

LA SIDRA

www.lasidra.as

Número 115 - Xunetu 2013

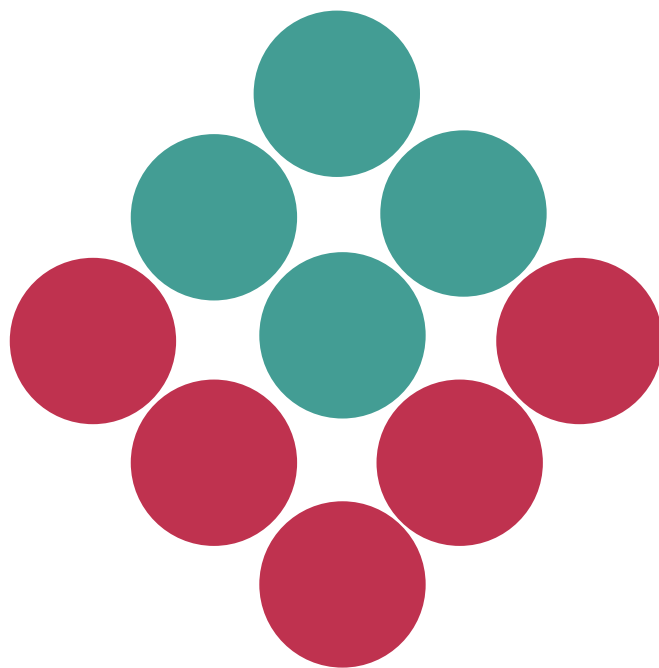
3€

**IV Salón de la
Sidra DOP**

**NAVA
¡Villa de la
sidra!**

**MUYERES DEL
LLAGAR**

**M^a Ángeles Loreto Forcelledo.
LLAGAR MESTAS-NANDO**



Instituto Reumatológico

Dr. Marcos Marqués

www.institutoreumatologico.com

c/ Uría 19 - 1º izda

T. 985 27 06 73

33001 OVIEDO / UVIÉU

c/ Instituto, 17 - 1º A

Tel. 985 35 61 35

33201 GIJÓN / XIXÓN

Carreño Miranda 11 - 5º C

Tel. 985 52 11 32

33400 AVILÉS

CENTRO COLABORADOR CON LA EUEF DE LA UNIVERSIDAD DE OVIEDO

¡ATENCIÓN HOSTELEROS!

SIDRERÍAS, RESTAURANTES ASTURIANOS,
GASTROBARES, VINOTECAS, PARRILLAS...

¡EL MAYOR ALMACÉN DE PRODUCTOS
ASTURIANOS ESTÁ EN COLLOTO!



CRIVENCAR

PRODUCTOS ASTURIANOS



20% DE DESCUENTO PARA PROFESIONALES DE HOSTELERÍA Y ALIMENTACIÓN*

*Descuento aplicable exclusivamente para compras directas en nuestro almacén de Colloto.

SOLICITA TU TARJETA DE DESCUENTO PARA PROFESIONALES

- LA MAYOR SELECCIÓN DE QUESOS
ARTESANALES ASTURIANOS
- TODO TIPO DE SIDRAS Y VINOS
DE CALIDAD DE CANGAS
- AGUARDIENTES Y LICORES ASTURIANOS
- CONSERVAS ASTURIANAS DE CALIDAD
- EMBUTIDOS, COMPANGOS, LEGUMBRES Y
PLATOS COCINADOS
- CASADIELLES, CARAJITOS, MERMELADAS...



LOCALIZACIÓN

Coordenadas: 43° 22'47" N - 5° 47' 26" O

¡¡LO TENEMOS TODO!!

985 794 215

TELÉFONO DE INFORMACIÓN

CRIVENCAR - Quesos del Principado de Asturias, S.L.
Parque Empresarial Águila del Nora Parcela 2, Nave 1.
Colloto - 33199 Siero - ASTURIAS - España



XOSÉ "AMBÁS" 6
"A MIN NUN ME VAL CUALAQUIER COSA CON DAQUÉ
QUE YE TAN NUESO COMU LA SIDRE"

LA SIDRA SE LUCE 10
EN EL CUARTO SALÓN DE LA DOP.

NAVA, VILLA DE LA SIDRA 26

CANDÁS CAPITAL DEL MARISCO 48

VUELVE LA FERIA DE LA CONSERVA 52
XXIV FERIA DE LA CONSERVA DE PESCADO

EL MUI SIDRERU BARRIU DE LA ISLA 56

EL CAMÍN DE LES SIDRES 58

MUYERES DEL LLAGAR 62
Mª ÁNGELES LOBETO FORCELLEDO.
LLAGAR MESTAS - NANDO

LA SIDRA VISITÓ LO LLAGARES BRETONES 64

BYHUR. PRIMERA SIDRA BRUT VASCA 68

ENCAMIENTOS 70

ÓNDE COMER 74

CORDERU A LA ESTACA 79
BAR EL MERCÁU
SIDRERÍA LA FUSTARIEGA
SIDRERÍA RESTAURANTE LAS PEÑAS
RESTAURANTE EL CARBAYU
PARRILLA CAÑAL
SIDRERÍA MERENDERO EL RINCONÍN DE DEVA
PARRILLA LA CABAÑA
SIDRERÍA EL MALLU DEL INFANZÓN

AXENDA SIDRERA 88

ACTUALIDÁ 90

COLLEICIÓN D'ETIQUETES 100

CASAPESCA 102

DE CHIGRE A CHIGRE 104
LAS CANTERONAS
LA FERRERÍA
LA VOLANTA DE SARITAH

ELECCIÓN NATURAL
www.sidrajr.es



LA SIDRA

Xunetu **2013**

Númeru **115**

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

FUNDACIÓN ASTURIAS XXI

Prendes Pando 11. Baxu
33207 Xixón - Asturias

infolasidra@gmail.com
T.652 594 983

6.000 Exemplares

Portada: **Lujó Semeyes**



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 Llavona, Antón Armayor, Xuacu Fernandi Güerta, Manuel G. Busto, Nuria Morán.

Semeyes

Archivu LA SIDRA, Xurde Margari-de, 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.



“A mín nun me val cualaquier cosa, con daqué que ye tan nueso comu la sidre”



XOSÉ “AMBÁS” (1974, AMBÁS. GRAU), MÚSICU TRADICIONAL Y RECOPIADOR DE LA TRADICIÓN ORAL D’ASTURIES Y PREGONERU NEL CERTAME DE LA PRIMERA SIDRE L’AÑU, CÚNTAMOS LES SOS IMPRESIONES SOBRO LA SIDRE, DELLES MUI, INSTRUCTIVES.



El pasáu mes de marzu fuisti pregoneru na Primer Sidre l'Añu, y nunca enantes tuviéramos un pregón tan críticu. ¿Tantes coses faemos mal los asturianos en rellación al mundu de la sidre?

La verdá ye que prestóme tocar dellos puntos que non me paez que tean bien a la hora de dar puxu a daqué tan importante comu ye la sidre. Hai que faer les coses meyor, a mín nun me val cualaquier cosa, con daqué que ye tan nueso comu la sidre.

La verdá ye que tocasti munches temas nos que nun tabes conforme. Pa toos aquellos que lo perdieron, vamos recapitular. Escomezando pol etiquetáu de les botelles.

Sí, fui -y soi- bien críticu cola tema. Nun me paez que los llagareros curien muncho esti tema. Lo primero, nun ye bona la idega de poner eses etiquetes tan grandes na barriga. Son bien problemátiques, por casu pa echar, cuando tán moxaes, qu'esnidien. Y amás creo qu'enfeen enforma la estética de la botella de tola vida. Siempres vi meyor poner una etiqueta piqueña nel bocín, o nel so casu aprofitar los corchos pa poner la información.

Anque yá puestos, d'etiquetar en grande, comu se ta faciendo, teníen que curiar más los diseños. Nun valen etiquetes con dos mazanes mal pintaes nin con símbolos "asturianeros". Vienen seme a la cabeza les botelles de whiskey escocés. Cuando llegues a una tienda, ensin entender ná d'ello, nun sabes a qué bo-

tella tirate, porque todes son guapes, lo que nun pasa cola sidre, anque recuerdo una, que pal mio gustu tenía muncha clase, la de la Sidra Choro, de Meres, que agora yá nun esiste. Creo qu'esto soluciónase echando mano de diseñadores y faciendo diseños elegantes, qu'entren bien polos güeyos.

Ye bien murnio que nun s'utilice la llingua nes etiquetes

Creo que les crítiques al etiquetáu van acullá del diseñu ¿non?

Sí. Paezme murnio que esti productu nacional de identidá d'Asturies nun te utilizando la llingua asturiana. Nes etiquetes nun se respeta nin la toponimia, y apaecen barbaridaes comu "llagar", cuando toos conocemos la tradicional y usada forma de llagar. Nun sé cuantos sidreros utilicen l'asturianu, pero paezme que nun hai denguna etiqueta na llingua, daqué que por exemplu, nun pasa en Galicia. Un vinu del país etiquétase en gallegu.

Demientres el pregón pudisti estendete. ¿Qué más coses criticasti?



Home, tamién fui – y soi- críticu cola perda del espíritu sidreru nos chigres. Dame muncha pena ver cómo en muchos llugares desaparez la figura del echaor y apaecen máquines ofensives que nun tolero y qu'aparte de tradición, quiten muchos puestos de trabayu. Yo quiero que m'echen la sidre.

Soi críticu colos vasos de plásticu. Nun sé si sabes que soi enfermeru y sé bien lo que ye l'asepsia, pero nun me presta la moda del vasu individualizáu; el compartir vasu ye una tradición y una de les señes más importantes de lo sociabilizadora que ye la sidre n'Asturies. Y bono, nun voi seguir criticando, qu'igual me paso.

Nun veo bien que s'usen términos foriatos pa denominar a una zona de sidrerías

Ambás, por mi puedes seguir quexándote; si tienes más coses en papu, suéltales.

Pos soi bien críticu colos términos foriatos comu Boulevard pa llamar a una zona de sidrerías. Y otru tema ye lo que ta pasando coles mazanes. Dame pena ver tantos tarrenos echaos a monte mentes trayemos

mazanes de fora. Hai que trabayar más les variedaes autóctones, del país. Muchos asturianos tan emigrando cuando había que buscar meneres de futuru nel mundiu rural. Mala opción nun sería animar a la mocedá a llantar pumares. Nun ye la solución pa salir de esti furacu, pero aidaría, anque almito qu'el Gobiernu d'Asturies tenía qu'implicase más nestes iniciativas.

Y comu me dexes ser tan críticu, agora voi meteme cola estética de munches sidrerías, anque sé qu'esa ye una custión presonal. A min nunca me gustaron los chigres y llocales con acueres a la vienta, medreñes xigantes, teyes decoraes polos amigos aficionaos nin camisetes de futbolistes encuadraos cola firma en rotu negru, paezme bien ranciu. Nun quiero facer publicidad, pero por poner un exemplu, la cadena Tierra-Astur fízolo perbién, y amás tien en cuenta la llingua y la música de Asturies. Y agora déxote seguir cola entrevista.

El Sidracrucis ye una iniciativa perguapa que mos recuerda la sociabilidá y la cultura sidrera



Too esto que nos cuntes, que ye bien interesante, escomenzó con un pregón. Enantes de dalu ¿conocíes l'eventu de la Primer Sidre l'Añu?

Fuera una vegada y sobromanera conocía de referencies el Sidracrucis, que me paez bien interesante por munchos motivos. Ye una iniciativa perguapa que recuerda la sociabilidá y la cultura sidrera, da vida a los llagares y amás la xente va despreocupada ensin garrar el coche a prebar tolo palos de sidre nun ambiente folixeru y festivu.

Dientru d'esti certame celébrase'l festival Asturianada y Sidre. Comu músicu y recopilador de la tradición oral asturiana ¿qué opines?

Paezme bien importante rellacionar y acomuñar la identidá y la cultura asturiana en xeneral al mundiu la sidre. Ye de xaciu que l'asturianada comu cantar nacional de los asturianos nun pue dir xebrada de la bébora nacional de los asturianos, polo qu'aplaudo la idega de facer un festival de tonada na Primer Sidre l'Añu.

Comu másimu espertu que yes, dimos ¿qué presencia tien la sidre nel nusu folclor musical?

Son munches les pieces y cantares que falen de llagares, pumares y sidre. Ye normal qu'al ser una manifestación cultural tan importante en Asturias tea presente nel nusu folclor. L'asturianada tien munches lletres que falen d'esto pero tamién otros cantares del baille y la danza tradicional lo faen.

Cantares de trabayu, cantares de mayar

Cola to esperiencia oyeríes munchos cantares o asturianades sidreres, pero ¿cuálos destacaríes?

Nestos últimos años d'investigación llamáronme l'atención la "cantares de mayar".

Cúntamos.

Esto ye un repertoriu inéditu que tamos investigando en dellos puntos del conceyu de Sieru y de Uvieu, y son cantares de trabayu al son de mayar la mazana, lo que ye un trabayu rítmicu onde encaxen bien les melodíes qu'aíen a los mayores a facer el trabayu más llevaeru y folixeru.

Ambás, taría guapo despedise con un cantar tradicional d'esti mundiu la sidre.

Ye verda fía. Apunta esti, que me lu enseñó un paisanu de San Román de Sariegu va munchos años, que-y llamaben Marín y que diz asina:

*Muncho me gusta la sidre
Por eso llanto pumares
Porque me gusta tomar
Un vasu pelos llagares.*



Testu: Arantxa Ortiz.
Semeyes: Ramsés Ilesies.

La sidra se luce

En el IV Salón de la DOP



XURDE MARGARIDE

El Niemeyer se quedó pequeño para la numerosa asistencia. Cerca de un millar de personas pasaron por el IV Salón de la DOP celebrado el pasado día 18 en Avilés.

24 llagares y un embajador muy especial se desplazaron hasta la villa para presentar la cosecha del año 2012, una de las mejores de los últimos años.





XURDE MARGARIDE

Autoridades y llagareros compartieron espacio nun exitoso IV Salón de la Sidre DOP.

Eloy Cortina y Reyes Ceñal -Presidente y Gerente del Consejo Regulador-, Pilar Varela -Alcaldesa de Avilés-, Álvaro Juan Menéndez -Presidente de AACOMASI-, Rosa Ordiales -Directora de Agroganadería-, una treintena de llagareros y un sinfín de personalidades relacionadas con la sidra y la manzana no se perdieron la presentación oficial.

La mejor calidad de la Sidra DOP abre el camino en los mercados.

Eloy Cortina, como Presidente tomó la palabra resaltando los valores de la sidra con DOP, y en especial la de esta cosecha. No olvidó mencionar la importancia que la misma tiene en Asturias, tanto para cosecheros, como para llagareros y consumidores, que trabajan en un producto cien por cien asturiano. Aprovechando que este año el Consejo Regulador cumple diez años, Cortina señaló las mejoras a las que esta sidra ha sido sometida en todo este tiempo, lo que indudablemente influyó en su popularización dentro de los mercados.

IV Salón de Sidre DOP Avilés





Brindis de Juan Echanove colos llagareros cuyes sidres foren seleicionaes como les Istitucionales 2013.

27 sidras con DOP

Diecisiete sidras naturales, seis de Nueva Expresión y cuatro espumosas son las que se pueden disfrutar con total garantía y un sello que señala su asturianía. De entre todas estas, durante el desarrollo del Salón se eligieron las que mejor representan esta sidra, convirtiéndose en las bebidas oficiales a lo largo del año. En la edición anterior España, Emilio Martínez y Prau Monga fueron las ganadoras y este año, los llagareros esperaron con expectación el momento en que las nuevas reinas de la DOP fueron presentadas.

Llugar Herminio, Valle, Ballina y Fernández y Martínez Sopeña elaboran las mejores sidras

La sidra natural **Zyhtos** que elabora Hermino Alonso se llevó el primer galardón de la mañana convir-

tiéndose en la Sidra Natural Institucional. Ya en años anteriores, cuando aún no se celebraba el Salón de un modo público esta sidra fue elegida por el Consejo Regulador como la mejor de las presentadas. Roberto Martínez, de Martínez Sopeña también vio cómo su sidra de Nueva Expresión **España** fue por segundo año consecutivo elegida como la mejor del año. **Pomarina**, de Valle, Ballina y Fernández se alzó como la mejor espumosa, recogiendo el premio María Cardín.

No hay que olvidar que gran parte del éxito de la sidra proviene de la calidad de la manzana, y cada año el Consejo Regulador distingue al mejor productor. El año pasado el premio recayó en Lisardo Álvarez García, y este año Ana María Alonso García, de San Cucao de Llanera fue la galardonada.

EL MALLU del INFANZÓN SIDRERÍA - MERENDERO ABIERTO TODOS LOS DÍAS MENÚ DIARIO PARRILLA DE LEÑA • COMUNIONES • BAUTIZOS • CUMPLEAÑOS • ESPICHAS CORDERO Y GOCHU 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 desde 3€ EL MALLU SIDRERÍA de domingo a jueves Tapeamos, excepto víspera de festivos MENÚ DIARIO ABIERTO TODOS LOS DÍAS • COMIDAS PARA GRUPOS C/. Pola Siero, 12- Gijón ☎ 985 31 94 10 ☎ 984 19 28 65	EL OTRU MALLU SIDRERÍA Amplios salones • ESPICHAS • GRUPOS • TODO TIPO DE CELEBRACIONES MENÚ DIARIO ABIERTO TODOS LOS DÍAS C/. Sanz Crespo, 15 Gijón ☎ 985 35 99 81
--	--	---

El reinado sidrero de Juan Echanove



XURDE MARGARIDE

Juan Echanove defendió la sidre como símbolu identitariu asturianu “Tierra, cultura ya identidad”.

Desde la inauguración del Salón de la Sidra DOP, cada año el Consejo Regulador elige un embajador, quien mantiene su reinado durante todo el año y es la cara mediática y visible de la sidra con DOP.

El piragüista Manuel Busto o el piloto Javi Villa obtuvieron este título en pasadas ediciones. Este año el elegido es Juan Echanove, actor madrileño de cine, televisión y teatro, director teatral, y ganador de la Concha de Plata en el Festival de Cine de San Sebastián, entre otros premios y menciones. Comprometido con numerosas causas sociales, este actor siente gran apego por Asturias, su gastronomía y la sidra.

Son varios los valores que el Consejo Regulador tiene en cuenta a la hora de elegir a su embajador y, si bien no es necesario que sea asturiano, sí tiene que ser una persona que valore nuestra cultura, la fomente y sienta veneración por la sidra. Todas es-

tas condiciones reúne el actor madrileño, quien visita Asturias en numerosas ocasiones y se declara un gran admirador de nuestra gastronomía. La sidra tampoco le ha dejado nunca indiferente.

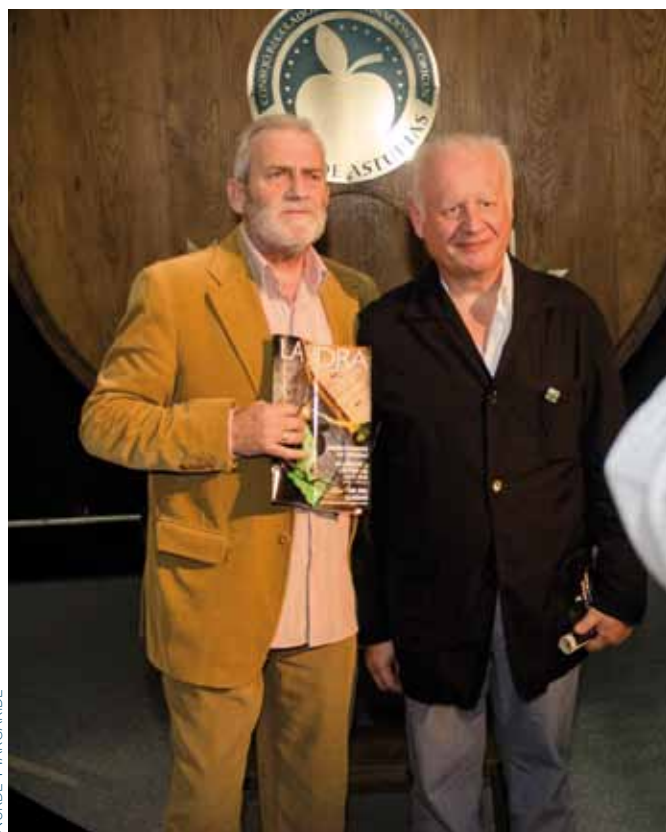
“Tierra, cultura e identidad”

Así define el actor a la sidra, bebida que según sus propias palabras, “en el siglo XXI puede aportar una elaboración diferente a través de la búsqueda de su excelencia”. Admite además que la sidra es una bebida que le gusta, (como todo lo asturiano) y procura que en muchas reuniones y eventos gastronómicos no falte; así y todo declara que es una bebida que aún está por redescubrir, y él por su parte, intentará estar a la altura del título que se le otorga, prestando una mayor atención a esta bebida.

IV Salón de Sidre DOP Avilés



Comu davezu, LA SIDRA tuvo una destacada presencia nel eventu.



XURDE MARGARIDE



XURDE MARGARIDE



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

Zythos triunfa

Cualloto, tierra de la mejor Sidra Natural DOP. El Llagar Herminio se hace con el máximo galardón en la categoría de sidra natural.



XURDE MARGARIDE

En Cualloto encontramos el Llagar Herminio, con una solera de setenta años. Combinando la tradición llagarera de la familia con las técnicas más actuales de elaboración, su sidra Zythos no solo ha alcanzado un interesante hueco en los mercados sino que este reconocimiento como mejor sidra natural hace justicia a un producto de alta calidad. Herminio Alonso, gerente de Sidra Herminio nos cuenta sus impresiones.

¿Esperaba que Zythos obtuviera este reconocimiento?

Aunque nos cogió por sorpresa, la verdad es que cuando te presentas a un concurso, siempre hay posibilidades de ganar.

¿Qué representa este galardón para el Llagar Herminio?

Todos los premios tienen un valor diferente, pero lo



más importante es que se hable de la sidra. Hasta ahora nosotros hemos ido caminando, avanzando en ventas, popularidad... Lo principal es que la gente conozca el producto, lo solicite, sepa como es.

Según tengo entendido no es la primera vez que Zythos es premiada por el Consejo Regulador.

No, aunque el Salón de la Sidra DOP lleva pocos años celebrándose de una manera tan mediática, ya hace años que el Consejo elige a las sidras institucionales, solo que de un modo menos público. La primera vez que embotellamos sidra DOP fue con manzana de la cosecha del 2003, y en esa ocasión Zythos salió elegida como sidra institucional. Lo mismo sucedió en los años 2004 y 2006, si no me equivoco. Y aparte ha obtenido algunos otros premios en festivales.

Con semejante palmarés, podemos decir que Zythos es una sidra de alta calidad ¿Cómo define la producción de este año?

Es una buena cosecha en general, aunque hubo mucha seca, a finales de octubre y principios de noviembre la lluvia de última hora hizo que la manzana agradeciera el agua y se desarrollase muy bien. Después tuvimos buenas temperaturas que ayudaron en todo el proceso.

¿Por qué debemos beber sidra Zythos? ¿Qué la diferencia de otras sidras?

En particular, Zythos es una sidra que espalma muy bien, con un aroma bastante frutal, y un justo toque amargo al final. Es una sidra que, cuando la bebes, quieres seguir bebiéndola.



Brillante estreno de Pomarina brut

Pomarina fue elegida como la mejor sidra espumosa, lo que la convierte en Sidra Institucional Espumosa de la DOP. María Cardín, de Valle, Ballina y Fernández, estuvo presente en el Salón para recoger el galardón y nos cuenta los secretos de esta sidra.



XURDE MARGARIDE

¿Es la primera vez que Pomarina se convierte en Sidra Institucional?

Sí, lanzamos Pomarina el marzo del año pasado y nos hace mucha ilusión que sea la sidra institucional. Que la única marca de calidad diferenciada que existe en España para la sidra, avalada por la Unión Europea, como es la DOP "Sidra de Asturias", nos otorgue esta distinción es un orgullo para nosotros.

Valle, Ballina y Fernández elaboran otras marcas de sidra ¿alguna había sido antes galardonada con esta distinción?

Antes, con la sidra Valle, Ballina y Fernández, primera sidra Brut Nature elaborada en España por el método Champenoise, obtuvimos este galardón en varias oca-

siones, así como con Urriellu, que fue la primera elaborada por el método Granvas que también pertenece al Grupo El Gaitero.

¿Contaban con este premio o fue una sorpresa para ustedes?

La verdad es que no. Pomarina es una sidra diferente a la mayoría de las sidras espumosas de DOP "Sidra de Asturias". Es una sidra extra brut, es decir, con unas ligeras notas de dulzor que estamos convencidos que al consumidor le gustan, pero no teníamos claro si el gusto de los catadores iba por el mismo lado.

¿Por qué cree que fue Pomarina la elegida este año?

Creo que habrá sido la sidra con un mayor equilibrio



entre los aspectos que se valoran, el sabor, el aroma, la burbuja... Este año todas las sidras espumosas tenían un nivel muy alto, por lo que haber ganado con este nivel, nos hace sentirnos más orgullosos todavía.

¿Qué significa para Valle, Ballina y Fernández esta distinción?

Es un reconocimiento al trabajo de un equipo y a la apuesta de nuestra empresa por la DOP "Sidra de Asturias".

¿Cómo nos describiría esta sidra?

Pomarina es un concepto novedoso de sidra concibiendo el producto desde el árbol.

Para buscar nuestra máxima expresión en sidras, se han tenido que realizar plantaciones nuevas de fincas donde las variedades están perfectamente localizadas y poder obtener un gran producto que se pueda reproducir.

Según nuestra ficha de cata, la sidra Pomarina a la vista tiene un color amarillo dorado, limpio y brillante, con burbuja fina y abundante. La nariz es intensa, predominando los aromas primarios, un poco sueltos pero que se adivina una pronta integración. En boca comienza siendo agresiva para dar paso a bonitos matices frutales y acabar con un final largo y refinado.

¿Opina que en Asturias valoramos lo suficiente las sidras que no son naturales? ¿Tenemos un consumo importante de otras variedades, como las espumosas o de Nueva Expresión?

No me atrevo a decir lo que se valora o no en Asturias, pero sí puedo hablar de números y en Asturias se bebe mucha sidra espumosa. Es un consumo bastante estacional, ya que es en Navidad cuando mas se consume. Las nuevas maneras de elaborar, tanto la sidra natural, como la espumosa son todavía muy nuevas como para compararlas con las de toda la vida, pero poco a poco van entrando en el mercado.



Españar repite distinción

Por segundo año consecutivo El Gobernador se alza con la denominación de sidra Institucional en su Sidra de Nueva Expresión.



XURDE MARGARIDE

Ya en 2012 Españar logró esta distinción. ¿Cuál es el secreto?

No creo que haya secretos en el mundo de la sidra. Nosotros empezamos a elaborar Españar desde hace ya 10 años con una idea muy clara del producto que queríamos sacar al mercado y desde el primer momento nos dimos cuenta de que la única manera de conseguirlo era mediante un control integral del proceso. No sólo se trata de controlar la fermentación, maduración y estabilización de la sidra, sino que también es importantísimo disponer de manzana de la mejor calidad y con las variedades más apropiadas para cada sidra.

¿Contabais con lograr un año más esta distinción?

Siempre que se participa en un evento de este nivel se tiene la esperanza de ganar, aunque Españar fue la Sidra Institucional en el 2008, 2009, 2011 y éramos conscientes de que repetir el éxito es cada vez más difícil.

¿Qué significa para El Gobernador?

Los premios o menciones, creo son la recompensa al trabajo y esfuerzo realizado, lo cual nos llena de orgullo y satisfacción. Además nos indica que llevamos la dirección correcta en cuanto a la innovación y la apuesta por la calidad de la sidra.

¿Cómo definiría la sidra de Nueva Expresión Españar?

Españar es una sidra ligera, con una acidez fresca en boca y un aroma afrutado con predominio de manzanas verdes. Además tiene una graduación alcohólica moderada que la hace ideal tanto como aperitivo como para acompañar cualquier plato.

¿Cree que en Asturias conocemos y valoramos las sidras diferentes a las naturales o aún nos queda mucho camino por recorrer en este tema?

Creo que en Asturias, a diferencia de otras zonas sidreras europeas, hay un conocimiento muy reducido del sector, que se limita casi exclusivamente a la sidra natural tradicional. Como sucede en muchas ocasiones, se valoran mejor nuestros productos fuera de Asturias que en casa. Sin ir más lejos, Españar fue premiada en 2010 como mejor sidra en el concurso internacional de Royal Bath & West of England Society y mejor sidra en el salón Sicer 2009 de Xixón, en ambos casos por jurados internacionales. Tanto las sidras de nueva expresión como las sidras brut son productos competitivos, de gran calidad que no desmerece mucho de un txacolí que tanto defienden en el País Vasco, pero aquí parece que no somos tan respetuosos con lo nuestro.

Sidra con DOP y Bonito del Cantábrico completan las actividades de esta edición del Salón de la Sidra DOP



XURDE MARGARIDE

Veintiuno fueron los establecimientos de Avilés y Comarca que se embarcaron en estas nuevas jornadas gastronómicas celebradas el pasado mes de junio, y que complementaron los actos de presentación de la nueva cosecha de sidra con DOP del 2012. Durante seis días (entre el 18 y el 23 de junio) el bonito en todas sus manifestaciones culinarias y la sidra con DOP fueron los protagonistas de la mesa.

Casa Lin, Casa Marisa, Yumay, La Curuxa, Cabruñana, El Blimal, Casa Gerardo, La Cantina, El Forcón, La Montera, Los Manjares, Cá Mon, La Cofradía del Puerto, El Cortijo, La Manzana de oro, La Araña, Casa Ovidio, Casa Alvarín, Casa Moisés, Casa Tataguyo y Restaurante La Deva ofrecieron a diario menús especiales. Bonito a la plancha, a la sidra o con marisco, y acompañado de sidra DOP y de la imaginación de los cocineros, estas jornadas pusieron de relieve las cualidades de ambos productos, reyes del

verano gastronómico asturiano.

La idea de este evento culinario fue, según Eloy Cortina, Presidente del Consejo Regulador Sidra de Asturias, vincular la nueva cosecha de sidra DOP con el inicio de la temporada de bonito, reforzando así los lazos con la hostelería y promocionando esta sidra, que es “todo un referente territorial”. La Alcaldesa avilesina, Pilar Varela, también apoyó esta campaña, de la que espera que haya ayudado a sacar fuera lo mejor de nuestra gastronomía.

El Consejo Regulador y la Unión de Comerciantes de Avilés y Comarca trabajaron duramente en la organización de las jornadas, preparando una importante campaña publicitaria, la cual, al parecer fue efectiva, puesto que al término de las mismas las expectativas de los participantes se vieron cumplidas. Los resultados de esta primera edición fueron exitosos, por lo que no sería sorprendente que éstas se repitan en años posteriores.



C/ CAMINO DE LAS BUELTAS, 62
CABUEÑES 33394 GIJÓN
T.985 364 120



SIDRA EL CARRASCU

Llagar El Acebal

Tipo: Natural Tradicional

Manzana: Variedades DOP

Graduación: 5.8°

Elaboración: Prensado tradicional

Cata: Color dorado claro con matices verdoso. Sidra de carácter muy aromático con buena intensidad y fruta verde y con mucha frescura, sabor agradable y compensado, dejando un retrogusto duradero y muy afrutado.



c/ Comín de Linarga, Lavandera
Tlf. 985 157 757 - Gijón



SIDRA EL SANTU

Sidra Canal, S.L.

Tipo: Natural en Rama

Manzana: Variedades DOP

Graduación: 6%

Elaboración: Según método tradicional y conservada en toneles de madera

Cata: Color amarillo pajizo, Sabor de marcada intensidad, muy agradable en boca y dejando un final ligeramente amargo y afrutado. Olor limpio y aromático con buena intensidad y persistencia. Vaso vistoso con buen empalme y gran aguante, pegue muy fino y uniforme.



SIDRA PRADO Y PEDREGAL Llaga La Morena

Tipo: Natural Tradicional

Manzana: Variedades DOP

Graduación: 5.9°

Elaboración: Prensado en lagares tradicionales, formación y madurez en toneles unos ocho meses.

Cata: Color dorado con aroma floral, a cítricos y manzanas verdes, sabor compensado, agradable y persistente, que nos deja un muy afortunado secante que la realza y redondea.



SIDRA SOLAYA Llaga de Quelo

Tipo: Natural Tradicional

Manzana: Variedades DOP

Graduación: 6°

Elaboración: Prensado tradicional y fermentación controlada

Cata: Color amarillo pajizo con aroma franco a manzana madura y notas cítricas. Presenta vaso con buen espalme y peque fino y elegante. Ligera en boca, fresca y con sabor bien balanceado en el que se percibe un final gratamente amargo.



SIDRA TARECO
San Juan del Obispo S.L.

Tipo: Natural en rama
Manzana: Variedades DOP
Graduación: 6.3°
Elaboración: Fermenta y madura sobre sus lías en depósitos de acero a y temperatura controlada durante 17 meses.

Cata: Sidra de gran madurez (elaborada "sobre la madre" a temperatura controlada), aroma frutal, franco persistente. En boca se muestra intensa, sustanciosa, refrescando la fruta en todo en todo su esplendor, con una acidez matizada. Con bastante cuerpo y en conjunto muy equilibrada.



SIDRA URRIELLU
Industrial Zarracina

Tipo: Espumosa
Manzana: Variedades DOP
Graduación: 5.5°
Elaboración: Maceración, prensado y fermentación a baja temperatura, método de fermentación en depósito

Cata: Amarillo pálido con destellos dorados limpia y brillante, de burbuja fina y constante evolución, aroma de carácter frutal e intensidad media, ligera chispeante y excelente conjunción entre alcohol y la elegante acidez.



SIDRA VALDEDIOS
Manuel Busto Amandi S.A.

Tipo: Natural "filtrada"
Manzana: Variedades DOP,
bloque tecnológico ácido
Graduación: 6°
Elaboración: Prensa y fermentación controlada y filtrado.

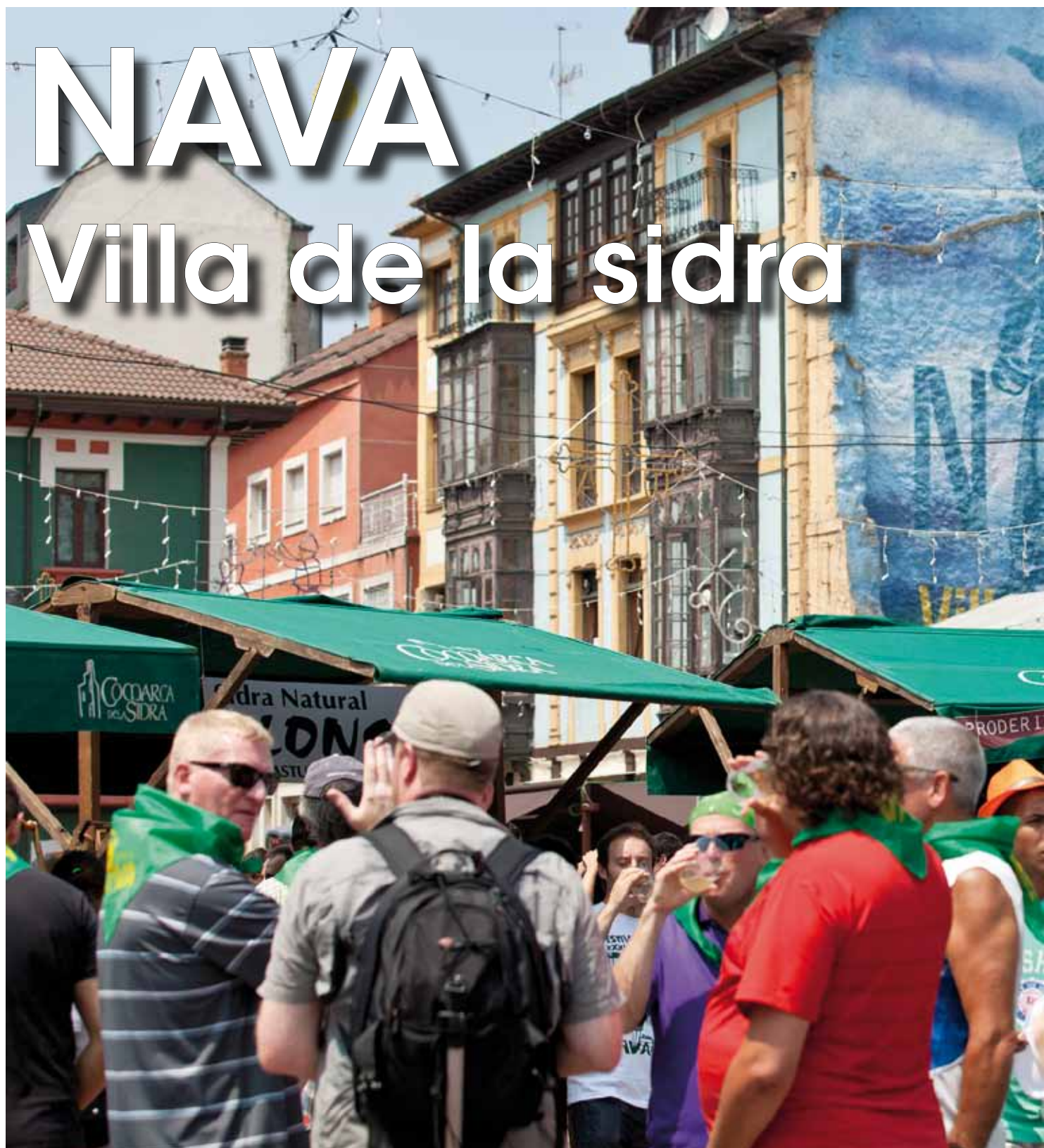
Cata: Color amarillo dorado con tonalidades verdosas, luminosa y con buena densidad en copa. En boca, ataque seco, buena estructura con paso de boca agradable, excelente equilibrio entre tanicidad y acidez, con prolongado final que invita a seguir viviendo,



SIDRA VALLE DE PEON
Sidra Vallina S.L.

Tipo: Natural en rama
Manzana: Dura de tresalim raxao, carrio, regona, verdialona, parte de plantación propia
Graduación: 6.8°
Elaboración: Prensado tradicional.

Cata: Color amarillo pajizo. En vaso buen espalme, aguante y pegue fino. Aroma limpio y afrutado con matices cítricos. Sabor ácido y ligeramente amargo con buen secante.



Nava tornó a ser capital sidrera asturiana nesta XXXVI edición del so Festival de la Sidre.

Esta XXXVI edición del Festival de la Sidra de Nava fue una de las más novedosas desde sus inicios, al integrar en el mismo a los derivados de la sidra natural y al comprometerse formalmente con la candidatura de la Cultura Asturiana de la Sidra para ser declarada por la UNESCO como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.



XXXVI Festival de la Sidra NAVA

Dulcinea



Luis Armiñán, 30
33520 NAVA (Asturias)
Tlf. 985 71 85 38

SIDRERIA LA BARRACA



C/ La Barraca, 16
Nava
Tfno. 985 71 69 36



La Plaza l'Ayuntamientu taba atarraquitada de sidreros.

Si algo caracterizó esta edición fueron las novedades que sin duda marcarán un antes y un después en la historia del Festival.

La primera fue el apoyo y promoción incondicional de la organización hacia la candidatura de la Cultura Asturiana de la Sidra como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco.

Para mostrar su respaldo, durante la semana tuvieron lugar actividades enfocadas a realzar los valores de esta cultura como la conferencia ofrecida por Luís Benito García. También la Consejera de Agroganadería y Recursos Autóctonos, María Jesús Álvarez, presente en los actos animó a todos los Ayuntamientos a declarar la sidra como bebida oficial.

Otra novedad que ha dado mucho que hablar fue el aumento de categorías dentro del tradicional concurso de sidra, donde hasta la fecha solo la sidra natural tenía cabida en este certamen. Por primera vez se incluyeron en el certamen sidras y derivados, lo que generó cierta inquietud entre los más puristas del Festival.

Por otra parte los llagareros y elaboradores de otro tipo de productos derivados de la sidra y la manzana vieron aquí una buena oportunidad para dar a conocer al público que en Asturias se elaboran más tipos de sidra. Así el concurso finalmente quedó dividido en las siguientes categorías:

- Mejor Sidra de Mesa elaborada en Asturias
- Mejor Sidra Espumosa: Categoría Carbónico Natural (Hecha en Asturias)

Sofitu incondicional a la candidatura de la Cultura Asturiana de la Sidre como Padrimoniui Cultural Imaterial de la Humanidá pola UNESCO

- Mejor Sidra Espumosa: Carbónico añadido (Hecha en Asturias)
- Mejor Aguardiente envejecido elaborado en Asturias
- Mejor Aguardiente joven elaborado en Asturias
- Mejor vinagre de sidra elaborado en Asturias.
- Mejor sidra Natural, en sus modalidades general y elaborada en Nava.

XXXVI Festival de la Sidra

NAVA



Miembros del Xuráu qu'escocó la Meyor Sidre d'Asturies y Meyor Sidre de Nava 2013, Ramos del Valle y Estrada respetivamente.

Expertos sumilleres y restauradores valoraron las sidras a puerta cerrada

El Ayuntamiento organizó la primera cata para clasificar las sidras y derivados participantes y ésta tuvo lugar el viernes a puerta cerrada en el Museo de la Sidra.

El Jurado estuvo dirigido por el Presidente de la Asociación Asturiana de Sumilleres Ceferino Cimadevilla y conformado por Luís Solís (La Corrada del Obispo, Uviéu), Jesús González (Deloya, Uviéu), José Ruíz (Il Padrino, Uviéu), David Barro (Coalla Gourmet, Xixón), Juan Granda (El Sueve, Xixón), Carlos Velasco (El Molínón, Uviéu) y el sumiller independiente José Antonio Vega, todos ellos de reconocido prestigio, quienes tuvieron que valorar visual, olfativa y gustativamente los veintidós productos presentados por trece empresas diferentes.

Una apreciación personal al final de la cata dio paso a los ganadores.

Premios para Viuda de Angelón, El Gobernador, Macrile SL, El Molín del Nora, Mayador, Destilerías Los Serranos y Panizales

Viuda de Angelón fue distinguido por elaborar la mejor sidra de mesa del año. Con su marca 1947 logró conquistar al Jurado y alzarse con el galardón esperado. Emilio Martínez (El Gobernador) y M. Norniella (Macrile S.L) fueron las espumosas premiadas en las categorías con carbónico endógeno y con carbónico exógeno respectivamente. La sidra de Hielo de Panizales deslumbró al jurado, que valoró los cinco años de fermentación en madera. Manzal, el licor de sidra dulce elaborado por El Molín del Nora y el aguardiente de sidra Los Serranos, de la destilería del mismo nombre, fueron los licores triunfadores. El vinagre de sidra del año es de Mayador. La empresa maliaya presentó un producto cuya calidad no pasó desapercibida al Jurado.





Ambiente 100% sidreru en Nava.



Jerónimo Granda, pregoneru de lluxu.

“Nava, la mar de sidra”

El showman Jerónimo Granda fue elegido para dar el pregón que abrió los actos centrales de la fiesta. Un discurso en su estilo jocosu y sincero terminó definiendo al concejo y al festival del modo más acertado “La mar de sidra”.

Uno de los momentos preferidos del público es sin duda la prueba gratuita de sidra de los llagares participantes. Diez llagares, **Alonso, L'Argayón, Estrada, El Piloñu, Pomar, Orizón, Roza, Vda. de Angelón, Vda. de Corsino y Zapatero**, repartieron miles de litros a lo largo del fin de semana. La asistencia de visitantes fue masiva y las inmediaciones de los stands se vieron desbordados. Diferentes acentos dejaron ver las distintas procedencias de los presentes entre los que había turistas de Madrid, Castellón o Toledo, además de numerosas personas llegadas de toda Asturias, para quienes acercarse hasta aquí fue sencillo gracias al aumento de trenes por parte de Renfe.

Respecto a la calidad de la sidra presente en el certamen, las opiniones fueron diversas aunque bastante favorables. Sin embargo, el Jurado encargado de valorar y elegir las sidras del año fue más crítico que el público, declarando que la humedad y el frío habían retrasado el proceso de fermentación, por lo que la sidra era más bien tierna y con poco volátil, lo que por otra parte no influye en la calidad de la misma.

Las mejores sidras naturales

El momento más esperado para muchos fue el anuncio de las sidras naturales ganadoras. Treinta y nueve fueron los llagares participantes, uno más que el año pasado, y el Jurado se tomó mucho tiempo en



Recoyendo'l premiu a la “Etiquetina más guapina” de Sidrastur.

Ramos del Valle, del Llagar Fran, foi la Meyor Sidre d'Asturies 2013 y Estrada la Meyor Sidre de Nava 2013

la deliberación. La ganadora en la categoría general fue **Ramos del Valle**, la sidra con DOP de Sidra Fran de Lugones. El segundo puesto fue para **Trabanco** (Xixón) y el tercero para el llagar **Fanjul**, de Tiñana (Sieru).

En la categoría local **Sidra Estrada** se llevó el premio, y la mejor pumarada fue, según el Jurado, la de José María Díaz Llamedo.

La etiqueta más guapina

Como viene siendo habitual el grupo de coleccionismo Sidrastur volvió un año más a entregar el premio a la etiqueta más guapa de la sidra natural. Tras una intensa valoración por parte de los miembros del Jurado, el galardón recayó en Viuda de Angelón, doblemente premiado en este certamen. Después de inaugurar la exposición temporal de etiquetas en el Museo de la Sidra, Emilio Ballesteros, Alcalde de Nava, hizo entrega del trofeo conmemorativo a los representantes del Llagar, que se mostraron encantados muy contentos con la decisión del jurado. Recordamos a los lectores que el año pasado el galardón fue para Sidra Zapatero.

Leonardo Pérez de la Vega: Insigne llagareru

Muy emotiva fue la entrega del reconocimiento al in-



Leonardo Pérez de la Vega foi nomáu Llagareru Insigne de Nava, tres una vida vinculada a tan noble arte.

signe llagareru de este año.

A sus 86 años Leonardo Pérez ha pasado la mayoría de ellos entre sidra. Nacido en Nava, ya su abuelo fue una figura muy vinculada a la sidra, corchador en La Barraca e investigador inquieto que trató de aumentar sus conocimientos científicos y químicos sobre la sidra. Durante y después de la Guerra la familia se hizo cargo de un llagar y años después, el propio Leonardo junto con José María Caso, alcalde de Nava y creador del Festival que hoy le homenajea, fundaron la marca de sidra Peñamayor. Tras ella llegaría su asociación con la empresa Grusifas.

Combinando las actividades del llagar estuvo también muy vinculado al Festival naveto y fue un gran impulsor a la hora de llevar la sidra de Nava fuera del concejo. Por todo ello Nava le rindió este homenaje y le concedió la titulación -bien ganada- de Insigne llagareru.

Maratón de fotos sidrero

Para cerrar este Festival, se organizó un maratón de fotografía donde los participantes debían buscar nuevas miradas sobre la cultura sidrera y la sociabilidad en su entorno lúdico y festivo. Cada concursante aportó tres fotografías tomadas en Nava donde cada una debía reflejar los siguientes conceptos: lo insólito de la sidra, lo que nos gusta de la sidra y por último lo que echamos de menos de la sidra. El fallo del jurado

será revelado a primeros de agosto y el ganador se llevará 500 euros.

Al término del Festival y mientras la organización ya comienza con los proyectos del próximo año la opinión sobre el desarrollo fue muy favorable, superando la asistencia de público en relación con el año pasado así como la implicación de los llagares y otros participantes.



XXXVI Concurso de escanciadores de Nava

CINCO CULINOS DE 120 CENTÍMETROS CÚBICOS EN UN MINUTO



La midía de los culeros tien de ser peraxustada, de 120 cm³,

Otro momento álgido del Festival fue el concurso de escanciadores.

Durante los veintiséis años que se lleva celebrando este campeonato fueron cientos los echadores, profesionales y aficionados que subieron al escenario de la plaza para mostrar sus habilidades. Nombres de grandes escanciadores como Tino “El Roxu”, “El Zurdo”, “Olegario”, Constantino Ovín o el más joven Jorge Alberto Ramos, se mezclan con otros más actuales, muchos de los cuales nos muestran sus orígenes foráneos.

Media hora antes del comienzo del concurso la gente ya se fue acomodando para no perder detalle. Muy cerca del escenario, nerviosos, esperaban los concursantes entre los que encontramos muchas caras conocidas. El asturiano Pablo Álvarez, el venezolano Aly Moncayo, el actual campeón Wilkin Aquiles, Jeison Franco, ganador de este concurso en 2012 o Salvador Ondo, que lidera el ranking, esperaban junto a una treintena de candidatos a campeones.

Como también es habitual, la presencia femenina fue escasa, aunque pudimos encontrar a Susana Ovín y

Loreto García.

Con fama de ser uno de los concursos más rígidos, los miembros del Jurado, con Enrique Tuya como coordinador, no decepcionaron al público valorando con pulcritud a cada concursante.

Finalmente el dominicano **Henry González** se hizo con la primera posición al obtener una puntuación de 80.10. Afincado en Asturias desde hace siete años y trabajador temporal de la sidrería El Otru Mallu (cantera de campeones), Henry no es la primera vez que triunfa en Nava, habiendo obtenido este premio en 2011. Llama la atención que en los últimos cuatro años el ranking de campeones lo encabezan escanciadores procedentes de América latina: Christian Bautista ganó en 2010, Henry González en 2011 y Jeison Franco en 2012. La segunda posición fue para **Pablo Suárez**, con una décima menos que el ganador y la tercera posición para **Loreto García**. Otra chica, **Susana Ovín** venció en la categoría local y en la juvenil se impuso **Mario González**, de tan solo trece años.



Testu: Arantxa Ortiz Lopez.
Semeyes: Lujó semeyes.



CLASIFICACIÓN GENERAL

1. Salvador Ondo (Casa Cholo)	46
2. Pablo Suárez (La Cuétara)	41
3. Wilkin Aquiles (El Otru Mallu)	39
4. Jeison Franco ((El Madreñeru)	38
5. Loreto García (El Madreñeru)	29
6. Pablo Álvarez (La Morena)	25
7. Jonathan Trabanco (El Madreñeru)	18
8. Henry González (El Otru mallu)	14
9. Aly Moncayo (Independiente)	13
10. Félix de la Fuente (El Mirador)	13

**XXXVI Festival
de la Sidra
NAVA**



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



Siceratores: defensores de la sidra

La Buena Cofradía de los Siceratores de Asturias nace en Nava con el fin de extender a toda Asturias la promoción y defensa de la sidra.



LUIS MONTILA

Los Siceratores eran los llagareros del siglo VIII y en nuestros días se han convertido en una nueva cofradía, La Buena Cofradía de los Siceratores de Asturias, que acaba de ser presentada oficialmente dentro de los actos programados con motivo del Festival de la Sidra de Nava. Una cofradía que nace en Nava -cuenta con el apoyo de su Ayuntamiento- pero que no se pone fronteras para promover su objetivo, que no es otro que defender y proteger la sidra y la manzana, según explica su presidente, Roberto Llamado.

Por el momento son 17 los integrantes de esta cofradía que comenzó a fraguarse a finales del año pasado fruto de la idea de un grupo de amigos navetos a los que les une “el amor a la sidra”. Una premisa que debe cumplir todo aquel que quiera ser miembro de esta cofradía que pretende ser de ámbito regional porque en todo el país debe defenderse la cultura sidrera en todas sus modalidades, argumenta Llamado. Una defensa que considera que también debe hacerse desde la administración así como el apoyo a los jóvenes emprendedores que están dispuestos a innovar en todo lo que tiene que ver con la sidra.

Como toda cofradía, la de los Siceratores cuenta con una indumentaria propia: una capa de lana verde como la botella de sidra con una franja amarilla oro como la bebida que defienden. Para rematar la evocación sidrera, la montera picona de dos alas de color marrón como el corcho y el medallón, del escultor allerano Enrique Pinín, que representa el cabecero de un tonel. Una indumentaria que une a todos estos cofrades al igual que las iniciativas que prevén poner en marcha para la promoción de la sidra. La primera de ellas acaba de llevarse a cabo en el festival de Nava: hacer un hermanamiento en un tonel de todas las sidras que se presenten al premio a la mejor sidra para posteriormente corcharlas.

Una de las muchas ideas de estos Siceratores pero no la única, ya que paulatinamente prevén hacer catas y cursos, así como proponer una ruta de la sidra por toda Asturias de forma que se aúnen la sidra, la gastronomía y el turismo. De este modo, La Buena Cofradía de los Siceratores de Asturias se convierte, tras el juramento de sus cofrades, en un nuevo bastión en defensa de la bebida asturiana.

MEJOR SIDRE DE NAVA 2012

Viuda de Corsino



Durante el pasado Festival de la Sidra de Nava, el Jurado eligió a Viuda de Corsino como la mejor sidra elaborada en el concejo de Nava por segunda vez, ya que en 2004 el llagar obtuvo esta misma distinción. Este premio sin duda viene a premiar los muchos esfuerzos que Fernando Morán Díez, en la gerencia del llagar desde 1998, ha realizado para ofrecer una sidra de gran calidad.

Hace ahora un año, que fueron ustedes premiados ¿les sorprendió este reconocimiento?

Bueno, en parte sí. Competimos con otras muchas sidras y los elaboradores de Nava contamos con cierta desventaja en este concurso, ya que nuestra sidra aún no está en su mejor momento a la hora de celebrarse el certamen. Nava es un concejo más frío que Villaviciosa o Xixón, lo que retrasa el proceso.

Así y todo, el Jurado ha seleccionado su sidra en dos ocasiones

Sí, en el 2004 obtuvimos este premio y repetimos el año pasado. Tanto en la actualidad como antaño, cuando el llagar estaba en manos de Corsino, nos esforzamos por hacer un buen producto, y está muy bien que se reconozca.

Los expertos comentan que este año, debido al clima y a otras circunstancias, la sidra es aún mejor que la del año pasado. ¿Ha notado Viuda de Corsino

estas mejoras?

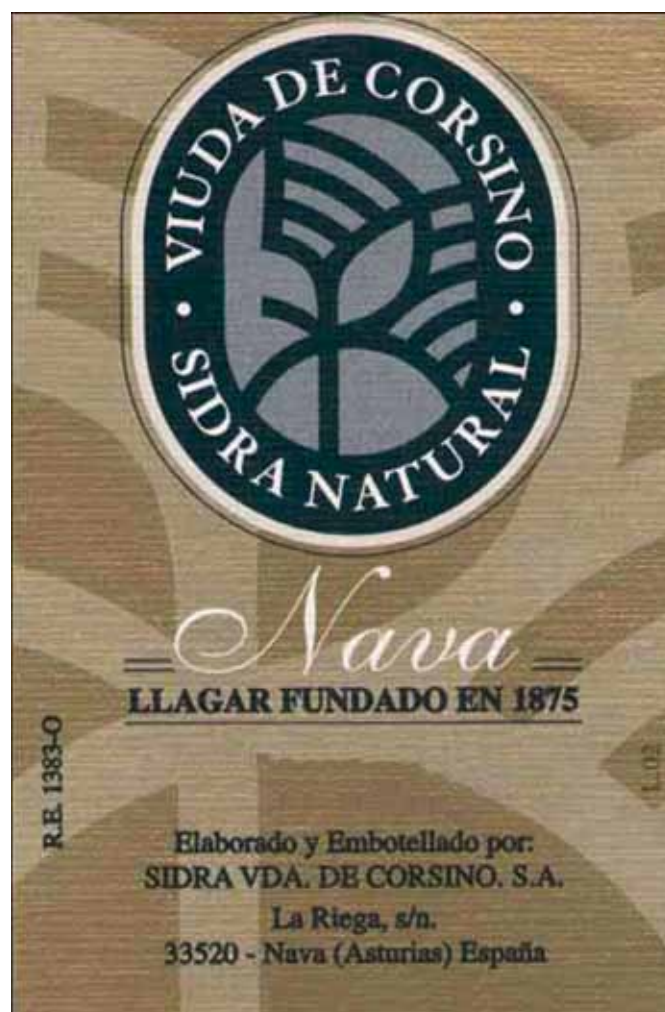
Ciertamente el clima ayudó, pero sobre todo la cosecha, que no es lo mismo que la sidra. Una buena cosecha no prevé una buena sidra, en parte por las cuestiones que antes comento. Una muy buena sidra en barril puede alterarse en botella. Hasta que no se vea la sidra embotellada, no se puede decir nada con seguridad.

Viuda de Corsino es una marca destacada por la solera de muchos años ¿cómo define esta sidra?

Es ante todo una sidra fácil de beber, con un buen sabor y olores aromáticos a manzana, con un buen pegue.

El Festival de la Sidra de Nava ¿ayuda a que conozcamos mejor esta cultura sidrera?

La verdad, y en mi opinión, no. Este y otros festivales y fiestas han cambiado mucho en los últimos años, y no es mucho lo que se mantiene del verdadero origen. El de Nava se parece últimamente más a un botellón que a un festival de sidra, y cada vez son menos las iniciativas que ayudan a mostrar la cultura de la sidra.



MEJOR SIDRE D'ASTURIES 2011 Y 2012

Sidra Foncueva



Durante el Festival de la Sidra de Nava se eligen las mejores sidras asturianas. Sidra Foncueva mereció este galardón de manera consecutiva durante los dos últimos años. Cele Foncueva nos cuenta su experiencia y nos habla sobre la cosecha de este año.

Siempre es satisfactorio obtener un reconocimiento a un trabajo bien hecho, pero ¿qué significa para Foncueva ser los elegidos?

Estamos muy contentos, a todos nos gusta ganar, pero lo más importante para nosotros es saber que vamos por buen camino, que estamos haciendo las cosas bien. Es la recompensa a 5 años muy duros después de la muerte de mi padre que junto a mi madre fueron los artífices de Sidra Foncueva. A parte de ser primeros en 2012 y 2011, quedamos 3º en el 2010 y 2º en el 2009; esto para nosotros es un orgullo y nos da fuerza para seguir trabajando.

El año pasado Sidra Foncueva fue elegida como la mejor sidra natural de Asturias. ¿Qué crees que valoró el jurado para conceder este galardón?

En principio pienso que para ganar un concurso lo principal es que sea una buena sidra y esté en su punto, además de tener muchísima suerte pues todos

queremos ganar y solo gana uno. El jurado lo tiene muy difícil pero al final son tres cosas desde mi punto de vista: el aroma, el sabor y por último la presentación en vaso.

¿Cómo podrías definirnos Sidra Foncueva?

Sidra Foncueva somos un pequeño llagar donde todos nuestros esfuerzos están encaminados a elaborar una buena sidra, cuidamos hasta el más mínimo detalle, elaboramos pocos litros con muchos medios técnicos conjugando tecnología y tradición.

Creo que mi padre supo inculcarnos pasión por lo que hacemos.

Has señalado en más de una ocasión la importancia que tiene la utilización de buena manzana asturiana, y nos has comentado que te encargas personalmente de seleccionar la mejor ¿se valora este esfuerzo?

En Sidra Foncueva, gracias a la labor de mi padre, llevamos muchos años cuidando el tema de la manzana. Contamos con proveedores que nos son fieles desde hace mucho tiempo e intentamos cuidarlos lo más posible. No se entendería nuestro éxito si no fuese por ellos.



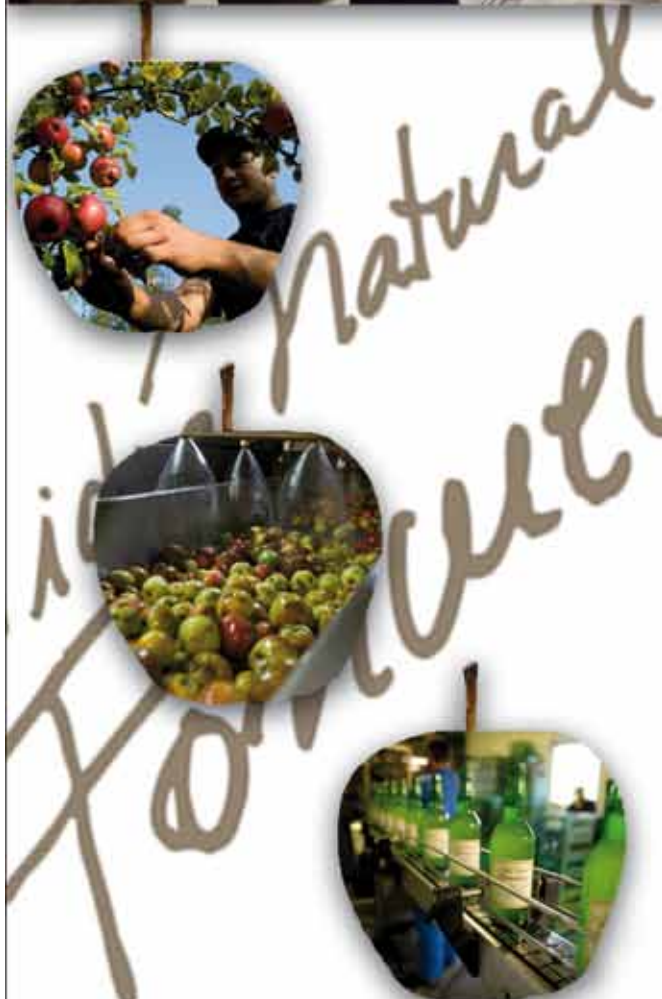
PALMARÉS FONCUEVA

- **1988:** 1º Premio Mejor Sidra Natural de Asturias Certamen de Nava
- **1989:** 1º Premio Mejor Sidra Natural de Asturias Certamen de Villaviciosa
3º Premio Mejor Sidra Natural de Asturias Certamen de Nava
- **1990:** 2º Premio Mejor Sidra Natural de Asturias Certamen de Nava
- **1992:** 1º Premio Mejor Sidra Natural de Asturias Certamen de Nava
- **1999:** 1º Premio Mejor Sidra Natural de Asturias Certamen de Villaviciosa
- **2.000:** 1º Premio Mejor Sidra Natural de Asturias Certamen de Villaviciosa
- **2002:** 1º Premio Mejor Sidra Natural de Asturias Festival de la manzana de Villaviciosa con "Sidra Sareganu"
3º Premio Mejor Sidra Natural de Asturias Certamen de Nava con "Sidra Sareganu"
- **2009:** 2º Premio Mejor Sidra Natural de Asturias Certamen de Nava
- **2010:** 3º Premio Mejor Sidra Natural de Asturias Certamen de Nava
- **2011:** 1º Premio Mejor Sidra Natural de Asturias Certamen de Nava
- **2012:** 1º Premio Mejor Sidra Natural de Asturias Certamen de Nava

Ademas contamos con 12 hectáreas propias y 20 en alquiler. Nosotros tenemos muy claro que tenemos que apostar por lo nuestro, en Asturias tenemos muy buen producto que es la sidra, que goza de buena salud que por nuestra manera de elaborar y consumir se podría decir que es un producto único y debemos cuidarlo.

Foncueva

LA MEJOR SIDRA DE ASTURIAS.



San Román, s/n.
33314 Sariego
T.985 748 347

MEJOR SIDRE DE NAVA 2013

Sidra Estrada



Sidra Estrada fue la vencedora del concurso a la mejor sidra natural elaborada en Nava. El llagar naveto refrenda así su calidad en un certamen que ya ha ganado en numerosas ocasiones.

“Una emoción tremenda”. De esta manera resume Elena González lo que sintió cuando escuchó que sidra Estrada era la vencedora del concurso a la mejor sidra natural elaborada en Nava, uno de los actos más esperados del programa del XXXVI Festival de la Sidra de Nava. Era la primera vez que acudía al Festival –está jubilada y ya no tiene que atender el negocio familiar– y asegura que “lo disfruté muchísimo” según iban evolucionando las dos rondas de cata a ciegas, aunque tampoco pudo evitar los nervios, especialmente cuando “faltaba poco para que dijeran el ganador”.

Unos nervios que iban acompañados de confianza, pues “mi hijo ya me había dicho que teníamos posibilidades” porque “tenemos una sidra muy buena”. Por eso afirma que “teníamos perspectivas de que podíamos ganar aunque hasta que no lo dicen no sabes qué puede pasar ya que hay muchos participantes”.

No tuvieron muchas dudas en qué sidra iban a presentar: “la última que se embotelló, la semana pasada”.

No es la primera vez que Estrada se hace con este galardón. Ya lo obtuvieron en 1982, 1984, 1986, 2000 y 2001. Un palmarés que completan con el reconocimiento en este Festival como la mejor sidra de Asturias en 1986 y 2001, así como mejor sidra de la calle Gascona de Uviéu en 2002. Poco más de una década después obtiene nuevamente un galardón que “presta más porque te lo dan en tu tierra”, afirma Elena González, quien reconoce que es “sobre todo a mí a quien hace más ilusión”. Una ilusión de la que no está exenta el resto de su familia en general y sus nietos, encargados de recoger el premio, en particular.

El jurado presidido por Maximino Villarrica tuvo en cuenta tres aspectos para valorar las sidras: aspec-



to visual y escanciado, olfativo y gustativo. Tras juzgar todas estas características, la de Estrada fue la que convenció a los encargados de elegir a la mejor. En opinión de la matriarca del llagar naveto, la sidra que presentaron este año “hace buen vaso, está fina y huele y sabe bien”. En definitiva, está “dentro de los parámetros” que se tiene en cuenta a la hora de juzgar a la sidra. A todo ello se añade que fue un año de “buena cosecha”, de ahí que confiaran en las posibilidades que tenían de ganar porque “todo depende de la materia prima y el año pasado fue muy bueno para la manzana. El proceso de elaboración es siempre el mismo”. Por eso cree que muchas veces hay que tener “suerte” para ser el vencedor ya que es difícil saber “de qué depende que una cosecha sea mejor que otra”.

Elena González no duda en que el premio recibido es una buena publicidad para su sidra. Desde que se conoció que habían resultado vencedores no pararon de recibir felicitaciones, especialmente de los vecinos. “Tenemos una sidrería y para nuestros clientes es muy gratificante poder tomar la sidra que ganó el premio”. Incluso en la misma jornada del concurso, recibieron llamadas para aumentar los pedidos que ya estaban encargados. Por eso Elena González da un doble valor al premio. “Es publicidad y es bueno”, afirma encantada. Hasta el próximo año, la suya es la mejor sidra de Nava. En la próxima edición del Festival quizá otro llagar le tome el relevo o quizá repita. “Siempre nos presentamos, porque hay que intentarlo ya que es una vez al año y si hay suerte puedes ganarlo cada equis años”. En el siguiente concurso se verá quién se alza con el galardón. Hasta entonces, sidra Estrada es la reina de Nava.

sidra natural

ESTRADA

Desde 1940 en las mejores sidrerías

**SIDRERÍA RESTAURANTE
ESPICHAS**

WWW.SIDRERIAESTRADA.COM

985 71 62 92

QUINTANA 40 • NAVA

MEJOR SIDRE D'ASTURIES 2013

Ramos del Valle



La marca del Llagar de Fran se alzó con el primer puesto del concurso a la mejor sidra elaborada en Asturias. El pódium se completó con Trabanco y Fanjul.

Era uno de los momentos más esperados del XXXVI Festival de la Sidra de Nava. El momento en el que se destapaba la marca de la que, a juicio de un jurado compuesto por una decena de reputados probadores de sidra, es la mejor sidra natural de Asturias. Un galardón que en esta ocasión recayó en Ramos del Valle, del Llagar de Fran, de Llugones. De este modo “se confirma el trabajo que hacemos en un concurso prestigioso”, aseguraba Víctor Ramos, del Llagar de Fran.

Un reconocimiento que llega tras quedarse en varias ediciones a las puertas del gran premio. “Habíamos

conseguido algunos segundos y terceros puestos”, explica, pero les quedaba el más alto. Un primer puesto conseguido gracias a la “apuesta que hacemos por la sidra con Denominación de Origen”, afirma Víctor Ramos.

En cualquier caso, la consecución del galardón no fue fácil. Ramos del Valle competía con otras 38 marcas de otros tantos llagares, aunque tras una cata de preselección a la final del concurso a la mejor sidra natural elaborada en Asturias llegaron tan sólo seis llagares. Para dirimir el vencedor, el jurado realizó dos rondas en una cata a ciegas en la que el escanciado



corría a cargo de los campeones de Asturias Laura Ovín y Pablo Fernández. Ellos fueron los encargados de servir los culetes de las sidras finalistas para que el jurado decidiera cuál era la mejor según tres parámetros: visual y escanciado, olfativo y gustativo.

Víctor Ramos tiene claras cuáles son las principales cualidades de Ramos del Valle: “es una sidra fresca, afrutada y muy compensada en acidez, que hace buen vaso y tiene buen sabor”, argumenta. Asimismo, destaca también que cuenta con las “características típicas de la manzana asturiana”, ya que, según recuerda, se trata de una marca con Denominación de Origen. De este modo considera que con este premio se da también un espaldarazo a este tipo de sidra, no sólo a la suya en particular, sino a todas las que cuentan con denominación de origen, además de que pueden servir para que más llagares se sumen a elaborar este tipo de bebida.

Desde el Llagar de Fran destacan que siempre que acuden al concurso de Nava van con “sidra buena”, pero que no es fácil hacerse con el primer premio debido a que “hay mucha competencia porque son muchos productores los que se presentan”. No en vano, se trata de un concurso de carácter abierto al que puede presentarse cualquier llagar de sidra.

Junto a Ramos del Valle, el trío de ases de esta edición del concurso lo completaron Trabanco y Fanjul, dos marcas que en la cata final empataron a puntos aunque finalmente el segundo puesto fue para el llagar gijonés ya que en la preselección había obtenido una mejor puntuación.

La fase final de este concurso fue seguida por un gran número de navetos y foráneos que abarrotaron las calles de la localidad a lo largo del fin de semana del Festival de la Sidra. Un fin de semana en el que la bebida patria fue la reina de Nava, una villa que demostró una vez más por qué es uno de los concejos sidreros por excelencia.





1947

MEJOR SIDRE DE MESA

Cuando el Jurado decidió que esta fue la mejor sidra de nueva expresión, o de mesa, como también se la conoce, contactamos con el llagar Viuda de Angelón para que Francisco Ordóñez Vigil nos contase algo de ella.

¿Qué significa este premio para el llagar?

Un reconocimiento al trabajo constante que, como indica el nombre de esta sidra, comenzó nuestro padre desde 1947 en el antiguo llagar Viuda de Angelón.

¿Qué cree que valoró el jurado a la hora de otorgar el premio?

Unos aromas francos y persistentes y un gran equilibrio en boca.

¿Puede describirnos su sidra 1947?

Es una sidra natural seleccionada del mejor tonel que tenemos en el llagar Vda. de Angelón, donde previamente al embotellado le hacemos una estabilización por frío y un filtrado.

Quienes queramos consumir 1947 fuera del festival ¿podemos encontrarla con facilidad?

En estos momentos la última partida que hemos elaborado está prácticamente agotada. Se puede encontrar en tiendas gourmet de Asturias.



Panizales

MEYOR SIDRE DE XELU

Tino Vázquez, del llagar de Panizales, se mostraba emocionado tras conocer la decisión del Jurado que premiaba su sidra de hielo.

Claramente el Jurado lo ha visto así, pero ¿el público estamos preparados para comprender y aceptar estas nuevas sidras?

Aunque estamos aún anclados en el pasado, poco a poco hay que ir mostrando todo lo que hacemos que va más allá de la sidra tradicional.

¿Qué crees que ha valorado el Jurado para premiarte?

Ha apreciado que es un producto de alta calidad, muy concentrado y que arrastra un enorme proceso de elaboración. Por ejemplo, esta sidra ha envejecido 5 años en madera. También elaboro una espumosa con un proceso que lleva sesenta meses. Pensaba participar con ella pero no pude hacerlo, ya que las etiquetas llegaron un día después del cierre.

Por lo tanto, hablar de Panizales es hablar de algo más que de sidra.

Sí, siempre estoy con nuevas ideas. También estoy elaborando un vinagre muy especial, un balsámico preparado a partir de la sidra de hielo, que espero que tenga una buena acogida.



MEJOR SIDRA ESPUMOSA
ELABORADA EN ASTURIAS
NAVA 2013



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



Norniella

MEJOR SIDRE ESPLUMOSO (C. EX)

En la categoría de Mejor Sidra Espumosa con Carbónico Exógeno el premio se fue a Xixón. La sidra M. Norniella fue la elegida por el Jurado como la mejor. Desde el llagar, Mariano Norniella nos cuenta las características de esta sidra.

Lo primero, ¿qué le parece la apertura del concurso a otras sidras después de tantos años?

Evidentemente me parece muy bien. Las sidras espumosas tienen actualmente una gran demanda a nivel internacional.

¿Cree que este premio ayudará a que se conozca mejor M. Norniella?

Sí, todos los premios son buenos y lógicamente ayudan.

Un Jurado experto valoró las sidras participantes ¿Qué cree que vio en M. Norniella?

Valorarían la calidad y las condiciones organolépticas.

¿Puede definirnos esta sidra?

M. Norniella es una espumosa de buen sabor, con presencia, de burbuja fina, elegante y delicada y de aroma agradable.

Manzal

UN BUEN APERITIVO

En Noreña encontramos El Molín del Nora. Allí, bajo el control de Olegario Díaz, se elabora el licor que ha llamado la atención del jurado.

¿Para aquellos que aún no conocen Manzal, puede decirnos en qué consiste?

Manzal es un licor elaborado a base de sidra dulce, es lo que podríamos denominar un aperitivo.

¿Lleva Manzal mucho tiempo en el mercado o es un producto nuevo?

Pues ya llevamos doce años elaborándolo, así que no podemos hablar de novedad.

Es la primera vez que se premian derivados de sidra en el Festival ¿Ayudará esta iniciativa pionera a que se valoren otras sidras o bebidas derivadas como la suya?

Yo creo que sí, que la idea es esa. Dar a conocer la variedad que aquí tenemos. Por ejemplo, en Francia existe una bebida similar a Manzal, y a diferencia de lo que aquí sucede, allí es muy apreciada y popular.

¿Dónde podemos encontrar habitualmente este aperitivo?

La mayor parte se distribuye a través de la hostelería, y también se puede conseguir en tiendas Gourmet.



An advertisement for Representaciones y Exclusivas Fonseca. The top part features the company name in a large, stylized yellow font. Below it is a circular logo with a stylized 'F' and the website 'latiendadelasidra.com'. The main image shows a wooden crate filled with green glass bottles of Manzal, with several apples on top. In the foreground, a row of seven different bottles of Manzal is displayed. The bottom right corner contains contact information: 'Pol. Ind. La Central 12. 33940 El Entrego (S.M.R.A.)', 'Tlf.: 985 69 51 43', 'info@representacionesfonseca.com', and 'representacionesfonseca.com'.

SIDRA DE NAVA

PERO DEL OTRO LADO DEL CHARCO



Son ya varios años siguiendo la actualidad sidrera internacional de la mano de personas que comparten pasión e interés por un producto marcadamente local y que sin embargo intentamos hacer cada vez más global.

Estados Unidos es uno de los países que se lleva la palma en torno a este producto. Hace muy pocos años el sector sidrero era realmente reducido con algunos pequeños lagareros locales compartiendo información en foros de internet, buscando en libros que les aclarase los métodos de producción y leyendo historia a veces poco referenciada, como la que afirma que el origen de la sidra es vasco.

La sidra asturiana era difícil de conseguir, y cuando enviaba botellas a colegas del otro lado del charco unas veces llegaban y otras se quedaban por el camino.

Sin embargo la vasca ya llevaba años por aquellos lares, llegando al punto que para gran parte de los americanos introducidos en el mundo de la sidra hablar de sidra española era hablar de sidra vasca.

Pero las cosas van cambiando. Primero fue el Llagar Trabanco con su sidra natural y en 2012 un par de importadores han empezado a trabajar con varios llagares

asturianos llevando la sidra asturiana a Nueva York y haciendo posible adquirirla online a lo largo de todo el país.

Los americanos, sin las ataduras de tradición e historia que marcan a la vieja Europa y con el referente del sector de la "Craft Beer" o cerveza artesanal que ha revolucionado el país en los últimos años, buscan y devoran información, quieren probar nuevos estilos y conocer las diferencias entre los mismos. Algo a lo que en regiones como Asturias, Euskadi, Frankfurt o Bretaña están a años luz de hacer.

Puedo decir sin miedo a equivocarme que los americanos en poco tiempo acabarán conociendo y sabiendo mucho más de la sidra a nivel global que cualquiera de las tradicionales regiones sidreras europeas.

En Marzo del presente año, después de años de promesas, aproveché la invitación para ejercer como juez en la competición de Los Grandes Lagos en Michigan para conocer in situ lo que hasta entonces conocía solamente por emails y los contactos en las redes sociales.

Allí me encontré con más de 400 entradas de sidras de productores y países diferentes. Lo más interesante sin



L'autor col llagereru alemán Norman Groh y Ryan Burk del llagar Virtue Cider, productor de "Sidra de Nava".

embargo era, que por primera vez había un espacio reservado únicamente para la sidra asturiana, además de tener un invitado asturiano, aunque llegado de tierras germanas.

Los asistentes, llagareros, periodistas, bloggers y conocedores del sector disfrutaron de 15 sidras de varios llagares asturianos, pudieron preguntar y conocer sus características, su historia y la pasión de Asturias por nuestra bebida por excelencia. Fue también obligada la visita a varios llagares, muchos de ellos con solamente 2 ó 3 años en funcionamiento.

Uno de ellos fue Virtue Cider, un llagar joven, con un estilo muy actual y puramente americano cuyo creador es la leyenda en el sector cervecero en Chicago, Gregory Hall. Ryan, quien gestiona la bodega, me tomó aparte para probar la sidra de un tanque que tenía en una esquina. Era una sidra ácida, con mucho carácter, todavía algo tierna. Desde entonces me mordí la lengua para no adelantar acontecimientos.

Hoy, y coincidiendo con el Festival de la Sidra de Nava que tendrá lugar este fin de semana, no puede haber mejor noticia que anunciar el nacimiento de una sidra al otro lado del charco, en Michigan, que llevará ese nombre siendo sin quererlo nuestro mejor embajador.

"Sidra de Nava" del llagar Virtue Cider lleva por bandera los colores de Asturias y una cruz de la victoria. Digamos que no es puramente asturiana, pero se acerca bastante a nuestro estilo.

Lo más importante es que sus creadores explican dónde está Nava, Asturias y lo que significa nuestra cultura sidrera.



Testu: Eduardo V. Coto.

EL Espalmador

ESCANCIADOR ELÉCTRICO



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

Candás capital del marisco



¡Estos centollinos esperen unos culetes de sidre!

Miles de Kilos de marisco y miles de botellas de sidra se repartieron en la carpa del Muelle de Candás que cada año se instala para rendir culto al mejor marisco del Cantábrico.

Una vez más, la asistencia superó las expectativas de la organización.



Los amantes del mejor marisco no faltaron a esta cita anual, que ya cuenta con una trayectoria que se remonta a siete ediciones.

Entre los días 21 y 23 de junio (con dos meses de diferencia respecto a años anteriores) aquellos que quisieron regalarse con andariques, bugres, llámpares, navajas, pulpo, percebes, langostas, almejas, vieiras, ñoclas o el considerado rey del evento, centollo, no dejaron de acudir a la carpa instalada en el Puerto para el acontecimiento.

La Asociación de Hostelería de Candás, organizadora del evento, decidió retrasar las fechas habituales

SERVICIO A DOMICILIO T. 985 88 52 82

*Especialidad en pizzas y pasta casera.
Variedad en risottos.*



Valdés Pumarino 17. **CANDÁS**



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



Impresionante la calidad del mariscu, y lo bien tresnao que quedaba a la chapa.

de celebración para así garantizar un clima favorable que animase a la asistencia, iniciativa acertada, ya que pudo apreciarse la concurrencia de gente durante todo el festival.

Más de un millar de botellas de sidra, mil kilos de anariques y el doble de centollos fueron degustados y llamó la atención la mayor presencia de visitantes foráneos, algo que pretendían los organizadores, para dar a conocer mejor este festival.

La variedad de mariscos ofrecidos, la calidad de la sidra y los precios populares, que oscilan entre los dos y los sesenta euros, hacen de esta una oportunidad única para probar los mejores productos asturianos. A la plancha, a la parrilla, en empanada, al natural y en arroz son algunas de las sugerencias de este festival.

Paella gigante

Sin duda una de las atracciones del festival es la preparación in situ de la paella gigante. Evento tradicional, cada vez son más quienes se llegan con la única idea de probar una paella que se aleja de las elaboradas en otras romerías y fiestas.

Preparada por verdaderos profesionales, los ingredientes son de primera calidad y los mariscos procedentes de nuestras aguas. Tal es la fama de esta paella, que ni siquiera el mal tiempo que acompañó las ediciones anteriores mermó el ánimo de los amantes del arroz, que se caecaron hasta el Muelle para no perderse el banquete.

Actuaciones musicales, mercado y numerosas actividades paralelas se pudieron disfrutar.

El festival candasín es más que marisco. Paralelamente se celebran numerosas actividades que convierten este certamen gastronómico en multidiscipli-



nar, y así todo aquel que se acercó a Candás pudo disfrutar del tradicional Mercado Clariniano en el Parque de les Conserveres, donde los mejores productos artesanales como conservas o marañueles se mezclaron con elementos actuales como ropa y juguetes.

La música fue otro elemento presente, y si bien en la carpa a lo largo del día la música tradicional fue marcando el ritmo, por la noche las orquestas amenizaron las veladas de los trasnochadores con versiones de la música más actual.

No hace falta incidir en el hecho de que la bebida que marcó el desarrollo del festival fue la sidra, ampliamente distribuida en la carpa y fue además la más demandada en los establecimientos hosteleros cercanos al epicentro del evento. Y es que el marisco del Cantábrico no se puede disfrutar con otra bebida.




Autos S.L.
Abraham Orviz Ordiz

vehículos usados y...
Km. 0
Visite nuestra exposición



Chapa y Pintura
• Mecánica • Alineaciones • Neumáticos

La Matiella, 29 • 33430 Candás
Tlf. 985 87 19 10




galp energia

GAS PROPANO Y BUTANO

Instalaciones de Gas Canalizado
Instalaciones de Depósitos en
Viviendas Unifamiliares,
Colegios, Hostelería,
Granjas, Industrias...

Fernández Ladreda, 14 (Candás)
Información y Pedidos: 985 870 525
Instalaciones de Gas: 985 870 056
EMERGENCIAS: 902 408 010
www.asturbupro.es

Vuelve la feria de la conserva

XXIV FERIA DE LA CONSERVA DE PESCADO



Con este ya los veinticuatro los años que Candás rinde culto a una de sus tradiciones más antiguas. Las conserveras fueron durante décadas el motor económico e industrial de la villa y un año más y durante cuatro días pudimos volver a probar los mejores sabores del mar.

A punto de cumplir el cuarto de siglo, la Feria de la Conserva de Candás volvió a reunir a las conserveras más significativas del Cantábrico. Tras los actos protocolarios de inauguración que tuvieron lugar el pasado día once de julio, la explanada del Muelle se llenó con los mejores productos envasados de manera tradicional, siendo una oportunidad única para

probar los mejores pescados y mariscos del Norte así como otros productos y derivados de alta calidad.

Quince expositores llegados de todo el Estado

Siendo una de las ferias de conservas más referenciales del Estado, quince fueron las empresas participantes, básicamente asturianas, aunque también se



Pol. Industrial Somonte, 3 - 33393 Gijón
T. 985 321 595



contó con representación vasca y de la Asturias de Santillana.

La Olla llegó desde Sotu'l Barcu, **La Isla del Carmen** y **Conservas Valdés** desde Uviéu, **Conservas Lanza** desde Navia, **El Viejo Pescador** de Tapia, las Ilastrinas **Eutimio y Telva** no faltaron, y desde Xixón llegaron **La Polar, Remo, Costera** y **Agromar**, siendo **Orgías del Mar** la única empresa carreñana. Todas ellas compartieron las jornadas con la empresa vasca **Ortiz** y la cántabra **Santoña**.

La variedad geográfica de los presentes se notó en la gran diversidad de los productos expuestos, con especialidades de sus lugares de origen, lo que hizo muy difícil a los visitantes decantarse a la hora de elegir que productos a adquirir, dada la calidad de todos ellos.

Bonito del Norte, ventrisca de bonito, xarda, anchoas (no solo las de Santoña triunfaron, ya que las asturianas fueron uno de los productos más demandados), pulpo, calamares, bugre o centollo aparecían junto a preparados más elaborados como pastel de cabracho, fabes con almejes o caviar de oricios.

La exposición se vio muy concurrida durante los cuatro días que duró el certamen, con visitantes tanto asturianos como de puntos tan distanciados como Madrid o Castilla, quienes aprovechando su estancia en Asturias no quisieron dejar pasar la oportunidad de llevarse a casa lo mejor de nuestra gastronomía. Entre estos últimos asistentes pudimos comprobar que las conservas elaboradas eran las más solicitadas

y los platos a base de fabes o los pasteles de pescado como los expuestos por Agromar eran elegidos con frecuencia. Por otro lado los asturianos nos inclinamos por las conservas de pescado más artesanales, y las anchoas, ventrisca y bonito que ofrecieron La Isla del Carmen, La Olla, La Polar, Conservas Valdés o Conservas Lanza atraían a los visitantes.

Las famosas conserveras Telva, Eutimio o El Viejo Pescador no se quedaron atrás, y sus representantes fueron constantemente requeridos para informar sobre los muchos productos que expusieron.

Algas, rollo de bonito y pescados preparados artesanalmente llamaron la atención.

Todos los años encontramos novedades en esta feria y este año nos llamó la atención el rollo de bonito que empresas como Remo ofrecieron. De nuevo las algas de Costera, una de las conserveras más antiguas que de Asturias llamaron la atención, y la variación de productos tradicionales de Isla del Carmen hizo dudar a los clientes. La única carreñense presente, Orgías del Mar, cumplió su promesa y muchos sintieron lo que dice su eslogan: "Un orgasmo en el paladar".

Escasa presencia del concejo en el Festival

Si algo caracterizó a Candás durante los siglos pasados fue su importante industria conservera. Por eso llama la atención la escasa presencia de conserveras de la zona, a excepción de la mencionada Orgías del Mar. Hasta finales del siglo XX eran trece las conserveras candasinas en activo, las cuales llegaban



Orgías del Mar foi la única empresa carreñana que participó na Feria.

a manufacturar más de cuatro millones de kilos de pescados y mariscos al año. Actualmente la actividad casi ha desaparecido, pese a la alta demanda a nivel internacional de estos productos, y apenas quedan conserveras funcionando. Por ello y para que nadie olvide ese pasado artesanal, durante el desarrollo de la Feria se realzó la importancia que esta industria tuvo y se fomentó la visita a las exposiciones permanentes que recuerdan este pasado. Paralelamente y pensando en los más pequeños se celebraron varias actividades infantiles que permitieron a los adultos poder disfrutar con tranquilidad del festival y hacer sus compras despreocupadamente. Al término del certamen la organización se mostró muy satisfecha ya que la asistencia, tanto por parte de expositores como de visitantes, fue muy amplia lo que consolida aún más la solidez y aceptación del evento.

Paralelamente al certamen gastronómico, se realizaron actividades culturales relacionadas con el pasado conservero de la villa, destacando la presentación del libro "Canciones y recetas de bodega", texto editado por la asociación local de ochotes (agrupación musical típica, compuesta por ocho voces graves) que, además de recoger la historia de varias conserveras del concejo, incluye recetas y una recopilación de partituras y letras de ochotes.



Testu: Arantxa Ortiz López
Semeyes: Luis González Zazo.

BOSCH Injection Systems

rufinodiesel

www.rufinodiesel.com

C/. Marcha del Hierro, 6 - 33400 Avilés - Asturias
Tel. 985 522 192 - Móvil 677 951 223
e-mail: info@rufinodiesel.com

DELPHI INYECCIÓN DIESEL • TURBOS
DIAGNOSIS • CLIMATIZACIÓN

El mui sidreru barriu de La Isla



Once llagares, varios establecimientos hosteleros, numerosos comercios y los vecinos del barriu xuniéronse un añu más na VI Preba de la Sidre

La Isla, ún de los barrios polesos más sidreru, celebró'l pasáu 29 de xunu la VI Preba de la Sidre coincidiendo cola so fiesta patronal, gracies al esfuerciu d'un grupu vecinos que, dende 2008 esfuércense porque esta fiesta gane en calidá, popularidá y asturianía.

Ente les munches actividaes desendolcaes demientres les fiestes, la preba de la sidre foi la exa de la fiesta y el momentu más esperáu non solo polos vecinos, sinón por muncha xente que, atrayío pola sonadía qu'esta folixa ta algamando, averárense fasta'l barriu. Xunta los puestinos pudimos comprobar cómo xen-

te de tou Sieru ya incluso de Xixón y Uviéu, averárense a pasar una prestosa xornada onde corrieren lilitros y lilitros de sidre.

Once llagares (ún más que l'añu pasáu) de toa Asturias averáronse fasta La Isla pa dar a prebar a los cientos d'asistentes lo meyor de los sos llagares. Dende Villaviciosa llegaron Sidra Cortina y El Gobernador, mentes que dende Sariegu Riestra y Foncueva repiten presencia un añu más. Nava tuvo representada al traviés de Sidra Roza y Viuda de Angelón, esta postrera ausente l'añu pasáu. Dende Xixón, JR, Trabanco y Menéndez participaren un añu más y del mesmu



En total fueron 11 los llagares participantes.

Sieru atopamos a Fonciello y Juanín. Ente tanta variedá, los asistentes mostrábense delles de vegaes des-concertaos, duldando ente qué sidre prebar primero o cuala repetir. Y si esto foi un dilema, señalar cuala yera la meyor foi imposible, darréu que les opiniones foren mui estremaes.

Del ésitu del eventu da cuenta que los vasos comemorativos esgotárense aína y si bien la hora pa finar la preba taba señalada a les tres de la tardi, la sidra acabóse enantes, anque l'ambiente folixeru caltúvose fasta muncho dempués, y en toa La Isla puedo alendase l'ambiente de fiesta asturiana gracies a la música tradicional, a la gastronomía, qu'acompañó a la sidre y al tiempu, quefortunosamente dio un marxe que polesos y visitantes aprofitaren al másimu.

Llocales hosteleros tan emblemáticos comu El Pole-su, El Centro, Pumarín, Les Campes, Les Campes 40, les cafeteríes Parrondo, Némesis, Ave Blanca, Tina, Bahía, La Isla, El Café de Eli, El Lateral, o establecimientos comu Lo de Mari, El Rinconín, El Forno, Siero, El Pedregal, El Polesu, Casa Paco, El Raitán, La



bodega de Manolo, La Gradía, o Lantano nun dexaron d'implicase, lo que demuesa que la sidre sigue trunfando nel barriu polesu.

Testu: Arantzazu Ortíz López
Semeyes: Xurde Margaride.

¡Buena sidra, tapas,
pescados, arroces,
amplios jardines y
piscina de verano!!



La Nozaleda s/n. 33491 Perlora · Carreño.



T. 985 884 949

El Camín de les Sidres

SE CREA EN LA CALZADA LA ASOCIACIÓN CON MAYOR NÚMERO DE SIDRERÍAS INSCRITAS



Hacía tiempo que la idea de crear una ruta sidrera en la Calzada danzaba en la mente de varios hosteleros del popular barrio, pero no fue hasta el pasado mes de junio cuando esta iniciativa tomó forma definitivamente. Ahora, creado **El Camín de les Sidres**, los establecimientos asociados trabajan para cumplir todas las expectativas que se han marcado, entre las cuales están fomentar la cultura sidrera y chigrera, promover actividades socioculturales y ofrecer al cliente ofertas gastronómicas de calidad y a precios asequibles, para que todo aquel que se pase por El Camín, vuelva.

Unas jornadas gastronómicas es la mejor forma para inaugurar cualquier cosa y así es como ha comenzado este nuevo Camín. Desde el pasado mes de junio y previsiblemente hasta diciembre, podremos disfrutar de las jornadas de la cazuelina y la sidra.

El jueves es el día que los hosteleros asociados han elegido para ofrecer esta oferta gastronómica, que podrá solicitarse a partir de las ocho de la tarde. Por un precio de cuatro euros, los locales ofrecerán una

cazuelina acompañada de una botella de sidra.

Las cazuelas cambiarán de semana en semana, y la imaginación de los cocineros será un factor determinante a la hora de elegir las que mejor se adapten a los gustos de los clientes. La calidad de la sidra está asegurada puesto que ofrecerán la misma con la que trabajan habitualmente.

Hígado, ternera, pulpo o langostinos han sido algunas de las muchas propuestas que hasta la fecha se han servido en el tiempo que vienen celebrándose estas jornadas. aunque serán muchas otras las que quedan por degustar, ya que en vista al éxito que están teniendo, podremos aprovecharnos de la oferta hasta fin de año.

Imprescindible pasarse este verano por algunos de los establecimientos del Camín para disfrutar por poco dinero de sidra y gastronomía de calidad.

El Camín de les Sidres, esta formado por las Sidrerías: **La Pipa, Tony, Los Dos, Cuba, Herbosa, Chanca, Casa Pateiro, Pazos y La Manzana de Xove.**



Sidrería Cuba.

Klever Viñao se lució en las primeras jornadas ofreciendo una cazuelina muy especial: **Pulpo de pedreiro con patatines**, un plato tradicional indispensable en la gastronomía xixonesa y que puede acompañarse con sidra **Vallina, Valle de Peón, Menéndez, Val d'Ornón, e iSidra** (sin alcohol),

Arroz meloso con langostinos, ragut de toro de lidia al vino tinto y próximamente albóndigas de bonito son las apuestas para estas jornadas de la Sidrería Cuba.



Sidrería Los Dos.

Ramón Fernández Andrade y Luis Miguel Santos Huerdo acaban de inaugurar esta sidrería en la calle Cuba y ya se han incorporado directamente a estas jornadas.

En esta primera ocasión optaron por ofrecer una **cazuelina de hígado encebollado**, apuesta segura al estilo más casero y tradicional y más aún si está preparada como en Los Dos, con sidra **Riestra o Menéndez** esta cazuelina no deja indiferente a nadie. Al margen de estas jornadas, informamos a nuestros lectores que esta nueva sidrería es especialista en preparar arroz con bugre.



TAPAS Y
RACIONES

MENÚ DEL DÍA



C/ CUBA 15
33213 GIJÓN

T. 984 49 10 07

SIDRERÍA
LOS DOS

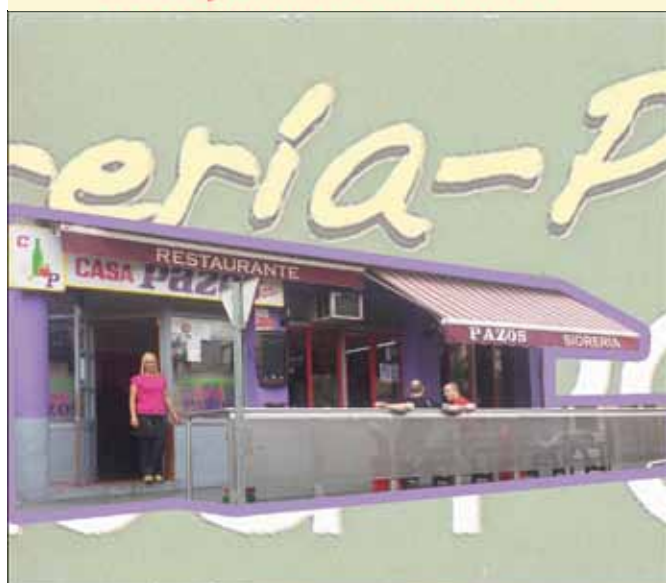


C/ Cuba, 14
La Calzada, Gijón
33200

Tfnos.: 622 090 299
600 846 443



AV. GALICIA 70 __ 33212 GIJÓN
TELÉFONO 985 31 41 08
www.parrilla-antonio2.es



C/ Puerto Rico, 23 - bajo
33213 Xixón
Tels.: 984 391 532 / 677 079 895



Sidrería Tony.

Cazuelina de langostinos al ajillo fue la interesante propuesta de Antonio Fernández Rodríguez para el primer jueves de las jornadas; el veterano establecimiento de La Calzada no decepcionó a nadie con esta cazuela que se acompañó de la sidra de la casa, que en esas fechas fueron **JR** y **Trabanco**.

Calamares en tinta y arroz con almejas fueron las cazuelinas que se ofrecieron posteriormente y la imaginación de los cocineros sigue en marcha para sorprender a los clientes los próximos jueves. .



Sidrería Casa Pazos.

Verónica ofreció durante estas primeras jornadas una **cazuelina de pulpo con gambas**, interesante combinación que se aleja de los platos tradicionales, sin perder la identidad y donde la fusión de sabores ofrecida combina a la perfección con la sidra **Trabanco** o **Riestra**, que son las habituales del local.

Los asistentes tuvieron la oportunidad de probar el pulpo, una de las estrellas de la cocina. Jamón Ibérico con piña al horno fue la segunda cazuelina presentada.



Sidrería La Pipa.

Hablar de La Pipa es hablar de años de historia. Con gran solera y estilo tradicional, Gonzalo y Josefina, gerentes del establecimiento decidieron a inaugurar las jornadas con la **cazuelina de delicias de ternera con patatines**, fusión que combinó la cocina tradicional con un toque actual y que se pudo disfrutar con sidra **L'Argayón** y **Trabanco**.

En La Pipa se mostraron contentos con el éxito de las jornadas, y en este momento ya se hallan inmersos en la preparación de las nuevas elaboraciones que no decepcionarán a sus clientes.



c/ Avda. Galicia, 97 La Calzada
T. 985 316 073



Parrilla Antonio II.

La parrilla más popular de La Calzada, que lleva décadas cuidando a sus clientes forma parte de este Camín de les Sidres y no duda en participar en estas jornadas. Su propuesta inicial fue picadillo con huevo frito y tortu regado con sidra **Trabanco**, elección acertada y al gusto de todos.

El establecimiento, popular por su menú a base de pastel de cabracho, arroz con bugre y postre casero, ya está inmerso en la preparación de nuevas propuestas para las próximas semanas.



RESTAURANTE - PARRILLA

Antonio II



AV. GALICIA 70 __ 33212 GIJON

TELÉFONO 985 31 41 08

www.parrilla-antonio2.es

***"Nun sabe
valorase la
sidra"***



María Ángeles Lobeto Forcelledo

SIDRA MESTAS - NANDO. PILOÑA

María Ángeles Lobeto llegó fai daqué más de 20 años “de nueva” al mundiu la sidra cuando casó con Fernando Álvarez, fíu y sobrín de los entós dueños del llagar. Daquella tuvo trabayando col so suegru, anque anguañu yá nun ta al pie del cañón.

Reconoz que dende los sos escomienzos nesti llagar piloñés les meyores foren contines, anque ye pesimista respetu al futuru, al empar que muestra'l so pesar porque, na so opinión, yá nun sabe apreciase la sidra comu enantes.

¿Cómu entró a formar parte del llagar?

Cuandu casé con Fernando, so pa y so tío teníen el llagar y escomencé a trabayar col mio suegru. Llegué de nueva y pasé daqué atragantón, anque taba de venir per equí y ver lo que facíen.

¿Cómu recuerda aquellos tiempos?

Lo peor yera cuando se mayaba. En Piloña hai muncha y bona mazana y dende siempre traénmosla d'equí. Tolos que mos trayíen mazana queríen venir a la vegada y nun dábamos abastu. Discutiémos con ellos porque si se mos xuntaba muncha mazana pudría.

¿Y en cuantes al trabayu? ¿Más duru qu'anguaño?

Yo agora yá nun toi nel llagar, pero anantes facíase too manualmente. Por exemplu, había que llavar a mano escobiellando botella a botella. Lo mesmo que corchar. Faciémos una cadena pa facelo toos xuntos. Yo corchaba de rodilles porque d'otra manera nun podía. Nun pueo decir que fuera un trabayu duru, pero si mui cansáu porque podíemos tar dende les siete la mañana fasta les ocho la tardi práuticamente ensin aparar. Sabíes cuando entrabes pero non cuando salíes. Y cuando mayábemos col molín vieyu podíemos char

tol díi.

Anque nun tea nel llagar, sí que sedrá cosciente de les meyores.

Agona vengo namás cuando corchen los toneles. En cuantes a meyores, hebí munchos cambios y gracias a les máquines faise too muncho más rápido. No qu'enantes podíes entardar 20 hores agora pues ténelo en seyes. Camudó a meyor anque enantes veíase con otra alegría, quiciás porque yera más moza.

¿Cómu ve'l futuru del llagar?

Nun veo que puea seguir. Los grandes absorben a los piqueños y amás yá nun se sabe valorar la sidra. La mocedá toma lo que-y dan. Pero sí que me prestaría que siguiera, porque yera la ilusión de mio suegru y tamién lo ye de mio maríu, anque nun veo futuru dengún. Da igual que faigas la meyor sidra. A nós de momentu lo que mos salva ye qu'equí en Piloña hai munchos barinos que mos cueyen a nós la sidra y asína vamos tirando.



Testu: Nuria Morán Moro.
Semeyes: Xurde Margaride.

LA SIDRA visitó los llagares bretones



Na Cidrerie Melenig, atentos a les desplicaciones de Christian Toullec.

Dientru los contautes pa tresnar el III Salón Internacional de les Sidres de Gala (SISGA), una dellegación de LA SIDRA desplazóse a Breizh pa invitar presonalmente a los llagareros bretones a participar nesti eventu sidreru nel que nun pue faltar la sidre d'una nación hermana comu ye Bretaña.



Colos güeyos puestos no que sedrá'l III SISGA, una dellegación de LA SIDRA desplazóse fasta Breizh pa visitar los llagares bretones, conociendo de primer mano cuala ye la situación de la sidre en Breizh, y retomar los conatautos colos llagareros bretones pa informalos de lo que sedrá la tercer edición del SISGA que se celledrá n'ochobre d'esti añu.

En tolos llagares visitaos toviemos una perbona acoyía, y pudimos constatar que polo xeneral tienen una bona conocencia de la sidre asturiano, ya inclu-



OBRADOR ARTESANO



En el obrador de Cosme, para vuestras fiestas de prao tenemos:

- Empanadas variadas individuales
- Bollos preñaos grandes o pincho
- Casadiellas y minicasadiellas
- Canapes pastelitos pequeños
- Tarta menu variadas gran formato
- Tartas de cumpleaños

**SERVIMOS A DOMICILIO
CONSULTAR PRECIOS**

**C/ Ceriñola, 16
Telf. 985 300 098 - Gijón**



Yvon Heurtel, al frente de la *Cidrerie Saint Charles*, arguyosu del premiu algamáu esti añu en París.

su dellos llagareros yá se desplazaren al nuesu país en dalguna ocasión y teníen contautu con dalgún llagareru asturianu.

Nesta ocasión visitárense los llagares de Saint Charles y Kerisac (bretones, anque alministrativamente nun pertenezan a la Bretaña), de Melenig y de Cidrerie des Terrois aprofintando qu'esti añu el Festival Intercélticu d'An Orian ta dedicáu a Asturies.

D'ente los llagares visitaos son de destacar los de Saint Charles y Kerisac cuyes sidres yá tovieren presentes na pasada edición del SISGA, y los de Melenig y Cidrerie des Terrois, onde probemos les diferentes tribes de sidre que producen anguañu y comentemos la situación de la sidre bretona en concreto, pero tamién dende una perspeutiva internacional, coincidiéndose en que si bien la sidre tien un ámbitu más o menos llocal, esiste una cultura internacional de la sidre con una imensa potencialidá y que fasta agora nun entamó a desendolcase mínimamente, pero que yá escomienza a tar presente nel subconsciente de tolos amantes de la sidre, ellí onde se produz y consume.

Nesi sen, la próxima convocatoria del SISGA n'Asturies paez-yos un apueste perinteresante, manifestando la so voluntá de participar nel mesmu.

El mayor problema p'afitar la so participación son les feches, que coinciden esautamente cola mayada, periodu de máxima actividá de los llagares, y que requier el trabayu de tol presonal. Ciertamente esi ye un problema qu'afeuta a los llagareros de tolos países, pero talo comu venimos despicando, el con-

sumu de les sidres esplumoses n'Asturies vien siendo mui estacional, ciontrándose nes fiestes navideñes y les feches nes que se celledra'l SISGA tienen precisamente en cuenta esi fautor estacional, faciendo por da-y puxu a estes variedaes de sidre nos meses previos al másimu picu de consumu.

No que cinca a la sidre bretona, y anque esperamos que puean cuntámoslo de primer mano los llagareros bretones, decir qu'agora mesmo hai unos 50 llagares en furrulamientu, anque'l 80 % de la producción repártese ente tres llagares principales y podríamos dicir que dempués del procesu de recuperación de la sidre y d'una fase d'asentamientu y estabilización importante, agora mesmo atópase nuna situación de perfeicionamientu y diversificación más qu'interesante, trabayándose en recuperar les sidres más tradicionales, meyorar la calidá de les materies primes y del procesu productivu, ya incluso tan esplorando nueves llinies d'espardimientu comercial, averándose al mundiu de la cerveza con presentaciones en 33 cc y con sidres ellaboraas camentando más nel gustu de la mocedá y nel so consumu n'espacios nos que fasta agora taben vedaos pa la sidre.

Asina mesmo, y lo mesmo que nel nuesu país, ca vuelta se-y da más importancia a la cuestión gastronómica, trabayándose tamién nel tema de los maridaxes de la sidre, con resultaos sorprendentes, especialmente no que cinca a les sidres brut, dalgunes d'elles d'una presonalidá y potencia pocu avezada.

Otru aspeutu nel que coinciden cola mayoría de los



Na Cidrie des Terroirs, cola revista LA SIDRA.



Jocelyn Giraudet, del llagar Kerisac col cartelu del SIGSA '12.

llagareros del mundiu ye la produición de sidre del duernu, ello ye, de la sidre ensin formientar, que ye ún de los productos referenciales d'estos llagares, respetu al que los asturianos llevamos un atrasu imensu, darréu qu'a estes altures entá nun se foi a xuncir l'altu consumu de sidre que se da nel nuesu país (percabezaleros a nivel mundial) col consumu y comercialización de sidre'l duernu, que ye práuticamente testimonial y que nun acaba d'arrancar y asitiase nel llugar que merez.

Nesti aspeutu, en Bretaña ye importante y comercialmente mui significativu, el consumu d'esta bébora sana y natural desplazando nel mercáu a zusmios a base de concentraos y sometíos a procesos químicos más agresivos que la simple pasteurización, col

valor añadiu de ser un productu con valor identitariu y amás de produción llocal, aspeutos estos ca vegada más valoraos poles sociedaes europees avanzaes.

De toes toes una esperiencia perinteresante na que pudimos confirmar de primer mano non solo la progresión de la sidre bretona, sinon tamién les asemeyancies esistentes col procesu que se vive n'Asturies y que pon n'evidencia la necesidá ca vuelta mayor de poner en común estes esperiencias p'aprofitar aciertos y evitar erros, colos güeyos puestos siempres en dar puxu y prestixu a la sidre non solo énte los amantes de la sidre, sinon a nivel xeneral, afondando nel calter internacional de la cultura de la sidre de magar les estremaes rialidaes nacionales y llocales nes que se da.

Este verano ven a probar la nueva parrilla de pescados y mariscos del Cantábrico, regada con la sidra que te echa Parrochín

P
Pili Parrochín
Los Pomares
Restaurante • Sidrería • Parrilla
Cetárea de Mariscos Propia

Avda. de Portugal, 68, Gijón
Teléfono 985 354 607



Byhur, primera sidra brut vasca



Siguiendo nuestra dinámica de contactar con los productores de “Sidras de Gala”, con la mirada puesta en el III SISGA, LA SIDRA ha tenido la oportunidad de conocer la primera de las sidras brut vascas, con las que esperamos poder contar este próximo octubre.

Byhur es el nombre de la nueva línea de sidras espumosas brut que acaba de presentar el llagar Astarbe (Astigarraga. Gipuzkoa), con la que los llagareros vascos siguen la senda iniciada en Asturias hace unos diez años en el desarrollo de variedades secas de sidra espumosa.

Elaboradas sobre una sidra base seca, sin acidez volátil, a partir de tres variedades de manzana, sobre la que, conforme al método tradicional “champanoise”, se realiza una segunda fermentación en botella me-

dante aportación de levaduras nuevas y de un licor azucarado (licor de “tirage”), que durara varios meses.

Los posos producidos se limpian inclinando y girando la botella boca abajo y aplicando el degollamiento para retirar los mismos de la botella. Se añade el licor de expedición para compensar el líquido eliminado. Finalmente se coloca el característico tapón de corcho natural, sujetando con un bozal de alambre o una grapa metálica.

Una sidre esplumoso ensin
zucres residual empobinada
al mercáu gourmet y
qu'ufierta dos variedaes,
de 12 y 24 meses de
maduración respectivamente.

Ahora mismo cuenta con dos espumosos diferenciados de uno y de dos años de maduración, ambos con carbónico endógeno.

Byhur. Sidra Espumosa.

Segunda fermentación durante doce meses. El resultado es una sidra espumosa, seca, equilibrada y de finas burbujas. 7,5º

Byhur 24. Sidra Espumosa Premium.

Segunda fermentación durante veinticuatro meses. El resultado es una sidra espumosa, seca, equilibrada y de gran cuerpo. Con finas y persistentes burbujas. Final largo e intenso. 8º

Se trata de sidras espumosas sin azúcar residual y con acidez volátil muy baja, son caldos secos, ligeramente amargos con buena expresión de los taninos. Al descorchar la espuma está perfectamente controlada en la botella, en el vaso está muy equilibrada en cantidad suficiente, sin exceso.

Si bien presenta una gama amplísima de maridajes, se destaca su papel en aperitivos, con pescados, asados de carne y postres, siendo en principio un producto destinado a los gourmets, que se comercializa bien desde la misma Sidrería Astarbe, bien mediante las tiendas de delicatessen o los restaurantes de media-alta gama como los clasificados con estrellas Michelin.

En esta primera producción han elaborado 5.000 botellas de sidra espumosa Byhur, que salen al mercado al precio de 11 € y 18 € según sea de 12 ó 24 meses de maduración respectivamente.

Hur Astarbe, responsable de la Sagardotegia Astarbe recibió a LA SIDRA en su llagar y tras un repaso a la historia del mismo, y visitar las instalaciones proban-



Byhur cuenta con una percuriada presentación.

do su sidra, nos presentó las dos sidras espumosas Byhur que acaban de sacar al mercado, que pudimos degustar siguiendo sus explicaciones y que sorprendieron muy gratamente por lo adecuado y afinado del producto y con las que esperamos poder contar en el III SISGA que celebraremos el próximo mes de octubre.

Aparte de la calidad de estas sidras, cuyas propiedades preferimos que se conozcan de primera mano en el SISGA, es de destacar la atención prestada por el llagarero, el planteamiento empresarial y socio-económico en el que basa su labor, y cómo no, la tortilla de bacalao y el chuletón con el que finalizamos la visita.



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

ENCAM

R E C O M E N



Cómese, bébese, simpatízase en La Naveta Bar

En plenu cienu de *Nava York* alcuéntrase esti emblemáticu llocal conocíu ente otros virtúes pol so deliciosu vermú *Amestao*, ellaborao según la fórmula tradicional que-yos ye propia y que de xuru nun dexa a naide indiferente.

Asina mesmo y comu nun podía ser d'otra miente nesta villa sidrera, La Naveta cunta con una perbona y variada ufierta de sidre: Prau Monga, E.M, Sidra de pera y brut de Angelón.

Motivos toos ellos que xustifiquen abondo encamentala comu una opción diferente a la hora d'esfrutar d'unos bonos momentos na villa naveta.

LA NAVETA BAR.

Travesía Domínganes 7. Nava
T. 650 613 379

TRECE AÑINOS

Trece son los años que cumple la **Sidrería Las Cuevas** ofreciendo por sistema lo mejor a sus clientes.

Podemos escoger entre sidra **Muñiz, Trabanco y Trabanco d'Escoyeta**, y la

terrazza de Las Cuevas es el sitio idóneo para tomar unos culinos. A la mesa nada mejor que su indispensable carne a la piedra, el lechazo al estilo de Castilla o jamón cortado a cuchillo.



SIDRERÍA LAS CUEVAS.

AVDA DE SANTANDER 8, EL BERRÓN. SIERU

T. 985 743 409



BALMES. Restaurante disfrazado de Sidrería

En la **Sidrería Balmes** Marcos Muñoz te va a preparar al horno y a la plancha lo mejor en pescados frescos de nuestro Cantábrico.

Así mismo cuenta con un variado menú de sábado, con arroces al

momento por el increíble precio de 14 €. Todo ello junto con las sidras **Castañón** y **Trabanco d'Escoyeta** harán de este restaurante disfrazado de sidrería un habitual en tu ruta semanal.

SIDRERÍA BALMES. BALMES 5. XIXÓN.

T. 985 37 30 47

IENTOS

D A C I O N E S



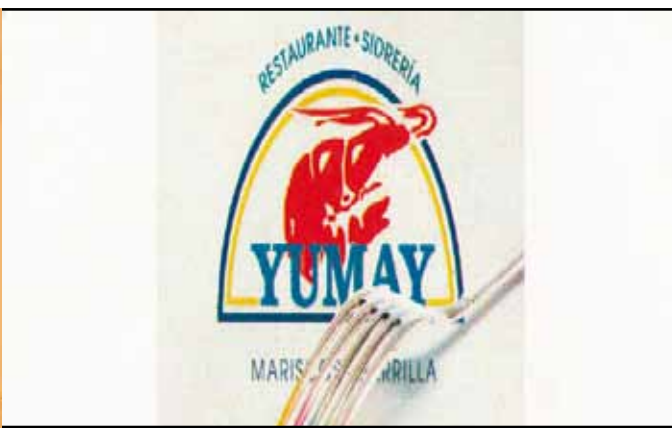
EL BRANU EN SIDRERÍA URÍA

Ná meyor que tomar la sidre en branu nuna terraza. Y si esta ye amplia, cómoda, con espacios del sol y solombra, y una atención rápida y afayaiza, meyor. Por eso esti mes encamentamos a la **Sidrería Uría**, gallardonada en múltiples

ocasiones por mor de los curiaos que'l so presonal ride a la sidre, procurando-y la meyor atención. Sidra **Carrascu, Acebal, Foncueva** y **Trabando d'Escoyeta** son los palos que podremos esfrutar esti branu.

SIDRERÍA URÍA. POETA ALFONSO CAMÍN 32. XIXÓN

T. 985 383 334





Hablando de sidra asturiana sobran las “comillas”

Lluís Nel Estrada Álvarez

Leo con detenimiento la extensa entrevista al presidente de la Denominación de Origen “Sidra de Asturias” (“Sidra d’Asturies”) que recoge el diario El Comercio, en su edición del 20 de Junio de 2013. Y me congratula.

Me congratula porque Eloy Cortina da buenas noticias en lo relativo al aumento de hectáreas de cultivo de manzano, aumento de litros de sidra asturiana producida con manzana autóctona acogida a la Denominación y aumento de llagares que se han decidido a abrir las puertas a la producción amparada por la D.O. Con todos los matices que se quieran o puedan aportar a esta información; son buenas noticias.

Lo que ya no me congratula tanto es la información sesgada, por no decir interesada, que se pretende ofrecer al lector en torno a lo que es y no es sidra de Asturias o sidra asturiana. Y lo siento, no lo voy a entrecomillar. Porque hablando de sidra asturiana sobran las “comillas”.

Quien me conoce sabe que soy un arduo defensor del producto agroalimentario asturiano, además de por mi profesión, por pasión y convencimiento propio. Pero ser un apasionado del producto agroalimentario propio y de calidad no significa estar dispuesto a comulgar con ruedas de molino. Y con esto no pretendo poner en tela de juicio la trayectoria de la Denominación de Origen “Sidra de Asturias” (“Sidra d’Asturies”) como órgano regulador de la producción de una sidra asturiana de calidad, elaborada con materia prima de origen local de una determinada selección de variedades autóctonas de manzana. Aunque seguramente todo sea mejorable.

Bien es cierto que cabrían muchas matizaciones en torno al porqué desarrollar una Denominación de Origen para un producto tan particular como la sidra asturiana; que en lo que se refiere a marcas de calidad se encontraría convenientemente amparada bajo el paraguas de una Indicación Geográfica que

diera cobertura a toda la sidra natural elaborada bajo unos estándares mínimos de calidad. Una Indicación Geográfica que controlase aspectos tales como el de la importación de la manzana según la necesidad derivada del fenómeno de la vecería, o que directamente vetase la importación centroeuropea de cubas de mosto de manzana para su posterior fermentación en depósitos ubicados en los llagares asturianos, circunstancia ésta, desgraciadamente, cada vez más frecuente dentro del sector. De este modo ciertamente la manzana asturiana nunca va a ser capaz de sacarnos del bache, como pretende en su argumentario el presidente de la D.O.

Nuestras reglamentaciones en lo relativo a marcas de calidad asturiana están elaboradas a trompicones, como tantas otras cosas en esta tierra nuestra. En base a criterios subjetivos, a ocurrencias político-técnicas o lo que es peor, calcadas de otros productos ajenos que nada tienen que ver con nuestras realidades productivas. Y la sidra asturiana no iba a ser excepción.

Por eso me revelo, y me niego a defender que sidra de Asturias, o sidra asturiana sea exclusivamente la sidra “entre comillas” amparada por la Denominación de Origen “Sidra de Asturias”. Porque la sidra asturiana es algo que lleva siglos evolucionando con el pueblo asturiano y con su realidad, hasta convertirse en lo que hoy es. Porque la sidra asturiana es un producto exclusivo, con una botella exclusiva (por el momento), una forma de servicio exclusiva (el escanciado) y una cultura exclusiva y diferenciada. Y por encima de todo porque poniendo por bandera la defensa del futuro de un producto agroalimentario de calidad no se puede usurpar el legado etnográfico, cultural y económico que representa este producto, y mucho menos torpedear el presente del propio sector al que se dice defender.



Escanciadores o echadores de sidra

Manuel Gutiérrez Busto

En mi anterior artículo de opinión daba cuenta de la normativa que se aplica para que un establecimiento sea denominado como sidrería. Hoy voy a ceñirme a la normativa que el Convenio Colectivo de la Hostelería del Principado de Asturias refleja en lo tocante a los profesionales.

Este convenio diferencia a los trabajadores en diferentes categorías tales como camarero, barman o sumiller y sus funciones y tablas salariales varían entre unas y otras.

Un camarero se ocupa del servicio de venta de alimentos y bebida así como de la atención al cliente, mientras que un barman prepara los cócteles. El sumiller por su parte atiende y asesora a los clientes en vinos u otro tipo de bebidas en los que sea especialista.

Para el escanciador o echador de sidra no hay especificaciones y ni siquiera se ajusta a una categoría profesional.

Sé que desde hace años existe una Asociación de Escanciadores en Asturias que, aparte de promocionar el escanciado, son promotores de concursos. Muchos de los asociados son además gerentes o propietarios de sidrerías, por lo que pienso que es desde aquí desde donde debería reivindicarse y profesionalizarse esta categoría laboral.

Según la legislación, se accede a las categorías profesionales al obtener un nivel académico, al margen de las prácticas, y sé que sin ir más lejos en la Escuela de Hostelería de Xixón se impartieron cursos sobre este tema, por lo que creo que no sería difícil incluir esta especialidad en el convenio. Y tal y como sucede con otras profesiones donde la antigüedad y la experiencia en el desarrollo de una profesión cuenta para obtener la categoría profesional, con el escanciado debería ocurrir lo mismo.

Ahora que conocemos un poco mejor cómo están las cosas y solo depende de los propios, los hosteleros, creo que no debería haber dificultades ni obstáculos para poder dignificar y oficializar la categoría de escanciador, siendo cuestión de voluntad entre las partes, ya que sidreros y bebedores tenemos calificados y cualificados a los echadores, pero es necesario esta diferenciación, pensando en todos aquellos que vengan de fuera y que no conocen estas diferencias.

Esperando que estos artículos hayan movilizado no solo las conciencias, sino también los intereses y la reivindicación para que en 2014, podamos todos estrenar el término de sidrería y de escanciador u echador de sidra.





Ónde comer



De nueu trayemos equí les meyores propuestes gastronómiques del momentu, pa tolos gustos y de tolos precios, pa quien quiera dir de pincheo y pa quien quiera ponese a comer más en serio.

Múnches opciones que tienen en común el saber facer y la calidá d'estos profesionales que mos ufierten la so atención y los sos servicios con alternatives más qu'interesantes, aprovechando l'entornu, curiando l'ambiente y lo que ca vuelta ye más importante, con una perbona rrellación calidá/preciu nos sos productos.

Hai qu'animase, y practicar un turismu gastronómicu nel que la sidre seya parte esencial.

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



Taberna La Masera. Candás. Carreño.

En La Masera, Salomé García nos presenta una cocina muy marinera, donde el pulpu, les andariques, bugre y langostinos comparten espacio con chipirones, mejillones, almejas, llámpares y gambes. Suculenta propuesta para la que cuenta con una **Sidra Hermiño** que resalta la calidad de estos deliciosos frutos del mar..

Pero hay mucho más que marisco, setas en diferentes preparaciones, carta variada, picoteo de calidad, postres caseros y varios menús a elegir, todos a cual más apetitosos y con una destable relación calidad / precio.



El Ponderoso. Muniello. Gozón.

Paula y Daniel Fernández desde El Ponderoso nos ofrecen una cocina variada y de mucha calidad, comenzando por las carnes, aboslutamente garantizadas, puesto que cuentan con ganadería propia; y siguiendo por unos buenos entrantes a base de almejas, gambón, navajas, embutidos ibéricos... las parrillas de pescado y bugre resultan sorprendentes y las calderetas de pescado y marisco son sencillamente espectaculares.

En un entorno ideal, su buena mesa se acompaña de **Sidra Peñón** y **Peñón d'Escoyeta**.



*C/ Santa Eulalia, 8 Candás
(frente al ayuntamiento)
Tnº, 676 496 884*

Chiringuito El Ponderoso



*Muniello-Gozón Luanco
Tnº. 646 256 635*

COMIDAS Y CENAS POR ENCARGO

Sidrería Yari

Reservas en los teléfonos:
645 367 975 - 658 037 254



Políg. Riaño, bajos comerciales 2ª fase,
nº8. Riaño - Langreo - ASTURIAS



Sidrería Yari. Riaño. Llangréu.

En la Sidrería Yari, Natalia y Margot nos proponen comer a base de picoteo, para lo que nos ofrecen una carta variada con deliciosa tabla de embutidos, entremeses calientes, cecina de León, jamón de bodega, croquetas caseras de jamón y cecina, chorizos a la sidra, chipirones de la casa, plato de la abuela... y su plato fuerte: criollo especial de la casa.

Destaca la atención pronta y el ambiente agradable; además preparan comidas y cenas para grupos por encargo y cuentan con **Sidra Trabanco** en sus dos modalidades, **normal** y **d'Escoyeta**, bien echada y perfectamente atendida.





Tel.: 985 718 551
Móvil: 655 87 29 12



La Cuadra El Caseru. El Solano. Nava.

En un entorno privilegiado que resulta una auténtica fiesta para los sentidos, David cuenta en La Cuadra El Caseru con una cocina donde, aparte de los platos caseros "de cuchara", destacan por mérito propio las carnes, bien a la parrilla, o asados de forma espectacular en auténtico horno de barro, donde el cordero o el cochinillo alcanzan niveles de perfección difícilmente imaginables.

Para con tan sabrosos platos podemos elegir entre **Sidra Cortina** y **Villacubera**, bien cuidada y a la temperatura perfecta.



Casa El Teyeru. Benia d'Onís.

En una de las zonas más bonitas del oriente asturiano, Juan José Franco y señora nos ofrecen una amplia variedad en tapas, deliciosa carne a la piedra, menús especiales para dos personas y un menú diario que supera las expectativas más exigentes.

Como especialidad de la casa destacaremos el bacalao y el pulpo en sus diferentes formas y las carnes rojas, que de ninguna manera nos dejarán indiferentes.

En lo que respecta a la sidra, no cuentan con ningún palu fijo, puesto que, aunque hoy día no hay sidra mala, entienden que en cada momento hay que servir la que se encuentre mejor,




restaurantesidreriaelteyeru.com
 Teléfonos 985 844 565
 630 353 228
 33556 BENIA DE ONÍS
 Principado de Asturias



Sidrería Viñao. Castiello Bernueces. Xixón

Álvaro Fernández Muñiz nos ofrece en la Sidrería Viñao un muy completa cocina al más puro estilo profesional en la que ho hemos de dejar de probar las *fabes con mariscu*, privilegio para el paladar y experiencia a repetir necesariamente.

Por supuesto, variedad y calidad en tapas para picoteo y especialidad en pescado: Rey y besugo al horno. Espectacular.

Entorno único, amplio merendero y único lugar donde podemos disfrutar de una sidra poco frecuente: **Sidra Viñao**, elaborada en su propio llagar.





Camin de Viñao
 Castiello de Bernueces
 33394 GIJÓN
 Teléfonos:
 985 37 34 42
 985 36 22 37 (particular)



C/ CERVANTES Nº 11
Tº. 984 493 946
VILLAVICIOSA



Sidrería El Parque. Villaviciosa.

Alberto Prida Gao, ex camarero de El Horreo entre otras sidrerías, donde se ganó una bien merecida fama, nos ofrece en El Parque, abierto en mayo de este año, buenos entrantes, ensaladas muy variadas, estupendas sartenes que son la especialidad de la casa: de patatas con huevo y picadillo, de patatas con huevo, jamón y pimientos y de seta, gamba y gula; pescados del Cantábrico, estupendos calamares a la romana y carnes: cachopo, chuletillas de cordero, secreto etc. y postres caseros.

Acompañando a tan amplia oferta: **Sidra J. Tomás y Villacubera.**



C/ El Fonbín, 8—Llanera
Tº. 985 772 017



Sidrería Bulnes. Posada de Llanera.

Cristina León nos ofrece en la Sidrería Bulnes una cocina 100% casera en la que cabe destacar sus excelentes langosintos frescos en cazuela con aceite de oliva. Otras especialidades en las que sobresale son los callos, el cachopo y el pulpo.

Por otra parte cuenta con interesantes menús del día, que en fin de semana se hacen aún más especiales.

La sidra, bien atendida, en tiempo y forma, es un añadido indispensable y que resalta el conjunto de los platos, pudiendo escoger entre **Sidra Fran y Trabanco d'Escoyeta.**

Corderu a la estaca



MÁS DE 100 CACHOPOS DIFERENTES

CARNICERÍA

El Cachopín del Tayu

PRODUCTOS ELABORADOS






C/ CAMPOMANES, 21
OVIEDO TLF. 985 22 65 55
WWW.CARNICERIAELCACHOPIN.COM

buscanos en Facebook

Bar El Mercáu



En **La Pola Llaviana** encontramos este establecimiento de gran solera y tradición, donde el cordero a la estaca es una de sus especialidades más apreciadas. Mónica, desde la gerencia se decanta por los corderos de procedencia asturiana, y cuenta con su experiencia y trayectoria a la hora de prepararlo. Su fama es tal, que es frecuente ver en las mesas de **El Mercáu** comensales de puntos muy alejados del concejo. Un plato tan especial como este debe tomarse con una buena sidra y aquí la elección de la casa es **Viuda de Angelón**.

Para finalizar el banquete nada mejor que probar uno de los postres caseros del local, y siguiendo la recomendación de Mónica sugerimos a nuestros lectores decantarse por la tarta de la abuela o la de queso. Quienes quieran probar el cordero a la estaca de El Mercáu deben encargarlo previamente, bajo un mínimo de diez comensales. Sin duda la experiencia es recomendable.

BAR EL MERCÁU. PRAU LA HUERIA S/N, LA POLA LLAVIANA

T 627 415 341

Sidrería La Fustariega



En Verdiciu, Gozón y situado en un emplazamiento privilegiado encontramos **La Fustariega**, tradicional restaurante donde el cordero a la estaca compite con los pescados y mariscos locales, contradiciendo la creencia de que en la costa no abunda este plato. Yolanda, gerente al cargo del establecimiento, opta por las carnes procedentes de Castilla, famosas por su calidad, y que nosotros confirmamos.

La experiencia en la preparación y la elección de las mejores piezas se traducen en una fama más que merecida y convierten este plato en uno de los más solicitados y apreciados de la Fustariega. Aunque se prepara bajo encargo y para un mínimo de quince comensales, a diario podremos encontrar el cordero preparado al horno. Y en cualquiera de sus formas debemos acompañarlo de sidra, **Vigón** o **Peñón** en este caso. Como postre nada mejor que otra especialidad que raramente podemos encontrar en otros lugares: leche presa, la mejor elección para finalizar este banquete.

SIDRERÍA LA FUSTARIEGA. LLUGAR FIAME 1, VERDICIU, GOZÓN

T. 985 878 101

Sidrería Restaurante Las Peñas



En **Xixón** encontramos este tradicional restaurante, uno de los más populares del concejo. Conociendo por sus amplias instalaciones, su calidad y la variedad de sidras, es también uno de los especialistas en la preparación del cordero a la estaca. Se puede decir que en **Las Peñas** hay un día especial dedicado al cordero: el último domingo de cada mes. Para probar este manjar no hace falta encargarlo previamente, ni hace falta un mínimo de comensales, pero sí es necesario reservar mesa con antelación, puesto que son muchos los clientes que dichos domingos se acercan hasta el establecimiento con el fin de comer su famoso cordero.

Si decidimos acompañarlo con sidra podremos elegir entre sidra **Herminio**, **Trabanco Selección** o **Llosa Serantes** en estos momentos, aunque los palos van cambiando a lo largo del año. Como postre, los responsables nos sugieren el arroz con leche, plato que también se ha hecho famoso entre los clientes.

SIDRERÍA REST. LAS PEÑAS. SANTURIU, XIXÓN

T.985338299

Restarurante El Carbayu



En **Granda-Xixón** encontramos este popular establecimiento, uno de los más famosos de la parroquia. A la inmejorable situación y a las instalaciones se une el hecho de que cada domingo preparan cordero a la estaca, una de sus especialidades. Un profesional se encarga desde hace más de veinte años de asar los corderos, procedentes de Peñafiel (Castilla), a la leña, proceso que lleva más de tres horas para que quede en su punto. Se recomienda acompañarlo con la sidra de la casa, **Menéndez**, natural o con DOP. Como postre desde gerencia nos recomiendan finalizar con un arroz con leche caseiro que se ha hecho muy popular o con alguna tarta casera, como la de nuez o almendra. .

Es recomendable reservar mesa, especilamente si vamos un domingo, puesto que suelen recibir numerosos encargos. Además en El Carbayu podemos celebrar eventos a base de este plato, siempre bajo encargo.

RESTAURANTE EL CARBAYU. CAMÍN DEL CARBAYU 78. GRANDA. XIXÓN

T.985 137 907.

Parrilla Cañal



En Posada de Llanera podemos probar el cordero a la estaca de la Parrilla El Cañal. Allí Servando López lleva veinticinco años preparando cordero a la estaca para sus clientes más fieles y es cada vez mayor la fama que el establecimiento está adquiriendo. Los domingos se prepara habitualmente y es conveniente reservar mesa, aunque el resto de la semana, bajo encargo y a partir de un mínimo de diez comensales, también se sirve. Servando nos recomienda acompañarlo de la sidra con la que trabaja la casa, **Menéndez** y para terminar, la oferta de postres es muy variada y casi todos son de confección casera. Arroz con leche, muy cremoso o la tarta de queso son buenas opciones para terminar este banquete tan especial.

También bajo encargo se pueden celebrar aquí pequeños eventos a base de este cordero, tales como comidas de empresa o reuniones familiares.

PARRILLA CAÑAL. LOS GAFARES, 69. SAN CUCAO DE LLANERA.

T. 985 770 253

Sidrería Merendero El Rinconín de Deva



Restaurante, sidrería, merendero, es difícil calificar este popular establecimiento. Tres palos de sidra, **Menéndez, Arsenio y Piñera**, lo definen como sidrería; amplias zonas exteriores como merendero, y una cocina excelente con parrilla lo clasifican como restaurante. Sin cerrar ningún día de la semana y tanto en horario de comidas como de cenas, la parrilla del Rinconín, al mando de Fernando González, funciona sin parar preparando criollos, costillas, o por encargo pulpos y pescados. Su combinado especial a base de matachana, chorizo rojo y criollo, costillas, pollo y lomo blanco es tan abundante que pocos son capaces de terminarlo. Además cuenta con espacio para grandes espichas y banquetes, con menús concertados/espicha, desde 15 € y área infantil a cubierto,

Por si fuera poco **la especialidad de la casa es el cordero a la estaca**, asado lentamente y preparado por un profesional. Previo encargo se celebran eventos que pueden incluir esta especialidad u otros menús específicos. Tras un cordero, una parrillada o cualquier especialidad de la amplia carta nada mejor que arroz con leche, frixuelos rellenos de compota de manzana o tarta de queso. Una experiencia única.

EL RINCONÍN DE DEVA. CAMÍN DE RIONDA. DEVA. XIXÓN. www.merenderorinconindeva.es T. 985365677

Parrilla La Cabaña



En plena costa podemos disfrutar un cordero a la estaca especial, el preparado por el personal de La Parrilla La Cabaña. Allí el primer domingo de cada mes y bajo el control de Noé Velsaco podemos disfrutar de esta especialidad acompañada de sidra **Acebal**, **El Carrascu** (Acebal con DOP) y Trabanco selección, una buena variedad para todos los gustos. Es recomendable reservar mesa ya que habitualmente clientes de toda Asturias se acercan hasta aquí a probar esta especialidad. Como entrante, la gerencia nos recomienda probar otra de sus especialidades: pulpo a la chapa. Y para finalizar el banquete, unos frixuelos rellenos o una ración de tarta de queso casera.

Previo encargo pueden celebrarse banquetes como bautizos o comuniones a base de cordero a la estaca, (a partir de diez o doce comensales) ya que las instalaciones del establecimiento lo permiten, lo que es una ventaja si queremos celebrar algún evento importante.

PARRILLA LA CABAÑA. CAMÍN DE LA ÑORA 587. XIXÓN,

T. 985 337 930 / 658 823 042

Sidrería El Mallu del Infanzón



En Xixón tenemos otro lugar muy especial para comer cordero a la estaca. Cada domingo desde Llaviana un experto asador llega hasta el Infanzón con la única intención de preparar el cordero a la estaca. Toda una vida asando corderos y preparando un chumi-churri especial (y secreto) han hecho que El Mallu del Infanzón sea un lugar idóneo donde comer este cordero, acompañado de patatines, ensalada y sidra **Menéndez**. Tal es la devoción que los clientes sienten por este cordero que conviene reservar mesa con antelación, ya que es uno de sus platos estrella.

Al margen, todos los que deseen degustarlo en otra ocasión, o celebrar eventos (bautizos, comuniones etc) con este plato, pueden hacerlo bajo encargo a partir de diez comensales. Y la mejor manera de terminar este banquete es según Ernesto Álvarez Rubio con un exclusivo arroz con leche, tarta de queso o un flan casero.

EL MALLU DEL INFANZÓN. CART. PIÓN. ALTU DEL INFANZÓN, XIXÓN

T. 985 135 030

AXENDA

XIRINGÜELU EN PRAVIA

Una de les fiestes onde nun falta la sidre. Un añu más el Prau del Salcéu enllenarase de música y sidre. **Pravia, 4 d'agostu.**



NAVIA CELLEBRA LA SO XIRA CON MILES DE LLITROS DE SIDRE. Nel prau de La Veiga la mayor folixa sidrera del occidente asturianu. Música, gastronomía y sidre a esbardiar. **Navia, 17 d'agostu.**



FESTIVAL DEL ARCU ATLÁNTICU. Per segundu añu Xixón celledra esti alcuentru onde nun falta la sidre. **Xixón, del 29 de xunetu al 4 d'agostu.**



XUEVES DE BRANU NEL BARRIU LA SIDRA. Un añu más lleguen los xueves de branu. Folixa y muncha sidre. **Xixón, todos los xueves.**



FESTIVAL DE LA SIDRA EN VILLAVICIOSA. Yá queda menos pal Festival sidreru más esperáu del branu. Prebes, concursos de sidre y munchu más. **Villaviciosa, setiembre.**



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



SIDRERA

XIXÓN VA TRESNANDO LA SO FIESTA DE LA SIDRE. Falten menos de dos meses pa la gran fiesta de la sidre de Xixón. Referencia sidrera obligada. **Del 23 al 25 d'agostu. Xixón.**



L.LUARCA VENERA A SAN TIMOTÉU. La folixa más importante de L.luarca dexará cientos de lilitros de sidre acompañada de música y actividades tradicionales. **L.luarca, 14 d'agostu.**

XORNAES GASTRONÓMIQUES DEL BONITU. Bonitu y sidre son la combinación estrella del branu. La meyor gastronomía del Cantábricu llega a Candás. **Candás, del 19 al 21 de xunetu.**



CAZUELINES Y SIDRE NEL CAMÍN DE LES SIDRES. Tolos xueves de magar les 20 h. podemos tomar una cazuelina y una botella sidre por solo 4 euros. **Xixón, fasta avientu.**

RESTAURANTE - SIDRERÍA

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

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

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



Universidá Popular y sidrera

Una quincena d'alunos finaron el cursu de tastia y echáu de sidre promovíu pola Universidá Popular de Xixón. Los participantes averáronse a la cultura sidrera de la mano de Loreto García.



El llagar JR fo'l caberu que visitaren los 15 alunos inscritos nel cursu de tastia y echáu de sidre de la Universidá Popular de Xixón nel que los participantes pudieren ampliar los sos conocimientos de "tolo que cinca al mundiu la sidre", según desplica Loreto García, encargada de les clases práutiques. De nuea espresión, con Denominación d'Orixe, d'Escoyeta... denguna sidre quedó al marxe de les desplicaciones d'esta reconocía sidrera que s'amosaba "encanciada" con una esperiencia nueva pa ella y sobro la que nun dubia n'afirmar que repetiría si tien la ocasión.

El cursu tenía una duración de 30 hores, anque a la fin foron más poles visites a llagares-Orizón, Viuda de Palacio, Zapatero, El Gaitero y JR- y chigres nos que llevaren a cau les clases práutiques coles que poder deprender, non solo a echar un bon culete -importante nel mundiu de la hostelería-, sinon tamién a valorar les propiedaes organoléptiques de cauna de

les estremaes sidres que prebaron.

Y comu la sidre, el cursu tamién dexó un bon sabor-gu de boca a tolos participantes, un grupu heteroxéniu non solo n'edá, sinon tamién en procedencia, yá qu'amás d'asturianos había un rusu, una venezolana y un salmantín. Igualmente, había quien tenía daqué conocimientu sidreru y quien sabía de tasties, anque nesti casu de vinu. Talu yera'l casu de Jacqueline Marcano y José Ramón Díaz. "Nun tien ná que ver, ye mui diferente una tastia de vinu que de sidre", aseguraben.

Toos ellos calificaben el cursu comu "positivu" y a osábense dimpuestos a repetilu. Eso sí, ponien un pero a tolo deprendió: "conviértenos en repunantes. Agora nun va valimos cualaquier sidre", afirmaben ente culete y culete.



Testu: Nuria Morán.
Semeyes: Xurde Margaride.

Con la DOP todos ganan

“El Peñizquín del Mes” nos da otro motivo para consumir sidra de esta marca de calidad.



El Consejo Regulador de la DOP ha organizado esta nueva campaña de consumo de sidra con DOP donde todos podemos ganar.

Aparte de consumir una sidra garantizada, cada vez que tomemos una botellina en los establecimientos asociados a la campaña, tendremos la oportunidad de ganar un “peñizquín” de dinero que sin duda nos vendrá muy bien.

Implicación de la hostelería con la sidra DOP

Esta novedosa iniciativa pretende fomentar el consumo de esta sidra asturiana, al mismo tiempo que implica a la hostelería a participar y fomentar el consumo de la Sidra DOP. Cada mes, los clientes de las sidrerías que la suministran ofrecen a los clientes la posibilidad de ganar quinientos euros, un verdadero “peñizquín” que nos ayudará a tapar agujeros, irnos de vacaciones o invitar a la familia y amigos a una buena cena.

Quinientos euros pueden ser tuyos

Para poder optar al premio tan solo hay que ser consumidor de esta sidra en los restaurantes o sidrerías asociadas, fácilmente distinguibles a través del cartel que ostentan, y del logotipo oficial, suministrado por el Consejo Regulador. Una vez identificadas las sidrerías conviene preguntar en el local cómo se puede participar.

Lo demás, queda de manos de la suerte, que sin duda sonreirá a más de un sidrero.



Aniversario de El Llavianu

Cuatro son los años que cumplió este establecimiento y seiscientos los litros de sidra que repartió entres sus clientes para celebrarlo.



Ya han pasado cuatro años desde que El Llavianu iniciase su andadura en Xixón, y este aniversario fue celebrado como se merece, con una gran fiesta a la que todos estuvimos invitados. Javier González, gerente del local, es consciente de que El Llavianu funciona gracias a los clientes que saben apreciar el buen hacer del establecimiento, y por ello la fiesta no solo homenajeó la trayectoria del local, sino que con ella se quiso agradecer la fidelidad de los clientes.

Ya antes de las ocho de la tarde, hora de inicio de la fiesta, clientes, amigos y algunos curiosos fueron lle-

gando. Un impresionante tonel daba la bienvenida a los invitados y durante la fiesta más de seiscientos litros de sidra Buznego y Castañón fueron repartidos entre los asistentes. Las gaitas y las felicitaciones no dejaron de oírse mientras el equipo se afanaba en que a los invitados no les faltase empanada, tortilla, chorizu a la sidra o mini pizza. La animación no decayó en toda la noche y la fiesta se prolongó hasta las tres de la mañana. Durante estas horas más de un millar de personas celebraron al unísono este cuarto aniversario en un ambiente muy amigable. Desde LA SIDRA felicitamos a todo el equipo y esperamos volver a celebrarlo juntos el año que viene.

FIESTES DE PRAU

Este año las modestas fiestas de San Juan de Piñera han sido todo un éxito, eso a pesar de que el tiempo no nos ha querido acompañar.

Comenzamos el viernes día 21 de junio, con el chupinazo a las 12:00 horas de la mañana, para continuar a partir de las 18:00 horas con la parrillada en el recinto ferial, no faltaron las costillas a la brasa, hasta 150 kilos se llegaron a vender durante estas fiestas, ni los chorizos criollos, y de postre requesón casero con miel.

A las 21:00 se realiza el reparto del bollo preñado entre los vecinos de la parroquia, se llegaron a dar más de 400. Pues se puede decir, que tras tan "asturiana cena", llegó el momento del baile, y sobre unas seiscientas personas que llegaron hasta el lugar, dio paso la orquesta IDEAS, y nuestro vecino y amigo D.J. Jaime con SONOASTUR, los cuales entonaron el ambiente hasta bien entrada la madrugada.

El día siguiente, sábado 22, también a las 18:00 horas volvimos a poner en marcha la parrilla para atender todas las cenas del día, aunque esta vez con menos aforo, casi todas se las llevaban para casa, pues el tiempo desagradable que este año nos lleva acompañando no nos dio tregua. Pero esto no impidió que nuestros vecinos, amigos y demás personas con ganas de pasarlo bien se acercaran hasta el prao de San Juan, alguno incluso portando cenadores y otros sombrillas para resguardarse el orbayu, y poder escuchar y disfrutar del las orquestas ASIRIA, y la imponente y fantástica TEKILA, y así toda la noche transcurrió de manera divertida y tranquila con unas 1000 personar aproximadamente animando el ambiente.

Y por fin llega el gran día, el 23 de junio, el día de SAN JUAN, a las 12:00 horas descarga de cohetes, a las 13:00 horas da comienzo la misa solemne, cantada como todos los años por el coro mixto de el Pito, posteriormente la procesión entre todas las casas del pueblo, y por el prao, y ya en él, la celebración del Corpus Cristi, con los niños que este año habían recibido la 1ª Comunión. Tras ello el momento más emotivo de las fiestas la entrega de los premios honoríficos por parte de la Comisión de Festejos y del Ayuntamiento de Cudillero, el primero para Isidoro, vecino de San Juan, el cual mantuvo la celebración de las fiestas años anteriores, además de ayudar desinteresadamente a la celebración de estas y todas las que vengan. Y luego a la persona más vieja de la parroquia, este año fue para Francisca, conocida por todos nosotros como Paca, con 97 años, fue a recoger ella misma el premio de manos del alcalde de Cudillero, su vida siempre estuvo unida al pueblo, tanto como vecina, pero incluso como la campanera de la iglesia, durante más de 50 años, toco por todos nuestras personas ausentes, y por nuestras fiestas, la de San Juan este año le rinde un homenaje tocando las campanas para ella, como las de Santa Ana el 26 de Julio, todos, sus vecinos, sus hijos, sus nietos y algún biznieta la acompañaron este día.

Tras este momento emaciante se da paso a la sesión vermut, con el grupo Kalima, los cuales agradaron a todos nuestros vecinos con su gran sentido del humor y su música. Ya por la tarde fueron el grupo de teatro de Villademar, "Los Rabanitos", los que nos entretuvieron hasta las ocho de la tarde, donde se agolparon algo más de 200 personas para poder verlos y pasar la tarde con ellos. Para finalizar nos volvieron a tocar el grupo Kalima hasta las doce de la noche para así dar fin a las fiestas de San Juan 2013, en espera de las del año que viene. Aprovechar este hueco para agradecer por parte de la Comisión de Festejos de San Juan de Piñera a todos nuestros vecinos, amigos y gente que ha colaborado o participado en ellas, que sin estos no sería posible hacerlas, ni siquiera, hacerlas tan bien. GRACIAS.



-Alquiler, venta e instalación de sistemas de sonido e iluminación
-Todo tipo de sonorizaciones
-Discoteca móvil



Villademar, s/n
Cudillero
T. 985 590 262 / 659 561 078



MESON EL CARBAYO

Pescados y mariscos del cantábrico.
Ternera asturiana.



LA ATALAYA - CUDILLERO
985.590.161



La Curuxina

Bar - Restaurante - Sidrería

c/ Riefrío, nº 5

33150 Cudillero (Asturias)



Sidrería El Tonel: Dinos tu sueño y danos un día

Este lema expresa lo que esta sidrería hace por sus clientes. Nadie se va defraudado de El Tonel.



LUIS MONTILA

Una terraza espaciosa deja paso a un interior de cuidada decoración donde una galería fotográfica muestra las muchas personalidades que se han sentado a sus mesas. Todos los clientes encontrarán aquí más que sidra y gastronomía. Los niños cuentan con un parque en que jugar mientras sus padres disfrutan de las actuaciones en directo que amenizan las tardes de los jueves: magos, grupos musicales (preferentemente asturianos) o monologuistas. Los más jóvenes encontrarán ofertas adaptadas a su economía en forma de pizzas, súperhamburguesas y patatas en salsas.

Iván Suárez Martínez, gerente, opta por combinar tradición y modernidad y por ello en la cocina encontramos fabada, arroces o potes junto a creaciones como

champiñones rellenos gratinados, o fritos de queso La Peral con compota de manzana. A diario tenemos menús y menús promocionales especiales aunque la estrella es la parrilla de leña de la que salen todo tipo de carnes que podemos tomar con **Sidra Quelo**. La celebración de eventos es posible y además dentro de poco contaremos con un nuevo Tonel, que cuenta abrir sus puertas en agosto.

SIDRERÍA EL TONEL. CAMÍN REAL Nº 18. T.985 985 726.
FACEBOOK. [HTTPS://ES-ES.FACEBOOK.COM/SIDRERIAELTONEL](https://es-es.facebook.com/sidreriaeltonel)

CAMINO REAL DE LA SIDRA	LLAGAR HERMINIO T. 985 794 847		EL TONEL T. 985 985 726
	EL CALDERU T. 985 985 443		LOS BALCONES T. 985 793 031
			CASA FAUSTO T. 985 793 533

El llagar Castañón con el turismo

La adecuación de un espacio específico para los usuarios de caravanas es la nueva iniciativa del llagar.

Emulando los servicios que diversas empresas prestan en Europa a los viajeros usuarios de caravanas, el llagar Castañón, que en los últimos tiempos no deja de involucrarse en proyectos, ha adecuado un área pensada específicamente para este tipo de turismo, que cada vez está más en alza.

En toda Europa existen algunos puntos específicos para el estacionamiento temporal y el descanso de estos viajeros, pero en Asturias son más infrecuentes, y Castañón es hasta el momento el único llagar que ha pensado en los caravanistas.

La explanada destinada a este uso es amplia, y está preparada para que los usuarios puedan no solo descansar, sino que pueden surtir de agua, cambiar las aguas residuales, hacer acopio de provisiones y recuerdos en la tiendina del llagar y por supuesto aprovechar la ocasión para conocer los entresijos del mundo de la sidra, visitando las instalaciones.

Esta iniciativa está teniendo muy buena acogida, ya que cada vez son más los turistas que utilizan este sistema de viaje. La nueva área fue inaugurado el último fin de semana de junio con una espicha ofrecida en el llagar y una visita a las instalaciones. Al acto



acudieron numerosos caravanistas que disfrutaron del espacio y pudieron probar en primera persona las comodidades del área que, a partir de ahora, queda reservada para su disfrute.




Bar Casa Yoli

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





TAPAS
CHORIZO A LA SIDRA
PITU CALEYA
FABES....

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

AMBIENTE FAMILIAR
MERENDERU
COMEDOR INTERIOR



Cuidados del *pumar* mes a mes



Agosto, momento de injertar.

Agosto es uno mes propicio para los injertos de yema o escudete, uno de los injertos más sencillos consistente en unir una yema fértil a un trozo de corteza, y es el método más utilizado por los cosecheros por su alta garantía de prendimiento.

El patrón (árbol sobre el que se hará el injerto) preferentemente tendrá sobre un año de edad, y ambos, yema y patrón deberán guardar ciertas afinidades entre sí.

La yema elegida deberá ser extraída mediante dos cortes limpios, uno transversal a un centímetro por encima de la yema y otro longitudinal, a unos dos centímetros por debajo de la yema. Otros dos cortes, en forma de T, se efectuarán en el patrón afectando únicamente a la corteza, y sobre la cual se introducirá la yema evitando que su extremo superior sobrepase la T. Posteriormente se procede al atado, comenzando por la parte inferior y evitando que queden huecos por los que pueda filtrarse aire o agua, pero dejando al descubierto la yema.

Este injerto tarda poco en prender, y debemos observar a diario el proceso. Cuando veamos que la yema se hincha y el pecíolo comienza a amarillear y desprenderse, se puede hablar de éxito. Si por el contrario apreciamos una tonalidad oscura y no se desprende con facilidad, el injerto no ha prendido.

Cambios nel Apfelwein im Römer

De magar agora esta feria alemana de la sidra pasará a llamase Apfelwein Weltweit.



Depués de cincú años desendolcándose nos salones nobles del Edificu Römer, l'Ayuntamientu de la ciudá, baxo'l nome d'Apfelwein im Römer, la Feria Internacional de la Sidra de Frankfurt enfoca'l so futuru imediatu con cambios perimportantes nos sos aspectos formales.

Los cambios más importantes correspuenden al asitiamientu y el nome. No que cinca al asitiamientu, los sos entamaores, Andreas Schneider y Michael Stöck, l'guetaren comu llugar de celebración alternativu otru hestóricu edificiu de Frankfurt, la Gesellschaftshaus Palmengarten, que ye la se del Xardín Botánicu de la ciudá.

Esti cambiu d'asitiamientu acarreta'l cambiu nel nome de la feria, desdexando la referencia al palaciu municipal Römer y pasando a acoyer el nueu nome oficial d'Apfelwein Weltweit, un nome que, per otru llau, dexa más nidio'l calter internacional que l'eventu foi alquiriendo a lo llargo d'estos cincú años d'esistencia.

A la fin, el postrer cambiu que sufre esta feria internacional ye'l qu'afeuta a la fecha de celebración, pos na edición de 2014 pásase del yá tradicional mes de marzu al domingu 6 d'abril, que nos meses caberos yá venía dándose comu más probatible pa la convocatoria del añu prósimu.



Testu: Donato Xuaquín Villoria Tablado.

El Restaurante Pelayo agradece a los clientes su trayectoria

“Por nuestros clientes mejoramos día a día”. La gerencia del restaurante atribuye gran parte de su éxito a la clientela.



El Restaurante Pelayo pronto celebrará su aniversario. Actualmente es uno de los establecimientos más interesantes de Castrillón, con una clientela fiel que sabe lo que quiere. Sin embargo llegar a alcanzar este estatus no ha sido fácil, y bien lo sabe Víctor, gerente del local, que no ha dejado de introducir mejoras y cambios desde la apertura del establecimiento. En cocina los empleados son los amos de los fogones, con gran experiencia y que se adaptan a las demandas gastronómicas de cada persona. En la parrilla un profesional cualificado se hace cargo de las brasas, y cada pieza que sale está en su punto.

Tras la barra los camareros son eficaces y amables, ha-

ciéndonos sentir como en casa. Siempre adelantándose a las necesidades y gustos del cliente, la relación calidad-precio está presente en la mente de la gerencia. Pulpo (del pedreru, a feira, a la brasa...) o un centollín con **sidra JR** es muy asequible, tal y como demuestran los clientes que repiten una y otra vez. Las costillas o ahora en verano las ensaladas variadas con las que han enriquecido su carta son platos que aquí, cualquiera puede permitirse. Gracias a estas adaptaciones de precio y calidades el restaurante goza de una gran clientela a la que la gerencia quiere agradecer su presencia en el local, sus sugerencias y sus recomendaciones ya que, como dice Víctor, sin ellos esto no sería posible y por nuestros clientes mejoramos día a día.



En Somió la sidra se bebe como antes

Beber la sidra en xarra es regresar a la tradición.



Hace más de cien años que bebemos la sidra en vaso de cristal. Si bien desde entonces el modelo de éstos ha evolucionado hasta el actual, este no fue siempre el recipiente usado por los asturianos.

Mucho antes de la implantación del vaso ancho, la sidra, siempre presente en la cotidianidad de los asturianos se servía en les xarres que salían de los tornos de los alfareros. Esta extinguida tradición no perviviría en los recuerdos de no ser por la tarea de algunos nostálgicos que luchan porque nuestras costumbres más antiguas no desaparezcan. Tal es el caso de la Asociación de vecinos de Somió.

La parroquia xixonesa venera a la virgen del Carmen cada año en unas fiestas concurridas y muy populares, y aprovechando este éxito, la organización hace años que decidió rescatar de la memoria el pasado fabril del núcleo.

Apenas quedan registros de la actividad artesanal que Somió vivió hace un siglo. Entre las actividades que se llevaba a cabo, una alfarería proveía a los vecinos de todo el concejo de Xixón de numerosos ape-

ros indispensables para el día a día, entre ellos las famosas xarres, indispensables para beber sidra.

En la actualidad solo unos pocos ejemplares han sobrevivido a la modernización y los pocos que sobreviven se atesoran en el Muséu del Pueblu d'Asturies.

Conocedores de la importancia etnográfica actual y económica de entonces, los vecinos de Somió, una vez al año rescatan de la memoria este xarres, realizando réplicas exactas de aquellas de antaño, y son repartidas y puestas a la venta durante la Fiesta del Carmen. De no ser por esta iniciativa, seríamos muchos los que desconoceríamos no solo este útil para beber, sino la importancia de este sector económico en la ciudad.

La organización de las fiestas, ante la imposibilidad de encargar las réplicas de les xarres en suelo asturiano recurre a una alfarería tradicional en La Bañeza.

Aquellos que quieran beber sidra como hace más de un centenar de años no debe dejar de pasar por esta fiesta, donde cada año se distribuyen más de dos mil piezas.

El Grupo Trabanco pone una pica en Flandes

Una cata organizada en Ámsterdam da a conocer la mejor sidra del llagar.



No es nueva esta expansión por parte del llagar más popular de Asturias pero sí lo es la organización de esta presentación ante el público holandés. En Holanda la gastronomía asturiana es cada vez más conocida y cuenta con numerosos adeptos, sin embargo el mercado de la sidra está por explotar, hecho que Trabanco no pasó por alto.

Por ello el pasado lunes día ocho de julio tuvo lugar por parte del grupo una espectacular presentación donde más de doscientos expertos en restauración pudieron probar algunas de las sidras de este llagar.

En concreto se presentaron Lagar de Camín y Poma Áurea dentro de las variedades espumosas, mientras que la natural elegida fue Trabanco Cosecha Propia.

Samuel Trabanco declaró que, además de mostrar su producto se hizo especial hincapié en lo que es la cultura sidrera en Asturias, yendo más allá de la propia elaboración, y matizando cada punto relativo a la riqueza cultural y etnográfica que rodea a la sidra. Estas matizaciones llegan en un momento idóneo en el que Asturias está luchando para obtener el reconocimiento por parte de la UNESCO para proteger esta cultura.

Al margen, la apertura del mercado de sidra con Holanda es evidentemente el objetivo del llagar.

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.

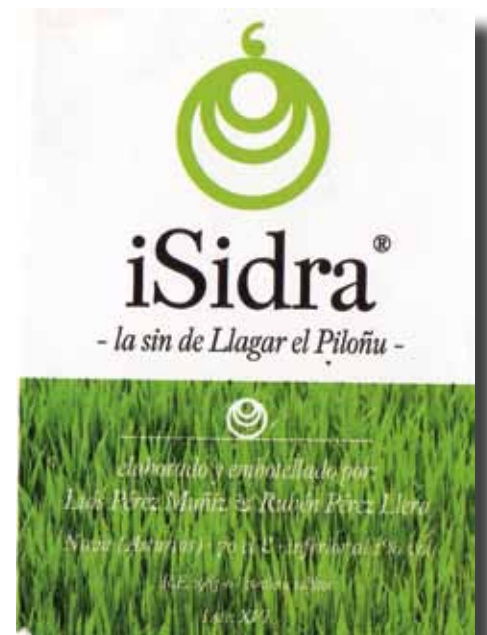
Telf: 657592827 / 657255450

toneleriaarguelles@yahoo.es

 Carpintería y Tonelería Argüelles

www.carpinteriaytoneleria.com

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.





¿AÚN NO HAS PROBADO LA SIDRA DE ETIQUETA?



**CALIDAD
CERTIFICADA**



ETIQUETES ENTREGAES



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

Trabanco
GRUPO

muñiz

Peñón

Sidra Natural
Fonueva
SELECCIÓN

Casapesca

Plaza de Abastos Puesto Nº 12, Avilés

T. 985 520 960

González Abarca, Nº 2, Avilés

T. 985 563 593



Hace décadas que los avilesinos que quieren el mejor pescado se pasan por Casapesca. “El Nene”, hombre criado entre pescado, conocedor absoluto de todos los entresijos de la rula y verdadero profesional, dedicó su vida a suministrar lo mejor del Cantábrico a sus clientes. Ahora que El Nene dejó su puesto, sus hijos Samuel, Iván y Francisco Guillén continúan ofreciendo lo mejor a los clientes.

Iván, el artista del despiece

Si hasta hace poco los hermanos eran conocidos por la calidad de sus pescados y la profesionalidad con que rigen sus negocios, Iván llamó la atención del público por su habilidad con los cuchillos. Durante la celebración del pasado Salón de la Sidra DOP, tuvo lugar la exhibición “Despiece en tiempo record”, una

muestra pública donde dos enormes bonitos del Cantábrico fueron despiezados por el joven en pocos minutos y con una habilidad sorprendente. Esta maestría, evidentemente no solo le viene de familia, sino que su experiencia le convierte en un profesional cuya capacidad va más allá de la venta de pescado.

La limpieza y corte de bonito y de otros pescados es comparable en importancia al corte del jamón.



Una buena pieza puede estropearse si no se trabaja correctamente, y los hermanos Guillén son muy conscientes de ello. En sus locales, todas las piezas son tratadas con máximo cuidado desde el mismo momento de la adquisición en rula.

Bonito “cabecero”

Son varias las características que distinguen un buen bonito del Cantábrico aparte de su denominación y en Casapesca solo entran los mejores, los llamados “Cabeceros”. Un barco puede faenar durante ocho, diez o doce días de continuo. La pesca se va guardando ordenadamente por orden de captura hasta la llegada a la rula. Allí los productos se subastan y los precios se establecen entre otras cosas por orden de pesca. No es lo mismo un bonito pescado el día de rula, que diez días antes. Y esto lo sabe muy bien Iván, que sigue el sistema de su padre. Él solo adquiere los “cabeceros”, los más frescos, los mejores. Y sus clientes lo saben y lo valoran.

En filetes, en rodajas perfectamente cortadas, la apreciadísima ventrisca, las pestañas, ideales para comer a la parrilla (a ser posible con sardinas) o por entero, en Casapesca el bonito es el rey del verano. En los últimos años mucha gente prepara el bonito en rollo, y aquí, en Casapesca, preparan la pieza especialmente para este plato. Un mito frecuente entre la gente consiste en pensar que en este proceso (desmenuzar el bonito) se utilizan restos del pescado, e Iván nos desmiente este hecho. En su pescadería



la preparación para el rollo se hace de la parte más adecuada, y cuenta con toda la garantía y calidad, hecho que saben los consumidores más habituales. El buen bonito mejor sin artificios

En rollo, al ajillo, en arroz, salsa verde... Aunque el bonito da mucho juego, Iván nos recomienda no complicarnos. Una buena pieza como las que él vende no necesita apenas nada. “Una buena rodaja con piel, cebollina pochada, vuelta y vuelta y por encima una salsina de tomate”. Otra de sus recomendaciones es prepararlo a la parrilla. “Cogemos las pestañas del bonito, unas sardinas y unas patatas. Ponemos las patatas con piel en la brasa. Encima colocamos el pescado. En verano, esto, con una ensalada de lechuga, pimiento y unes botellines de sidra...no tiene precio”. O sí lo tiene, pero asequible para todos. En Casapesca los precios son ajustados, y cualquiera puede acceder a unos filetes o rodajas de bonito y a los mejores pescados de la rula.



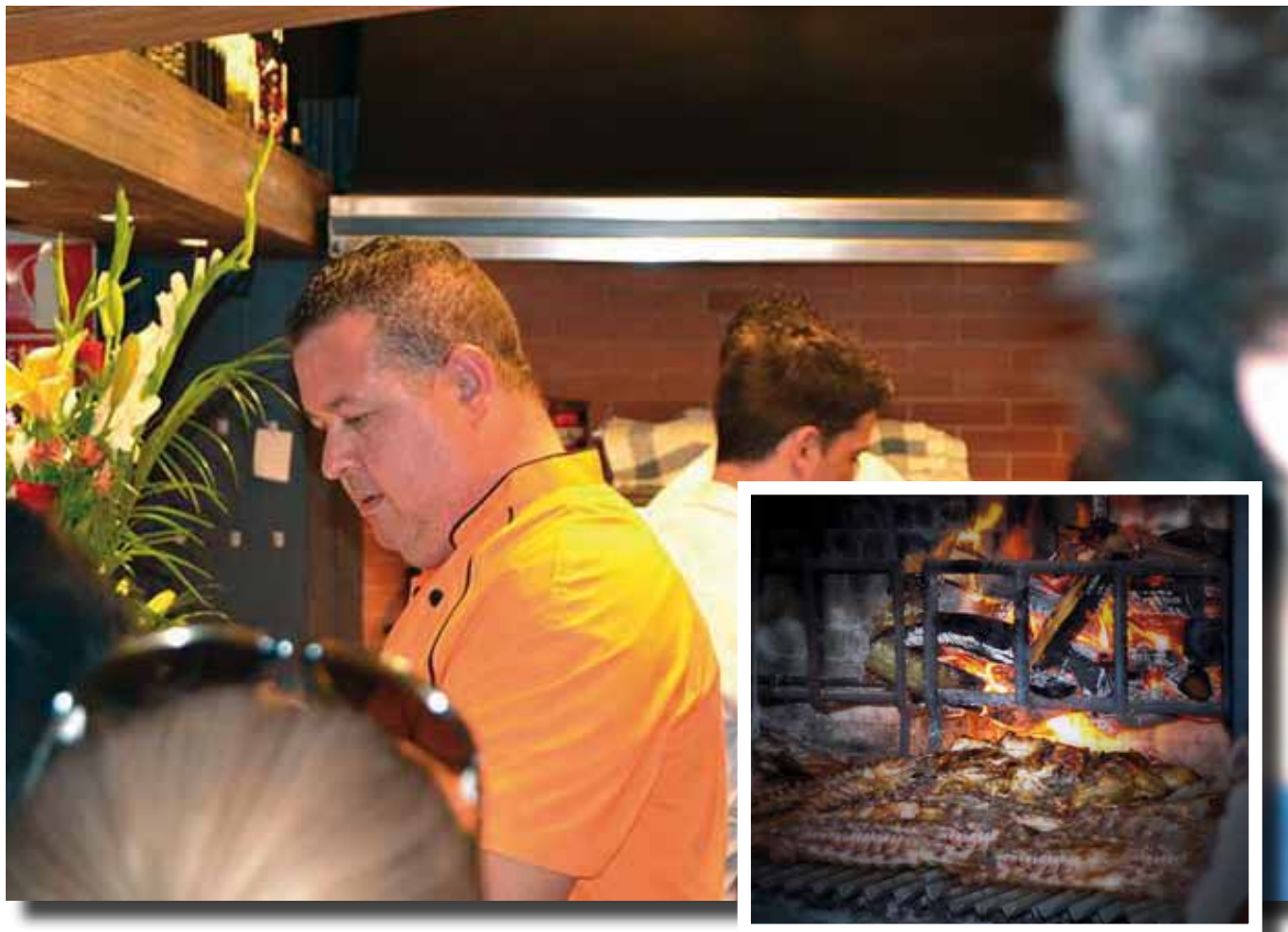
Las Canteronas

PARRILLA - ASADOR

Alberto Carreño
Avda de los Monumentos N° 21. Uviéu
T. 985 117 692



Para Alberto Carreño el establecimiento de Las Canteronas es nuevo, pero no su andadura ya que lleva toda la vida vinculado a la hostelería, aprendiendo los entresijos de la restauración en los establecimientos que sus padres regentaron, uno de ellos del mismo nombre que este nuevo local que acaba de abrir. Parrilla, ensaladas especiales, menús, celebraciones de eventos y servicio a domicilio son algunas de las ventajas que este nuevo restaurante nos ofrece.



Una zona segura y acotada para los niños nos da la bienvenida al local donde los padres pueden dejar a los pequeños con total seguridad mientras ellos disfrutan de una botella de sidra **Trabanco** en el interior. Allí una serie de fotografías del actor asturiano José Suárez, tío de Alberto, se funden con la decoración, muy cuidada y que demuestra el gusto del propietario.

Aunque son muchas las especialidades de Las Canteronas, la parrilla es una de las favoritas de los clientes, y todas las carnes de la casa son de primera calidad. Para quienes quieran probar estas especialidades sin acercarse al establecimiento pueden hacerlo mediante el servicio a domicilio, y son estos clientes en exclusiva los que pueden probar la Canterburger, impresionante hamburguesa de buey, con lechuga, tomate, cebolla caramelizada, bacon, huevo y otros ingredientes que la convierten en un plato único (solo se sirve a domicilio) a un precio realmente económico. Las ensaladas se convierten en las reinas del verano y Alberto nos recomienda especialmente la de perdiz escabechada, un verdadero plato de gourmet no muy habitual en las cartas.

Los menús son una realidad diaria, pudiendo elegirse entre el normal o el ejecutivo, así como el especial de los fines de semana. Se respetan las dietas específicas como vegetarianas y, adaptándose a los tiempos y a la economía actual, en Las Canteronas todos los precios están muy ajustados siendo posible pedir medio menú, lo que es una gran ventaja para trabajadores de la zona. Los postres también son muy cuidados y nos recomiendan la tarta de queso, hecha en horno de leña, o la de turrón (hecha con turrón de Alacant) o la especial de Nutella, ideal para los más pequeños.

Las **Canteronas**
parrilla · asador

Avda.de los monumentos, 21
tnº. 985 117 692-- Oviedo

La Ferrería

SIDRERÍA

Raúl Bonilla y Charo Alfajeme
Avda del Florán, 3 Bajo. Blimea. SRA
T. 984 081 056



Calidad y experiencia en Blimea

Blimea cuenta desde hace poco tiempo con un nuevo establecimiento que está llamado a convertirse en uno de los indispensables del concejo. Raúl Bonilla García y María del Rosario Alfajeme, gerentes de La Ferrería, han apostado por este negocio tras dedicarse muchos años a la restauración, con una trayectoria muy amplia que se traduce en la gran profesionalidad con que dirigen La Ferrería. Aquí, todo está bajo control y el cliente no puede encontrar un lugar donde sea mejor tratado.



Raúl y Charo arrastran tras de sí una experiencia que abarca formar parte del personal de algunos de los mejores establecimientos asturianos y además ya anteriormente habían dirigido establecimientos de hostelería. Con semejante trayectoria no es de extrañar que en La Ferrería encontremos ante todo profesionalidad, lo que se nota cuando sabemos que clientes de media Asturias se acercan hasta aquí para probar el pulpo a la parrilla -de leña-, plato estrella de la casa, aunque también se pueden degustar otros pescados y carnes como solomillos, chuletones o costillas. La inmensa parrilla funciona todos los fines de semana y también por semana previo encargo.

Pulpo a la parrilla de leña o pimientos rellenos de marisco, los imprescindibles de La Ferrería

El resto de la carta es amplia, con ofertas que van desde las patatas en salsas (Cabrales, ali oli, etc), calamares frescos, mejillones en varias salsas y chipirones, todo esto ideal para tapear; los pimientos rellenos de marisco, son otra de sus especialidades, y destaca también la ternera asada. Semanalmente los propietarios se encargan de preparar un plato especial, pensado para cubrir las expectativas de los clientes más exigentes, y por ello, cada salida a La Ferrería se convierte en una aventura gastronómica que merece la pena vivirse. Los postres, variados y caseros abarcan desde copas de helado, ideales para el verano, hasta tarta de sobaos, de la abuela o el indispensable arroz con leche.

Además el local, muy amplio y bien equipado, cuenta con un gran comedor, donde se pueden celebrar cenas de empresa, bautizos, cumpleaños y otros eventos.



Amplia terraza y un parque infantil privado

A todas estas ventajas hay que sumar la facilidad para aparcar y la amplia terraza en la que se puede consumir sidra **Cortina** (como en todo el local, y escanciada a brazo). Quizás lo más interesante de La Ferrería es que cuenta con un amplio parque infantil propio, adecuado para dejar a los más pequeños sin peligro, donde los juegos instalados están perfectamente homologados, convirtiéndose así una visita al establecimiento en una verdadera salida familiar donde todos estarán contentos.

Cabe resaltar la excelente calidad de los productos utilizados, aunque esto no afecta al precio, manteniéndose razonables durante todo el año, lo que permite que todo el mundo pueda acercarse a disfrutar de una buena comida o cena acompañado de familiares, amigos o compañeros de trabajo, y donde los niños cuentan con su espacio propio.



La Volanta de Saritah

SIDRERÍA

Maribel Domínguez y Roberto González
C/ Teodoro Cuesta N° 1, Xixón
T. 984 396 422



El pasado 20 de junio Roberto y Maribel, expertos hosteleros tomaron el mando de La Volanta de Saritah, en la calle Teodoro Cuesta, privilegiada situación a cinco minutos de la Playa de Poniente y donde la tranquilidad, y la facilidad para aparcar son solo parte de los atractivos. Una terraza amplia y muy soleada nos da la bienvenida a un establecimiento donde la decoración, nos da a entender que en el local la sidra, los pescados y mariscos son las estrellas.



Nada más cruzar el umbral de La Volanta de Saritah nos damos cuenta de la profesionalidad de la gerencia. Nada queda al azar, una decoración apropiada basada en motivos marineros y sidreros, una distribución cuidada del mobiliario que nos permite intimidad al mismo tiempo que se muestra acogedora, y una eficacia en la atención delatan el hecho de que Roberto y Maribel acumulan años de trayectoria a sus espaldas. Con su experiencia, ambos dan lo mejor de sí en este nuevo local. La carta es amplia, para cubrir todas las exigencias del cliente y en ella encontramos calamares frescos, chipirones afoaos, mejillones, embutidos, croquetas o pescadinos frescos a diario, como a diario también tenemos la posibilidad de elegir menú, conformados por dos primeros platos y dos segundos, donde nunca falta un buen pote. La variedad de los platos es asombrosa y desde cocina se esfuerzan por ofrecer lo mejor a un precio muy razonable. Los postres, casi todos caseros, están incluidos y durante los fines de semana se preparan menús especiales.

“Mariscos, pescados, carne de Angus y sidra”

Andaricas, centollos, ñoclas, pescados y la especial y apreciada carne de Angus son parte de las especialidades que podemos encontrar, a precios ajustados para todos los bolsillos, y sin que esto interfiera en ningún momento en la calidad del producto.

La sidra elegida por la casa es **Trabanco y Trabanco d’Escoyeta**, y aquí es tratada con mucho cuidado, teniendo en cuenta aspectos tan importantes como la temperatura o el ritmo de servicio. Por supuesto y tal y como debe ser, el escanciado es manual, sin aparatos de ningún tipo y puede ser consumida en todo el local.

Otro punto a favor de La Volanta de Saritah es el trato dado al cliente. En este aspecto se nota la profesionalidad de la gerencia, que ya ha hecho triunfar otro establecimiento en el concejo: Casa Saritah, en Granda, el cual se está convirtiendo en uno de los grandes favoritos del verano.

Así que si queremos pasar una tarde agradable al sol, con los niños, no tenemos más que acercarnos a su terraza, o si lo que preferimos es disfrutar de una comida o cena entre amigos, aquí vamos a encontrar un lugar donde la calidad, la variedad de la carta y la profesionalidad nos harán volver.

OFERTAS DE TRABAJO

CAMARERO/A, se necesita, que sepa echar sidra, con experiencia, para sidrería en Lixón. Tel. 656772780

DEMANDES DE TRABAJO

CAMARERA/O extra se ofrece para fines de semana o por semana media jornada por las mañanas. Sabiendo escanciar sidra. Tel. 660875976

CAMARERO joven con experiencia, sabiendo echar sidra y con carnet de conducir, se ofrece para trabajar. Con ganas de trabajar en Asturias. Tel. 647091055. Email: wills_ivan@hotmail.com.

CAMARERO. trabaja-dor, buen físico, se ofrece para camarero, echador de sidra. Tel. 656427027 Email:lagunagrande2001@yahoo.es

CAMARERA. Chica busca trabajo de camarera, sabiendo escanciar sidra. Responsable. Disponibilidad para incorporación inmediata. Tel. 654131016

CAMARERA. Chica seria y responsable, con experiencia en barra, comedor, bar y escanciando sidra, se ofrece para trabajar. Gijón y alrededores. Vehículo propio y disponibilidad inmediata. Tel. 634857343 Email: soniaprietogaramendi@gmail.com

CAMARERA. Se ofrece chica con experiencia para trabajar en restaurante bar sidrería, cafetería, en Oviedo. Con informes. Seria, no bebo, ni fumo, hecho sidra. Tel. 645660968

CAMARERO con experiencia, se ofrece para trabajar. Sabiendo echar sidra. Tel. 985295104

CAMARERO joven con experiencia, sabiendo echar sidra y con carnet de conducir, se ofrece para trabajar. Con ganas de trabajar en Asturias. Tel.

647091055. Email: wills_ivan@hotmail.com.

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

CAMARERO. Chico serio y responsable, busca trabajo. Sabiendo escanciar sidra. Tel. 664115363. Email: costelconstanta82@yahoo.co.uk.

DELLOS

BOTELLAS de sidra vacías. Vendo mucha cantidad. Tel. 985203922

ESCANCIADOR de sidra, se vende, en forma de barril, a pilas, ideal para llevar al campo o a la playa. Muy ligero y extensible. Ocupa poco espacio. 20 euros. Tel. 696105320 Email:luismatronco@gmail.com. Precio económico. Tel. 630917886

CORCHADORA manual para botellas. Precio a tratar. Buen estado. Mieres. Tel. 633448512.

LLAGAR de sidra con capacidad 9/10 sacos, con armazón de hierro, bandeja de acero inoxidable, usillo robusto de carraca y madera de roble. También picadora de acero inoxidable sin motor, corchadora manual, paleta para corte de manzana, barrica de 350 botellas, 2 barricas de 250 botellas, 2 garrafrones y unas 300 botellas. 790 €. Tel. 660260561

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

ALAMBIQUE y 2 depósitos de acero inox, uno de 100 L y otro de 700 L, con grifo. Tel. 645305542

BIDONES de acero inoxidable de 30 y 50 litros, para sidra dulce, a 50 y 65 euros. Tel. 985731155

BOTELLAS de sidra acham-

pañada, vacías. A 0,20 €/botella. Tel. 687884590

BOTELLAS de sidra en caja. Vendo. Tel. 618567028

BOTELLAS de sidra limpias, vendo a 0,20 €/unidad. Tel. 985731155

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

BOTELLAS de sidra. Se venden. A punto para embotellar. Tel. 985583440

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

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

CAJAS de sidra. Con botellas y sidra. Tel. 653280424

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

BOTELLAS de sidra achampanada. Vacías. Vendo unos 1.000 unidades. A 0,20 €/unidad. Tel. 687255741 Pillarno (Castrillón). Email: jaleiva_ane@hotmail.com

SIDRA natural, casera, elaborada con manzana seleccionada asturiana. Precio interesante. Tel.660252176

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

MAQUINARIA industrial. Vendo en estado seminuevo enfriador de sidra para 4 cajas y. Tel. 609079945

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 poliéster de 1.500 l. Son de uso alimentario. Tienen boca grande con tapa arriba y grifo por abajo. Están en perfecto estado. 250 € cada 1. Tel. 630728049

AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA.
Cirieñu. T. 985 94 46

AVILÉS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA CASA GERMÁN
El Carmen 53
Villalegre, Avilés
T. 984 20 94 06 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.
Auseva 13,
T. 985 57 77 53 / 19 47 94 22
Sidra Estrada

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

BAR NUEVO.
La Carriona 18
T. 634 755 351 / 664 384 028
Trabanco, Menéndez.

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

AUTO-DIESEL RUFINO S.L.
Marcha de Hierro, 6
T. 985 522 192-67795 1223
info@rufinodiesel.com
Soluciones para un mundo
Diesel.

POPULART.
Plaza Carbayedo 43
T. 985 563 835.

COPA CABANA.
Llaranes Vieyu 15. Avilés
T. 985 57 10 09
www.restaurantecopacabana.es

CAFETERÍA SANTA BÁRBARA.
Pza Llaranes 2. Llaranes. Avilés
Trabanco d'Escoceta

SIDRERÍA ASTUR.
Avda. Cervantes 2 baxo.
T. 984 836 680.
Trabanco y Trabanco d'Escoceta.

SIDRERÍA CASA GELU.
El Carmen nº 2
Teléfono 665 985 551
Sidra Estrada.

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 Emeteriu
T. 985 700 578

EL LLUGAR.
Suares
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.
Angel Tárano, 3.
T. 985 94 75 84.

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

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

SIDRERÍA PICU URRIELLU.
San Pelayu 9.
T. 618 830 526
info@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'Escoceta

**RTE PARRILLA CASA
REPINALDO.**
Doctor Braulio Busto, 21 bajo
T. 985 884 330
Cortina

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

SIDRERÍA ARGÜELLES.
Ferrocarril 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. 985 532 307
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. 984 835 946 - 617831913.
coticobo@gmail.com

EL POLESU
SIDRERÍA-RESTAURANTE



XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Sidreria Mayador
Rape con bugre, Chulestón, Pulpin con verdura, Comidas por encargo.



C/ Río Nalón 10 - Telf.: 984 39 65 14

**Mesón
Les Ruedes**



Ctra. N632, nº 5566
33394 Cabuñes - GUÓN
☎ 985 33 10 74
mesonlesruedesch@hotmail.com

- * Cachopos
- * Callos
- * Parrilladas
- * Carne de Cullón (granadita propia)

**Sidrería
Hermanos Marcos**



Menús Diarios
Menú Parrilla

Sidra:
Piñera
Castañón

Sidrería La Terraza. Plaza Les Campos 24. T. 671 007 272



TALLERES SUÁREZ DÍAZ, S.L.
AGENTE

RENAULT

TALLERES SUÁREZ DÍAZ, S.L.
33466 Alto del Pivaro
SOTO DEL BARCO (Asturias)
Tfno. 985 58 85 83 - 985 58 82 17
Fax 985 58 85 20
e-mail: suarezcapitania@yahoo.es

COLUNGA

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

SIDRERÍA EL ROTELLU.
18 de Julio, s/n.
T. 985 85 61 95
Sidra Cabuñes, Fran,
Menéndez, Val d'Ornón.

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
Sidreriaelrapido@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. Llastres.
T. 985 850 143

HOTEL RESTAURANTE EUTIMIO.
San Antono 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

BODEGA L'ORBAYU.
Rubén Dario 2
Les Vegues
Callos a la regenta

CUIDEIRU

SIDRERÍA RTE.LA CURUXINA.
Riofrío,5
T.985591141
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.

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

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

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

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

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

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

CAFÉ BAR TINOS.
Av. Del Gallo 79. Lluanco.
T. 651 596 877

SIDRERÍA LAS DELICIAS.
Valeriano Fdez Viña s/n
T. 985 881 578
Trabanco, Trabanco d'Escoyeta, Cortina, Villacubera, Llagar de Fozana.

REST. SIDRERÍA LA PONDEROSA.
Paseo de la playa. Bañugues.
T. 985 882 767
www.restaurantelaponderosabañugues.com
Fanjul y Herminio

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.

SIDRERÍA MUÑÁS.
Jesús Alonso Braga 8
Trabanco y Trabanco d'Escoyeta

LA PANERA PARRILLA
Cutu La Piedra
T.985 697 874
Trabanco y Trabanco d'Escoyeta

Sama

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

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

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

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

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
Río Cares, 31 . La Pola
T. 985 610 777

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

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

SIDRERÍA CASA CHOLO.
Pza La Pontona 5. La Pola.
T. 985 602 286.
V. de Angelón, Prau Monga, Orizón.

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

LES REGUERES

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

L. LENA

VINOTECA LA CAVA.
Luis Menéndez Pidal 16
T. 687 831 627
La Pola L.lena

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 Ibran, 14.
T. 985464891.
Sidra Vigón y Fonciello.

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

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

SIDRERÍA 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. 985451003

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

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

RTE. ASADOR EL CRUCE.
Ctra General. El Cruce. Santullanu.
T. 985426195.
www.asadorelcruce.es.
Especialidad en asados.

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

MORCÍN

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

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

PARRILLA L'ANGLEIRU
Les vegues de San Esteban de Morcín
985 783 096
www.angleiru.com

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

NAVA

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

SIDRERÍA CASA ANGELÓN.
La Barraca, 23. T. 985718043.
Sidra Vda. de Angelón.

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

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

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

SIDRERÍA PLAZA.
Plaza Manuel Uría 11
Rotando palos navetos

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

LA NAVETA BAR.
Pza Dominganes, 7
T. 650613779
Nava York. Amestao

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

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. 984 842 571.

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. 985840532.
Sidra Vigón.

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

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

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

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

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

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

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

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

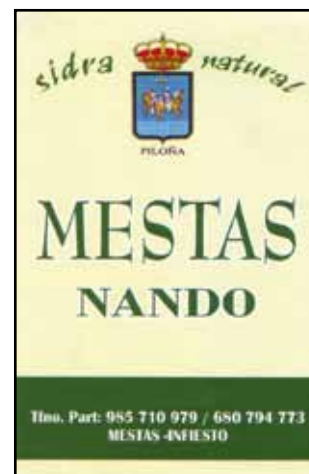
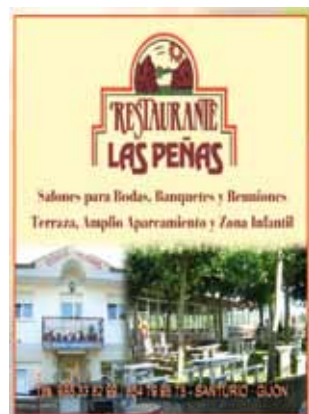
PIÉLAGOS

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

PILOÑA

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

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



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

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

PRAVIA

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

CONFITERÍA REY SILO
Carmen Miranda, 15

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

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

PROAZA

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

CONFITERÍA REY SILO
Carmen Miranda, 15

QUIRÓS

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

SIDRERÍA CASA JUANÍN
Las Agüeras 11
T. 985 768 037

RIBESEYA

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA EL ESCONDITE .
López Muñiz 20
T. 984 84 11 98

RIOSIA

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.

SIDRERÍA PARRILLA LA FERRERÍA.
Avd.del Floran, 3 baxu.
T.984 081 056.
33960 Blimea.

CENTRO DENTAL BLIMEA.
Puerto de San Isidro, 3-2ºB . Blimea
T. 985 671 603.

SARIEGU

CASA RUFO
Vega de Sariegu s/n
T. 985 74 81 20

SIERU

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.
Antigua Águila Negra. Cualloto.
T. 985 79 12 28.

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

SIDRERÍA LA GRADIA.
La Isla 9
T. 984 280 133.

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. 985 985 155.

SIDRERÍA RESTAURANTE EL LLAGAR DE QUELO.
Barrio de Fueyu, 21.
T. 985 79 29 32.
www.sidraquelo.com

LLAGAR DEL QUESU.
Bobes- Sieru.
T. 985 79 28 94.
Sidra Orizón.

LLAGAR Y SIDRERÍA LA MORENA.
Alto de Viella, s/n 33429 Sieru.
T. 985 263 944.

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

SIDRA FONCIELLO.
Tiñana - Sieru.
T. 985 74 45 47.

CASERÍA SAN JUAN DEL OBISPO
Tiñana - Sieru. T. 985 985 895.

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

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

SIDRERÍA FRAN.
Llugones. Ctra. Avilés,
T. 985 260 074.
Sidra Fran.

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

SIDRERÍA EL CULETÍN.
Celleruelo, 66.
T. 985 722 156.
Viuda de Angelón.

SIDRERÍA KARTING POLA.
Puente Recuna, Ctra. Santander.
T. 985 72 19 57.

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

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

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

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

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

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

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

MESÓN PEÑAMAYOR.
Torrevieja 16
T. 985 726 401

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

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

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

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

BAR FELECHES.
Novalín. Felechies
T. 985 731 158

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

CASA BEYAO
Valdesoto 45
T. 985 73 43 09

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

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

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

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

SIDRERÍA JAVI.
Leopoldo Llugones, 5.
Llugones.
T. 600 402 367.

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 Álvarez.
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.

TINÉU

LLAGAR SIDRA LA LLARADA.
El Viso s/n.
T. 985 00 08 14.

UVIÉU

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

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

SIDRERÍA EL PIGÜENA.
Gascona, 2. T. 985 21 03 41.

SIDRERÍA LA PUMARADA.
Gascona, 6. T. 985 20 02 79.
Sidra Menéndez y Trabanco.

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.
Gascona, 1. T. 985 20 34 11.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA VILLAVICIOSA.
Gascona, 7. T. 985 20 44 12.
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

SIDRERÍA ASTURIAS.
Gascona, 9. T. 985 21 07 07.
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 22 08 40. T. 985 22 01 207.
Vda. Palacios, Contruences,
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 20 06
97.
Cortina.

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.
Victor Chavarri, 3.
T. 985 22 59 59.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL TAYUELU.
Argañosa, 9. T. 985 23 18 15.
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/ 985 786 050
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.
Cualoto.
T. 984 18 47 67.

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

CORNER SPORT.
Gascona 10.
T. 636 138 008

SIDRERÍA LA PARROQUIA.
Plaza Pedro Miñor 4
T. 984 283 567
Sidra Peñón y Peñón
d'Escoceta

LA FLOR DE GALICIA.
Avda. del Cristo 51
T. 985 252 697
Peñón d'Escoceta

SIDRERÍA LA FONCALADA .
Gascona 20
T. 655 270 146

SIDRERÍA LA INDUSTRIAL.
Palmira Villa, 9
T. 985 284 863.

Camín Real de la Sidra

SIDRERÍA EL CALDERU.
Pepín Rodríguez, 2 . Cualoto
T. 985 985 443

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. Cualoto
T. 985 793 533

VALDÉS

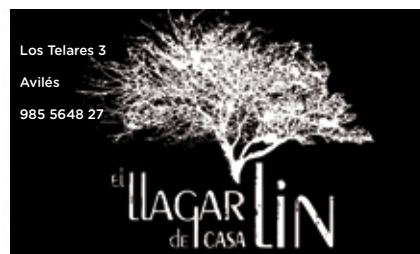
SIDRERÍA EL PAREDANO.
Los Caleros 5
33700 Lluarica
T. 985 47 0321
L'Infanzón, JR, Trabanco,
Trabanco Selección, Escalada

VEIGADEO

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

VILLAVICIOSA

**SIDRERÍA
LA FLOR DEL PUMAR.**
Riaño, 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. 985890132.

SIDRERÍA EL TONEL.

Álvarez Miranda, 13.
T. 985892359.

SIDRERÍA EL PORTAL.

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

SIDRA J. TOMAS.

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

SIDRA VIGÓN.

33316 Tornón. Onón.
T. 985891786.

SIDRERÍA LA CAPILLA.

Manuel Cortina 11.
T. 984 39 70 28.

TABERNA DEL MEDIO

Agua 16
Pinchos, tapes, vinos. Cachopo

SIDRERÍA EL ESCORIAL.

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

SIDRA CORTINA.

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

SIDRA EL GOBERNADOR.

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

SIDRA FRUTOS.

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

LLAGAR CASTAÑÓN.

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

SIDRERÍA EL CAÑU.

El Carme 4
T. 984 19 46 51
Rotando palos.

SIDRERÍA EL SECAÑU

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

SIDRERÍA LA 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 DEVALLOBERU.

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.

CASA ATILANO

Eloisa Fernández
T. 984 395 037
Tapas variadas, Sidra Cortina

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,
Roces.

BAR - REST. EL CRUCE.

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

SIDRA TRABANCO.

Llavandera, s/n. T. 985136969.

SIDRA JR.

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

SIDRA CONTRUECES.

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

SIDRA CANAL.

Llavandera - Llinares.
T. 985137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.

Camin de 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

(Antiguo Chabiegu)
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.

Río 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 CASA TONI.

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

SIDRERÍA PUERTO TARNA.

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

SIDRERÍA EL CRISOL.

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

SIDRERÍA JOSÉ.

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

LLAGAR EL MANCU

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

SIDRERÍA CASA FEDE.

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

SIDRERÍA LA GARULLA.

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

SIDRERÍA CABRANES.

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

SIDRERÍA SIMANCAS.

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

SIDRERÍA SPORTING.

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

SIDRERÍA LA VERJA.

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

SIDRERÍA EL RESTALLU.

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

SIDRERÍA LA GALANA.

Plaza Mayor.
T. 985 17 24 29.

SIDRASTUR/Grupo Astur de

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

SIDRERÍA LA RUTA DE LA PLATA.

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

SIDRERÍA EL CENTENARIO.

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

SIDRERÍA LLAGAR**CASA SEGUNDO.**

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

PARRILLA CARCEDO

Velázquez 9
T. 984 194 858
Trabanco
www.parrillacarcedo.com

EL MALLU.

Pola de Sieru, 12. T. 985319410.
Menéndez.

EL OTRU MALLU.

Sanz Crespo, 15. T. 985359981.
Menéndez.

CASA JULIO.

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

SIDRERÍA VEN Y VEN.

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

SIDRA CABUEÑES.

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

SIDRERÍA EL TRAVIESU.

Sahara ,18. T. 985 39 42 95.

SIDRERÍA LES RUEDES.

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

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.Sidreríellavianu.com

SIDRERÍA ZAPICO.

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

SIDRERÍA NAVA.

Plaza La Serena
T. 985380447

SIDRERÍA EL RINCÓN DETONI.

L'Infistu 21
Menéndez

SIDRERÍA LARRIBA.

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

SIDRERÍA PUENTE ROMANO.

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

RESTAURANTE CASA ARTURO. MERENDERU

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

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

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.

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

LA ALACENA GOURMET.

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

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.

CHEF FIDEL.

Padilla 12
T. 984 396 714
Menéndez, Val D'Ornón.

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. 985 354 607.

SIDRERÍA LA PAMPANA.

Alfonso Camín 31.
T. 985 15 54 83.

BODEGAS DEVILLAVICIOSA.

Camin del Tragamón, 6- Aptdo. 195.
T. 985 361 722.
33394 Cabueñes.

SIDRERÍA BOAL DEL RONCAL.

Roncal, 8.
T. 984 393 227 - 684 612 323.

TERRA MAR. Restaurante Parrilla

Marisquería
Ezcurdia, 120.
T. 985 330 173.
Acebal.

SIDRERÍA LA VOLANTA DE SARITHA

Teodoro Cuesta 1.
T. 984 396 422.

SIDRERÍA XERA.

Hermanos Felgueroso, 68
T. 984 298 720
Peñón, Peñón d'Escoyeta, Castañón
y Val de Boides.

SIDRERÍA EL SECAÑU.

Honduras, 37. La Calzada
T. 985 311 294.
Cortina y Villacubera.

SIDRERÍA LA CASONA DE JOVELLANOS.

Plazuela de Jovellanos, 1.
T. 985 342 024.
Huerces.

LAS CEREZAS GASTRO BAR.

La Pola Sieru, 5. Xixón.
T. 606 164 732
Menéndez y Val d'Ornón.

SIDRERÍA EL REQUEXU.

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

MADRID**LA CHALANA.**

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

SIDRERÍA EL LLAGAR.

Plaza Mora Rubielos 6
915 50 25 25
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA CARLOS TARTIERE.

Menorca 25
915 745 761
Sidra J.R.

SIDRERÍA CASA DE ASTURIES.

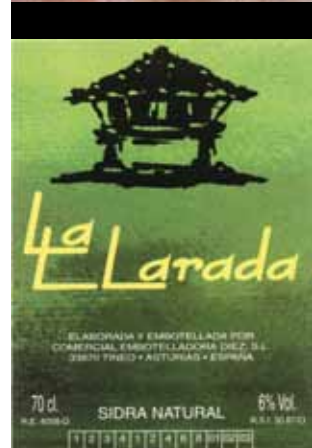
Argumosa 4
915 272 763
Sidra J.R.

ANDALUCÍA**LA SIDRERÍA DEL PÓPULO.**

Mesón 16.
1005 CÁDIZ.
Sidra Trabanco.

GALICIA**SIDRERÍA PUENTE LOS SANTOS**

Antonio Garcia Barcia, 5 - bajo
T. 982 129 402
Ribadeo-Lugo
Solleiro y Fanjul

**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

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

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

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 contino anuncios sidreres 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 sobre 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 contino, pa contactar direutamente con nós, y la posibilidá d'apautase al grupu de noticias 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

rabanco

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

COSECHA PROPIA

100% NUESTRA