride.

“Al finalizar el acto,
serviremos una sidra
asturiana”



CONSUELO BUSTO, DE SIDRA MAYADOR, ES PRESIDENTA DE LA ASOCIACIÓN DE SIDRA ASTURIANA, DE CUYAS ACTIVIDADES Y OBJETIVOS NOS DA CUENTA EN ESTA ENTREVISTA.

“Pretendemos que se vaya incorporando a ASSA todo el sector elaborador de sidra en Asturias”

Consuelo Busto es la presidenta de la Asociación de Sidra Asturiana, a la que en la actualidad se están incorporando algunos miembros de la disuelta Asociación de Lagareros de Asturias y que trabaja especialmente por representar al sector ante una administración a la que reclama más apoyos institucionales.

¿En qué situación se encuentra ahora mismo la asociación? ¿Se ha producido la integración con los lagareros asturianos?

La Asociación de Lagareros de Asturias (ALA) ha sido disuelta por decisión de sus asociados y una parte importante de esos empresarios elaboradores de sidra natural se ha incorporado a la Asociación de Sidra Asturiana (ASSA). Pretendemos que se vaya incorporando todo el sector elaborador de sidra en Asturias, por lo que intentamos explicar y persuadir de la importancia de estar asociado a todos aquellos empresarios que aún no son miembros de la asociación.

¿Cuántos asociados la conforman?

Actualmente están asociados 26 llagares. Seguimos informando sobre la Asociación, su finalidad, sus actividades, así como los beneficios de trabajar todos unidos en el sector de la sidra.

¿Cuáles son los principales objetivos del sector sidero en los que ahora estáis trabajando?

Son muchos y muy diversos. Representar al sector ante la Administración en diversos aspectos normativos como la nueva reglamentación de la sidra, la Ley de Consumo de Bebidas alcohólicas, el impuesto del punto verde ecovidrio... Hay mucho trabajo por hacer. Las leyes están cambiando continuamente y es una manera de defenderse ante posibles modificaciones de las leyes a nivel europeo, ya que ASSA es integrante de la Asociación Española de Sidras (AESI) y ésta



a su vez está integrada en la Asociación Europea de Sidras y Vinos de frutas (AICV). También debemos recordar que ASSA es el titular de la marca que da derecho de uso de la botella molde hierro, más conocida como la botella de sidra natural. De este modo se protege el uso de esta botella emblemática de la sidra embotellada en Asturias frente a sidras elaboradas y embotelladas fuera de nuestra comunidad autónoma.

¿Y los principales problemas a los que os enfrentáis?

La apertura de nuevos mercados y la búsqueda de potenciales consumidores, tanto en Asturias como en el exterior. Y con el exterior quiero decir el resto de España y en exportación. Recientemente, y ante la preocupante situación de impagos en el mercado,

EL MALLU del INFANZÓN
SIDRERÍA - MERENDERO
ABIERTO TODOS LOS DIAS
MENÚ DIARIO
PARRILLA DE LEÑA
• COMUNIONES
• BAUTIZOS
• CUMPLEAÑOS
• ESPICHAS
Cordero y cordero a la estaca los domingos
Ctra. Peón, As 331, 276
Alto del Infanzón - Gijón
(desvío a Peón, cementerio Deva)
Amplia terraza
☎ 985 13 50 30

de Tapas por EL MALLU
SIDRERÍA
desde 3€
de domingo a jueves Tapeamos, excepto viéspara de festivos
MENÚ DIARIO
ABIERTO TODOS LOS DIAS
• 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
MENÚ DIARIO
ABIERTO TODOS LOS DIAS
C/. Sanz Crespo, 15
Gijón
☎ 985 35 99 81



“ASSA es el titular de la *marca* que da derecho de uso de la botella molde hierro, más conocida como la botella de sidra natural”

la Asociación estudiará las posibles soluciones para nuestros asociados.

¿Consideráis que es necesaria una mayor implicación y apoyo por parte de las instituciones públicas a la hora de fomentar la sidra asturiana, especialmente en el exterior?

Por supuesto. Todo el apoyo que nos puedan facilitar en la promoción del producto en el exterior es bueno. Todo el apoyo que se consiga de nuestras institucio-

nes será bien recibido y esperamos que la sidra esté presente en todos los eventos del país, es algo por lo que llevamos luchando desde hace años. Nos encantaría poder recibir algún día la siguiente invitación: “Al finalizar el acto, serviremos una sidra asturiana”.

Si fueran necesarios más apoyos, ¿de qué tipo deberían ser?

Económicos e institucionales.

¿Cuáles son las ventajas de pertenecer a AESI y a la Asociación Europea de Sidras y Vinos de frutas?

La unión hace la fuerza. Por supuesto, tanto a nivel nacional como europeo. Pienso que necesitamos estar representados en los grupos de trabajo que toman medidas decisivas sobre nuestro sector.

¿Cómo se espera la producción de este año?

Es un poco pronto para opinar. En general la floración va retrasada y en algunas variedades habrá que esperar. En principio este año debería ser de cosecha.



Testu: Nuria Morán.
Semeyes: Xurde Margaride.

VISITES GUIAES A LLAGARES

TASTIES DE SIDRE.
ANICIU Y PROFESIONAL.

ESPICHES.
CON PRODUCTOS Y
MÚSICA'L PAÍS.

PA GRUPOS DE MAGAR 6 PRESONES.

**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. T. 672 816 218 / e-mail: dirdespicha@gmail.com

La Sidra d'Escoyeta ya está en la calle



Los llagareros de Sidra Trabanco, Muñíz, Peñón y Foncueva, presentaren la so Sidre d'Escoyeta.

Pasaban unos minutos de las doce de la mañana y cerca de cincuenta personas fijaban la vista sobre el escenario de la plaza; en él, cuatro de los grandes llagareros asturianos, botella en mano, escanciaban simultáneamente el primer culín de la cosecha de 2012 de la Sidra de manzana Seleccionada: la creme de la creme de la sidra asturiana. Samuel (**Sidra Trabanco**) David (**Sidra Foncueva**), Manolo (**Sidra Muñíz**) y Juan (**Sidra Peñón**) ofrecieron a un mismo tiempo este primer culín a las autoridades presentes. Eduardo Martínez, Alcalde de Sieru, Javier Nievas, representante de Caja Rural Asturias, Carlos Rubiera, Concejal de Cultura del Ayuntamiento de Xixón, Tomasa Arce, Directora General de Desarrollo Rural y Agroganadería y representantes de Campoastur entre otros, fueron los primeros en probar la sidra, y la unanimidad fue plena: la cosecha de 2012 promete.

“Es una sidra con gran personalidad, el aroma de una tierra: la nuestra”

Samuel Trabanco como Presidente de la Asociación de Sidra de Manzana Seleccionada fue el primero en hablar para los presentes. Sus palabras resumen los doce años en que esta Sidra Seleccionada se ha ido abriendo paso a paso un hueco, primero en Asturias y actualmente en otros países como Alemania, donde recientemente Sidra Trabanco Selección ha sido reconocida con prestigiosos premios que avalan su calidad a nivel mundial. Según Samuel Trabanco la Sidra Seleccionada, elaborada con manzana autóctona y cuyo proceso está sometido a continuos análisis

La Plaza Cubierta de La Pola Sieru sirvió de escenario para la presentación de la Sidra de Manzana Seleccionada de la cosecha 2012.



y controles es el fruto de un esfuerzo conjunto por parte de llagareros, cosecheros y de todos aquellos que día a día colaboran para que ésta se mantenga en el mercado y sea cada vez más reconocida, mencionando el importante papel que juega la hostelería. Su fuerza y personalidad encierran el aroma y la tradición de nuestra tierra. No obstante, pese a la interesante difusión y el reconocimiento que ha ido ganando con los años, es largo el camino que aún queda por recorrer. Hace falta cambiar la estrategia y tomar nuevas medidas que apoyen la oferta de esta bebida, algo que es una obligación de todos. Por su parte, Tomasa Arce reconoce lo afirmado por Samuel, admitiendo que siendo una iniciativa privada, la elaboración de esta sidra carece de ayudas públicas, y pese a todo, su trayectoria es impecable, y su difusión cada vez más amplia.

Carpintería y Tonelería

hnos. ARGÜELLES



- **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



Tomasa Arce participó na presentación de la nueva collecha de Sidre d'Escoyeta.

“No es una sidra de andar por casa”

Respecto a las cualidades de la sidra de este año, son muchos los factores que la señalan como una de las mejores de las últimas cosechas, siendo importante el clima, que hizo que una fermentación más tardía le diera una fuerza y calidad pocas veces vista, aunque con la personalidad ya conocida y que la hace tan especial.

Respecto a la cantidad de sidra que podremos degustar a lo largo de 2013, las cifras no han variado respecto al año pasado. Pese a lo mucho que ha dado que hablar la cosecha de manzana autóctona meses atrás, las necesidades de todos los llagares fueron cubiertas, y cerca de un millón y medio de botellas lucirán la contraetiqueta diferencial de Sidra de Manzana Seleccionada, lo que ya es un emblema y distintivo de calidad.

Sieru con la sidra y la manzana asturiana.

Sieru, como uno de los motores sidreros de Asturias, apoya plenamente las iniciativas sidreras. Por ello no solo ha sido escenario de esta presentación sino que la misma semana es de especial importancia para la sidra. La celebración de SITUR, Mercado de Empresas Turísticas de Siero sirve de escaparate turístico y de ocio para todos los asistentes. Un total de treinta y tres expositores entre los que encontramos llagares tradicionales así como otros que realizan actividades lúdicas y turísticas se citan entre otras entidades y empresas que muestran lo más innovador dentro del sector turístico. Talleres de cocina (para celiacos y de coctelería), visitas guiadas por La Pola Sieru o por llagares y queserías de la zona, exposiciones, charlas y actuaciones variadas amenizan el evento, que se celebra entre los días 19 y 21 de abril.



CASA JULIO

• PARRILLA •



Sidra Seleccionada



C/ Rio Eo 57 - Gijón
984 394 936
985 165 280

Servicio a domicilio



SIDRA
SELECCIONADA



Sidrería La Parroquia
C/ Plaza Pedro Miñor, 4
Tlf. 984 283 567- Oviedo



Sidra Seleccionada



la flor de galicia
C/ vda. del Cristo, 51
T. 985 252 697- Oviedo



LA
PAMPANA



Sidra
Selección

MUÑIZ
SELECCIÓN



Alfonso Camín nº 31
33209 GIJÓN

985 15 54 83

III Jornadas de la Sidra de Selección



La oferta de botella de Sidra d'Escoyeta con cazuelina a 3 euros no dejó a nadie indiferente, puesto que a la buena sidra se sumó el esmero de las sidrerías participantes en ofrecer cazuelinas que destacaron por su calidad y originalidad.

Doce son los años de elaboración de la Sidra de Selección y tres los que se vienen celebrando las jornadas gastronómicas que sirven como pistoletazo de salida para probar la nueva cosecha. Este año son casi cien los establecimientos hosteleros de toda Asturias que se suman a esta iniciativa. Por tres euros, todos los interesados podrán probar la nueva sidra acompañada de una cazuelina especialmente preparada por los hosteleros para la ocasión. En Xixón tentaciones como Fideguá de marisco con sidra Trabanco (Sidrería El Llavianu), Sidra Muñiz con cazuelina de Txangurro (Sidrería El Restallu), Sidra Foncueva con patatas con

picadillo y queso (Sidrería Uría). En Uviéu Sidra Peñón con cazuelina de Champiñón Máquina (Sidrería El Ferrovianu) o Chipirones encebollaos con reducción a la sidra acompañados de Foncueva (Sidrería Pigüña) son algunas de las propuestas. Gulas con langostinos y sidra Muñiz (Restaurante Yumay) o Foncueva con gochu (Casa Lin) se suman a las jornadas en Avilés, junto a otros cuatro establecimientos. En Sieru las carrilleras con castañas y Muñiz (Sidrería Manolo Jalín), Huevo frito y picadillo con Foncueva (Sidrería El Parque) o Salteado de champiñones con Peñón (Sidrería El Madreñeru) están diseñadas para contentar a todos



La Panera

PARRILLA - BAR - RESTAURANTE

Sidra Selección



CUTU LA PIEDRA · Tel. 985 69 78 74 · La Felguera · Langreo



CAFETERÍA
Santa Bárbara



Sidra Selección



Plaza Llaranes, 2
33460 LLARANES (Avilés)



Sidra Selección



SIDRERÍA ASTUR
C/ Avda. Cervantes, 2 bajo
T. 984 836 680- Avilés

Sidrería Muñàs

Sidra Selección



Jesús Alonso Braga 8
3390 La Felguera - Asturias
T. 667 532 413

Restaurante Sidrería




MENÚ DE ARROZ

Jamón Iberico, Gambas a la Planca

Arroz con Bugre

Vino de Rueda o Rioja
(media botella/persona)

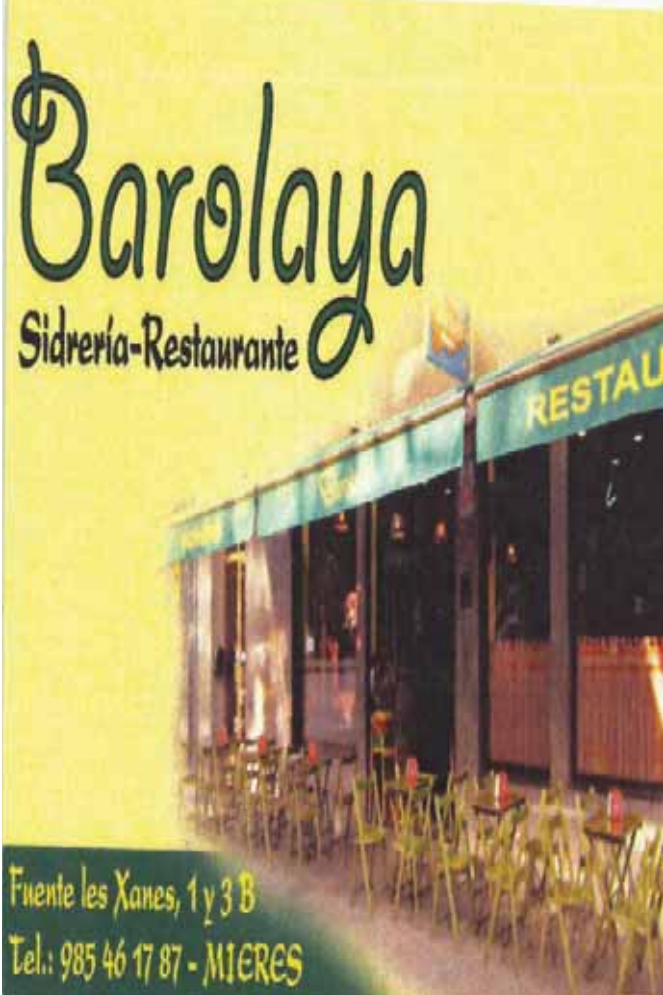
Postre

CENA
29,50 €
PRECIO/PERSONA

COMIDA
26 €
PRECIO/PERSONA

Decano Prendes Pando, 6 Gijón
Telf.: 985 35 00 48 / 985 17 01 02

www.elrestallu.es



Barolaya

Sidrería-Restaurante

Fuente les Xanes, 1 y 3 B
Tel.: 985 46 17 87 - MIERES



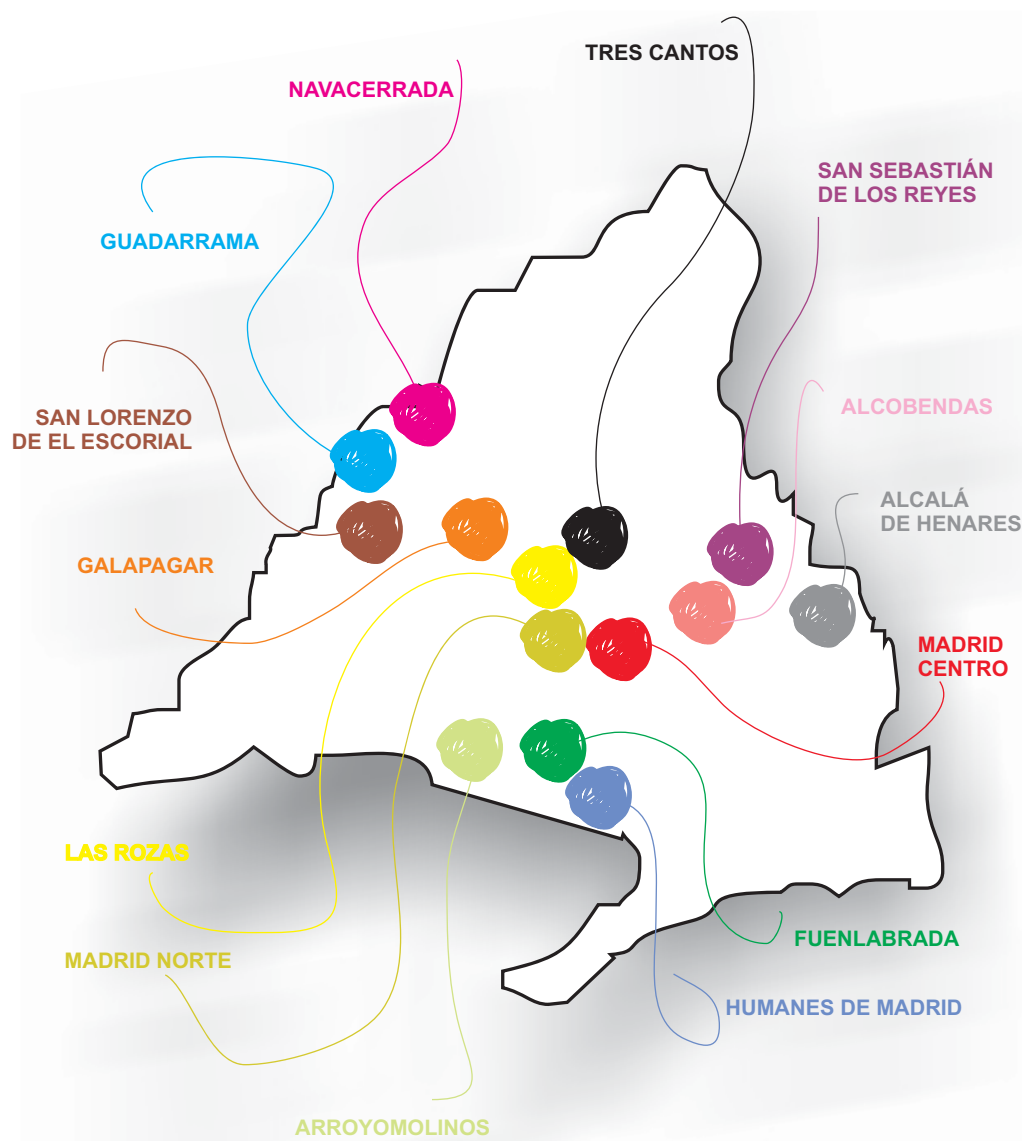
los clientes.

Adobu a la asturiana y Foncueva, Mollejas a la Asturiana y Trabanco se preparan en los Restaurantes Plaza y La Figar de Nava, mientras que en Villaviciosa la Cazuelina Galeón con sidra Foncueva se puede tomar en la sidrería Galeón. Les Cuenques, Candás, Ribeseya, Cangues d'Onís y Les Arriondes se suman a las jornadas con una veintena de establecimientos adscritos que maridarán interesantes cazuelines con la mejor sidra.

Muchos de los establecimientos que colaboran en estas III Jornadas son veteranos, participando en las mismas desde el principio como sucede con **El Restallu**, de Xixón. Pilar Álvarez, gerente de local, opina que hay algunos fallos que deberían paliarse. “La publicidad no solo no es buena, sino que no se ha difundido en absoluto. No se ha notado un aumento de personas que vengan a las jornadas. Si además pensamos que esta publicidad la hemos pagado nosotros -los establecimientos participantes- la cosa empeora. Normalmente la publicidad la pagan los organizadores y no nosotros, los hosteleros. Nosotros nos comprometemos a adquirir la sidra a promocionar y preparamos las cazuelas especiales. Ya solo con esto perdemos dinero, pensando que ofertamos una botella de sidra Selección más una cazuela por tres euros, cuando la botella sola ronda los 2.5 o 2.6 €. Si a esto le sumamos los gastos de publicidad, no nos sale rentable. No obstante yo he colaborado desde el principio con las Jornadas de Sidra de Selección, quiero mostrarles mi apoyo a los llagares y seguiré colaborando, pero esto debería estudiarse y cambiarse”.

Desde Mieres Francisco Mortera, de **Barolaya** nos da su opinión sobre de jornadas; su cazuelina de potru lechal con patatines acompañada de sidra Muñiz fue muy exitosa. “Nosotros notamos un aumento curioso de gente. La cazuelina y la sidra salieron muy bien, nos vino mucha gente. Puede que influyera que se celebrara al mismo tiempo La Folixa, que siempre trae público, pero el resultado fue bueno. Respecto al tema de la publicidad, en estas cosas siempre hay que pagar algo, y a veces compensa. Por otra parte habitualmente yo no tengo sidra Selección, los clientes ya están hechos a la que tengo, Viuda de Palacio, y por ahora no voy a cambiar. En mi opinión el balance general de estas jornadas fue positivo.”

I Xornaes de la Sidre en Madrid



Ente'l 22 y el 28 d'abril celébrárense les I Xornaes de la Sidre en Madrid nes que se combinó la sidre con cazuelines gastronómiques.

La sidre fo'l productu estrella na presentación esti añu de la ufierta turística de Xixón en Madrid al traviés de la presentación de la nuea collecha de Sidre d'Escoyeta que rializa Xixón Turismu, en collaboración col Grupu Trabancu, entamando les I Xornaes de la Sidre en Madrid que se celebraron en mediu centenar de sidreríes y restaurantes madrilanos ente'l 22 y el 28 d'abril.

Nestes xornaes pudo prebase la collecha 2012 de la Sidre d'Escoyeta de Trabanco Collecha Propia, que vien d'algamar n'Alemaña ún de los premios Pomme

D'Or . Y too ello acompangao d'una cazuelina gastronómica ellaborada por ca establecimientu específicamente pa estes xornaes y que tuvo un preciu conxuntu de 5 €.

Con esta iniciativa Xixón perafita'l so posicionamientu comu capital mundial de la sidre, afondando nel espardimientu de la cultura sidrera asturiana. Arriendes d'ello, Xixón Turismu tamién fadrá estremaes actividaes de promoción de la Ruta la Sidre p'averar a los madrilanos toles posibilidaes qu'ufierta la ciudá p'afondar nel mundiu la sidre.

Dos perlas asturianas



El Consejo Regulador DOP Sidra de Asturias presentó en Xixón las jornadas gastronómicas **Ostras qué sidras!**, un evento que se desarrolla entre el 17 y el 26 de mayo en toda Asturias y cuyo objetivo es demostrar el maridaje perfecto entre sidras brut y naturales filtradas y las ostras del Eo.

Dos productos asturianos de excelente calidad como son las sidras brut y naturales filtradas y las ostras del Eo se unen para acercar a los asturianos una gran alianza que se puede degustar durante diez días en diversos establecimientos hosteleros del país. El Consejo Regulador es el organizador de un evento gastronómico que reúne dos productos asturianos “de los mejores del mundo” que conforman un “maridaje sublime”, según las palabras de Eloy Cortina, presidente de la DOP Sidra de Asturias.

La Colegiata San Xuan Bautista de Xixón fue el escenario elegido para presentar unas jornadas en torno a la sidra y las ostras del Eo que ya habían sido protagonistas en la Primer Sidre l'Añu y después en el

Salón Internacional del Club de Gourmets en Madrid. El objetivo es presentar nuevos conceptos de hostelería con productos asturianos gracias a innovadoras ofertas gastronómicas con las que poder abrir estos productos a nuevos mercados.

La presentación contó con una nutrida representación de empresarios del sector aunque las protagonistas, como no podía ser de otra manera, fueron la sidra y las ostras. Por parte de la bebida patria fueron seis los expositores: Martínez Sopeña Hermanos -con **Emilio Martínez y España**-, Trabanco -**Poma Áurea**-, Valle Ballina y Fernández -**Pomarina** espumosa y de nueva expresión-, Industrial Zarracina -**Urriellu**-, Cortina Coro -**Villacubera**- y Herminio -**Zythos**-.



Sus productos fueron degustados junto a las ostras servidas por Acueo, empresa dedicada al cultivo de la ostra cóncava de cultivo intermareal. Su producción hasta ahora se destina principalmente al mercado francés pero con jornadas de este tipo esperan dar a conocer su producto en Asturias y en España para que sean reconocidas como unas ostras de la máxima calidad. De este modo, iniciativas como esta permiten también fomentar el medio rural asturiano, según destacó la directora general de Desarrollo Rural y Agroalimentación, Tomasa Arce.

Entre el 17 y el 26 de mayo este maridaje puede saborearse en más de una veintena de establecimien-

tos hosteleros asturianos que ofrecerán estas degustaciones en las que el sabor del mar y la manzana estarán especialmente presentes.

Testu: Nuria Morán
Semeyes: Xurde Margaride.

Layala
Fotografía



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

www.layalafotografia.com

Baño de Sidra en La Felguera



Esti añu el Nuberu tampoco nun dexó de visitar el Festival de la Sidre de La Felguera.

Diecisiete años lleva La Felguera rindiendo tributo a la sidra, los mismos que la Sociedad de Festejos de San Pedro lleva organizando este festival, uno de los más importantes del país.

El pasado 27 de abril el parque Dolores Fernández Duro presentó un aspecto muy diferente al habitual.

XVII Festival de la Sidre LA FELGUERA



Cientos de personas que no quisieron perderse esta gigantesca y longeva espicha se agolpaban ante el stand en el que se vendía el vaso conmemorativo.



Sidrería Leonés

C/ Casimiro Granda, 6
Tlf. 985 690 080
33930 La Felguera





VIEJO
SIDRERÍA PARRILLA

**Daniel Álvarez González, 20 bajo
33930 La Felguera**



Un vaso lleno de nostalgia

Como viene siendo habitual en este tipo de certámenes, cada edición presenta un vaso conmemorativo diferente, y si el año pasado el elemento elegido fue la iglesia, este año vuelve a ser un edificio, esta vez el desaparecido teatro Pilar Duro, que durante medio siglo fue uno de los lugares más populares de La Felguera. Bajo sus palcos, numerosos actos y eventos culturales dieron vida a la villa hasta su demolición en 1974. Hoy, más de treinta años después de su desaparición, el teatro revive para llenarse de sidra.

XVII Festival de la Sidre LA FELGUERA



Aunque en un principio se contaba con la presencia de once llagares en el festival, dos bajas de última hora redujeron la cifra a nueve, aunque estas ausencias no resintieron la celebración, ya que la asistencia por parte del público fue enorme, más amplia que el año pasado, cuando la intensa lluvia deslució la jornada.

Desde las once de la mañana, y aunque la fiesta no comenzaba hasta pasadas las doce, ya se veían numerosas personas agolpadas ante los stand. Aunque nuevamente el tiempo no acompañó, las treguas dadas por la lluvia animaron a los vecinos a acercarse al parque. Bajo los toldos y paraguas, un millar de botellas fueron escanciadas durante las primeras horas.

Como la sidra entra mejor acompañada, gaitas y tambores animaron todo el evento mientras varios puestos tentaban a los asistentes con numerosas especialidades: empanadas, bollos preñaos y dulces para tentar a cualquiera.

RESTAURANTE SIDRERIA

EL YANTAR D'ALDEA

Cocina Casera
Pescados Frescos
Carnes Roxas

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

Tras tu sueño...

VISIÓN PERFECTA
TODO EL DÍA

SIN GAFAS NI LENTILLAS

CORRIGE TU MIOPIA CON ORTO-K

LA NUEVA ALTERNATIVA A LA CIRUGIA

DOMÓPTICA

MELQUIADES ÁLVAREZ, 76 (FRENTE AL HOTEL SAN PEDRO)
LA FELGUERA (LANGREO)

984 283 305 – 699 695 279

TU NUEVA ÓPTICA EN LANGREO

2 x 1

EN GAFAS GRADUADAS
COMPLETAS DE MARCA
CON CUALQUIER
GRADUACIÓN Y TIPO DE
CRISTAL

Graduación de la vista incluida

Oferta no acumulable a otras promociones o descuentos.
Segunda gafa de igual o menor importe que la primera

La mejor sidra del festival

Fonciello fue la favorita del xuráu profesional y Alonso la del públicu.



Xuráu profesional valorando los palos de sidre.

Después de una jornada agotadora para los echadores de los llagares, que por momentos no dieron abasto a atender al numeroso público asistente, tuvieron lugar los concursos para la elección de la mejor sidra.

Para ello se celebraron dos pruebas, una que corrió a cargo de un Jurado profesional, y otra donde la opinión escuchada fue la del público, que tenía derecho a un voto por cada vaso del festival adquirido y que se tomó muy en serio su función, valorando sidra por sidra.

Tras la cata sensorial, y como suele ser habitual cuando existen los dos tipos de jurado, no hubo coincidencia entre los expertos y el público general, de tal manera que la sidra elegida como ganadora fue la de Fonciello, mientras que el público se decidió por la ofrecida por Sidra Alonso.

“Una sidra muy agradable y afrutadina, una gran cosecha”

José Ramón Llaneza, de **Sidra Fonciello** se mostró sorprendido al saber que su sidra había ganado la cata sensorial.

Aunque no era la primera vez que ganaba algún premio en este festival, la calidad de todas las sidras hacían difícil la elección de un solo ganador. Tras la inicial sorpresa, y tras una serie de elogios hacia todas las sidras presentadas, piensa que su éxito es debido fundamentalmente a que su sidra es muy fresca, variada y afrutada y entra muy bien, algo que ya habían declarado numerosas personas tras probarla en su stand.



Javier y Julio Díaz, del Llagar Alonso.

XVII Festival de la Sidre LA FELGUERA

“Nos sorprendió ser tan populares”

Para el llagar de **Sidra Alonso** fue sorprendente ganar el premio popular. En sus palabras, tras esta denominación se engloba algo más que la calidad de la sidra, y está encantado de obtener un reconocimiento en el que el público valora su sidra. Tras la resolución del concurso, y felicitar a todo el equipo de Sidra Fonciello por su triunfo en la cata del jurado, opina que quizás haya influido el hecho de contar con un establecimiento en la zona (Sidrería Alonso) lo que ha ayudado a difundir y dar a conocer su producto. No obstante coincide con otros llagareros en la calidad que la sidra presenta este año, la cual es excelente y él mismo cuenta con un palo muy bueno, que merece la pena ser probado.



Testu: Arantxa Ortiz.



Candanal, 33
985 894 119
Villaviciosa

60 Concursu Nacional d'Echaores San Pedro

Pablo Álvarez ganó el primer concursu del añu, seguiu por Jason Franco y Loreto García



El concursu d'echaores cèlebróse nos salones de la Sociedá de Festexos de San Pedro.

Falar del Concursu Nacional d'Echaores de La Felguera ye falar d'ún de los grandes, con sesenta años de trayectoria y un prestixu cuasique incomparable. Ca añu son muchos los aficionaos y profesionales que quíen prebar suerte y habilidá, anque namás unos pocos son quien a pasar la preba del Xuráu.

Esti añu foron más de veinte los iscritos nel concursu, puntuable pal Campionatu d'Asturies, y ente ellos veíense munches cares conocíes. Veteranos concursantes comu Jason Franco o Pablo Álvarez compiten xunta'l campeón de 2012, Wilkin Aquiles, o Loreto García, una de les poques muyeres que s'animen a competir.

A la fin, y tres la preba cèlebrada pela tardi y baxo la mirada de numerosos curiosos y aficionaos, la clasificación quedó de la viniente forma: Pablo Álvarez, Jason Franco, Loreto García, Adrián Fernández, Wilkin Aquiles y Salvador Ondo.



Tolos clasificaos yá algamaren altes puntuaciones nel campionatu de 2012, y esti añu'l nivel ye de nueu peraltu, polo que la competición promete ser mui reñía. Dende LA SIDRA diremos cubriendo'l certame.

Al final de les xornaes, los entamaores amosárense persatisfechos colos resultaos del festival, lo que nun mos sorprende, yá que ye ún de los más importantes dientru'l mundiu la sidre.



Versatilidad de la sidrería

Manuel Gutiérrez Busto

Sidrería: dícese del sitio, lugar, establecimiento donde se expende sidra. Esta definición es la respuesta habitual que tendríamos o que sería fiel a cualquier diccionario. Pero ¿qué sucede cuando encontramos bar-sidrería, sidrería-restaurant, sidrería-marisquería, sidrería-parrilla, sidrería-merendero, o sidrería a secas?

LA SIDRA lleva algunos números mostrando ciertos establecimientos hosteleros, todos bajo el epígrafe de sidrerías, como sitios recomendables para tomar sidra por el cuidado de ésta, lo que me hizo pensar en este artículo y así lo expongo.

Sidrería-bar, que es lo más común, suele ser el establecimiento pequeño, algo impersonal, en un barrio, con los lugareños habituales, pizarra con algunas tapas, y que hay sidra. Estos bares empezaron a proliferar en los años 70-80 cuando disminuyó el auge del vino. Es buen ejemplo de ellos el ya desaparecido Bar Azul en Uviéu, en la Plaza de la Escandera.

Sidrería-Restaurante es aquel donde, al margen de una buena barra y el escanciado de sidra, podemos sentarnos en las mesas de alrededor o en el comedor a degustar pescados, carnes, y toda clase de platos condimentados. Por mis recuerdos destaco "El Cantábrico" en Uviéu, donde se comía una de las mejores merluzas a la cazuela.

Sidrería-marisquería, al anterior se suman las especialidades en mariscos que aún a día de hoy se exponen en los escaparates y donde uno se queda

embelesado mirando percebes, nécoras, almejas, bugres y todo aquello que viva entre las rocas del mar. Pese a que eran casi patrimonio de Xixón, cito la desaparecida marisquería, "El Marchica" de Uviéu.

Sidrería-parrilla, con posterioridad a los merenderos empiezan a proliferar en los años 90 bajo la demanda del mercado. Criollos, costillas, tira, chuletones y también sardinas, pescados como el bonito en temporada, jureles, etc. Son los preferidos en verano, cuando apetece echar unos culetes pisando hierba. No cito ninguno en particular pues todos tenemos nuestra parrilla-sidrería preferida.

Sidrería-merendero, de esto ya queda poco, alguno por Xixón, en Somió, Colloto o alguno al lado del río en las Cuencas. De güajes a todos "los del interior" nos llevaban a "los baños a Xixón" o a Salinas para después comer en merenderos, donde devorábamos la tortilla o la ensaladilla que nos esperaba en una mesa de piedra, a la sombra de un manzano o una figar.

Sidrería-cafetería, muy escasos del que solo conozco uno en Morea: El Teica, donde aparte de café, los clientes pueden tomar sidra de Orizón y Novalín DOP.

Como podéis ver la sidra se amolda a todas estas variedades de establecimientos o quizá mejor, habiendo sidra pueden convivir juntos como si de una simbiosis se tratara. En definitiva la sidra es tan universal como las peculiaridades de cada uno de los establecimientos hosteleros que enumeramos.



Gascona ¡Avága-y llover!



XURDE MARGARIDE



fotógrafo profesional
xurdemargaride



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



www.xurde.net

655961990
margaride@xurde.net

Tol augua del mundiu nun foi a parar la riada de sidreros que se xuntaron na XIV Preba de la Sidre de Gascona, eventuu multitudinariu col qu'entama la primavera sidrera uvieína.



LA sidrería
restaurante sidrería

Flórez Estrada, 41
 Tfno. 985 744 027
 33180 NOREÑA (Asturias)

LAGAR Herminio
 SIDRA NATURAL

C/ CAMINO REAL 11 - COLLOTO - OVIEDO
 Tlf. 985 79 48 47 - Fax 985 79 13 18
www.lagarherminio.com lagar@lagarherminio.com

Gascona nun tien miéu al augua



XURDE MARGARIDE



XURDE MARGARIDE

26.000 culinos de
sidre nunes hores

El domingu 28 d'abril tevo llugar la 14 Preba de la sidre d'esta temporada na cai más sidrera d'Uviéu, Gascona.



XURDE MARGARIDE

XIV Preba de la Sidre GASCONA

Catorce son les ediciones qu'avaleen esti certame uvieín, onde se presenta la sidre de los llagares veceros de Gascona. Llamentablemente esti añu la lluvia y el fríu desllucieron daqué l'eventu, anque los braeros sidreros nun dexaron de dir al populosu bulevar.

Catorce años de Preba

Tres el pregón a cargu del hestoriador Luis Benito García, escomenzó en Gascoya la tradicional preba:

numberoses presonalidaes venceyaes a la sidre, a la política y a la economía asturiana xuntábense nel bulevar pa tastiar con pricurru esta primer sidre. Tomasa Arce, Direutora de Desendolcu Rural y Agroalimentación del "Principado", Llagareros de los llagares participantes, miembros de l'Alcaldía y de los principales llocales hosteleros d'Asturies participaren nuna fiesta que s'allargó demientes tola xornada.

15 llagares participantes

Quince llagares dieren a conocer la so sidre d'esti añu, qu'anque nun principiu paecía que diba vese afeutada pola falta de mazana o'l mal tiempu, a la fin salió con una calidá esceicional. Castañón, Canal, Cortina, El Gobernador, Foncueva, JR, Herminio, L'Argayón, La Nozala, Menéndez, Muñiz, Orizón, Roza, Trabanco y Vallina sacaron de los llagares la sidre d'esti añu.

Por tres euros, los asistentes non solo prebaren la sidre sinon qu'actuaren comu vien siendo avezao de Xueces populares, pa conceder darréu y tres les sos votaciones ún de los dos premiso que se conceden na edición: El Premiu del Xuráu Popular.

Trabanco fexo duplete



XURDE MARGARIDE

Demientres la valoración oficial.

Había sidra abondo pa escoyer, y a lo llargo de la Preba ca añu la organización concede dos premios a los llagares participantes, el Premiu Popular y el Premiu del Xuráu, a les meyores sidres presentaes. L'otorgamientu del primeru depende de les votaciones del públicu, mentes qu'el segundu confíase a un Xuráu profesional, formáu por espertos sidreros.

La mesa del xuráu tuvo compuesta por: Gumersindo Martínez, Maximino Villarrica, Joaquín Cernuda, Severino Cueva y Belisario Suárez.

La sidre echola l'actual campeón d'Asturies, Wilkin Aquiles. Esti añu, la suerte -y el bon facer- púnxose de llau de Trabanco, qu'algamó dambos reconocimientos, lo qu'ensin dulda ye motivu de satisfacción pal so responsable, Samuel Trabanco, que declaró que la sidre d'esti añu ye esceicional, una collecha pa nun escaecer.

El Grupu Trabanco vien ganando ininterrumpidamente'l Premiu Popular dende que s'entamó La Preba de Gascona, pero ye la primer vegada que fai duplete. Remembramos a los nuestos llectores que l'añu pasáu'l llagar féxose col premiu Popular, mentes que Sidra Muñiz llevó'l del Xuráu.

Una vida ente sidre

Y comu nun pue faltar en dengún festival sidreru, Gascona entrega ca añu un premiu homenaxe a una presonalidá cuya vida tea fónicamente rellacionada



XURDE MARGARIDE

Samuel M. Trabanco ganador del duplete sidreru, xunta'l gallardonáu Jaime García Poo.

XURDE MARGARIDE



Muncha sidre en Gascona.

cola sidre. Esti añu'l gallardón foi a parar a les manes de Jaime García Poo, quien dedicó bona parte dela so vida al sector comercial de la sidre, siendo'l mayor espertu en tapones de corchu del país.

4.300 botelles repartíes

Anque foron munchos los valientes que pesia'l bastiáu s'averaron a Gascona, la organización nun pudo ver cumplíu'l so deséu de bater el récord d'asistencia, y clacúlase que nun s'algamaren los tres mil asistentes del añu pasáu.

Asina y too, la cantidá de participantes foi curiosa, llegando a repartise 4.300 botelles, lo que vienen a ser unos 26.000 culinos de sidre.

XIV Preba de la Sidre GASCONA

ELOI GÓMEZ



Culetes con El Espalmador



Jesús Menéndez ye l'inventor d'El Espalmador

Por comodidad, por higiene, por falta de espacio... Muchas son las razones por las que los escanciadores eléctricos se están haciendo presentes de manera cada vez mayor en locales de restauración y en los hogares particulares. El Espalmador es uno de los modelos que se encuentran a la venta desde hace unos siete años cuando su inventor, Jesús Menéndez, ideó un diseño cuya principal característica es que es "mucho más higiénico porque no chisca", asegura.

El Espalmador está fabricado en acero inoxidable, excepto la base que es de madera. La botella se coloca lateralmente y la sidra sale hacia el vaso que se encuentra en un depósito. De esta manera, "no cae

Desde hace unos años los escanciadores eléctricos han ido haciéndose un hueco en las mesas de restaurantes y hogares como una nueva forma de echar la sidra. El Espalmador es uno de estos aparatos que se pueden encontrar en el mercado y que garantiza un perfecto escanciado.

nada de sidra al suelo" y por otra parte el depósito en el que está el vaso también sirve para tirar en su interior la sidra sobrante. De este modo no existe el inconveniente de pensar qué se hace con el final del culete.

Este escanciador eléctrico está enfocado fundamentalmente a los comedores de hostelería, señala Menéndez, si bien también es apto para uso particular. Desde que patentó este escanciador eléctrico las ventas no han cesado y "cada vez se vende más", afirma su inventor. Entre las razones, además de la limpieza e higiene, está la comodidad ya que no es necesario un camarero cada vez que se quiera beber.

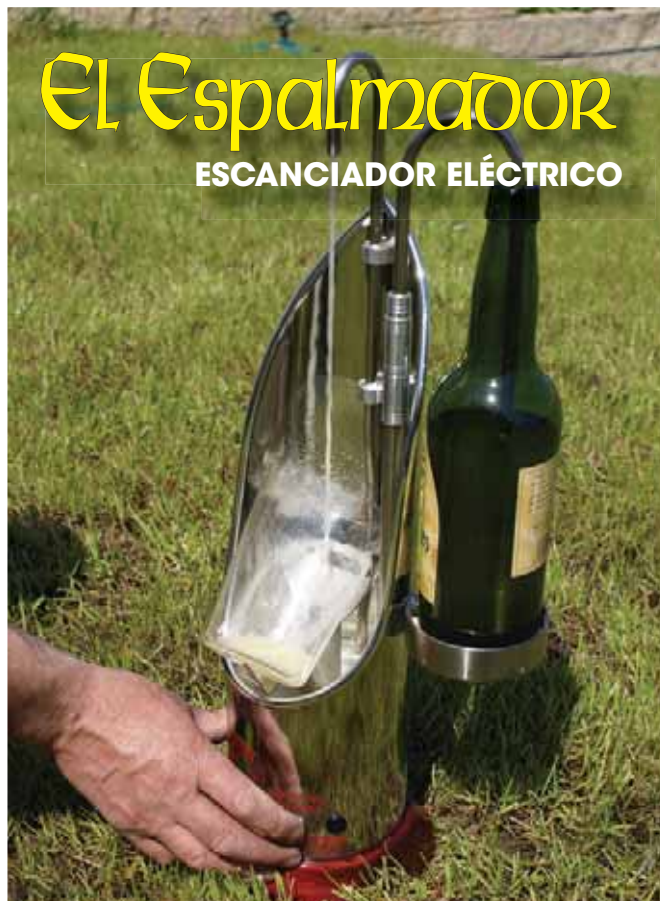


Hixene y calidá son dos valores colos que cunta esti echaor llétricu.

Los echaos llétricos son ca vuelta más frecuentes tantu n'hostelería comu nel llar, facilitando enforma'l consumu de sidre en llugares onde fasta agora nun yera posible facelo.

El Espalmador está fabricado de manera artesanal y su precio es de 200 euros, IVA incluido, y además de ser de acero inoxidable puede hacerse con lacados de otro color. Cuenta con una batería recargable a la red eléctrica que tiene autonomía para entre 100 y 120 botellas de sidra, lo que le hace ser suficiente incluso para grupos numerosos.

El éxito de El Espalmador no se circunscribe sólo a Asturias, donde un buen número de bares y restaurantes ya cuentan con este modelo en sus locales, sino que ha sido exportado a otras partes del Estado. "Tenemos pedidos de Madrid, Galicia, País Vasco, o del sur de España", comenta Jesús Menéndez, quien añade también otros lugares en los que puede resultar más extraño el consumo de sidra como la localidad oscense de Benasque. Una prueba más del éxito de la sidra y todo lo que tiene que ver con ella más allá de nuestras fronteras.



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

CREATIVELY GRAPHIC DESIGNER

ely calduch | ely@creatively.es | www.creatively.es
www.facebook.com/pages/CREATIVELY

COMUNICACIÓN Y PUBLICIDAD
OFF y ON-line

IDENTIDAD CORPORATIVA
imagen de marca, aplicaciones gráficas...

DISEÑO IMPRESO
catálogos, editorial, folletos, flyers...

DISEÑO EN VOLUMEN
packaging, greetings, displays, stands...

FOTOGRAFÍA
dirección de sesiones, retoque digital...

ILUSTRACIÓN
tattoo, tradicional y digital

DISEÑO MULTIMEDIA
web, interactivos, animaciones...

MOTIONGRAPHICS Y 3D

***"Na mio
casa nunca
faltaba una
botella sidra
na mesa"***



María Jesús Rilla Alonso

SIDRA CASTAÑÓN. VILLAVICIOSA

Fai más de trés décadas María Jesús Rilla Alonso entró nel mundiu de los llagares de la mano del so home, que se fixo cargu del negociu familiar de Sidra Castañón. Tres unos empiezos difíciles, güei la marca consolidóse y dio el saltu pa ser una de les sidres asturianes que puen tastiase en dellos chigres de los Estaos Xuníos.

Al pie de María Jesús, Marta García Miranda ye otra de les muyeres d'esti llagar. Ye la encargada de les visites guíaes, lo mesmo que de xestionar la presencia n'Internet d'un negociu fundáu en 1938.

¿Cuándu escomenzó la so vinculación col llagar?

Ye de tola vida, fai más de 30 años, cuando'l mio home, Julián, fíxose cargu del llagar. Diba dar pruebes de la sidra polos chigres, a presentamos... Entrar nes sidrerías con una marca que nun taba nel mercáu yera difícil, pero pasu ente pasu fuimos consiguiendolo.

¿Y con la sidra?

Dende'l puntu de vista del consumu dende siempre lo vi. Na mio casa nun faltaba la botella sidra na mesa. La mio güela inclusive moyaba pan na sidra. Y por supuestu a mi la sidra gústame muncho.

Y después pasó a formar parte de los productores.

Sí, nel llagar toi involucrada al 100%, especialmente en tolo que tien que ver colu alministrativu. Por casu, fuimos unu de los primeros llagares en tener too informatizado. Y tamién en tolo que puedo acompaña a Julián, como pue ser nes pruebes.

Fueron más de trés décadas d'evolución y crecedera. ¿Cómo foi'l camín hasta lo qu'anguaño ye sidra Castañón?

Too cuesta, enantes y agora. De la qu'escomencé, esti mundu yera de paisanos, nun había muyeres nos chigres. Pero adúlces fuimos dando a conocer la nuesa sidra y toviemos la suerte d'entrar en bonos sitios que dan bon nome. Pero lo fundamental ye tener bona sidra y ser honestu.

Va un añu y mediu inauguraron les nueves instalaciones. ¿Yera una necesidá pa seguir cola so expansión nel mercáu?

¿Y con la sidra?

Teníemos la ilusión de faer un llagar nuevu. Y amás fuimos xorreciendo y yá nun podíamos vender más porque nun teníamos capacidá. Tardemos abondo fasta que pudimos construyilu, ente otres coses porque nun queríamos colar de la zona y costómos atopar una finca afayáiza, pero finalmente a finales de 2011 pudimos naguralu.

Dientru d'esta espansión tamién s'abrieron al mercáu estadounidense. ¿Por qué se decidieron a dar esi saltu?

Fueron los importadores los que al traviés d'una consultora punxéronse en contactu con nós y con otros llagares y el nuesu productu gustó-yos. Dientru poco dirá un añu de la primer unviada a los Estaos Xuníos. Ellí la sidra viéndenlo en botella y en barrilinos a los que se-yos pon un grifu pa que salga a presión. Amás, valoren la sidra como una bébora nutricional y saludable porque ye un productu natural y aptu pa presones como los celíacos.

A too ello amiesten dos premios nos Estaos Xuníos. ¿Cómo los valoren?

Son importantes porque son una reconocencia. Y amás de los premios, ye importante tamién que munchos de los chigres que tienen la nuesa sidra anúncienlo en redes sociales como Twitter como un factor diferenciador.



Testu: Nuria Morán Moro.
Semeyes: Xurde Margaride.

Bodegas de Villaviciosa

UNA JOVEN EMPRESA DE 92 AÑOS



Miguel y Steven Angones alcuéntrense al frente de "Bodegas de Villaviciosa".

Hablar de Bodegas de Villaviciosa, anteriormente conocida como Champanera de Villaviciosa, es hablar de tradición y solera, es hablar de una de las grandes en el mundo de la sidra. Fue en la década de los años veinte (S.XX) cuando la Champanera comenzó su andadura, convirtiéndose en un referente incluso fuera de Asturias.

Hoy, casi un siglo después, Bodegas de Villaviciosa sigue ofreciéndonos productos de alta calidad, y su pervivencia se debe en gran medida al buen hacer de la gerencia, que durante todos estos años ha sabido adaptarse a los tiempos. La combinación de la tradición y la modernidad han sido uno de los ejes claves para que sus productos sigan siendo un punto de referencia en los mercados.

Miguel Angones, el actual gerente, y su hermano Steven nos desvelan los secretos del éxito de esta empresa.

¿Cuánto tiempo hace que formáis parte de la plantilla?

Desde agosto de 2012 Miguel tomó las riendas de la gerencia de Bodegas de Villaviciosa dado que los accionistas lo consideraron como mejor opción. Los hechos actuales creemos que nos demuestran que estamos en la línea correcta y aunque todavía queda mucho camino por recorrer y metas por cumplir, estamos en la dirección adecuada.

Son 92 años elaborando sidra y derivados. ¿Cuál es el secreto de esta longevidad?

El secreto de esta longevidad es el trabajo bien hecho día a día. Nos esforzamos en la búsqueda de la mejor materia prima y en elaboración de un producto de elevada calidad. Nuestras instalaciones, maquinaria y cualificado equipo humano son un importante capital en nuestra empresa y son garantía necesaria para el de-

sarrollo de un magnífico producto final.

Tenéis tan solo 23 y 25 años, y estáis plenamente implicados en la empresa, la juventud de la plantilla es un arma importante para establecer ciertos cambios. Bajo tu punto de vista, cuáles han sido los cambios más notables de Champanera en los últimos años?

La juventud y renovación de cargos es en nuestra opinión garantía de desarrollo y progreso en el mundo empresarial. Somos jóvenes, pero también estamos preparados y nuestra posible falta de experiencia en ciertos ámbitos es apoyada por compañeros con mayor edad y más experiencia. De todos modos, contamos con un punto a nuestro favor que es una potente ilusión por mejorar y lograr importantes resultados.

La renovación es una de vuestras máximas. ¿Estáis preparando algún nuevo proyecto en este momento?

La renovación para una empresa como Bodegas de Villaviciosa es punto imprescindible a tener en cuenta. Toda empresa debe de renovarse y nosotros nos lo tomamos muy en serio. A pesar de los 92 años de historia de nuestra empresa, queremos mostrarnos al exterior como una organización moderna, capaz de adaptarse de manera ejemplar a las necesidades que marca el mercado.

Entre vuestros productos podemos encontrar sidras espumosas, naturales, inos o vinagre de sidra bajo varias marcas ¿Cuál es el producto más antiguo que seguís comercializando?

Entre nuestra amplia gama de productos cabe destacar conocidas marcas como sidra La Asturiana, Cima o Victoria... y claramente nuestra sidra especial REAL, cuyo éxito es cada vez mayor. También contamos con vinos espumosos blancos y rosados cuyas ventas son considerables y zumos gasificados sin alcohol que también gustan mucho.

¿Y el más nuevo?

El producto más nuevo que tenemos se llama "Fiesta". Se trata de un zumo de frutas gasificado sin alcohol destinado al consumo de los más pequeños de la casa en fiestas y celebraciones.

Son muchos los productos que elaboráis y cada uno



La Asturiana y La Real son sidres emblemáticas de "Bodegas Asturianas"

de ellos tiene su público particular, pero ¿Cuál es el más demandado, el que más os identifica?

Nuestro producto más demandado es claramente sidra La Asturiana. Es el producto seña de identidad de esta empresa y su comercialización se encuentra extendida por toda España y muchos países fuera de nuestras fronteras.

Últimamente las sidras asturianas están teniendo muy buena acogida en mercados internacionales. ¿Os habéis hecho un hueco en ellos?

Por supuesto, Bodegas de Villaviciosa exporta sus productos desde su fundación en 1921. La exportación es muy importante para las empresas sobre todo en estos tiempos de crisis. Gracias a nuestro buen hacer contamos con prestigiosos productos que nos permiten tener una importante cartera de clientes en América y en otros muchos países de Europa, Asia o en incluso en África.

En estos noventa y dos años Champanera de Villaviciosa ha sobrevivido a una guerra, una posguerra, el despoblamiento del campo, las crisis agrarias ¿Cómo está afrontando la crisis actual? ¿Tendremos vuestra sidra al menos otros 90 años?

Somos de la opinión de que cuando superas una crisis sales reforzado. Nuestro país sufre en su economía una importante crisis que afecta sobre todo a los ciudadanos. Nuestros productos no son caros para el consumidor final lo que hace que no notemos la crisis de forma considerable. De todos modos, somos positivos, la economía es cíclica y vendrán tiempos mejores. Esperemos disfrutarlos por muchos años brindando con nuestros productos o bien con unos buenos culinos de sidra.



MOSTVIERTEL

TIERRA DE PERADA Y SIDRA EN AUSTRIA



Antigua prensa nel Ilagar de Toni Distelberger.

El pasado mes de abril tuvo lugar el primer Salon del Most en Schallaburg, Austria.

El Mostviertel se encuentra al noreste del país, en una hermosa región salpicada de colinas verdes, campos de cultivo y árboles frutales. Es una región idílica donde no es difícil encontrarse a plena luz del día liebres en sus campos de cultivo o rebaños de corzos en las lindes de los bosques.

Allí, desde época romana perdura una arraigada tradición en la elaboración del llamado Most.

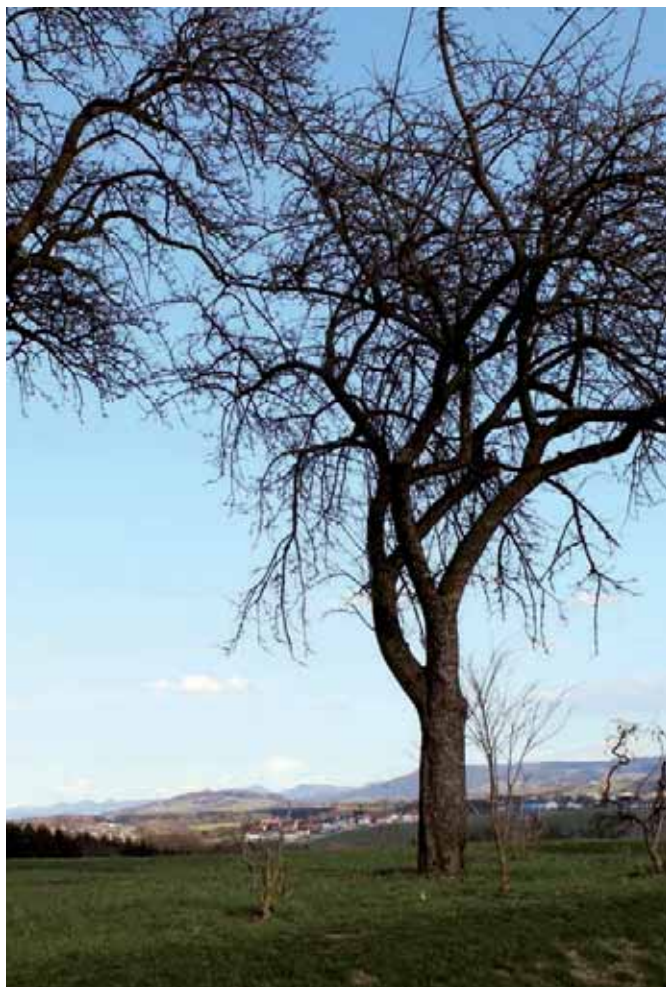
El Most tiene difícil traducción ya que ni es sidra ni es perada exactamente. El Most es la bebida fermentada de cualquiera de ambas frutas, sea Most de manzana (sidra), Most de pera (perada) o una mezcla de ambos.

Nace esta feria con la intención de dar a conocer esta desconocida región al resto del mundo y poder entrar en el club de las más conocidas regiones sidreras europeas como Hesse, Normandía, Bretaña, Asturias, Euskadi o las Islas Británicas.

En la región existen más de 700.000 árboles frutales, de los cuales dos tercios corresponden a perales.

No son los perales a los que estamos acostumbrados, sino líneas de majestuosos y antiguos árboles de 10 y 12 metros de altura que salpican toda la región. Hay decenas de variedades con las que elaboran esta bebida popular los agricultores y campesinos de la región.

Desde hace una década un grupo de lagareros ha trabajado en revitalizar esta cultura.



Maxestuosos perales nes tierras de Bernhard Datzberger.

De aquella nacieron los llamados “Varones del Most”, una agrupación de lagareros que demuestran su amor por el producto y se comprometen a trabajar cada día por el futuro y la mejora de la región y su Most.

Se les identifica por su traje tradicional oscuro, con un sombrero de ala que recuerda a épocas muy lejanas.

Descubrimos la región visitando algunos lagares, todos pertenecientes a miembros de esta agrupación de los varones del Most.

Brigitte Riener y Verena Saltzger fueron nuestras guías de viaje a las que tenemos que agradecer de nuevo su atención y explicaciones a lo largo de todo el fin de semana.

MOSTELLERIA

A pesar de enfocar su producción a los destilados también elabora Most de manzana y de pera. Algunos de sus destilados han sido premiados internacionalmente.

Mag. Josef Farthofer
A-3362 Öhling Nr. 35

MOST BAUERNHOF DISTELBERGER

La familia Distelberger lleva elaborando Most en su lagar-restaurant desde hace décadas. Impresionante la antigua prensa de madera que encontramos en el patio principal de la casa antes de bajar a la bodega donde fermentan su Most.



Salón des Mostes nel Castiellu Schallaburg.

*Fam. Toni und Irmi Distelberger
Mostbauernhof, Mostviertler Bauernmuseum
Gigerreith 39
3300 Amstetten
Mostviertel, Niederösterreich*

SEPPELBAUER'S OBSTPARADIER

Uno de los activistas principales entre los Varones del Most es Bernhard Bernhard. En su granja encontramos un alambique de tamaño mediano para el destilado de fruta y desde hace algún tiempo whisky. Pero estábamos allí por su Most. Trabaja principalmente con la pera de los impresionantes árboles alrededor de su casa en mitad de la campiña. En su bodega probamos varias peradas en diferentes estados de fermentación mientras nos explicaba los métodos de producción utilizados para obtener la gama de Most que cada año saca al mercado.

*Bernhard Datzberger
Seppelbauer's Obstparadies
Pittersberg 12
3300 Amstetten*

El domingo nos pusimos en marcha con el coche camino al Salón del Most. El evento tuvo lugar en un impresionante castillo en un alto entre campos de cultivo.

En una sala de corte medieval se amontonaba el público ante los stands de todos los lagareros de la región que, llenos de orgullo, daban a probar sus peradas, sidras o mezcla de ambas.



L'autor col Varon del Most Distelberger.

Hemos encontrado productos muy uniformes, filtrados, con colores por lo general pajizos muy claros. Llama la atención una cierta obsesión de evitar cualquier defecto a base de sulfito y filtrados que quizás limitan el carácter y la identidad de cada productor.

Tengo que destacar la amabilidad y la acogida de la gente del Mostviertel, el maravilloso paisaje y naturaleza, su gastronomía y el Most que regó un fin de semana lleno de buenas experiencias.



Testu y Semeyes: Eduardo Vázquez Coto.



Sidra asturiana en Hong Kong

GRUPO TRABANCO PROMOCIONA EN HONG KONG SUS SIDRAS ESPUMOSAS Y LA NUEVA COSECHA DE SIDRA NATURAL



La sidra asturiana se abre paso en Hong Kong de la mano de Grupo Trabanco. Numerosos críticos gastronómicos, sumilleros, importadores y profesionales del canal horeca asistieron a la cata de sidras espumosas Lagar de Camín y Poma Áurea, organizada por el ICEX en el marco de HOFEX, feria de alimentación de referencia en el mercado asiático que se celebra en Hong Kong.

Un producto novedoso, de baja graduación alcohólica, totalmente natural y con un marcado carácter afrutado que engancha al consumidor hongkonita.

Estas son las características de la sidra espumosa que más han llamado la atención de los asistentes a esta cata. Importadores especializados en bebidas y sumilleros han coincidido en señalar el potencial de crecimiento de la sidra espumosa en el mercado de Hong Kong, muy receptivo a la introducción de nuevos productos.

El stand de Grupo Trabanco ha sido la referencia de la sidra en HOFEX. Un gran número de profesionales relacionados con la alimentación, importadores y consumi-

dores han visitado el stand de Trabanco para probar (la mayoría de ellos, por primera vez) la sidra natural y las variedades de sidra espumosa, valorar con Trabanco las posibilidades de comercialización en Hong Kong e incluso coordinar con el Ilagar de Llavandera la organización de actividades de promoción de la sidra no sólo en Hong Kong, sino también en las principales áreas de China continental y otros países de Asia.

En este sentido, Trabanco ha presentado en Hong Kong la nueva cosecha 2012 de sidra sobre la madre, un producto avalado por el certificado de garantía de calidad Sidra de Manzana Seleccionada y que ya ha conseguido varios premios, como el Pomme D'Or a la Mejor Sidra Regional Europea o los premios del jurado popular y profesional en la Preba de Gascona.

Por otra parte, el Ilagar de Llavandera y Sariegu ha promocionado en HOFEX sus dos variedades de sidra brut: Poma Áurea, brut nature que acaba de ser reconocida como Mejor Sidra Espumosa de Europa en el certamen Pomme D'Or, y Lagar de Camín, una sidra con grandes expectativas de crecimiento en el mercado asiático.



ENCAM

R E C O M E N D



SIDRERÍA LA TRAINERA

Sidrería lluanquina, de bien ganáu renome, a la que gñei destacamos equí non yá polos sos munchos méritos sidreros, sino pol so xenial arroz con bugre, que lleva camín de convertise en platu emblemáticu de la **Sidrería La Trainera**.

Nun desmerecen un res, los cruxentes de llangostinos nes sos estremaes elaboraciones, nin la tarta de la güela, eses de les de tola vida, y por supuestu, una perbona **Sidra Fanjul** qu'a les sos munches virtúes amiesta-y les que-y aporta'l tratu entendíu y el culete bien echáu que-y son propios a La Trainera.

Polo demás, ambiente afayaizu con un tratu escelente y cercanu. ¡Una bona propuesta!

SIDRERÍA LA TRAINERA.

RAMÓN Y CAJAL 4. LLUANCO
T. 985 881 595

CASA REPINALDO

En Candás corazón de Carreño, al lado de La Baragaña en la misma bajada al puerto, les espera **Casa Repinaldo**, autentico restaurante marinero con asador parrilla, que se echaba de menos en esta villa marinera.

Agradable ambiente sidrero con servicio atento y amplia carta, y donde podemos degustar las sidras **Cortina** y **Villacubera** perfectamente servidas a temperatura, tiempo y forma.



CASA REPINALDO. Restaurante Parrilla

DOCTOR BRAULIO BUSTO 21 BAJO. CANDÁS. CARREÑO

T. 985 88 4330



BUCHOS. Delicia pixueta en La Curuxina

Los buchos, callos de merluza pa quien nun los conoza, son una especialidá 100% pixueta que comu ye normal, podemos esfrutar en Cuideiru, concretamente na **Sidrería La Curuxina**, cuyu claru apueste pola cocina tradiciona llevala a destacar nesta especialidá, que comu decimos ta elaborada de magar les tripes de la merluza.

P'acompañar tan escelente platu cuntamos con **Viuda de Angelón**, estupenda sidre que xunce a la perfeición con esti platu pixuetu y que faen que pague la pena averase fasta Cuideiru, visitar La Curuxina, y alegrar el día con unos bonos buchos regaínos con Viuda de Angelón. ¡Yá tais entardando!

SIDRERÍA LA CURUXINA. RIOFRÍO 5 - CUIDEIRU.

T.985 591 141

IENTOS

D A C I O N E S



CARNE DE PICAÑA EN LA TROPICAL

Pocas ocasiones tendremos de probar la excelente carne roja de picaña fresca como la que nos ofrece la xixonese **Sidrería La Tropical**, donde la importan directamente de Dakota Dunes (EEUU) procedente de reses negras y tordas.

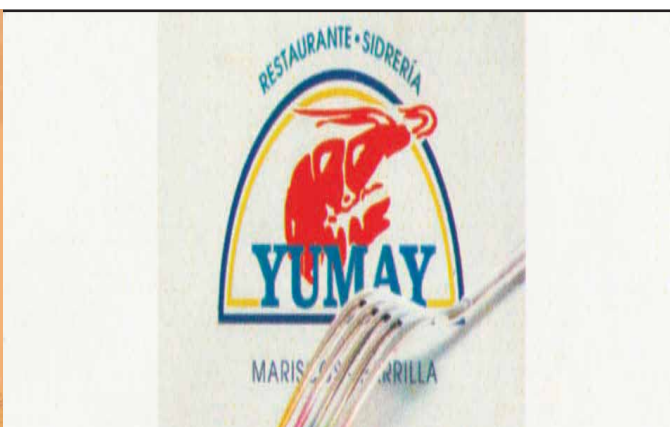
Si a esto le sumamos la estupenda cocina con la que cuentan, el precio excepcional de 16,00 €

ración a la que ofrecen esta magnífica carne, y a todo ello le sumamos una presentación cuidada, un servicio atento y un ambiente confortable, poco más habría que añadir.

Para beber podemos elegir entre diferentes sidras: **Canal, El Santu, Trabanco d'Escoyeta y Menéndez**. A temperatura correcta y bien servidas.

SIDRERÍA LA TROPICAL. SANTA ROSALÍA, 13. XIXÓN.

T. 984 195 294



Burbujas en Sariegu

NUEVA SIDRA BRUT GUZMÁN Riestra



En el concejo de Sariegu en el año 1906 se estableció la familia Riestra. Desde entonces los hijos de Guzmán, siguen en el negocio sabiendo que el futuro de la sidra para fuera de Asturias era el camino.

Guzmán es un hombre polifacético y muy apreciado entre los profesionales, pues es un manitas para adaptar la maquinaria del llagar: “Antes de comprar la enfriadora de cuello de botella, tuvimos que ingeniar-noslas con un artilugio que hizo mi padre, es sencillo un vástago con una palanca y como en el descorche. Todo era nuevo para nosotros”.

Con las nuevas tecnologías y avances llegaron también los pedidos intercontinentales y el éxito no se hizo esperar.

“Una persona de EEUU estuvo muy interesado en nuestro producto y le enviamos un palé con 600 botellas a Rode Island en el estado de Massachussets. Tuvimos mucho éxito momentáneo pero se acabó enseguida y apenas nos quedan algunas botellas que queremos presentar en el salón del Gourmet en Madrid este año. La idea es seguir, consolidar la producción y multiplicarla, tenemos pendiente seguir aumentando la maquinaria y es imprescindible para una buena y gran producción el comprar una llenadora isobarométrica para rellenar con el licor de expedición”.

Finalmente la sidra para Asturias la presentó Manuel G. Busto en las jornadas de la Primer Sidre l'Añu, realizadas en el Muséu del Pueblu d'Asturies de Xixón el día 29 de marzo de este año, con la novedad de hacer

Color amarillo dorado.

Aroma inusualmente aromática, con notas de pera y banana, fina y agradable.

Paladar intenso, con notable presencia de carbónico. Especialmente afrutada con recuerdos a frutas tropicales, banana, pera, manzanas de mesa tipo mingán. Sabrosa y fresca.



un maridaje con ostras que tuvo una gran aceptación. No había ni bastantes ostras ni sidra para la demanda de la gente que quería degustar este novedoso maridaje, donde el salobre de las ostras, su frescura y la acidez del limón resaltan todas las cualidades de la sidra. Tras este certamen estamos seguros de que otros vendrán que aprecien las cualidades de nuestros productos.

La familia Riestra está muy ilusionada con su nueva sidra, sobre todo por la acogida que tuvo a lo largo del año 2012. “En las Navidades los vecinos y los conocidos se enteraron de que habíamos hecho sidra brut siendo una constante petición de sidra y la valoración que nos dieron a través de la demanda es el síntoma más fiel de que el producto es bueno y además gusta.”



C/ Barrio de Perea s/n 33518 Sariego
T. 985 748 298 F. 985 748 535

Ofertas anticrisis en el Rte. Pelayo, la Parrilla de Piedras Blancas

El Restaurante Pelayo ofrece espectaculares ofertas que incluyen botella J.R más una serie de raciones a elegir por tan solo 6 euros.

En muchas ocasiones hemos destacado desde LA SIDRA el compromiso de llagareros y chigreros en general a la hora de mantener los precios en una situación económica tan dura como la que ahora nos estamos viendo obligados a pasar, y también hemos destacado como muchas sidrerías reducían los precios del menú, de las raciones, o de la misma sidra, para permitir que sus clientes pudieran mantener su capacidad de disfrute en la situación actual de precariedad.

Pues bien, en esa línea hoy tenemos que destacar las estupendas “ofertas anticrisis” que la Sidrería Restaurante Pelayo, ofrece a sus clientes, sin que la calidad en la cocina y la atención se vea mermada en lo más mínimo.

Con Loli Estévez a los mandos en cocina, y acompañada de M^a Luisa Saavedra, nos presentan estas ofertas para barra y sidrería:

- Sidra J.R más costillas 6,00€
- Sidra J.R más criollo 6,00€
- Sidra J.R más chuletillas 6,00€
- Sidra J.R más langostinos 6,00€

Ofertas espectaculares que llaman a los clientes a alargar un poco más la botella de sidra y a recurrir a estos estupendos complementos por unos pocos euros de más.

Por supuesto, en comedor y a la parrilla continúan sirviendo las estupendas canes de Angus y los entrecots de buey de los Valles del Esla, auténticas delicias gastronómicas de las que podemos disfrutar con una estupenda **Sidra JR**, (normal o etiqueta negra), a la temperatura correcta, bien escanciada y con el trato atento de quien, sin lugar a dudas, es un referente



a la hora de hablar de sidra en Castrillón y que con estas nuevas “ofertas anticrisis” han demostrado que no solamente son unos auténticos profesionales, sino que saben entender y adaptarse a la realidad del momento.

Restaurante PELAYO
 La Parrilla de Piedras Blancas
 Pescados y Mariscos - Arroz - Menú diario
COMIDA PARA LLEVAR
 Tlfs. 984 835 946 / 617 831 913 - cocicobo@gmail.com
 Gijón, 5 - 33450 PIEDRAS BLANCAS (Asturias)



Ónde comer



LA CAVA. La Pola L.lena.

Bajo la atenta dirección de Estrella, este es un restaurante que sabe combinar la cocina tradicional con las propuestas más novedosas.

Miércoles y jueves nos ofrece una auténtica fabada asturiana, y los viernes, sábados y domingos es el turno del pote asturiano. Como especialidades destacar las carnes a la piedra, pulpo, tostas variadas y la torta especial Cava compuesta de: cebolla caramelizada, solomillo y queso de cabra.

Buena sidra **Trabanco**, amplia carta de vinos y ipreciosa terraza!!! acondicionada tanto para verano como para invierno.





Llaranes Viejo, 15 • Tel.: 985 57 10 09 • LLARANES
www.restaurantecopacabana.es



T- 985 884 560



T- 985 872 187
 Candás



Restaurante Copa Cabana. Llaranes. Avilés

Estupendo restaurante, a cuyo frente Mari Álvarez consigue combinar profesionalidad y un ambiente agradable, que destaca entre otras virtudes por su especialidad en comidas por encargo, de empresa, despedidas de soltero/a, banquetes, y en general todo tipo de celebraciones.

Una cocina sabiamente atendida, que nos ofrece una amplia variedad de platos con menú diario y especial los sábado y domingos. Para beber, sidra **Menéndez**. Amplio, cómodo, bien atendido... lo tiene todo.



Sidrería La Madreña y Sidrería La Tapina. Candás.

Ambas sidrerías a cargo de su propietario, Fernando, y con sidra **Trabanco** y **Fanjul**

De **La Madreña** destacar su oferta fin de semana: centollu, percebes, andariques, llámpares, zamburriños. Aparte un estupendo menú especial, toda la semana: 1º. Pastel de bonito, 2º. Fabada asturiana o fabes con centollo, 3º. Cachopo con patatines o chipirones afogaos. (pan, postre y sidra/vino 12 €).

La Tapina es otra cosa, un auténtico nuevo concepto a base de tapas por un módico precio de 5 €.

Parrillas



Del difícil arte de la parrilla siempre habrá mucho que hablar, y de lo bien que compagina con la sidra, hasta el punto de dar la impresión de estar inevitablemente vinculadas, aún más.

De carne, marisco, pescado, incluso hay quien se atreve con las verduras, la parrilla ofrece un sinfín de posibilidades, puesto que a la variedad de materias primas sobre las que actuar, siempre tendremos el arte del parrillero, la madera utilizada, las características de la brasa...

Sea como fuera, y ya desde la perspectiva del amante de la buena mesa, y mejor sidra, traemos aquí una interesante relación de parrillas que destacan de forma clara y contundente por su buen hacer, por la calidad de sus productos, por la buena compaginación con la sidra que ofrecen, por el buen servicio, la profesionalidad, el saber hacer. Por todas esas cosas que hacen de una buena parrillada una experiencia para no olvidar, y repetir.

Casa Tírate al Matu



Con 24 años a su servicio M^aLuisa Martínez Suárez y Benjamín Méndez Rodríguez al frente de **Casa Tírate al Matu** ubicada sobre el solar de la antigua Bombilla de Xove, son un referente con la parrilla. La leña de roble y de encina hacen que las carnes de buey alemana y holandesa, el bifé, vacío y entrañas argentinas, así como a las mejores carnes asturianas y gallegas tengan un sabor peculiar difícil de superar. Mereciendo mención especial en su parrilla el cochinillo, de fino y exquisito paladar, que sin lugar a dudas sorprende gratamente a paladares no habituados a semejante esquisitez. En cuanto a sidra, la oferta es múltiple, pudiendo elegir entre **Cortina, Villacubera, Trabanco, Trabanco d'Escoyeta** y **Peñón**, todas ellas exquisitamente tratadas y servidas.

Todo esto los 365 días del año.

CASA TÍRATE AL MATU. AV. DEL CERILLERU 13. XOVE. XIXÓN.

T. 985 32 25 21

Sidrería Simancas



Si todavía quedaba alguien que asociaba la parrilla y las parrilladas únicamente con la carne, en la **Sidrería Simancas** tiene una ocasión única para salir de su error, puesto que su parrilladas de pescados y mariscos dejan impresionados a propios y extraños, siendo así que es uno de los platos con más aceptación entre sus clientes y que de algún modo protagoniza una amplia carta, contundente en sus propuestas y convincente en su materialización.

La calidad y frescura de pescados y mariscos garantizan unos resultados que alcanzan la perfección bajo el atento cuidado de Julio que siempre atento al gusto del cliente consigue realzar aún más el producto.

En cuanto a sidra, la Sidrería Simancas es simplemente una garantía conocida y probada, y en ella podemos disfrutar sidra **Trabanco**, **Trabanco Selección** y **J.R.**

SIDRERÍA SIMANCAS. AV, PABLO IGLESIAS 57. XIXÓN.

T. 985 369 238

Parrilla Antonio I



De sobrado renombre y solera, en pleno Barrio de la Sidra xixonés, la **Parrilla Antonio I** destaca entre otras cosas precisamente por la parrilla que define al establecimiento. Una estupenda parrilla en continuo funcionamiento por la que pasan todo tipo de carnes para disfrute de sus clientes, conocedores por lo habitual de sus virtudes y que acuden al mágico reclamo de una parrilla bien atendida y con productos de primerísima calidad.

Y hablando de calidad, y sin desmerecer al resto de las carnes, no podemos dejar de mencionar la excelente ternera de Los Pedroches, que tratada con el esmero habitual de la Parrilla Antonio I, alcanza niveles de perfección difícilmente no ya igualables sino imaginables.

En el capítulo de sidras también vamos bien servidos: **Trabanco, Trabanco d'Escoyeta, Fonciello, Canal y El Santu**. Todo ello con la atención y el saber hacer que caracteriza a esta sidrería.

PARRILLA ANTONIO I. RONCAL 1. BAJO. XIXÓN.

T. 985 154 973

Parrilla La Vitoria



A medio camino entre Villaviciosa y Colunga, en Bárcena, nos encontramos con el Restaurante Parrilla La Vitoria, establecimiento emblemático por muchos motivos, pero que aquí queremos destacar por la magnífica parrilla que nos ofrece Christian y en la cual van parejas el buen hacer del parrillero y la alta calidad de la materia prima con la que se elabora, a base de auténtica carne de reses criadas en pastos asturianos, siendo la ternera la protagonista indiscutible de la misma, todo en su justo lugar y medida de tal forma que en nada desmerezca ni quite un ápice de sabor al resto de la carne, como la de *gochu*, también 100% asturiano.

En este establecimiento nos encontramos un comedor confortable, su cocina y sus postres caseros, una atención pronta y un ambiente agradable, y como no, la estupenda sidra de **Cabueñes** con la que cuenta, y lo bien atendida que está la misma, de forma que podemos obtener de ella sus mejores virtudes.

RESTAURANTE LA VITORIA. ANTIGUA CARRETERA COLUNGA. BÁRCENA. T.985996153/625291284

AXENDA

¡OSTRAS QUÉ SIDRA!
Orixinales xornaes
gastronómiques xunciendo
sidre y ostras. **Xixón,**
fasta'l 26 de mayu.



CARMÍN DE LA POLA. Tortilles,
empanaes, chorizos, música y muncha
sidre nes fiestes más importantes del
conceyu. **Llunes 21 de xunetu en La
Pola Sieru.**



SAN PEDRO EN LA
FELGUERA. Una de las fiestes
címeres del conceyu, música
y muncha sidre. **La Felguera,**
28 de mayu al 2 de xunu.



FESTIVAL DE LA SIDRE EN
NAVA. 36 edición del veteranu
certame qu'entama apináu
d'actividaes sidreres. **Nava,**
del 12 al 14 de xunetu.



FESTIVAL DE LA SIDRE CASERO
DE QUINTES Y QUINTUELES. Tercer
edición d'esti festival que reúne les
meyores sidres caseres de la fastera.
Quintes, xunetu.

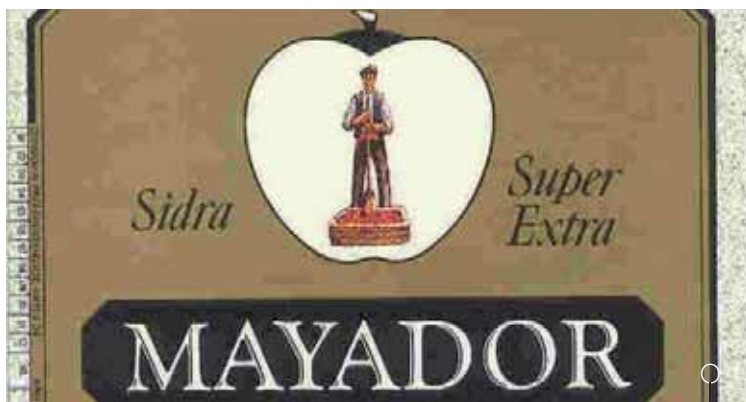


SIDRERA

SIDRE Y OCHOTES "Canciones de bodega" tornen a cèlebrase na villa candasina tres l'esitu del añu pasáu. Sidre y música. **Fasta'l 14 de xunu en Candás.**



FEIRA DA SIDRA. En A Estrada, reunirá a una ventena de llagares asturianos, vascos y gallegos nesta segunda edición. **15 de xunu, A Estrada, Pontevedra**



ESPOSICIÓN DE ETIQUETES SIDRERES. Coincidiendo col aniversariu de la empresa M. Busto Raúl Busto espón parte de la so amplia colleición d'etiquetes sidreres. **Café de Vicente, Villaviciosa, mayu-xunu.**



XORNAES GASTRONÓMIQUES DEL BUGRE EN CARREÑO. Bugres pescaos a nasa y a un preciu único de 40 € nos establecimientos colaboraores. **Carreño, xunu.**

RESTAURANTE - SIDRERÍA

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

Amplia variedade 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.sidreriaelllavianu.com



¿De quién es la sidra?



La página www.productosdeasturias.com ha dejado de comercializar sidra tras un requerimiento del Consejo Regulador DOP Sidra de Asturias al considerar que la empresa a la que pertenece esta web, Crivencar, no está autorizada a comercializar bajo esa denominación. Crivencar confía en que esta actuación haga reflexionar al sector sidrero sobre si la realidad en la que se desarrolla la D.O. es la más adecuada.

Si ponemos en Google compra online de sidra de Asturias el primer resultado nos remite a la página web www.productosdeasturias.com, perteneciente a Crivencar. Sin embargo, a la hora de adquirir este producto el comprador se encuentra una nota que advierte que “por motivos ajenos a nuestra voluntad productosdeasturias.com no puede ofrecerles sidra”. Esto es así desde el pasado 22 de abril, cuando Crivencar optó por dejar de vender sidra a través de su web tras un requerimiento del Consejo Regulador DOP Sidra de Asturias al considerar que esta página ejerce competencia desleal con Sidra de Asturias, la marca registrada por dicho Consejo.

Crivencar acataba así un requerimiento con el que no están de acuerdo. El Consejo Regulador, por su parte, recuerda en un comunicado que su misión es “orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad de los productos amparados por la Denominación de Origen”. Por ese motivo considera un “deber ineludible” el “preservar la competencia equitativa de productores y consumidores y mantenerlos dentro de la legalidad, para asegurar unas reglas de comercio iguales para todos”. De esta manera el Consejo Regulador señala que lo que ha hecho es cumplir

“quien quiera comprar sidra por internet se encontrará ahora con más facilidad una sidra vasca o normanda que una producida en Asturias, con o sin denominación”

su “obligación” que es la “protección de los derechos generales” de los asturianos para “preservar uno de sus productos autóctonos de mayor relevancia a nivel nacional e internacional en el que se ha invertido recursos de dinero público” y que “no puede estar supeditado a los intereses económicos particulares sino que debe ser patrimonio social”.

Una explicación que no comparten desde Crivencar. Su director de comunicación, Lluís Nel Estrada, considera que con este requerimiento “quien se ve más perjudicada es la propia D.O. y el sector sidrero en general” porque “se autoexcluyen del mayor escaparate de productos asturianos existentes en la red”. En este sentido, explica que las sidras más demandadas son las más novedosas como las brut o las de nueva expresión que “son las que menos mercado interno tienen”. Igualmente añade que “quien quiera comprar sidra por internet se encontrará ahora con más faci-



Reyes Ceñal ye xerente del CRDOP "Sidre d'Asturies"

dad una sidra vasca o normanda que una producida en Asturias, con o sin denominación" lo que considera un "sinsentido".

El Consejo Regulador se remite al comunicado oficial en el que recuerda que sus actuaciones están encaminadas a defender los intereses de los asturianos y que por este motivo desde el año 2011 han presentado 13 actuaciones, de las que hasta el momento hay ocho respuestas positivas a su favor, que impiden la inscripción de marcas comerciales en las que se incluye la palabra Asturias. De este modo, concluye que seguirán luchando por el "reconocimiento y preservación de las demarcaciones geográficas protegidas" y que por lo tanto actuarán "frente a los usos por parte de terceros de vocablos Asturias o sus municipios o términos evocativos que sean utilizados, para los productos que ampara el CRDOP, sin obtener el consentimiento de la DOP, por estar dentro del marco de la legalidad".

Por el momento, Crivencar ha retirado la venta de sidra a través de su página web, pero mantienen la atención telefónica con sus clientes. Desde este grupo prevén que con esta controversia surgida entre el Consejo Regulador y una empresa privada se active el "debate en el seno del sector sidrero" y que se reflexione si esa forma en la que está desarrollada la Denominación de Origen Sidra de Asturias es la que responde a la realidad porque desde Crivencar "creemos que no responde a la realidad del sector".



Testu: Nuria Morán
Semeyes: Archivu Fundación Asturias XXI

Salida 5 x 15 mm.
Mayor caudal de salida, mas chorro, mas precisión. Escanciado perfecto
Entrada 16 mm.

**NUEVO ESCANCIADOR DE SIDRA 2013
CON MEJORES PRESTACIONES**

**ESCANCIA CON PRECISIÓN
PASA DESAPERCIBIDO**

**SE VENDE A TIENDAS, LLAGARES
Y SIDRERIAS**

LLAMENOS 669.48.87.17
jlriol@hotmail.com
Web: www.riol-distribuciones.es

Villa Lucia
restaurante - sidreria

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

restaurante - sidreria - parrill

Llagar Herminio principio o fin del Camín Real de la Sidra

El Llagar Herminio no solo tiene sidra, sino una amplia oferta de restauración y salones perfectamente habilitados para espichas o banquetes.



Con el Llagar Herminio se cumple el dicho de que en ocasiones los árboles no permiten ver al bosque, de tal forma que su condición de llagar de renombre oculta para muchos su amplia oferta en restauración y sus salones perfectamente habilitados para espichas o banquetes.

Cocina tradicional asturiana al 100% donde disfrutar desde la tradicional fabada a la no menos clásica merluza a la sidra.

Hay mucho que destacar en la carta, pero como en ocasiones hay que ser atrevidos, lo haremos recomendando el chuletón a la piedra, porque creemos que se lo merece, aunque no podemos pasar por alto



la amplia variedad de pescados frescos.

Para beber no les vamos a dar el trabajo de adivinar: Herminio, Zythos D.O y Zythos nueva expresión.

Por otra parte siempre es de destacar su buena accesibilidad y señalización, pero sobre todo se agradece su amplio aparcamiento.

LLAGAR HERMINIO. CAMÍN REAL 11. CUALLOTO. UVIÉU

T. 985 79 48 47

WWW.LLAGARHERMINIO.COM

CAMINO REAL DE LA SIDRA	LLAGAR HERMINIO T. 985 794 847		EL TONEL T. 985 985 726
	EL CALDERU T. 985 985 985		LOS BALCONES T. 985 793 031
			CASA FAUSTO T. 985 793 533

Cuidados del pumar mes a mes



Junio, la manzana toma forma

A lo largo de este mes comienza a cuajar el fruto en los árboles es uno de los momentos más delicados de todo el proceso. Es necesario observar el nivel de cuajado del pumar ya que si éste es muy elevado es necesario un aporte extra de abono, bien a través de suelo bien a través de un abonado foliar (pulverizando las hojas). Si se elige abonar a través de suelo debe utilizarse el mismo tipo de fertilizante utilizado antes de la floración. Para el abono foliar se puede elegir algún producto comercial elaborado a base de algas o utilizar purín de ortigas, método más ecológico y tradicional.

En los pumares jóvenes conviene vigilar que no haya una sobrecarga de frutos en las ramas altas que puedan competir con el eje, por lo que es recomendable realizar una selección y eliminar los brotes más vigorosos, en vista a mejorar la producción final y a evitar que la sobrecarga de frutos rompa las ramas, afectando a la salud del árbol.

Los cosecheros deben seguir vigilando la hierba que crece bajo los árboles y realizar labores de siega de mantenimiento (mecánica o química). Este mes sigue siendo de riesgo para la propagación de la carpocapsa, con lo que hay que prestar atención a su posible aparición.

Los pulgones también eligen este periodo para atacar. En caso de plaga se utilizará aceite blanco de verano en caso de cultivos ecológicos o algún producto comercial específicamente preparado para este fin. Tras estos cuidados el pomar está listo para seguir con el proceso de fructificación sin mostrar mayores problemas.


FRAN E IVÁN
MULTISERVICIOS



 **699 72 22 02**

SUBIDA A SAN ROQUE, N.º 3 - 3.º D
33430 CANDÁS - CARREÑO
ASTURIAS

E-mail: mantenimientosfraneivan@hotmail.com

Llantando pumares en Nava

Campoastur enseña a los más piqueños a llantar pumares



L'antigua Acomasi nun dexa de llau a los más piqueños, asina qu'esta primavera púnxose a amosar a los escolinos asturianos la importancia qu'el sector sidreru tien nel país, escomenzando pel entamu.

Ello asina, el pasáu mes d'abril, Campoastur entamó una llantación de pumares en Nava, ún de los conceyos sidreru por escelencia, onde una ventena de navetinos beneficiárense de los conocimientos téunicos de l'Asociación.

Acompangaos de profesores y de Jorge García y Pablo Menéndez, de Campoastur, los neños deprendieron a estremar les races de mazana asturiano, les sos carauterístiques principales, vieren un vidíu desplicativu sobro estos frutales, vitales pa la nuesa economía, y a la fin punxéronse ellos mesmos a llantar pumares.



Dende LA SIDRA animamos a tolos colexos y colleutivos a desendolcar esta triba d'actividaes que nun futuru induldablemente aidarán a caltener la nuesa cultura, tradición y economía.



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

L'Entregu descorcha la sidre

El viniente 24 de mayu celébrase'l popular Descorche en L'Entregu, con interesantes novedaes sidreres.



Per tercer añu la Sociedá Cultural y de Fiestes L'Entregu encargarase de nueu de descorchar los mil lilitros de la docena de llagares participantes: **Arbesú, Trabanco, Menéndez, J.R, El Gobernador, Foncueva, Viuda de Corsino, Buznego, Orizón, Roza y Castañón**, que darán a los asistentes la preba de la meyor sidre de los sos llagares nun ambiente respetuosu coles tradiciones sidreres de más raigañu pero ensin escaecer los tiempos d'anguañu.

Por ello el Descorche conviértese nuna folixa que xunce tradición y modernidá al ufrir a los asistentes un eventu onde la cultura tradicional y les postreres tendencies atraen a toa triba de públicu. Música tradicional, un importante mercáu popular y actuaciones de gogós y de conocíos DJ's son la mecigaya perfecta p'atrayer a toles xeneraciones asturianas.

Los interesaos n'asistir nun puen perdese los conciertos del vienres nuechi, y ye nidio que naide nun debe faltar a la preba popular de sidra, que tendrá llugar el sábadu en xornada partía: de 12:30 a 14:30 y de 18:00

a 20:00. Demientres la mesma pondráse a la venta'l vasu conmemorativu que dará drechu a prebar toles sidres paricipantes.

Darréu l'eventu continuará con estremaes actividaes afayaes pa tolos públicos fasta que la nuechi abra los conciertos que se celébrarán na carpa.

El domingu tendrá llugar una interesante novedá que los más sidreros nun podrán perdese: les Cases d'Aldea Araugusta, de La Correoria, abrirán una pipa de sidre ecolóxico ellaborao por ellos mesmos; una sidra natural dafechu que sedrá dao a prebar a los presentes n'esclusiva y qu'ensin dulda nun dexará a naide indiferente.

Dempués seguirán desendolcándose les actividaes paraleles programaes, ente les qu'atopamos música tradicional o tasties.

Encamentamos a los nuevos llectores acudir a esta cita, una de les fiestes sidreres más moces y más interesantes, que promete convertise nuna cita de referencia.

DAMIÁN SUÁREZ RODRÍGUEZ
Abogado

Avenida del Coto 12 - Bajo 33.940 - El Entregu S. M. R. A. - Asturias

Teléfono 985 66 34 94 / 672 193 590
Fax 985 65 41 61
E-mail: dsr4756@icaoviedo.es

La sidra asturiana en el mundo

Los llagares asturianos continúan rebiendo distinciones a nivel internacional por la calidad de su sidra.



Todos hemos visto en los collarines y en las etiquetas de las botellas de sidra champanada o sidra con gas, antiguas y modernas, las numerosas medallas que nuestras sidras a principios del siglo XX consiguieron en las exposiciones Universales de París, Burdeos, Londres, Amberes, Bruselas, etc. Era el comienzo de la exportación no solo a Europa, sino también a América.

Parecen ser buenos los comienzos de siglo para las sidras asturianas, en este nuevo siglo XXI nuestras sidras, en sus distintas versiones, vuelven a ser consideradas y reconocidas en certámenes internacionales, con especial mención de aquellos celebrados en EEUU, que en la actualidad es país de referencia para la exportación.

En el *Segundo Concurso Internacional NYIBIC* celebrado en pleno Manhattan que establece unos estándares entre los mejores productos del mundo en cervezas, sidras y sake, celebrado el 10 de febrero

pasado la sidra asturiana obtuvo el galardón de plata con **Sidra Castañón**, del llagar del mismo nombre en Villaviciosa.

En el *Great Lakes cider and perry associattion* -Sidra de los Grandes Lagos y la Asociación del Perry GLINCAP, que se celebró el 24 de marzo, la sidra asturiana volvió a vencer con dos medallas de oro: **Sidra Escalada** y **Viuda de Angelón**, plata a **Valverán**, **Villacubera** (Cortina), **Emilio Martínez** (El Gobernador), **Ribanora** (Fanjul) y **Guzmán Riestra** (Sidra Riestra).

El bronce fue para **Escalada**, **Castañón**, **Sidra ecológica Fanjul** y **Val D'Ornón** de Menéndez, mientras que las especialidades fueron para las sidras de hielo: **Valverán 20 manzanas** (Valverán) y **Diamantes de hielo** (Vda de Angelón).

Tan solo queda felicitar a los premiados por sus éxitos, y esperar de ellos nuevas satisfacciones.

En Gijón / Xixón



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

El Caxigal
Camino de la Mata,612
33391 Baldornón.
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

Maridaje de potro lechal y sidra

Las jornadas de divulgación y degustación de la carne de potro lechal, celebradas en Aller, incluyeron el maridaje de esta carne con Sidra Castañón.

Las jornadas de potro lechal organizadas por ACGE-MA pretenden fomentar y consolidar esta carne dentro de la gastronomía asturiana. En colaboración con diversos hosteleros de la zona, durante las mismas los asistentes pudieron degustar platos como tortu con picadillo de potro y huevo de codorniz, cebollas rellenas de potro, croquetas de picadillo de potro, fabes con potro... y un sinfín de variedades que en ningún caso dejaron indiferentes a los comensales y que dan idea de la versatilidad de este producto.

Estos y otros platos fueron maridados con **Sidra Castañón**, cuyo llagar ya destaca por sus ideas pioneras y con estas jornadas suma un nuevo éxito, puesto que, según los expertos, la combinación de la gastronomía a base de potro maridó a la perfección con esta sidra.

Cabe destacar que la carne de potro lechal asturiana reúne las mejores características exigidas a las carnes, y ciertamente no solo merece la pena incluirse dentro de la muy rica y variada gastronomía del



país, sino que está llamada a destacar, por supuesto bien acompañada por una buena sidra, como en este caso, la que ofreció el Llagar Castañón para este espectacular maridaje.

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

Obituario

Desde LA SIDRA deseamos mostrar nuestro más sentido pésame a Julián Castañón y familia por la pérdida de su madre, D^a Maria Jovita García Ordieres, que falleció el 10 de abril en Xixón a los 87 años.

Doña Jovita ostentaba el estado de viudedad desde el año 1980, momento del fallecimiento de su marido, padre de Julián, actual gerente de sidra Castañón. Desde ese momento Jovita se hizo cargo no solo de su familia sino de la empresa familiar que abarcaba negocio de hostelería y llagar, tareas muy duras que con gran esfuerzo y con el apoyo de su hijo Julián, quien nada más terminado el servicio militar se dedicó al negocio, derivaron en lo que hoy es: uno de los llagares más fuertes de Asturias.

Gracias a su ayuda y a la de su hija Aurora el negocio se fue manteniendo y tiempo después Julián conoció a su mujer M^a Jesús y ya desde entonces y entre todos apostaron por la innovación, traduciendo hoy en día en un nuevo llagar, dotado de las últimas tecnologías.



A todos, y en nombre de Julián Castañón y su familia, agradeceremos a los muchos sidreros, llagareros, amigos, etc. que compartisteis los momentos dolorosos por la pérdida de una madre con Julián y también aquellos que por otras razones no pudisteis estar presentes pero sentís y compartís la pérdida de un ser querido por un amigo.

Ésitu de les Xornaes del Floriamientu del Pumar

Otra mena d'esfrutar la cultura asturiana de la sidre en toles sos espresiones.

Una pallabra define estes xornaes al so términu: ésitu. Quiciabes la tregua dada pol augua aidó a que numberoses presones de toles edaes y de distintes procedencies animárense a participar nes munches actividaes que la Comarca de la Sidra propunxera pa los primeros díes de mayu. Y si fasta'l dí enantes a les celebraciones el tiempu fuera lluviosu, pa sollivi de los entamaores, el sol salió p'allumar les xornaes.

Conciertos y charres dieron pasu a les dos actividaes más esperaes polos participantes: les visites a los pumares y a los llagares. Cerca d'un centenar de presones dieronse cita pa empecipiar un viaxe que fixo escala na finca naveta de La Roza, onde los pumares amosárense nel so másimu esllendor. Ellí un *photocall* esperaba a tolos participantes, que llevaron a casa una alcordanza inescaecible de la visita en forma de semeya. Otros praos tiñíos de blancu fuéronse asocediendo fasta llegar al llagar de Sidra Crespo, qu'abrió les sos puertes y amosó los sos secretos. Anque munchos de los presentes nun yeren ajenos al mundiu la sidre, nun fueron pocos los que se sosprendieron con diversos detalles rellativos a la elaboración de la sidre.

Pa completar esta xornada, dellos restoranes xuniéronse pa tresnar unes xornaes gastronómiques especiales, onde la mazana y la sidre fueron les protagonistas nel menú, y les cuales tamién puen resumise comu esitosos.

Dende LA SIDRA amosámosmos bien satisfechos de



qu'estes xornaes escomiencen a ser valoraes y espar-díes comu merecen, darréu que camentamos qu'el floriamientu del pumar non solo ye un espectáculu comparable a otres fiestes de floriamientu celebraes n'otros llugares, sinón qu'amás ye una de les nuses señes d'identidá, l'aniciu de la sidre, parte importante de la nuesa economía y tradición. Opinamos amás que podría ser un importante motor económicu que favorez a dellos seutores como la gastronomía, la hostelería y el turismu, y esperamos qu'el so ésitu vease espoxigue añu ente añu.

Defensores de la sidra: Gastrónomos del Yumay

El próximo 4 de junio se presentará la Cofradía de la Sidra.



Echábase en falta una Confradería de la Sidre Asturiano.

Mucho se ha hablado en los últimos años sobre la ausencia de una cofradía gastronómica que defienda los intereses y la cultura de la sidra. Preocupados por esta gran ausencia, la Cofradía Gastrónomos del Yumay, han tomado cartas en el asunto y a partir del mes de junio la sidra natural ya tendrá su Cofradía.

El llagar Muñiz, en Tiñana, Siero, será el próximo cuatro de junio el escenario histórico donde bajo el auspicio de los toneles, la cincuentena de personas que actualmente conforman la cofradía jurarán defender nuestra bebida.

Una espicha tradicional seguirá al acto de jura de los cofrades, quienes desde dicho momento se comprometen a velar por los intereses de la sidra natural asturiana.

La Sidrería Yumay, capitaneada por Justo García Castañón y los cofrades gastronómicos del mismo nombre llevan años dedicando y organizando jornadas a la gastronomía asturiana. A partir de junio, tendrán además el reto de fidelizar su juramento sidrero, por lo que en la sidrería, y en colaboración con llagares y empresas relacionadas con la sidra se celebrarán jornadas y eventos gastronómicos y culturales dedicados a nuestra bebida, que prometen ser muy interesantes. Desde La Sidra iremos informando puntualmente de cada actividad, y felicitamos a la futura cofradía por velar por nuestra cultura.



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



COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

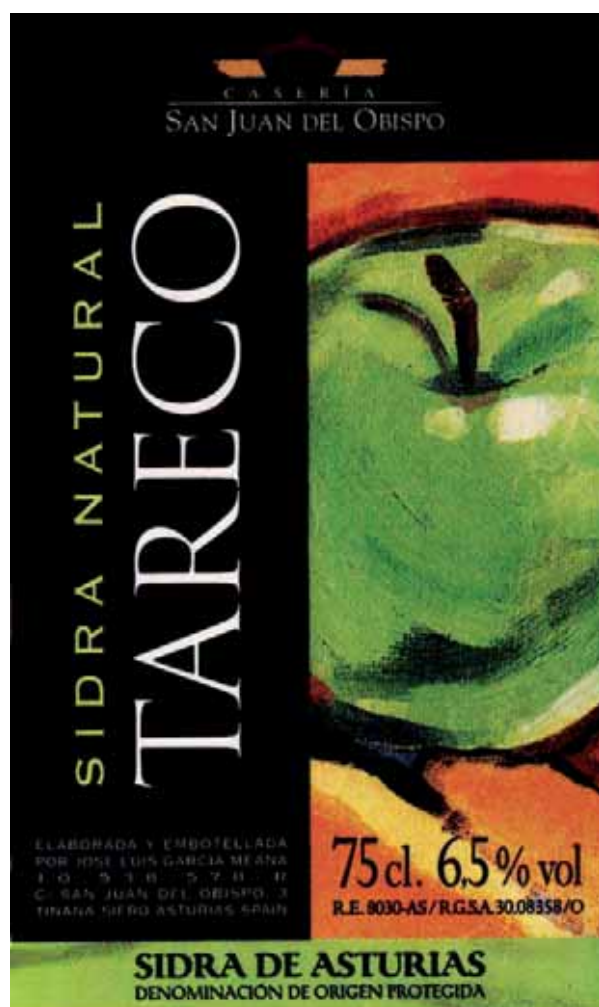
Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.

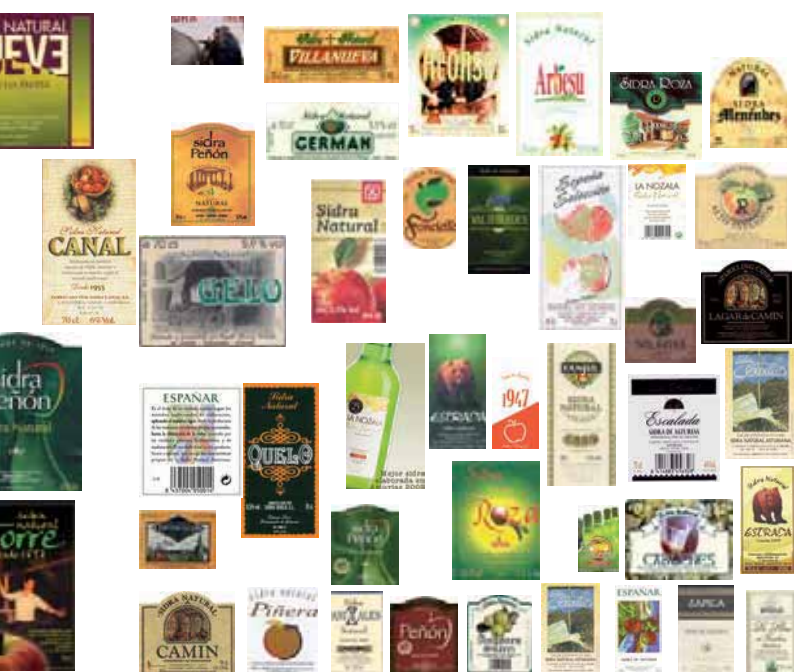


ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



GASCONA

EL BULEVAR DE LA SIDRA

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

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

Sidrería Pigueta
985 210 341

Sidrería Asturias
985 210 707

Sidrería Villaviciosa
985 204 412

**NESTA
SIDRERÍA
PUE
CANTASE**

Sidrería La Pimorada
985 200 279

Sidrería Tierra Astur
985 202 502

Sidrería La Noceda
985 225 959

www.sidreriasgascona.com

cola ayuda de:

GOBIERNO DEL PRINCIPADO D'ASTURIAS
SECRETARÍA DE CULTURA Y DEPORTE



LA MEJOR FABA ASTURIANA TIENE NOMBRE: **LA ESTELA**

Coaña s/n. Asturias

T. 985 62 51 44/653 23 60 27 / 653 23 60 28.

www.fabaslaestela.com



En Coaña encontramos La Estela, empresa de segunda generación dedicada a la producción, envasado y venta de faba 100% de origen asturiano. Avalada por el Consejo Regulador y galardonada en numerosas ocasiones, las fabes de La Estela son uno de los mejores productos del país, tal y como ha certificado la IPG durante el VII Certamen de la Faba. Obtener este galardón no es sencillo, puesto que para acceder al concurso, la producción no solo debe estar adscrita al Consejo Regulador, que controla el proceso desde la siembra, sino que una exigente selección se aplica hasta la obtención de la faba perfecta.

Ana Acevedo, gerente de La Estela, es consciente de lo que significa este premio, y está orgullosa de él

“Contábamos con el premio de producción, ya que más o menos sabes los baremos de antemano, pero el de la cata ya fue más inesperado; las catas de faba se realizan a través de un jurado experto al que le presentan la faba cocida con agua y sal, sin aderezos. La granulosidad, dureza de la piel y mantecosisidad de la pulpa son los factores determinantes para elegir la mejor faba, y aunque sabemos que nuestro produc-

to es muy bueno, fue una sorpresa obtener el primer premio”.

No es la primera vez que La Estela triunfa en este concurso, ya que en ediciones anteriores se alzó con un primer y un segundo premio. Estos reconocimientos realmente hacen justicia a las fabes de su producción, un producto de alta calidad que se aleja considerablemente de las otras legumbres que estamos acos-



PALMARÉS LA ESTELA

2013 VI certamen de la faba asturiana Grado, 1º premio calidad.

Cosecha 2011-2012, mayor producción vendida amparable (entregado en el VI Certamen 2013).

Cosecha 2010-2011 mayor producción vendida amparable (entregado en el V Certamen 2012).

Cosecha 2009-2010 mayor producción vendida amparable

III Certamen faba asturiana Grado, 2º premio calidad.

II Certamen faba asturiana Grado, 1º premio calidad.

Cosecha 2008-2009 mejor calidad certificada.

Cosecha 2007-2008 mayor producción certificada con marca propia.



tumbrados a consumir. Quienes hayan probado les fabes de La Estela saben de qué estamos hablando, ya que lamentablemente, en los últimos años en Asturias (cuna de la fabada) entran más fabes de origen extranjero que de producción propia y certificada, problema que es patente para Ana, quien ve cómo en muchos locales hosteleros asturianos se prepara y sirve fabada asturiana con producto de importación.

“Nadie compraría un queso Cabrales en un mercado si éste estuviese envuelto en papel de aluminio y sin un sello o garantía de calidad. En cambio, con la faba esto ocurre continuamente. Son muy pocos los que miran el origen de la legumbre, los que se preocupan por comprobar su calidad, lo que rebaja notablemente el nivel de un producto, de un plato muy nuestro”.

Tras sus realistas declaraciones, los consumidores deberíamos plantearnos esta cuestión y valorar mejor productos como esta faba, la cual es sometida desde su siembra a rigurosos controles sanitarios, de registro o de envasado. No solo este producto nos asegura unas condiciones sanitarias óptimas, sino que además gastronómicamente las diferencias son notables. Sin duda no sabremos lo que es una fabada asturiana si la materia prima utilizada no es autóctona.

Gran parte de la producción de La Estela está destinada a la hostelería asturiana. El Consejo Regulador provee a los hosteleros de un certificado y una placa

en la cual se garantiza la calidad del producto servido en el local, lo cual es un dato muy interesante para el público, ya que nos aseguramos de que la fabada que consumimos es realmente fabada asturiana. Este detalle debería ser tenido en cuenta por la hostelería en general, sobre todo por aquellos locales que quieran prestar un buen servicio gastronómico.

Y aunque los hosteleros son los principales clientes de esta empresa, también se distribuye a nivel particular, bien a través de algunos comercios o directamente en la propia empresa. Y aunque la faba asturiana es el producto estrella de La Estela, ésta también produce la cada vez más apreciada faba verdina. Aunque no hay una regulación para esta legumbre, la calidad de la misma está asegurada desde la siembra. Este manjar, desaparecido durante años del mercado asturiano, puede adquirirse directamente en La Estela, como también su faba de producción ecológica (Regulada por el COPAE).

BEDRIÑANA

SIDRERÍA

Maliayo 1, Villaviciosa.
T. 985891152



La mejor fabada se prepara en Villaviciosa

El pasado mes de marzo se celebraron las Jornadas Gastronómicas y culturales de les Fabes de Villaviciosa, que este año cumplieron veinte años. Durante las mismas, fueron numerosas las actividades donde la faba fue la protagonista, siendo el concurso de la mejor fabada la prueba más esperada, tanto por parte del público como por parte de los hosteleros y asociaciones participantes. De este certamen saldría seleccionada la mejor fabada del concejo.



Sabemos que Asturias es la tierra de la fabada, pero lo que puede que desconozcamos es que la mejor fabada de Villaviciosa la preparan en la maliaya Sidrería Bedriñana. Aparte de tener buena sidra todo el año y una carta amplia, sin duda la estrella es este plato: la fabada. Tal es su calidad que son varios los premios que el local, regentado por Amable Bedriñana, ha recogido a lo largo de su trayectoria, siendo el último el Premio a la Mejor Fabada de Villaviciosa 2013.

No es la primera vez que tu fabada obtiene un premio ¿Cuántos galardones avalan este plato?

Con este van cinco en total, no nos podemos quejar.

¿Contabas con ganar este certamen?

Desde el momento en que participas en un concurso, siempre hay esperanza, evidentemente, aunque el certamen estuvo muy reñido; hubo mucha calidad y variedad, con unos concursantes de mucho prestigio y hasta el momento del fallo siempre hay dudas.

¿Para este concurso has introducido algún cambio en la receta?

No, ninguno. He presentado el plato tal cual. Prepara-

mos la fabada para la degustación un día antes tal y como lo servimos en la sidrería.

La materia prima es importante para una buena fabada ¿De dónde son las fabes que utilizas normalmente?

De aquí de Villaviciosa, concretamente de Moriyón, un pueblu de altura.

¿Y el compangu?

También de aquí de Villaviciosa, por supuesto.

Con esta trayectoria seremos muchos los que queramos probar tu fabada ¿Se encuentra en la carta habitual de la sidrería o por el contrario se prepara bajo encargo?

Aquí en la Sidrería Bedriñana ponemos fabada los 365 días del año, así que no hay problema, excepto que a veces se nos acaba, claro. Pero siempre está en carta.

Lo mejor para acompañar a esta campeona es una buena sidra ¿Con qué sidra trabajáis?

Igual que hacemos con la fabada, para la que utilizamos productos locales, la sidra también es del concejo: **Coro, Cortina o J. Tomás.**



Sidrería Bedriñana
Teléfono: 985 89 11 52



C/ Maliayo 1 - Villaviciosa
Principado de Asturias

*De chigre
a chigre*



Mar de Mares

RESTAURANTE - SIDRERÍA

Próxima apertura en
Diecinueve de Julio N° 10, Uviéu



Un nuevo templo gastronómico se instala en Uviéu

Desde el próximo mes de junio Uviéu contará con un nuevo establecimiento que promete convertirse en uno de los referentes de la ciudad. Su gerente, José Bernardo González, hostelero de raza con más de cuarenta años de experiencia profesional al frente de la popular Sidrería Asturias, tomará el timón de Mar de Mares, establecimiento donde la calidad, el servicio y el bienestar del cliente serán las máximas prioridades.



Tomando su nombre del caladero pixuetu, Mar de Mares promete ser uno de los templos gastronómicos de la capital, con especialidades en mariscos y pescados, que se prepararán de numerosas formas, desde las más tradicionales hasta las nuevas tendencias. Dando suma importancia a la calidad, lo mejor del Cantábrico llegará directamente del mar a la cocina de Mar de Mares, siendo obligatorio detenerse a probar sus recomendaciones.

Aunque los pescados y mariscos serán unas de sus estrellas gastronómicas, las carnes también jugarán un papel importante en la carta. La cocina trabajará con carne asturiana de Xata Roxa, lo que es una garantía de calidad: chuletones, cachopos y guisos formarán parte de la carta habitual.

Durante todos los días habrá menús, tanto diarios como de fin de semana, pensados para complacer a todos los clientes y diseñados para todos los bolsillos. De igual modo, un comedor privado acogerá eventos como cenas de empresa, comuniones, bautizos, despedidas de solteros y otras celebraciones de tamaño mediano.

Los clientes que lo deseen podrán comer o cenar con sidra en los comedores **Val D'Boides**, **Trabanco Selección** o la sidra natural que aún está por determinar, escanciada por el personal del establecimiento y sin escanciadores mecánicos.

Quienes prefieran tapear en vez de pedir un menú, encontrarán una amplia oferta, donde los quesos asturianos o el jamón Joselito son las recomendaciones especiales, aunque la carta de tapas es extensa y las sugerencias numerosas, al igual que sucede con la carta de postres.

Aparte de la calidad de sus productos o del cuidado diseño del local, pensado para acoger a todo tipo de clientela, Mar de Mares se destacará al seguir la línea de la Sidrería Asturias, donde el trato exquisito y esmerado al cliente harán del establecimiento uno de los lugares de ocio predilectos del público. Con los antecedentes marcados por la mencionada sidrería, el éxito de este nuevo local está asegurado aún antes de su apertura.



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

*Nos encontramos en el bulvar
 de la Sidra, en la calle más popular
 de Oviedo, donde podemos ofrecerle
 dos ambientes,*

*uno de ocio y diversión y otro más
 tranquilo donde poder disfrutar
 de nuestra Gastronomía.*

*Disfrute de nuestras terrazas,
 una climatizada y otra al aire libre.*



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

El Cruce

ASADOR - RESTAURANTE

El Cruce s/n. Santullano . Mieres
T. 985 426 195 / 609 036 519
Día de descanso: Lunes



Excelencia en el asador

En pleno corazón de la cuenca del Caudal encontramos el Asador El Cruce, al frente del cual Luis Castro Diaz y Gloria Pulgar Fernández llevan más de 25 años atendiendo a su clientela, demostrando día a día su buen hacer y perfeccionando la técnica del asador, elevándola a la categoría de excelencia.



El Asador el Cruce cuenta con un horario amplio de atención a sus clientes, lo que les permite estar a su servicio desde primeras horas de la mañana para los desayunos, y que ya sorprende por su gran variedad de pinchos.

Al mediodía empieza a funcionar más la cocina y los menús diarios, especiales los festivos y fines de semana, que permiten elegir entre varios entrantes, primeros y segundos platos, todo en torno a la cocina tradicional asturiana. Sopa de marisco, pote, fabada, cabritu con patatines y un pitu caleya al que solo Gloria sabe darle ese toque personal reconocido por todos sus clientes y que hace que sea plato estrella en su menú.

La otra faceta culinaria que nos ofrece El Cruce es el asador, donde Luis despliega su saber hacer ante los comensales, con unos asados difícilmente superables y que explican sobradamente el porqué de la denominación de Asador El Cruce.

Con oferta diaria, por encargo, en base a productos de primerísima calidad: auténtico lechazo de Aranda del Duero y cochinillo salmantino, y el saber hacer del cocinero en su horno artesanal, mantenido a la temperatura perfecta y el tiempo debido, los resultados son simplemente espectaculares y difícilmente explicables para quien no haya tenido la fortuna de disfrutarlos.

En el mismo sentido, tampoco nos podemos olvidar de la excelente carta de postres tradicionales, elaborados con la experiencia que dan los años, y a los que hay que añadir unos originales flanes de manzana, avellana y almendra que nos sorprenderán por su calidad

En cuanto a la sidra, también estamos bien servidos: **J.R. Viuda de Angelón y Menéndez**, a elegir según el gusto de cada cual, bien cuidada y a la temperatura perfecta y que puede escanciarse a mano o si se prefiere mecánicamente.

Es de destacar así mismo la amplia zona de aparcamiento privado con la que cuenta, siempre muy de agradecer, El Asador El Cruce dispone también de amplios comedores interiores, ideales para bautizos y comidas de empresa, zona de merendero en el prado, acogedor reservado muy adecuado para rodear de privacidad reuniones de negocios, familiares o de amigos, e instalaciones de ocio al aire libre, siempre agradecidas especialmente por y para los niños.

Un lugar que no deja a nadie indiferente y que llama a repetir la experiencia.

*De chigre
a chigre*



Corner Sport

CERVEZAS Y COPAS

Alberto Rodríguez Martínez
Gascona nº 10, Uviéu
T. 636 138 008



Zythos nueva expresión, sidra brut **Emilio Martínez**, y el original y delicioso **mojito de sidra**, componen la oferta sidrera de un establecimiento con un equipo 100 % profesional, y que cuenta con las ofertas más variadas en hostelería.

Pocos locales existen en la capital tan versátiles como **Corner Sport**, que cada noche se convierte en el lugar ideal para degustar una buena copa en un ambiente inmejorable.



Aunque se trata de un local nuevo, inaugurado a finales del pasado verano, el Corner Sport cuenta con una plantilla que se distingue por su trayectoria profesional. Especialistas en cafés, coctelería y en la hostelería en su más amplio concepto, en este local el cliente encontrará un inmejorable servicio. Las ofertas de este establecimiento son tan numerosas que satisfacen a todo tipo de clientes. Los amantes de los deportes no pueden dejar de pasar para disfrutar en vivo de los partidos y otras competiciones deportivas que se visionan en las pantallas gigantes instaladas a tal efecto. Cervezas de todo el mundo (Japón, USA, Checoslovaquia, Alemania...), treinta y siete variedades de cerveza o veintiocho marcas de ron, combinan con los deportes, mientras que los más adeptos a la sidra pueden pedir un culín de Zythos nueva expresión o una copa de brut Emilio Martínez para amenizar la jornada deportiva.

Aquellos que saben que el café es más que un producto, no pueden dejar de probar las especialidades del local. Además de contar con productos de primera calidad, el personal del local es experto en cafetería, y nos sorprenden con sus presentaciones de cafés.

No solamente es de destacar la acertada y vanguardista decoración que le aportan un carácter propio y original sino que nuevamente, y para dar lo mejor de sí al público, cuenta con personal especializado para el servicio de copas y coctelería. Pedir un cocktail en el Corner es adentrarse en un mundo de sabores, originalidad y clase, siempre bajo unos precios sorprendentemente económicos y pensados para todos los bolsillos.

Aparte de la amplia carta donde figuran los principales combinados, el Corner destaca por la adaptación personal. Con solo decirle al barman tus preferencias en bebidas, éste te prepara un cocktail personalizado con el que te sorprenderán gratamente. Para los menos arriesgados o más convencionales, la carta de combinados es muy amplia, caracterizándose por ofrecer productos de importación y nacionales de primera calidad.



El cliente es algo primordial para los trabajadores y responsables de Corner Sport, por eso, tomar una copa, café o cocktail aquí es una experiencia única. Llama la atención el trato personalizado, la cristalería fina que realza la presentación de las bebidas y el acompañamiento, entre los que resaltamos las brochetas de gominolas.

Y si la calidad prima en el local, la originalidad también se hace palpable, sorprendiéndonos con la creación de un combinado que sin duda ha dado que hablar en las últimas semanas: el mojito de sidra.

Coincidiendo con la celebración de la Preba de Gascona, el Corner Sport sirvió estos particulares mojitos a base de sidra, ron blanco, azúcar moreno, lima natural machacada, hierbabuena y cerveza con aroma de manzana, que se convirtió inmediatamente en un éxito.

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**

UFIERTES DE TRABAYU

CAMARERO que sepa escanciar sidra, se precisa para fines de semana en sidrería en La Calzada de Xixón. Email: ivan-suafer@hotmail.com

COCINERA y camarero, busco. Pago 900 € más contrato a la cocinera (que sea entre 25 y 45 años) y al camarero sólo horario comida, pocas horas, 800 € (que viva en Xixón y sepa echar sidra). Sidrerías pocas horas, no como lo normal. Sólo horario comidas y cenas. Para mitad de mayo. Tel. 671874941. Email: mathias_nicolas_brun@hotmail.com.

DEMANDES DE TRABAYU

CAMARERO fines de semana, Xixón y cercanías. Coche propio. Barra, comedor, echo sidra. Disponibilidad total. Tel. 625950803

CAMARERO. Chico serio, con estudios demostrables en escuela de hostelería, se ofrece para trabajar en Xixón. Sabiendo escanciar sidra. Tel. 664115363 Email: costelconstanta82@yahoo.co.uk

LLAGARES. Se ofrece chico con experiencia en elaboración de sidra, recogida de mazaña, mayado o corchado. Tel. 653479017ble. Muchas ganas de trabajar. Tel. 669070461. ruben-31gijon@hotmail.es.

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

BOTELLAS de sidra. Vendo varias a 0,15 €/unidad. No es necesario llevarlas todas. Tel. 666245087.

CAJAS de sidra con botellas vacías, vendo. Tel. 627954196

CAJAS de sidra, con botellas, aplilables. 8 euros la unidad negociable. Tel. 650093733 y 985217654

ECHADOR de sidra automático. Económico. Tel. 680850592

SIDRA. Vendo 25 cajas a 3,50 €/unidad. No es necesario llevarlas todas. Tel. 666245087.

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

BOTELLAS de sidra achampanada. Vacías. Vendo unos 1.000 unidades. A 0,20 €/unidad. Tel. 687255741 Pillar-

no (Castrillón). Email: jaleiva_ane@hotmail.com

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

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

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

DEPÓSITOS de poliester de 1.500 l. Son de uso alimentario para vino, sidra o cualquier otro uso. Tienen boca grande con tapa arriba y grifo por abajo. Están en perfecto estado. 250 € cada 1. Tel. 630728049

ENFRIADOR de sidra. De acero inoxidable. Impecable. Vendo con capacidad para 6 cajas de sidra. Precio económico. Tel. 630917886

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

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

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

SIDRA. Vendo 200 litros para embotellar. A 1 €/litro. Tel. 670637141dades a 0,20 €/unidad. Tel. 609643962. Email: elforrote@hotmail.com.

MÁQUINA enfriadora de sidra de aire. Acero inoxidable. Para bajo barra. Tel. 605185498. Llamar a partir de las 15 horas. Email: hostalgoias@hotmail.com.

LLAGAR con muy poco uso. Entero de madera de cerezo, lleva 3 sacos de manzana. Mando fotos. Tel. 696025732. Email: nacho200775@hotmail.com

LLAGAR de 700 litros, hierro, con el piso de acero inoxidable, maderas de roble, bañera sidra acero inoxidable, pala de acero inoxidable y máquina de mallar de acero inoxidable. Todo ello seminuevo. Tel.985834310.

AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA.
Cirieñu. T. 985 94 46

AVILÉS

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

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

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

**SIDRERÍA, MARISQUERÍA,
PESCADERÍA LA COFRADÍA
DEL PUERTO**
Avd. de los Telares, 11
T. 985 56 12 30
Trabanco y Cortina

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

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

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

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

SIDRERÍA LA CANTINA.
La Estación 5. Villalegre
T. 985 578 786
Los 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 Vidriero 5.
T. 985 57 70 50
Sidra Estrada

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

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

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

MESÓN LAS RUEDAS
Avda. Alemana 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. 985 522 192-677951223
info@rufinodiesel.com
Soluciones para un mundo
Diesel.

POPULART.
Plaza Carbayero 43
T. 985 563 835.

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

BIMENES

MESÓN SAN CIPRIANO.
Rozadas 38. San Emeterio
T. 985 700 578

EL LLUGAR.
Suarez
T. 618 296 013

CABRANES

SIDRERÍA REST. CAMAS
Camas.
T. 985 923 713

CANDAMU

LA FRESA. CASA DE COMIDAS
Gurullós / Grullós
Muñiz

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

CANGUES D'ONÍS

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

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

SIDRERÍA VEGA REDONDA.
Riu Güeña 2
T. 984 840 053
Buznego, Orizón.

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

CARREÑO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CASTRILLÓN

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

Piedras Blancas

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

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

SIDRERÍA PELAYO
Xixón 5
T. 984835946 - 617831913
coticoco@gmail.com

COLUNGA

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

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

EL POLESU
SIDRERÍA-RESTAURANTE



C/ Facundo Cabeza, 8
Tel. 985 720 054 - 985 720 954
Pola de Siero

Sidreria Mayador
Rique con fuego, Chuletón, Pálpitos con sardinas, Comidas por encargo.



C/ Río Nalón 10 - Tel. 984 19 85 14

**Mesón
Les Ruedes**



Ctra. N832, nº 5566
33394 Catuninos - GUÓN
T. 985 33 10 74
mesonlesruedesca@hotmail.com

- * Cachopos
- * Callos
- * Parrilladas
- * Carne de Cabán (granada de propia)

**Sidrería
Hermanos Marcos**



Menús Diarios
Menú Parrilla

Sidra:
Piñera
Castañón

Sidrería La Terraza



Sidrería La Terraza. Plaza Los Campos 24. T. 671 607 272

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

SIDRERÍA EL RÁPIDO
Ctra Xeneral s/n. Llastres
T. 985 850905 /
637151838
Sidreríaelrapido@
hotmail.es
Buznego.

REST. CASA BACHO.
Llué. Nº 168
T. 985 852 175

EL FOYU
Huerres -San Juan
T. 985 856 699

LA RULA.
Restaurante Marisquería
Puerto Llastres s/n
T. 985 850 143
Llastres

**HOTEL RESTAURANTE
EUTIMIO.**
San Antonio (bajada al
puerto) Llastres
T. 985 85 00 12

CORVERA

CASA FERRERÍN.
Carretera Xeneral 21
Cancienes

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

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

CUIDEIRU

**SIDRERÍA RTE.LA
CURUXINA.**
Riofrío, 5
T. 985 591141
Vda. de Angelón

EL FRANCO

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

GOZÓN

SIDRERÍA LA ROBESA.

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

LA FUSTARIEGA.

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

RESTAURANTE LA RIBERA.

San Juan – 33400 Lluanco
T. 985 883 777

SIDRERÍA LA TRAINERA.

Ramón y Cajal 4 – 33400 Lluanco
T. 985 88 15 95
Sidra Fanjul

BAR LA MARINA.

C/ Teatro 6.
Lluanco.
T. 985 883 230.

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.losapartamentosde herminia.
com

BAR SIDRERÍA EL BIGARAL.

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

CAFÉ BAR TINOS.

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

GRAU

SIDRERÍA EL CABAÑON.

Alonso de Grado 21.
T. 985754 672

PARRILLA SIDRERÍA EL BAILACHE.

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

SIDRERÍA TIENDA FEUDO REAL.

Tras los Horreos 1.
T. 985 754 796.
www.feudoreal.com

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.
Trabanco y Cortina

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

CASA ARCA

Julían 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
Sidra Riestra

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 Selecccion

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.

SIDRERÍA TIRAÑA.

San Pedro Tiraña 3 baxo
T. 985 600 035.

RESTAURANTE EL CAÑAL.

El Condao.
T. 985 61 40 55 / 670 090 639

LA CASONA D'ENTRALGO.

Entralgo 25
T. 985 60 12 06
www.lacasonadeentralgo.com

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.

Espineu, 13. 33618 Mieres.
T. 985467815.

EL LLAGAR DE BAIÑA.

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

SIDRERÍA LA XAGOSA.

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

SIDRERÍA BAROLAYA.

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

SIDRERÍA LA BELLOTA.

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

SIDRERÍA EL RETIRO.

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

RTE SIDRERÍA LA VIOLETA.

A. Palacio Valdés, 6
T. 985 451 003

RTE SIDRERÍA LA SOLANA.

Jerónimo Ibran, 5
T. 985 463 350

SIDRERÍA ALONSO.

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

RTE. ASADOR EL CRUCE.

Ctra General. El Cruce. Santullanu.
T. 985 426 195.
www.asadorelcruce.es.
Especialidad en asados.

CAFETERIA SIDRERÍA ESQUINA 19

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

MORCÍN
SOL'AFUENTE. CASA DE ALDEA.

Otura. 33161 La Foz.

LA MONCLOA

Naveo 30
La Foz de Morcín
T. 985 795 330

PARRILLA L'ANGLEIRU

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

CASA MARÍN

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

NAVA
SIDRERÍA LA BARRACA.

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

SIDRERÍA CASA ANGELÓN.

La Barraca, 23. T. 985 718 043.
Sidra Vda. de Angelón.

SIDRERÍA CASA MINO.

La Laguna. T. 985 716 623.

SIDRERÍA VILLA DE NAVA.

La Barraca, 7. T. 985 716 070.
Sidra Orizón.

SIDRERÍA LA FIGAR.

La Riega. T. 985 717 551.
Llagares navetos.

SIDRERÍA PLAZA.

Plaza Manuel Uria 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 Ayuntamiento. Benia
T. 985 844 154.

PARRES
SIDRERÍA EL FORQUETU.

Ramón del Valle, 4 (Les
Arriendes). T. 985 840 532.
Sidra Vigón.

SIDRERÍA EL SUBMARINO.

Leopoldo Alas Clarín.
T. 985 84 00 75.

CONFITERÍA CAMPOAMOR.

Ramón del Valle.
T. 985 84 00 37.

SIDRERÍA LOS FELECHOS.

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

LA XUNCA

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

SIDRERÍA MESÓN
EL RINCÓN DEL CASTAÑU.

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

SIDRERÍA EL MOLÍN.

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

SIDRERÍA EL MIRADOR.

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

SIDRA BASILIO.

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

PIÉLAGOS
SIDRA SOMARROZA.

Renedo de Piélagos 39470.
T. 652 937 219.

PILOÑA
L'ESBARDU.

T. 985 76 11 52
Comida asturiana.

BAR GLORIA.

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

MESÓN SIDRERÍA LA PLAZA

T. 985 7113 07
L'Infistu. Piloña

SIDRERÍA OSCAR

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

PRAVIA
RESTAURANTE

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

CONFITERÍA REY SILO

Carmen Miranda, 15

MESÓN LA PANERA

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

CASA CARLINOS

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

PROAZA
RESTAURANTE

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

CONFITERÍA REY SILO

Carmen Miranda, 15

QUIRÓS
SIDRERÍA PARRILLA LAS UBIÑAS

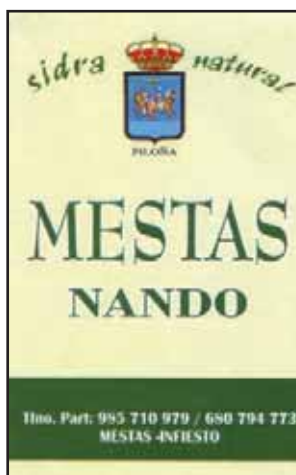
Ctra Xeneral. Bárzana
T. 985 76 84 89

SIDRERÍA CASA JUANÍN

Las Agüeras 11
T. 985 768 037

RIBESEYA
SID. LA TERRAZA DE COJIMAR.

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


SIDRERÍA EL CUETU.

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

SIDRERÍA EL TARTERU.

Marqueses de Argüelles, s/n.
T. 98585 76 39.
Sidra Castañón.

SIDRERÍA CARROCÉU.

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

SIDRERÍA EL ROMPEOLAS.

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

SIDRERÍA LA PARRILLA.

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

EL CAFETÍN BAR.

Comercio, 13.
T. 985 86 02 83.

HOTEL LA CHOPERA.

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

HOTEL LA PICONERA

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

SIDRERÍA EL TEXU.

Meluerda, Ribeseya
T. 675 82 87 56

HOTEL RURAL L'ALCÉU.

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

LA MAR SALADA.

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

QUINCE NUDOS. REST. BAR

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

CASA BASILIO.

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

SIDRERÍA EL ESCONDITE .

López Muñiz 20
T. 984 84 11 98

RIOSAS**LA TABERNA DE JOSÉ.**

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

SALAS**LLAGAR EL BUCHE.**

Avda. Ricardo Fuster 25.
T. 984 03 95 76 / 616 73 31 93.

SAMARTÍN DEL REI AURELIU**SIDRERÍA EL ZAMORANO.**

Manuel G. Vigil, 11. L'Entregu.
T. 653 671 217
Sidra Arbesú.

SIDRERÍA CASA CAMILO.

La Cascaya. L'Entregu.
Sidra Menéndez.

BAR FLORIDA.

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

SIDRERÍA SAN MAMÉS

Velázquez 16 - Blimea
T. 630 07 97 04.

SIDRERÍA LA CABAÑA

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

MESÓN SIDRERÍA CASA DEL PUEBLO.

Pérez de Ayala 1
T. 984 084 225

SIDRERÍA LAMUÑO.

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

PARRILLA EL CURRO.

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

LA BORNAINA D'ALLER.

Panices. 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.

Polígonu 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.

SIDRERÍA EL FORNO.

La Isla, s/n
T. 985722711
Muñiz, Trabanco, Trabanco
d'Escoyeta.

SIDRA MUÑIZ.

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

EL LLAGAR DE VIELLA

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

SIDRERÍA RESTAURANTE MORI

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

SIDRA FANJUL.

Tiñana 12. T. 985 792 922.

SIDRERÍA RESTAURANTE EL LLAGAR DE QUELO.

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

LLAGAR DEL QUESU.

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

LLAGAR Y SIDRERÍA LA MORENA.

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

SIDRA ARBESÚ.

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

SIDRA FONCIELLO.

Tiñana - Sieru.
T. 985 74 45 47.

CASERÍA SAN JUAN DEL OBISPO

Tiñana - Sieru. T. 985 985 895.

MESÓN SIDRERÍA SIERO.

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

COEM.

Pol. de Proni C/ A nº 9. Meres.
T. 985 985 315.

SIDRERÍA FRAN.

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

SIDRERÍA LA TERRAZA.

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

SIDRERÍA EL CULETÍN.

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

SIDRERÍA KARTING POLA.

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

SIDRERÍA MANOLO JALÍN.

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

SIDRERÍA PUMARÍN.

Plaza Les Campes 8
T. 985 72 27 44

EL RINCONÍN DE LES CAMPES.

Les campes 18
www.rinconindelescamps.com

SIDRERÍA LES CAMPES.

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

SIDRERÍA PACO.

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

SIDRERÍA EL POLESU.

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

SIDRERÍA EL PEDREGAL.

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

MESÓN PEÑAMAYOR.

Torreveja 16
T. 985 726 401

BAR LOS CORROS.

Corros 152 bis.
T. 672 026 590

SIDRERÍA LOS ROBLES.

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

EL LLAGARÓN DE VALDESOTO

Faes 91. Valdesoto
T. 985 73 58 39

HOTEL RURAL LA QUINTANA DE VALDÉS

Tiroco d'Arriba 53 Valdesoto.
T. 985 73 55 77 / 650 41 51 38
www.laquinanadevaldes.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,
Lluginos.
T. 984 281 910,

EL GORRINO ROXU. Parrilla

Ctra Uviéu Santander 45,
T. 632 655 724,

SIDRERÍA TORRE.

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

SIDRERÍA LA ESCUELA.

Avda. Viella 11 - Sieru.
T. 985 087 868
Sidra Fran, Estrada, Ramos del Valle.

RESTAURANTE LAS RUEDAS.

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

ASADOR RESTAURANTE LAS CUEVAS.

Avd de Santander, 8. El Berrón
T. 985 743 409
Muñiz, Trabanco Selección

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.

UVIEU

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

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

SIDRERÍA EL PIGÜEÑA.
Gascona, 2. T. 985 210341.

SIDRERÍA LA PUMARADA.
Gascona, 6. T. 985 200279.
Sidra Menéndez y Trabanco.

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.
Gascona, 1. T. 985 203411.
Sidra Trabanco.

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

SIDRERÍA EL 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. 985 210707.
Rotando varios palos.

**SIDRERÍA EL MATEIN DEL
PARAGUAS.**
Pza. del Paraguas. T. 985 20 07 09.
Vda. de Angelón.

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.
Victor Chavarri, 3.
T. 985 225959.
Rotando varios palos.

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

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

REDE DE BIBLIOTECAS
DEL «PRINCIPADO»

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

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

**BAR RESTAURANTE
SOLARCO**
Santu Mederu
Llatores
T. 985 630 015

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

YANTAR DE CAMPOMANES
C/ Campomanes 24
T. 985 20 83 82

EL RAITÁN.
Pza. Trascorrales 6
T. 985 214 218
Sidra Herminio y Zythos
www.elraitan.es

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

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

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

LA QUINTA.
Puerto de Tarna 11.
T. 985 285 127.

EL RINCÓN ASTUR.
Ctra. General 140.
Culloto.
T. 984 18 47 67.

LA NIETA PIN.
Fusu la Reina 85 (xunta la
FEVE).
T. 689 977 216.

Camín Real de la Sidra

SIDRERÍA EL CALDERU.
Pepín Rodríguez, 2. Culloto
T. 985 985443

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

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

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

SIDRERÍA CASA FAUSTO.
Camín Real 101. Culloto
T. 985 793 533

VALDÉS

SIDRERÍA EL PAREDANO.
Los Caleros 5
33700 Lluarca
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.

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. 985 890132.

SIDRERÍA EL TONEL.
Álvarez Miranda, 13.
T. 985 892359.

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

SIDRA J. TOMAS.
Molín del Mediu. Candanal,
33. T. 985 894119.

SIDRA VIGÓN.
33316 Tornón. Onón.
T. 985 891786.

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.restaurantescorial.com

SIDRA CORTINA.
San Xuan, 44. Amandi T.
985 893200-630956730
C.lagar@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.

PIZZERIA PINOCCHIO.

Zaldivar 21
T. 984395 738

LA VENTA DE VALLOBERU.

Victor García de la Concha 6
T. 985 892 816

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.

CASA MARI.

Castiellu de Seloriu.
T. 600 522 880

VILLAVICIOSA GOLF.

CN 632 Km 45 (a 1,5 Km de
Villavicios)
T. 695 832 341

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.

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

SIDRERÍA LAS PEÑAS.

Santuriu. T. 985338299.
Trabanco y Piñera.

CASA YOLI.

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

EL MESÓN DE AURELIO

Pintor Manuel Medina 18.
T. 984 392 754.
Sidra 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 MAYÉU DE CENERA

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.

Riu 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

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

SIDRERÍA CASA FEDE.

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

SIDRERÍA LA GARULLA.

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

SIDRERÍA CABRANES.

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

SIDRERÍA SIMANCAS.

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

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.

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

SIDRERÍA EL TRAVIESU.

Sahara ,18. T. 985 39 42 95.

SIDRERÍA LES RUEDES.

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

LLAGAR L'ALBÁ.

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

SIDRERÍA CANDASU.

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

SIDRERÍA LA MONTERA PICONA.

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

BOMBONERÍA GLORIA

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

REST. Sidrería EL LLAVIANU

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

SIDRERÍA ZAPICO.

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

SIDRERÍA NAVA.

Plaza La Serena
T. 985380447

SIDRERÍA EL RINCÓN DE TONI.

L'Infestu 21
Menéndez

SIDRERÍA LARRIBA.

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

SIDRERÍA PUENTE ROMANO.

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

RESTAURANTE CASA ARTURO. MERENDERU

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

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 Peñón

MESÓN SIDRERÍA LA CABAÑA.

Cirujeda 18
T. 985 38 38 73
Menéndez

PARRILLA SIDRERÍA LA XUANINA

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

SIDRERÍA VALENTÍN

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

SIDRERÍA NORIEGA

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

CASA SARITAH

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

SIDRERÍA BALMES

Balmes 5
T. 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.

Sidrera 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.

SIDRERÍA CANTELI.

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

SIDRERÍA EL PANERU.

Alejandro Farnesio,3.
T. 985 320 505.
Menendez y D.O Val D'Ornón.

SIDRERÍA BOBES.

Reconquista 9.
T. 984 490 215.

SID. EL ALLERANU,CASA JAVI.

Cienfuegos, 32.
T. 984 492 197.
Menendez, Val d'Ornón.

SIDRERÍA LA CUÉTARA.

Caveda, 7
T. 984 047 201
Menendez 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.

SIDRERÍA LA NUEVA CALEYA

Arroyo,6
T. 984 491 256.
Trabanco y Trabanco d'Escoyeta.

CASA TÍRATE AL MATU

Av. d'El Cerillero,13. Xove
T. 985 322 521

SIDRERÍA LA PUMARADA

Juan Alvar Gonzalez,41
T.985151962
Trabanco,Trabanco d'Escoyeta,
Contrueces,Canal.

SIDRERÍA LOS POMARES

Avd de Portugal,68
T.985354607

EL CAPRICHO CACEREÑO.

San Francisco de Asís
T. 985 14 69 09 / 649 20 57 51

SIDRERÍA LA PAMPANA.

Alfonso Camín 31
T.985 15 54 83

SIDRERÍA RESTAURANTE PRINCIPADO

Lluanco 4
T. 984 396 591

**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 ASTURIAS.

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

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

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

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

VALDÉS, VAL DE SAN VICENTE, VALENCIA DE DON JUAN, VEGA DE PAS, VEIGADEO, UDÍAS, UVIÉU, VEGA DE LLÉBANA, VILANOVA D'OZCOS, VIL.LABLINU, VILLAVICIOSA, VILLAYÓN, XIXÓN, YERNES Y TAMEZA.

LLAGAREROS VASCOS

ABURUZA, AGINAGA, ALBERRO, ALORRENEA, ALTUNA, ALTZUETA, AÑOTA, ARAETA, ARISTIZABA, ASTARBE, ASTIAZARÁN, AULIA, BALEIO, BARKAITZEGI, BEGIRISTAIN, BEREZIARTUA, BUENAVENTURA, ELOBARRI, ETXEBARRIA, EGI-LUZE, EULA, GARZIATEGI, GAZTAÑA, GURUTZETA, IGELDO, ITXAS-BURU, IPARRAGIRRE, IRIGOIEN/HERRERO, ISASTEGI, JUAN MENDIZABAL, LARRARTE, LARREGAIN, LIZEAGA, OLAIZOLA, OIARBIDE, OTAZU, OTSUA-ENEA, ORDOZELAI, OTEGI, OIANUME, OLA, OTATZA, PETRITEGI, REZOLA, R. ZABALA, SAIZAR, SARASOLA, SATXOTA, SETIEN, TXIKI-ERDI, URBIARTE, URDAIRA, URKIOLA, URRUZOLA, ZABILDE.

RESTAURANES

A CORUÑA: CASA RAMALLO / CASA MARCELO.

ALBACETE: CASA PACO / EL CORREDERO / EL CALLEJÓN. **ALMERÍA:** EL PARAISO / ALEJANDRO / LA REJA. **BARCELONA:** AROLA / EL DRAC /

POMARADA / SANTCELONI / CA L'ANDRÉU / ELS PESCADORS / EL CANGREJO LOCO / WINDSOR / SAMOA / CAN SOLE / PICUS. **CASTELLÓN:**

JUANITO / D'EMILIO. **CIUDAD REAL:** SALONES VIEJA CASONA / SEÑORÍO DE LA ESTRELLA.

GUADALAJARA: EL DONCEL / LA MORADA DE

MARÍA **MÁLAGA:** SAN BENITO / SANTIAGO / TRAGABUCHES. EL RINCÓN ASTURIANO / HERRERO DEL PUERTO / LA QUINTA **LA RIOJA:** LOS ABADES.

MADRID: OVEN / LA COPITA ASTURIANA / LA COCINA DE ANA / LA CAPILLA DE LA BOLSA / COQUE / DON PELAYO / EL PARAGUAS / CAMPIELLO / GRACIANO / NAVIEGO / LABRADOR / SENATOR / LA VACA ARGENTINA / LAS ESTATUAS

La Sidra
12 REVISTES AL AÑU (35 euros)

ENSAME SIDRERU
Apartáu 4152, 33200 · Xixón
e-mail: lasidrainfo@yahoo.es
www.lasidra.net

NOME Y APELLIOS.....
DIRECCIÓN.....
LLUGAR..... C.P..... TELÉFONU.....
CONCEYU / PAÍS..... E-mail.....

BANCU, CAXA D'AFORROS Y Nb. CUENTA (20 díxitos)

Indicamos dende que número quies soscríbite ☐ y si quies dalgún número atrasáu.

Estes xestiónes tamién puen faerles per teléfonu (678 64 70) o per e-mail :
lasidrainfo@yahoo.es 652 59 49 83

Alcordies colu dirimpueto na Lei 15/1999 de Protección de Datos, comunicámoste que tienes drechu a conocer, cancelar o reutilizar la información que te concierne recoyía nos nuyos 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

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*

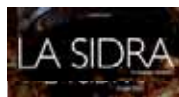


FACEBOOK
(www.facebook.com/lasidrainfo)

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 unví de contínuo anuncios sidreros pa que tol mundiu puea tar sollerte a l'actualidá sidrera. ¡Yá somos más de 11.600 fans!

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 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...

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)

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

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)

Les ediciones de la revista LA SIDRA tan disponibles on line pa que pueas esfrutales dende cualisquier parte'l mundiu. Ca nueu númberu recibe miles y miles de visites!

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/>

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.

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.



SIDRA NATURAL

Crabanco

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

COSECHA PROPIA

100% NUESTRA