

# LA SIDRA

www.lasidra.as Número 116 - Agosto 2013

3€



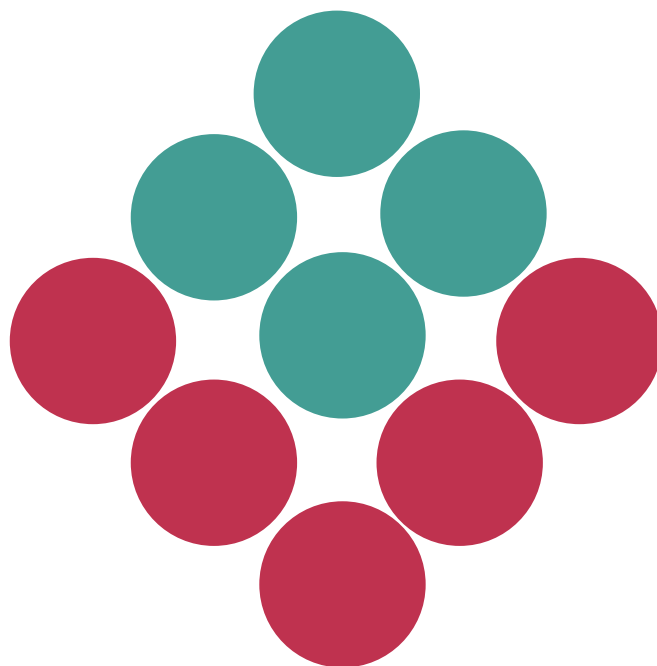
**XXII Fiesta de  
la sidra de  
Xixón**

**MUYERES DEL  
LLAGAR**

**Candaseando**

Fiesta de la Sardina y Rally de la sidra

Lara González Cifuentes.  
LLAGAR ARSEÑO



# Instituto Reumatológico

Dr. Marcos Marqués

[www.institutoreumatologico.com](http://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

LLAGAR

# CASTAÑÓN

SIDRA NATURAL

*¡¡ Así sabe Asturias!!*



**SIDRA DE  
ASTURIAS**

DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN  
PROTEGIDA



**CASTAÑÓN**

SIDRA NATURAL

[www.sidracastanon.com](http://www.sidracastanon.com)

[info@sidracastanon.es](mailto:info@sidracastanon.es)



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

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





<b>III SALÓN INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA</b>	7
<b>NACHO MANZANO</b>	8
ALTA COCINA ASTURIANA PAL III SISGA	
<b>CANDASEANDO</b>	14
COMO SE VIVE LA SIDRA EN CANDÁS	
XLIV FESTIVAL DE LA SARDINA	
EL RALLY DE LA SIDRE VA A MÁS	
<b>SIDRE, ASTURIANÍA Y PIRAGÜES</b>	28
LA FOLIXA MÁS GRANDE D'ASTURIES CUMPLE 77 AÑOS	
<b>XIXÓN PREPARA SU FIN DE SEMANA MÁS SIDRERO</b>	34
SIDRA JR PONDRÁ LA SIDRE PAL RÉCORD D'ESCANCIÁU	
PROGRAMA DEL XXII FESTIVAL DE LA SIDRE DE XIXÓN	
<b>LA SIDRE HERMANA LES NACIONES CELTES</b>	40
<b>RECONOCENCIA OFICIAL DE LA SIDRE</b>	46
<b>MUYERES DEL LLAGAR</b>	50
LARA GONZÁLEZ CIFUENTES. LLAGAR ARSENIO	
<b>PILOÑA SE QUEDA SIN SU CONCURSO DE SIDRA</b>	52
<b>LA MEJOR SIDRA CASERA DE SARIEGU</b>	54
<b>QUINTES Y QUINTUELES PREMIEN LA MEYOR SIDRE CASERO</b>	55
<b>SIDRA DE CASA EN LA MUDRERA</b>	56
<b>ENCAMIENTOS</b>	58
<b>SIDRERÍA VILLA LUCÍA</b>	60
<b>ESPECIAL CACHOPOS</b>	65
SIDRERÍA LA CUÉTARA	
SIDRERÍA RESTAURANTE CASA LUIS	
SIDRERÍA URÍA	
MESÓN LES RUEDES	
RESTAURANTE SIDRERÍA LA PÁMPANA	
RESTAURANTE TORREMAR	
SIDRERÍA PARRILLA LA ROBESA	
SIDRERÍA EL DUERNU	
MESÓN SIDRERÍA EL TARTERU	
SIDRERÍA PRIDA	
SIDRERÍA LA VOLANTA DE SARITAH	
SIDRERÍA LA PLAZA	
SIDRERÍA EL LLAVIANU	
RESTAURANTE MESÓN EL FURACU	
<b>AXENDA SIDRERA</b>	80
<b>ACTUALIDÁ</b>	82
<b>COLLEICIÓN D'ETIQUETES</b>	90
<b>DE CHIGRE A CHIGRE</b>	92
SIDRERÍA LA XERA	



ELECCIÓN NATURAL  
www.sidrajr.es

# LA SIDRA

Agostu 2013

Númeru **116**

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

FUNDACIÓN ASTURIAS XXI

Prendes Pando 11. Baxu  
33207 Xixón - Asturias

lasidrainfo@yahoo.es  
Tlf.: 652 594 983

6.000 Ejemplares

Portada: Xurde Margaride  
margaride@xurde.net



## Redaición

Arantxa Ortiz  
arant\_xa13@yahoo.es  
Tlf.: 652 59 49 83

## Direutor Creativu de Publicidá

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

## Direutor 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 Margaride, J. Eloy, Lujó Semeyes.

## Tornes

Anzu Fernández.

## Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria  
donatoxuaquin@lasidra.as

## Dellegáu européu

Eduardo Vázquez Coto  
eduardocoto@lasidra.as

**www.lasidra.as**

**infolasidra@gmail.com**

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



# III Salón Internacional de les Sidres de Bala



18 y 19  
Ochobre  
Xixón - Asturias

Sofita

Entama



# III Salón Internacional de les Sidres de Gala

18 y 19 de octubre. Xixón



El III Salón Internacional de les Sidres de Gala (SISGA) va tomando forma, y ya se puede confirmar la fecha y el lugar en el que se celebrará la Cena de Gala.

Poco a poco vamos ultimando la tercera edición del SISGA que este año contará con interesantes novedades, tales como el Concurso de Sidras en las variedades sidra para servicio en copa -nueva expresión, brut y dulce-, de pera, de hielo, licores de sidra y destilados de sidra, que contará con un prestigioso jurado internacional. Incluso cabe la posibilidad de que las sidras premiadas en este concurso tengan un lugar exclusivo en todas las sedes asturianas de una gran superficie.

Por otro lado, la Cena de Gala, organizada para maridar estas sidras con la más alta gastronomía, alcanzará este año un nivel de excelencia al contar con la colaboración del laureado cocinero asturiano Nacho

Manzano, que nos ofrecerá sus propuestas gastronómicas la noche del 18 en su restaurante xixonés La Salgar.

No faltará tampoco la jornada de cata abierta, donde por solo 5 € todos los interesados podrán disfrutar de las diferentes sidras internacionales del Salón, y de las diferentes degustaciones y conferencias que se impartirán para complementar los contenidos de la jornada gastronómica.

Son muchas novedades que iremos dando a conocer paulatinamente según se vayan confirmando y que confiamos harán que el SISGA sea un referente obligado del sector a nivel internacional.

**NACHO MANZANO**

Alta cocina asturiana por  
III Salón Internacional de les  
Sidres de Gala





Nacho Manzano anuncia un menú mui asturianu "pasáu pol nuesu filtru" pa la Cena de Gala d'esti III SISGA.

**NACHO MANZANO YE ÚN DE LOS MÁS REPUTAOS COCINEROS ASTURIANOS, COMU ATESTIGÜEN LES SOS DOS ESTRELLES MICHELÍN Y LOS SOS DOS SOLES REPSOL.**

**DELLES DE LES SOS CRIACIONES PODRÁN SER DEGUSTAES NA CENA DE GALA QUE SE CELLEBRARÁ EN LA SALGAR NEL III SALÓN INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA (SISGA).**

El Salón Internacional de les Sidres de Gala (SISGA), entamáu por LA SIDRA y la Fundación Asturias XXI acalda yá la so tercer edición pa ufrir en Xixón lo más esclusivo d'esta bébora a los cientos de visitantes que, comu nes dos ediciones anteriores, acudirán a un certamen nel que se podrá conocer una seleición de les meyores sidres de tol mundiu.

L'alta gastronomía ye'l meyor marcu pa degustar estes sidres, por eso nesta ocasión sedrá Nacho Manzano, ún de los más prestixosos cocineros asturia-

nos, l'encargáu d'ellaborar la cena nel restaurán La Salgar. El restaurador del tamién reputáu Casa Marcial ufrirá un menú nel que los platos, comu nos des- plica más alantre conseguirán una "mayor armonía" con esta bébora.

Manzano xunce la cocina renovadora colos productos tradicionales asturianos y pa esta ocasión ellaborará un "menú mui asturianu pasáu pol nuesu filtru". Ello asina, amás de l'armonización cola sidre, Manzano destaca que nos platos "habrá chisgos" a



Ca platu del menú ellaboráu pol cocineru asturianu, dirá maridáu con dos o trés de les sidres presentes nesti III SISGA.

## **El cocineru asturianu declárase un “namoráu de la sidre” y considera qu’eventos comu’l SISGA tienen una “importancia terrible yá que deprendemos muncho”**

la mazana y la sidre que “sirvan de filu conductor” d’esti menú.

A la propia ispiración del cocineru na sidre pa ellaborar esti menú xúnese’l maridaxe con dos o tres sidres presentes nel SISGA –una asturiana y otra estranxera- en caún de los platos. D’esta miente poténciase la xunión d’alta gastronomía y sidre, yá qu’ésta bébora ta xeneralmente escaecía nes meses, nes que primen el vinu y el cava comu acompañamientu.

Al empar, comu si d’una clas se tratare, desplicaránse les carauterístiques organoléptiques de cauna de les sidres que se degusten y por qué son les más afayaices pa tomar con ún o otru platu. Unes desplicaciones nes qu’inclusu podrá tomar la pallabra’l propiu llagareru pa dar a conocer entá meyor el so productu.

El cocineru asturianu declárase un “namoráu de la sidre” y considera qu’eventos comu’l SISGA tienen una “importancia terrible yá que deprendemos muncho”. Nesti sen, “bríndamos la oportunidá de conocer otres sidres, otros métodos. Ábremos los güeyos” solliña Manzano. Pero non solo destaca la importancia de saber más alrodiu del calter internacional d’esta bébora, sinon tamién de la “nuesa sidre, que ye única”, yá qu’esta triba de certames suponen una “gran oportunidá pues tamién tien camín per percorrer”. Hai que tener en cuenta que nos tiempos caberos a la sidre tradicional asturiana amestárense-y otres munches variedaes –nueva espresión, brut, de xelu...- coles que poder esfrutar del zusmiu de mazana de mui estremaes formes.

Unes variedas qu’entá son abondo desconocíes pal gran públicu, ensin escaecer tampoco la vertiente

## “la nuesa despensa más tradicional hermana perfectamente cola sidre”



“En Casa Marcial yá naide marcha ensin prebar sidre”

que tien na cocina, polo que dende'l mundiu la restauración ainda hai un gran percorríu pa que nes meses de los restaurantes les botelles de les estremaes sidres, con toles sos posibilidaes de maridaxe, tean presentes ensin que-y estrañe a naide. Manzano reflexona nesti aspeutu que “culturalmente la sidre ta mui focalizao nos sitios onde s'ellabora”, que “caltién el romanticismu de faces pa beber en casa” y que tien el deber de “nun tar mui acompañada pol márketing”. Por esti motivu aboga por dar puxu al so consumu, comu fae elli mesmu nel so restaurán. “En Casa Marcial yá naide marcha ensin prebar sidre”, afirma, polo que nun dubia en sentise “mui arguyosu del llabor que tamos faciendo nesti aspeutu”. Un llabor que debería facese dende tolos ámbetos, incluyía l'Alministración, pa que la sidra acupe un llugar predominante énte otru tipu de bébores foriates.

Del mesmu mou, dende l'ámbetu de la restauración tamién pue promovese l'usu d'esta bébora: “la nuesa despensa más tradicional hermana perfectamente cola sidre” argumenta Manzano, polo que la cocina

An advertisement for Sidra Pomarina. At the top, the text reads "SIDRA POMARINA" in green. Below it, in a smaller font, it says "Elegida Mejor sidra espumosa 2013 por el C.R.D.O.P. SIDRA DE ASTURIAS". The central focus is a dark glass bottle of Sidra Pomarina with a green logo of an apple with a leaf. Below the bottle, the text "POMARINA SIDRA" and the website "www.pomarina.es" are visible. At the bottom of the advertisement, there is a circular logo for "MUNICIPIO DE GAITERU" and the website "www.gaitero.com". The background is a textured, light green and yellow pattern.



Nacho Manzano destaca les posibilidaes de proyeición mundial de la sidre y la gastronomía asturiana.

## **“Abriendo bien los güeyos esta tierra ye tamién única pa emocionar al mundiu”, yá que la nuesa cocina ye “perbona y con una seña d’identidá marcada” lo que “pue llevamos a la escelencia”**

convier্তese nuna vía fundamental pa poner en valir la sidre. Y ye que nun hai d’escaecer qu’una de les seños d’identidá d’Asturies ye la bona mesa, gracias en gran parte a la variada seleición de productos de calidá colos que cuenta’l país. “Ye una comunidá única pa facer una cocina con presonalidá, que ye lo más interesante”, asegura’l restaurador, qu’amuesa la so cocina acullá de les nuses llendes, non solo n’eventos internacionales sinon tamién en Londres, gracias a un proyeutu d’asesoramientu gastronómicu en dos restauranes de la capital británica que pretenden ser un referente de la nuesa gastronomía.

Manzano resalta que “siempres fixe una cocina mui de la tierra, si bien a la mio manera” y en xeneral considera que “abriendo bien los güeyos esta tierra ye tamién única pa emocionar al mundiu”, yá que la nuesa cocina ye “perbona y con una seña d’identidá

marcada” lo que “pue llevamos a la escelencia”. Asina dende los fogones non solo pue conquistase a los que nun conocen Asturias, sinon que tamién son un mediu escelente pa dar a conocer la sidre en toles sos posibilidaes.

Esti ye ún de los oxetivos del SISGA, un eventu d’escelencia sidrera que comu n’anteriores ediciones fadrá por amosar a asturianos y visitantes lo meyor de les sidres en tola so variedá.

Per agora yá ta confirmao la presencia de llagareros británicos, bretones y alemanes xunta los asturianos nesti III SISGA nel que, amás de la la Cena de Gala pa la qu’hai un númberu restrinxíu de places, tamién habrá una xornada abierta al públicu, con esposición y degustación.



Ven a Candás  
y descubre todos los sabores que  
tiene el mar en Asturias.

# Candaseando.



Ayto. de  
Carreño



[www.candaseando.es](http://www.candaseando.es)

# Candaseando

## CÓMO SE VIVE LA SIDRA EN CANDÁS



José Manuel Muñiz, Concejala de Festejos, Deporte y Turismo de Carreño nos cuenta su visión sobre el Rally de la Sidra, el Festival de la Sardina y los aspectos sidreros del conceyu.

José Manuel, o “Colón” como es conocido popularmente, lleva desde el año 2007 al cargo de esta concejalía. En estos años, ha visto la evolución y cambios de las fiestas de Carreño.

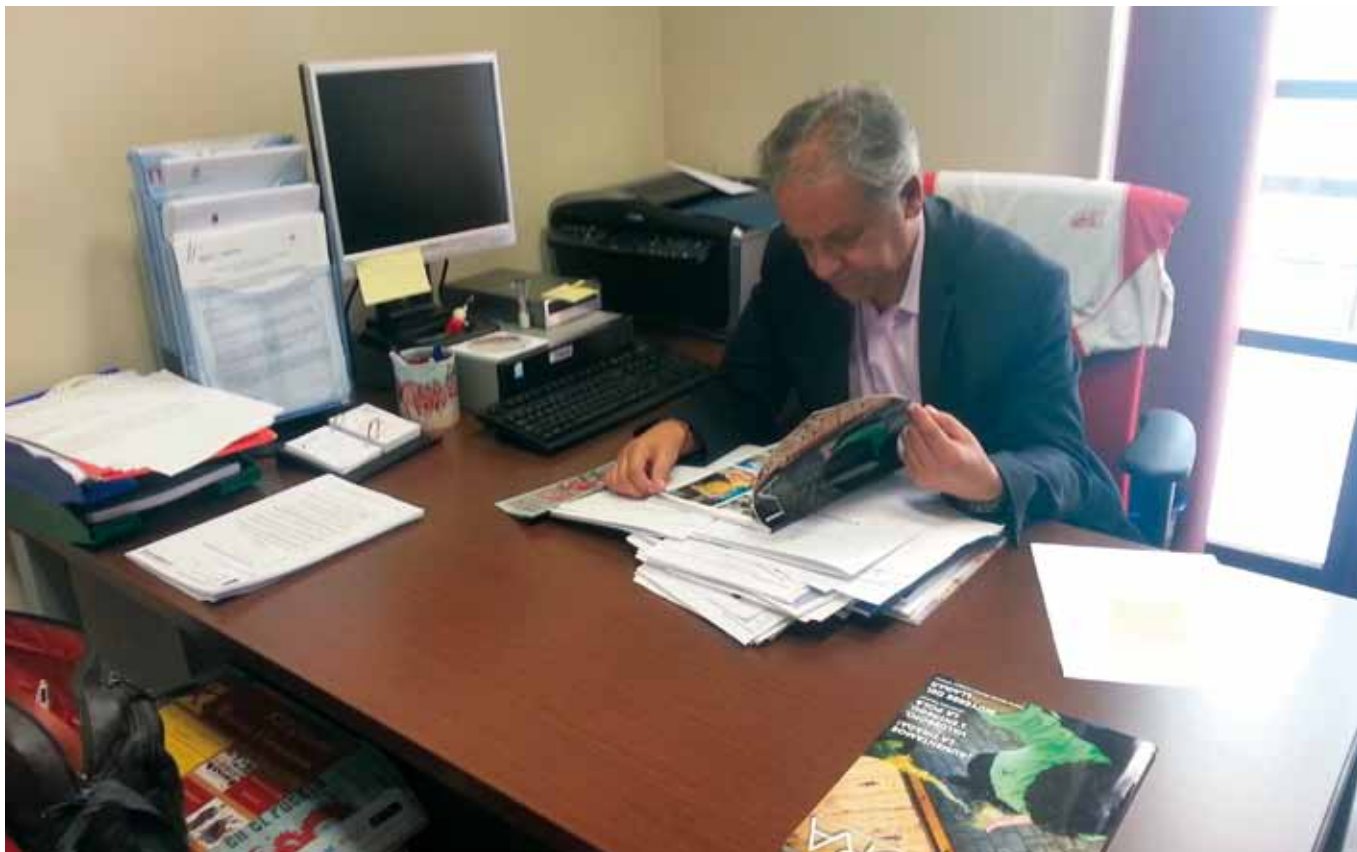
**Candás tiene una fiesta que la identifica más que otras: el Festival de la Sardina. Desde su llegada a la concejalía, hace ya dos legislaturas ¿qué destaca de este Festival?**

Son muchos los aspectos a destacar. Primero el interés gastronómico y cultural que conlleva, que es atractivo para todo el mundo. Es un evento único que ha sido declarado de Interés Turístico Regional que

atrae a mucha gente de todas partes. Aparte de la tradición que tiene, es importante para Candás porque nos visitan miles de personas que además de participar en el Festival nos conocen. La hostelería y el comercio también salen beneficiados por lo que el interés también es económico.

**¿Cuántas personas han pasado durante esta edición?**

Uf, eso es incalculable... Pero miles. Primeramente el tiempo nos ayudó, hizo muy buen día. Aunque no puedo dar una cifra, tú piensa que se han vendido 4000 kilos de sardinas. La carpa que instalamos es-



taba a rebotar y el paseo completamente copado. Yo creo que desde 2007 ha sido la edición con más presencia.

**Doy por hecho que usted ha asistido ¿Cómo estaban las sardinas este año?**

Por supuesto, no solo como concejal, sino como persona. Nunca me lo pierdo y lo disfruto a tope. Las sardinas a mi me parecieron buenísimas.

**¿Y con qué las a tomado, con sidra o con vino?**

Con sidra, por supuesto, como el noventa por ciento de los que venimos al festival.

**Hablando de sidra, otro gran evento dentro de esta celebración es el Rally de la Sidra. El año pasado hubo varios problemas y casi desaparece del cartel de festejos. ¿Qué ocurrió?**

Ocurre que como en todas partes, las cosas nunca son al gusto de todo el mundo. Hubo quien no estaba de acuerdo con la celebración. Por suerte el asunto quedó en nada, y este año celebramos la decimoquinta edición.

**Tengo entendido que una de las alegaciones contra este Rally fueron los problemas que podían surgir de la ingesta -quizás excesiva- de alcohol.**

Sinceramente, durante y después del Rally no suelen producirse altercados; es más, se reseñan más en noches de fiesta corrientes.

Durante el Rally el ambiente es bueno, distendido y controlado. Se bebe, sí, pero el control y ambiente de los participantes es mejor que el de muchas otras fiestas. Te puedo decir que este año no surgió un solo incidente reseñable.

Como yo suelo decirles a los participantes la continuidad del Rally depende en primer lugar de ellos. Si surgen conflictos, si no hay un comportamiento, es cuando peligran.

**¿Cuántas personas participaron este año?**

Inscritas oficialmente unas mil quinientas, pertenecientes a las peñas participantes, trescientas más que el año pasado, pero sabemos que al final se han unido un centenar más. Hemos batido el record y es ahora cuando se ve la evolución: cuando yo comencé la legislatura, en 2007, participaron doscientas personas.

**¿Y cuanta sidra se consumió?**

Esto también es difícil de calcular. A cada participante se le entregan cuatro botellas y un bollín preñaú. Pero claro, son muchos los que la traen de casa o la van comprando durante el Rally. Así que partimos de un mínimo de seis mil botellas, aunque como te digo, se vendieron aparte muchas más.

**El grueso del Rally lo conforman las peñas ¿De donde proceden?**

Vienen de toda Asturias, y cada año son más los participantes de otras provincias. Me gustaría señalar que el año pasado, sin ir más lejos, vino de visita a Candás una peña de Canarias por otros asuntos. En cuanto conocieron el Rally, no dudaron en inscribirse para este año y han venido en exclusiva para participar. Desde entonces publicitan el evento en su tierra y eso ayuda a que se nos conozca.

**¿Cree que el Rally ayuda a difundir bien la cultura de la sidra?**

Por supuesto. Es un evento que gira en torno a ella, el consumo es moderado, no es un rally de beber. El incluir la participación de personas de todas partes difunde la cultura, la sidra. Ya ves que hasta participa gente de Canarias, de Castilla... Yo lo veo positivo. Se trata de compartir, de disfrutar, de tomar unos culinos en compañía.

**Entonces tendremos Rally sidrero en 2014**

Sí, claro. Los resultados, el éxito, están a la vista.

# Sidra y sardinas en Candás

XLIV FESTIVAL DE LA SARDINA



Candás comenzó a oler a sidra y sardinas ya antes del jueves, día del Festival. El miércoles, al inicio de las fiestas de San Félix, la mayoría de los establecimientos de la zona ya tenían acopio de sidra y sardinas para abastecer a todos los que se pasaron a probar estas joyas gastronómicas.

El jueves en el Paseo de San Antonio no cabía un alfiler durante el Festival de la Sardina, una de las etapas más esperadas de las fiestas, que este año cumplió nada menos que cuarenta y cuatro años y está declarado de Interés Turístico Regional.

Ocho fueron los establecimientos participantes este año, mismo número que en la pasada edición y entre los que se leían los mismos nombres; desde el mismo concejo El Llagarón, Brisas de Candás, La Cueva de Elena, El Xigrín y La Bodeguina compitieron con



El Frontón de Xixón y El Molín del Puerto de Gozón.

Llamó la atención el cuidado con que cada establecimiento organizó y preparó su espacio, con una decoración elegante y marinera a la vez que funcional. Tras cada puesto, los cocineros prepararon a la vista de los miles de clientes cuatro mil kilos de sardinas (mil menos que el año pasado) que no tardaron en ser consumidas, la mayoría con sidra, que es como mejor entran.

#### La Sardina de Oro se va a Gozón

En la fase del concurso los ocho establecimientos dieron lo mejor de sí mismos; al frente del Jurado



#### ESPECIALIDAD EN CACHOPO

Menú del día - Parrillada de Carne - Setas "al Xigrín"  
Cazuela Mixta - Pulpo a la Gallega - Ribeiro de Barrica

Venancio Alvarez Buylla, 4 - 33430 Candás - Asturias

Reservas: 985 87 05 52

MESÓN - SIDRERÍA XIGRÍN

## EL ESPALMADOR

ESCANCIADOR ELÉCTRICO



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



se encontraba como viene siendo habitual el Chef Pedro Morán, de Casa Gerardo, quien valoró cada pieza presentada en la cata a ciegas acompañado de los especialistas restauradores Abel Terente, Luís Alberto Martínez, Juan Rivero, Pedro Fernández y Joaquín Pollado. Aunque se valoraron los parámetros acostumbrados como textura del pescado o punto de calor, Morán opinó que la sardina, aunque buena, no estuvo a la altura de otros años, al tener menos grasa y una textura diferente. Así y todo, la destreza de los cocineros con el pescado hizo que la deliberación fuese larga y complicada, de la que finalmente salieron vencedores el gozonés Molín del Puerto, un veterano en este concurso y que durante años logró calificarse en el ranking de los ganadores pero sin obtener la codiciada Sardina de Or, aunque acumulan una decena de Sardinias de Plata, mientras que La Sardina de Plata fue para el candasín Casa Repinaldo, otro ganador en pasadas ediciones y la de Bronce la obtuvo el Bar Brisas Candasinas, un clásico de la localidad. Recordamos que el año pasado el establecimiento vencedor fue el establecimiento xixonés El Paneru y la de Bronce para El Llagarón.

Terminado el Festival la fiesta continuó hasta la madrugada con actividades como pasacalles, música tradicional, y baile y orquesta, aunque muchos fueron los que reservaron fuerzas para el día siguiente, momento en que se celebró, tras numerosas polémicas, el esperado Rally de la Sidra.

Este año en el Festival se prepararon cuatro mil kilos de sardines: Aunque el cálculo de las personas que las disfrutaron es imposible, se cuentan en varios

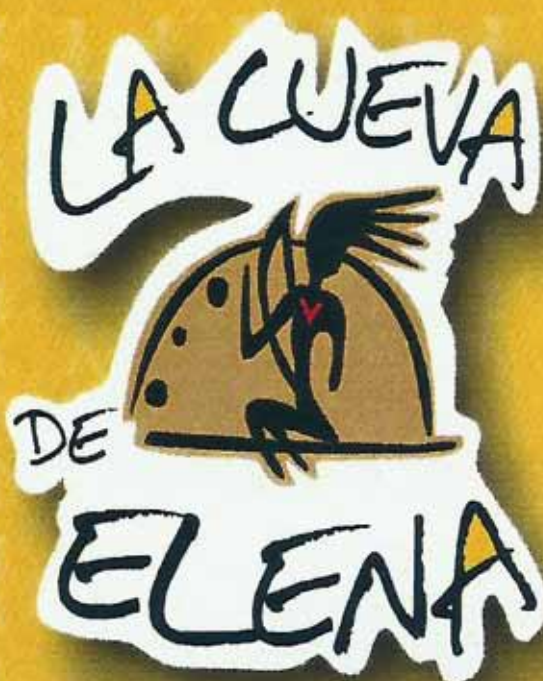


## Más de 4.000 Kg. de sardines y sidre asgaya na folixa más marinera de Candás

miles y es que no hay quien se quiera perder este evento gastronómico, el más importante de la costa y uno de los más longevos, que va camino de cumplir cuarenta y cinco años.

En esta ocasión la sidra fue la bebida reinante y el vino y la cerveza se vieron desplazados. En las mesas, sillas o por el suelo la sidra fue la bebida más demandada, según nos cuentan los hosteleros de la zona, y es que el noventa por ciento de los comensales, la eligieron frente a otras opciones.

También según las declaraciones de los hosteleros entrevistados y del Concejal de Festejos, Deporte y Turismo, Manuel Muñiz, este año la participación fue superior a la de las últimas ediciones. El buen tiempo (el año pasado éste les falló a los candasinos), la celebración del mismo a finales de semana o el no subir los precios de las raciones de las sardinas, asequibles para todo el mundo, ayudaron a que miles de personas se dejaran caer por la capital de la sardina. En vista a este repunte, para el año que viene se espera aún una mayor asistencia, como la que Candás vivía años atrás, cuando aún no conocíamos la crisis.



**BAR • SIDRERÍA • PUB**

c/ Arquitecto Reguera, 1  
Candás. Carreño (Asturias)  
Teléfono: 984 399 309  
Móvil: 649 272 063



Testu: Arantxa Ortiz Lopez.  
Semeyes: Mercedes Menéndez.



# El Molín del Puerto

## SARDINA DE ORO

### Jesús Luis Rodríguez lleva tres décadas asando sardinas

La Sardina de Oro del Festival de la Sardina de Candás se fue para El Molín del Puerto. Tras el asador no estaba cualquier persona, sino uno de los más expertos en este arte, Jesús Luís, que lleva décadas dedicado a asar sardinas. Hace como veinte años que Jesús asa las sardinas del Molín, aunque también lo ha hecho para otros establecimientos emblemáticos como La Marina o El Gallo, conocidos precisamente por este plato. Aunque es la primera vez que la combinación Molín del Puerto-Jesús se hace con el primer premio, ambos ya habían obtenido otros galardones anteriormente, por lo que le preguntamos a este experto asador su secreto.

“Lo primero, después de tener un buen material, es tratar bien la sardina. No se pueden tratar de cualquier manera, tirándolas sin mirar y machacándolas. Ya en la caja las colocamos una a una, con cuidado y las vamos salando por capas. Eso es muy importante. Además cuento con un ingrediente especial, un “chumicuhurri” a base de zumo de limón, un buen vino fino, que no sea de esos peleones que creemos que



sirven para cocinar y aceite de girasol, ya que el de oliva es demasiado fuerte para las sardinas. Vamos asándolas con este invento y les da un toque perfecto”.

# Brisas candasinas

## SARDINA DE BRONCE

Lejos de la vorágine del centro de Candás encontramos este acogedor establecimiento, pequeñín y con un encanto que cada vez se ve menos. Sus propietarios han obtenido La sardina de Bronce en esta edición del Festival y Paula Cuervo Cuervo hija de los propietarios además de trabajadora del establecimiento estuvo junto a su hermana trabajando en el festival y nos cuenta sus impresiones.

**¿Fue la primera vez que el bar participó en el festival?**

No, con este van cinco años.

**O sea que ya tenéis una trayectoria en el tema**

Sí, mis padres ya las hacían hace muchos años.

**Pero es la primera vez que os hacéis con uno de los premios ¿Os lo esperabais?**

Bueno, la verdad es que fue una sorpresa muy agradable, estamos muy contentos, claro.

**Se dice que la sardina este año no estuvo a la altura de otras ediciones ¿Tú qué opinas?**

Sí, se dijo mucho, lo que pasa es que este año apenas entraron sardines, y bueno, no eran iguales que las de otros años, eran más delgadines, con menos grasa.



**¿Podemos probar esas “sardinas de bronce” en carta habitualmente?**

La verdad es que no... Aunque estamos planteándonos incluirlas más adelante debido a la demanda.

**¿Sardinas con vino o sidra?**

Con sidra, y a ser posible **Peñón**, con la que trabajamos

# Casa Repinaldo

## CASA REPINALDO: SARDINA DE PLATA PARA UN EXPERTO



No muchos saben quien es Ángel Martínez, pero si decimos Repinaldo, ya es otra cosa. Y es que no hay quien desconozca la trayectoria de este hostelero de raza, que debe su sobrenombre al corazón de Asturias: la manzana. Desde 1857, el familiar palacio carreñense de sus antepasados destacó por la asombrosa pumarada de manzana de la variedad Repinalda, que poco a poco fue convirtiéndose en el emblema de la finca y de la familia. Hoy, generaciones después, el nombre del pumar acompaña a Ángel como seña de identidad.

Ángel lleva pocos meses con Casa Repinaldo, pero su trayectoria se remonta a muchos años atrás. Prácticamente nació detrás del mostrador de una tienda de ultramarinos fundada por su padre y allí fue aprendiendo desde la cuna todos los entresijos de los negocios. De estos años de mostrador le llega su experiencia para la hostelería. De muy joven adquiere con

su padre un bar en Xixón. Aquel local tenía poco de bar siendo apenas un solar con una barra, pero como él mismo dice, “fui capaz de levantar un palacio en un solar”, y admitimos que así fue, ya que pronto se convirtió en un lugar de referencia. El secreto de este éxito es muy sencillo:

“Lo primero es trabajar. Trabajar todos los días, todos, no relajarse nunca. Dedicar 25 horas a trabajar en vez de 24. Y hay que saber regentar esto. Yo me siento tenderu y chigreru, aplico ambas experiencias al negocio. Un tenderu sabe mirar por el dinero, no fía y controla la mercancía. Un chigreru tiene que saber tratar al cliente y mirar por los empleados”.

Si para Ángel sus clientes son la base de su casa, los empleados, diez en este momento son el motor y se desvive por ellos. Muy orgulloso de su cocinera, Felisa Espinosa “Feli”, nos resume su experiencia en



los mejores establecimientos asturianos. Arroces y pescados no tienen misterios para ella y como buena salmantina domina los asados. Además cualquier especialidad que salga de la parrilla de piedra volcánica estará perfecta, lo mismo que los mariscos o potes. Y si las carnes son una buena elección, los pescados mandan, y la sardina es la reina del verano. No en vano este año Repinaldo ha vuelto a obtener uno de los tres premios del Festival: la Sardina de Plata. En nueve años ha obtenido seis Sardinias de Oro, dos de Plata y una de Bronce, un ranking sin parangón, así que nadie debe irse de Casa Repinaldo sin probarlas, acompañadas de sidra **Cortina**, y **Villacubera**. Sobre su elección Repinaldo es claro: "Creo en Tino Cortina. Se desvive por la sidra, y la suya es excepcional, la mejor. Además la familia lleva generaciones en este mundo y Tino es enólogo". Así que aquí, las sardinias deben tomarse con Cortina, un verdadero placer.

Hablando de sidra, Repinaldo nos cuenta su opinión sobre el Rally: "Es una buena idea, y no da problemas, todo lo contrario. Como defensor a ultranza de la sidra es una buena iniciativa. Me opondría al Rally de la Ginebra, o algo así, pero no a este". Así que aquellos que quieran probar la mejor gastronomía en un ambiente inmejorable, no pueden irse de Candás sin parar aquí, donde Repinaldo está construyendo con su trabajo y experiencia otro Palacio del cual no queremos prescindir.

Testu: Arantxa Ortiz Lopez.  
Semeyes: Archivu LA SIDRA.

# Casa Repinaldo

*En el centro de Candás*  
*En el corazón de Carreño*  
Casa Repinaldo  
os espeta

DOCTOR BRAULIO BUSTO 21 BAXU. CANDÁS. CARREÑO. T. 985 88 4330

PARA LEAFAR

# El Rally de la sidre va a más

Superáu'l falsu alderique que pretendía facer pasar esti eventu comu un actu de promoción del alcoholismu, escaeciendo la milenaria cultura sidrera asturiana, esti añu el Rally de la sidre de Candás superóse de toes toes.



L'añu pasáu toviemos a puntu quedar ensin esta folixa por mor de los detractores d'esti popular Rally ique yá cumple quince años! y que-y acotaben que non solo nun aportaba un res a nivel cultural, sinon qu'induz al cosumu desmedíu d'alcol, mesmamente ente los menores, polo que demientres un tiempu camentóse n'escluyir la celebración del cartelu de les fiestes.

Numberoses manifestaciones presenciales y al traviés

de les redes sociales torgaren la retirada del eventu, defendiendo que n'Asturies onde hai sidre, hai cultura, comu lo demuesa la candidatura a Padrimoniu Inmaterial de la Humanidá pola UNESCO, y esti añu tornó a celebrase, tovía con más participación que n'años precendentes: si l'añu pasáu foren mil doscientos los sidreros/es iscritos, esti añu pasaren de les mil seyescientos.



### Mahón, pañuelu marineru y sidre

De Mahón azulón, camiseta blanca y pañuelu marineru ye comu hai de dir al Rally que nesta decimo quinta edición algamó la másima participación con alrodiu de cuarenta peñes marineres y el restu d'asistentes particulares.

El puntu salida establecirose en La Fuente los Ánxelos onde les charangues esperaben el pistoletazu que marcasse l'entamu del rally. Camisetas con slogans persidrereros o con reivindicaciones polítiques xunto colos pañuelos marineros formaren una marea que partió rumbu a la primer parada oficial na Plaza'l Mayestru Antuña. Ellí echárense oficialmente los primeros culinos de sidre de les más d'ocho mil botelles gastaes, aunque munchos de los "correos" yá fexeren acopiu sidreru enantes. P'acompañar, les más de les peñes llevaben empanada, tortiella, bollos preñaos y marañueles, que pa dir forrando los estómados de los esforciaos participantes.

El Parque de Santarúa foi de nueu la parada más esperada, que sirvió de puntu d'alcuentru ente los participantes y cientos de vecinos y curiosos. Solidariamente les peñes participantes nun duldaron en repartir culinos de sidre ente toos, pa continuar la carrera peles caís candasines fasta la meta, puesta nel cai, onde s'afitaren midíes de seguranza pa curiar el bon desendolcu del festexu, que finó comu davezu ensin incidentes. Y aunque'l Rally llegó a la so fin, con unmillar de caxes de sidre repartíes, la folixa continuó'l restu la nuechi con estremaes actuaciones y actividaes.



Testu: Arantxa Ortiz Lopez.  
Semeyes: Mercedes Menéndez.

**Rte. Sidrería**  
**Santarúa**

Casa Fundada en 1991  
Carlos Albo Kay, 18 Bajo  
Tls.: 985 87 22 77 - 985 87 00 49  
**CANDÁS**  
[www.sidreriasantarua.com](http://www.sidreriasantarua.com)



VII Concursu semeyes

# LA SIDRA



"Cartel". Miguel Ángel Puente Cabrero. Semeya Ganaora 2.012"

Bases en [www.lasidra.as](http://www.lasidra.as)

Entama:



Sofita:



# Sidre, asturiananía





**Chigre'l Corquiez**  
Ribeseya

El Muelle . Ribeseya  
Tfno.: 670 43 19 73.  
[www.corquieu.com](http://www.corquieu.com)

- *Cocina asturiana*
- *Menú del día*



*Sidrería*  
**LA TERRAZA**  
**DE COJIMAR**

# y piragües!!!



**El Tarteru**  
Mesón-Sidrería  
en el muelle

Especialidad en Cachopo

c/ Marqueses de Argüelles, s/n  
Teléfono 985 85 76 39 Ribadesella - Asturias



Tapas variadas  
Sidra natural

**La nansa**  
cervecería

Tfno.: 985 86 03 02

C/ Marqueses de Argüelles, s/n - El Muelle, Ribadesella



# La folixa más grande de Asturias cumple 77 años

DEPORTE, UN DESFILE POPULAR, ROCK Y SIDRA, MUCHA SIDRA, PROTAGONIZARON LA JORNADA



Ningún asturiano muere sin visitar Covadonga o sin ir al Descenso del Seya al menos una vez en la vida. Es casi una ley no escrita. La folixa más grande, popular e internacional de Asturias cumplió setenta y siete años y lo celebró a lo grande.

Parece que las fiestas asturianas de este año tienen dos cosas en común: las novedades y las polémicas y el Descenso no se libró. La novedad más importante fue la celebración, por primera vez, de un Descenso Popular que tuvo lugar el primer día de agosto y que animó a cientos de personas a probar las aguas del Seya. Después del recorrido, fueron muchos los que celebraron la hazaña con una buena botella de sidra. La noche fue para el rock, y Les Arriondes se vio transformada en el Seya Rock, evento musical que debido al éxito, indudablemente repetirá en ediciones posteriores. Este anticipo de folixa preparó a los seyeros de toda la vida para la fiesta grande.

Las polémicas surgidas siguieron dos frentes: en primer lugar hubo cierto malestar por la decisión del

Ayuntamiento de cobrar por acampar en las zonas acotadas, decisión que el año pasado ya levantó ampollas y que en Ribeseya no todos apoyan. Superada esta crisis, la inicial decisión de no retransmitir el Descenso por televisión fue otro tema que suscitó discusiones y que se zanjó con la emisión del evento a través de la cadena RTPA.

Problemas aparte, es imposible que el Descenso pierda su aire festivo, y ya el día antes Les Arriondes y Ribeseya veían aumentada su población: los hoteles, a tope, y las dos zonas delimitadas por el Ayuntamiento para las acampadas estaban al límite de su capacidad. Ingleses, alemanes, franceses e italianos se mezclaron con catalanes, vascos y asturianos. Distintos idiomas y costumbres se unieron con dos objetivos: pasarlo bien y dejar la sidra correr. Y es que durante el Descenso la cerveza y el botellón desaparecen de la zona y la sidra surge en todo su esplendor. Los seyeros que llegan de fuera traen su propio acopio que ponen a enfriar en neveras, fuentes y el mismo río que



verá como Bouzán y Fiuza suben al podium, y en las calles, los hosteleros no dan a basto: sidra y más sidra es lo que piden: La imagen más repetida son brazos en alto, vasos llenándose.

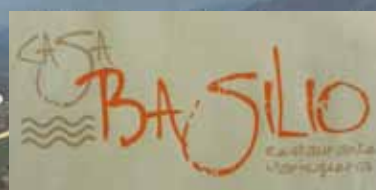
La tarde y la noche del viernes, un día antes del evento deportivo Ribeseya, Les Arriondes y las localidades limítrofes se convierten en una enorme romería y miles de personas trasnochan en espera del día grande. Ni siquiera a esas horas la sidra desaparece y aunque se ven algunos cacharros en manos de los participantes, el verde sigue mandando.

El sábado, día fuerte, es el momento que muchos esperan, y aunque algunos no tienen interés en el evento deportivo, acompañan al Seya y a los deportistas en la competición. En ambas orillas y durante gran parte del recorrido vemos syleros con toallas, manteles, tortilla y cajas de sidra que el cauce refresca. Es

la imagen que más se repite a lo largo de la mañana. Una vez cruzada la meta en Ribeseya y entregados los premios, la folixa retoma el ritmo de la noche anterior. Las sidrerías se llenan, los echadores no paran. Muchos clientes se sirven a sí mismos, tal es la gente que abarrota los bares. Por las calles vemos grupos que llegan desde Avilés y que prometen hacer doblete romero: de allí se van a Pravia, al Xiringüelu. Desde Xixón, Uviéu, las vecinas Llanes y Cangues d'Onís, llegan romeros de ida y vuelta, ya que son los que mejor lo tienen para la retirada, sin tener que acampar. La tarde dio paso a la noche y en Ribeseya todas las calles olían a sidra. Fueron millones los culinos escanciados, miles los seyeros y pocas las ganas de que la fiesta terminase. La mayoría de participantes aguantaron hasta la madrugada a buen ritmo, mientras que otros a última hora recogían para despedirse del Seya hasta el siguiente año.



*Manuel Caso de la Villa, 50 • Teléfono 985 85 83 80*  
33560 RIBADESELLA  
Principado de Asturias





2013  
BRANU  
CULTURAL  
ATLANTICU  
WIKIPEDIA

# XXII Fiesta de la Sidra Natural

XIXÓN 2013  
27 Ago. a 1 Sep.

Fiesta de Interés Turístico Rexonal



Organizada por "La Torre de Bolo"



Colabora



festejos.gijon.es



Xixón



Teatro  
Jovellanos

# Xixón prepara su fin de semana más sidrero

---



Esperamos qu'esti añu torne a batise'l récord d'echáu simultániu de sidre!!

La XXII Fiesta de la Sidra Natural de Xixón tendrá lugar del 28 de agosto al 1 de septiembre. La principal novedad de esta edición es un gran chigre en Poniente en el que se podrá probar sidra de los 22 llugares participantes.



Como ya es tradicional, Xixón cierra el mes de agosto con la Fiesta de la Sidra Natural, un evento que congrega a miles de xixonenses y foráneos y en el que se dan cita un gran número de actividades en torno a la manzana y la sidra.

Este año la fiesta llega a su edición número 22 y en la misma participarán 22 llagares que además de ofrecer su sidra de manera gratuita participarán en el concurso para hacerse con el galardón del Elogio de



**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**



Oro, así como el premio del público.

La principal novedad de este año es la instalación de un gran chigre en Poniente, el chigre del Barrio de la Sidra, en el que se podrán probar en una misma barraca los 22 llagares de sidra participantes en esta fiesta declarada de Interés Turístico Regional. Una propuesta novedosa que se lleva a cabo gracias a las sidrerías que conforman el Barrio de la Sidra de Xixón -Boal de Roncal, Casa César, El Llabiegu, El Saúco, la Esquina, la Pumarada y Parrilla Antonio I- que además de patrocinadores de la fiesta son los encargados de este gran chigre que estará abierto desde el jueves 29 hasta el domingo 1 de septiembre desde las 12 de la mañana hasta aproximadamente la 1.30 de la madrugada.

Los llagares participantes en esta edición son: Sidra Menéndez, Llagar de Castiello, Huerces, Castañón, El Gobernador, J.R Alto Infazón, Trabanco, Camín, Piñera, Los Gemelos, Cabueñes, Acebal, Llagar de Bernueces, Vallina, Peñón, Arbesú, Buznego, Frutos, Tomás, La Golpeya, M. Vigón, Canal.

Además de sidra, el chigre ofrecerá comida tradicional asturiana, así como comidas multitudinarias como una paella gigante. Y para no olvidar otro de los actos festivos más asturianos, en ese mismo escenario todas las noches se celebrará una romería



Los llagares participantes en esta edición son: Sidra Menéndez, Llagar de Castiello, Huerces, Castañón, El Gobernador, J.R Alto Infazón, Trabanco, Camín, Piñera, Los Gemelos, Cabueñes, Acebal, Llagar de Bernueces, Vallina, Peñón, Arbesú, Buznego, Frutos, Tomás, La Golpeya, M. Vigón y Canal.

urbana en la que a la sidra se unirá la música con actuaciones de orquestas.

Sin duda esta es la actividad más innovadora de una fiesta en la que no faltarán las propuestas habituales de este evento: el Mercadín de la Sidra y la manzana, desde el miércoles 28 en los Jardines de la Reina, el bus de la sidra, el concurso de escanciadores, los cencios de chigre, la degustación gratuita de sidra el domingo por la mañana y el récord mundial de escanciado simultáneo, en el que se tratará de superar las 7.883 personas que el año pasado echaron un culín al mismo tiempo.

Igualmente, se impondrá el "Tonel de Oro" a Sabino Menéndez, de sidra Menéndez. De este modo, agosto finaliza en Xixón con la sidra como protagonista de una fiesta que cada año congrega a miles de participantes.

# Sidra JR pondrá la sidre pal récord d'escanciáu



Esti añu sedrá'l llagar de **JR** el qu'apurriará les botelles de sidre coles que s'intentarà bater de nueu'l récord d'escanciáu simultaniu de sidre, que se celledrá n'El Castrillón (rebautizáu agora comu Playa de Poniente) el vienres 30 a les 2:30 hores, y que fadrá por superar les 7.883 presones de la pasada edición

Hai de recordar que **Sidra JR** foi la ganadora del premiu del xuráu popular l'añu pasáu, y préstamos recoyer equí les sos pallabres:

*"Pa mín tien muncho valor el premiu del xuráu popular, porque les venticincu presones que lu componen a lo meyor nun son unos grandes entendíos de sidre comu se "supón" que son los del xuráu profesional, pero saben lo que-yos gusta y voten a esa sidre que ye la que-yos gustaría beber a diariu pelos chigres. Y eso ye lo que fai grande esti premiu, la xente".*



Contraetiqueta de JR pa la so sidre "Récord".

<p><b>EL MALLU del INFANZÓN</b> SIDRERÍA - MERENDERO</p> <p>ABIERTO TODOS LOS DIAS</p> <p><b>MENÚ DIARIO PARRILLA DE LENA</b></p> <p>• COMUNIONES • BAUTIZOS • CUMPLEAÑOS • ESPICHAS</p> <p><b>CORDERO Y GOCHU A LA ESTACA LOS DOMINGOS</b></p> <p>Ctra. Peón, As 331, 276 Alto del Infanzón - Gijón (desvío a Peón, cementerio Deva)</p> <p>Amplia terraza</p> <p>☎ 985 13 50 30</p>	<p>de Tapas por</p> <p><b>EL MALLU</b> SIDRERÍA</p> <p>desde 3€</p> <p>de domingo a jueves Tapeamos, excepto vispera de festivos</p> <p><b>MENÚ DIARIO ABIERTO TODOS LOS DIAS</b></p> <p>• COMIDAS PARA GRUPOS</p> <p>C/. Pola Siero, 12- Gijón</p> <p>☎ 985 31 94 10 ☎ 984 19 28 65</p>	<p><b>EL OTRU MALLU</b> SIDRERÍA</p> <p>Amplios solones</p> <p>• ESPICHAS • GRUPOS • TODO TIPO DE CELEBRACIONES</p> <p><b>MENÚ DIARIO ABIERTO TODOS LOS DIAS</b></p> <p>C/. Sanz Crespo, 15 Gijón</p> <p>☎ 985 35 99 81</p>
---	--	---

# PROGRAMA DEL XXII FESTIVAL DE LA SIDRE. XIXÓN\*



## SÁBADU 24 Y DOMINGU 25

### Xardinos de la Reina.

11:30 h. a 14:30 h. / 16:30 h. a 20:30 h.

ARTE URBANU. A lo llargu'l sábadu y el domingu, comu avance de les actividaes programaes na Fiesta de la Sidre, el colleutivu Asociarte coordinará'l llabor d'un grupu d'artistes muriales que s'acuparán de singularizar col so arte les casetes que conformarán el Mercadín de la Sidre y la Mazana.

## MIÉRCOLES 28

### Xardinos de la Reina

11.00 h. a 24.00 h. Mercadín de la Sidre y la Mazana.

## XUEVES 29

### Xardinos de la Reina.

11.00 h. a 24.00 h. Mercadín de la Sidre y la Mazana.

### El Castrillón (Playa de Poniente)

12:00 h a 02:00 h. El Chigre del Barriu la Sidra.

12:30 h. Nauguración oficial de la Fiesta de la Sidre. 2013 con presencia d'autoridaes.

21:30 h. Romería Urbana: cola actuación de la Orquesta Assia.

Entrega Premios del Mercadín de la Sidre y la Mazana.

### Parada de Fomentín

Bus de la Sidre

Salida 12:30 h. Visita al Llagar de Trabanco.

## VIENRES 30

### Xardinos de la Reina

11.00 h. a 24:00 h. Mercadín de la Sidre y la Mazana.

### El Castrillón (Playa de Poniente)

12:00 h a 02:00 h. El Chigre del Barriu de la Sidre

21:30 h. Romería Urbana: cola actuación de la Orquesta Dominó.

### Parada de Fomentín

Bus de la Sidre

Salida 12:30 h.

Visita a les pomaradas de Teresa Armada y Sidra Piñera.

### Parada de Fomentín

Bus de la Sidre

Salida 16:30 h. Visita al Llagar Piñera

### Plaza Mayor

17:00 h. Concurso d'Echaores. Valederu pal Campionatu Nacional d'Echaores de Sidre.

### El Castrillón (Playa de Poniente)

Récord Mundial d'Escanciáu Simultániu de Sidre 2013

18:30 h. Escomenzaremos a baxar a la playa

La Organización proporcionará les primeres 7884 botellas (7883+1) pa superar el récord del añu pasáu.

Mentes vamos entrando amenizarán la espera Laude y Tino y la Banda Gaites Villa de Xixón

20.30 h. aprosimadamente batiremos el récord mundial echando toos xuntos un culín.

21:30 h. Nel Chigre del Barriu la Sidra la Orquesta Dominó.

Comu siempre tolos participantes tienen que traer el so vasu, y habrá un acesu especial señalizáu pa que los participantes que traigan la so propia botella nun precisen facer cola.

## SÁBADU 31

### Xardinos de la Reina

11.00 h. a 24.00 h. Mercadín de la Sidre y la Mazana

### El Castrillón (Playa de Poniente)

12:00 h a 02:00 h. El Chigre del Barriu la Sidra  
22:30 h. Romería Urbana: cola actuación de la Orquesta Pasito Show.

### Parada del Fomentín

Salida 12:30 h. Bus de la Sidre  
Visita al Llagar Castañón.  
Salida 16:30 h.  
Visita al Llagar de Cabueñes.

### Plaza Mayor

21.00 h. Cancios de Chigre  
Cola gran actuación de la Coral Polifónica Anselmo Solar y del públicu asistente.

### El Castrillón (Playa de Poniente)

22:30h. Romería Urbana cola actuación de la Orquesta Pasito Show.

## DOMINGU 1

### Xardinos de la Reina

11.00 h. a 22.00 h  
Mercadín de la sidre y la Mazana.

### El Castrillón (Playa de Poniente)

12:00 h a 24:00 h. El Chigre del Barriu la Sidra.

### Plaza Mayor y Plaza del Marqués

11:30 h. El Xuráu del Premiu "Eloxo d'Oru" aconceyará pa efectuar la tastia y decidir cuala ye la mejor sidre servío na Fiesta.

11:30 h. El Xuráu del "Premiu del Públicu", formáu por representantes de los consumidores, aconceya nel Campu Valdés pa entarmar la tastia en públicu de sidre que, s'efectuará pol métodu de "tastia a ciegues".

12.00 h. Actu protocolariu, "Obsequiu del Primer Culín" Nel trescursu del mesmu Dña. Carmen Moriyón, Alcaldesa de Xixón, dará la bienvenía a los llagareros participantes, ya impondrá'l "Tonel d'Oru" a D. Sabino Menéndez de Sidre Menéndez. Darréu D. José Manuel Buznego en representación de Sidra Buznego, ganadora del Premiu "Eloxo d'Oru 2012", y D. Juan José Tomás en representación de J.R., ganaor del "Premiu del Públicu 2012", echarán los primeros culinos de la Fiesta.

La música ponla la Banda Gaites Noega. Una vuelta



fináu l'actu escomenzará la preba de sidre nos puestinos.

14.00 h. Entrega del "Premiu del Públicu"

14.30 h. Entrega del Premiu "Eloxo d'Oru" a la mejor sidre servío na Fiesta y condecoración del stand ganaor

15.00 h. La Banda Gaites interpretará l'Asturies Patria Quería colo que se dará por finada la preba de sidre.

### El Castrillón (Playa de Poniente)

De 13:00h. a 17:00 h. El Chigre del Barriu la Sidra Paella Xigante

21:00 h. a 12:00 h. Romería Urbana: cola actuación de Trisquel que presllará la Fiesta.

\* Programa provisional nel intre d'ellaborar esti número de LA SIDRA.

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

**Pili Parrochín**  
**Los Pomares**  
Restaurante • Sidrería • Parrilla  
Cidreira de Mariscos Propia

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

# FESTIVAL INTERCÉLTICU D'AN ORIENT (I)

## La sidre hermana les naciones celtas



Esti añu'l Festival Intercélticu d'Ar Oriant cuntó cola presencia de los dellegaos de la revista LA SIDRA, Toles naciones celtas (Galicia, Asturias, Irlanda, Cornualles, Islla de Man, Gales, Bretaña, Escocia y Acadia) diéronse cita nel festival más importante del mundiu no que cinca a la cultura y música celta.

Ellí pudimos ver munchos grupos de folk asturianos y foriatos, pudimos entrevistalos y charrar con ellos d'otru de los puntos fuertes del festival: la sidre. Y ye que ca nación celta vieno a compartir coles demás la so variedá de sidre, la so cultura qu'hai alrodiu y les sos esperiences coles sidres internacionales y comu non, cola sidre asturiana.

Pa finar queremos dar les gracias a tola organización del festival, al so direutor Lisardo Lombardía y mui especialmente al dellegáu d'Asturies del festival, Iñaki Sánchez Santianes por facilita-yos el llabor a los nuegos enviaos.

# “Asturies precisa tener mayor visibilidadá nel ámbetu internacional”

Lisardo Lombardía ye'l direutor y entamaor del Festival Intercélticu d'An Oriant (Lorient), el festival de cultura celta y música folk más importante del mundiu. Esta ye la 43ª edición del Festival, que cuenta con representación de toles naciones celtas (Galicia, Asturies, Cornualles, Gales, Isla de Man, Irlanda, Escocia, Bretaña y Acadia) y tien especial importancia puestu qu'esta edición ta dedicá a Asturies “Les tierres altes de la Celtia del Sur”.

## ¿Qué valoración faes de la edición del Festival d'esti añu?

Oxetivamente ye un bon añu, bonu por munches razones. Per un llau el “Principado” participó asgaya pesia les adverses condiciones económiques. La Conseyería de Cultura cumplió fasta los llímites de sos posibilidaes y gracias a ellos cuntamos con variedá d'ellements culturales que definen y representen a Asturies nesti Festival Intercélticu: escuela de belles artes, gastronomía, animación y la sidre, siempre presente. Musicalmente tamos especialmente satisfechos cuntando con artistes asturianos como Ambás de Tuenda, Hevia, Mari Luz Cristóbal o Héctor Braga. Por exemplu Hevia pasará a la posteridá cola so impresionante interpretación del “Asturias” de Albéniz, que ye la primer vegá que se adapta a la gaita y foi un ésitu enorme nel conciertu d'Overtura de la Nuechi d'Asturies.

## ¿Qué presencia crees que tien la sidre nel Festival Intercélticu de Lorient y en Bretaña en xeneral?

La sidre bretona lleva venceyá al Festival va ya 10 ó 15 años, sicasí equí ye más fácil vela nes creperíes que pela cai, polo que ye bien destremao del nuesu casu cola sidra, nun se sirve de la mesma forma y ye una bébora menos cotidiana que pa nós.

## ¿Y de la presencia de la sidre asturiano?

La sidre asturiano tien esti añu una especial impor-



tancia ya qu'esta edición xira alrodiu d'Asturies y la sidre ye un ellementu cultural tan fuerte y tan nuesu. Amás lleva munchos años tando nel festival y los forriatos y especialmente los bretones conocen y admiren la nuesa cultura sidrera dende fae tiempu ya. Ye tan conocía que ya identifiquen a Asturies cola sidre, ye comu'l nuesu símbolu.

## ¿Camientes que la sidre asturiano tien proyección internacional?

Por supuestu, la sidre asturiano ca vegá consúmese más, ca vegá ye más y mejor conocía y ta espardiéndose darréu que se ficieren avances nel tema de les sidres de nueva espresión y la sidre de caña. En realidá nel estranxeru va bien, pero equí en Breizh ye un ésitu total, ta perbién vista y amás siempre facemos por



tresmitir el papel que la sidre tien na cultura asturiana. Dende llueú que ye conocía; de fechu Trabanco, que ye quien pon la sidre de la barra-restaurante d'Asturies, fizo un esfuerciu pergrande pa tar equí representando la sidre asturiano.

### **¿Cómu ves que'l "Principado" faiga los sos actos oficiales con vinu español envede con sidra?**

Home, en teoría too debiera de ser compatible, pa entamar el productu tien que ser bonu y d'ehí partimos. Pero los símbolos culturales tan ehí por y pa daqué y debieren cumplir la so función comu referente cultural y gastronómicu.

En cualquier casu nun tien xaciu, y más teniendo nós n'Asturies el Vinu de Cangas, quiciaves más afayaizu que'l vinu español. Los actos oficiales podien facese tranquilamente respetando l'aspeutu simbólicu y con respetu cultural, sin esclusión de la sidre nin de lo que ye propio del país.

### **La Fest Noz, la celebración tradicional bretona por excelencia acaba declarase Padremuñu de la Humanidá pola UNESCO. ¿Qué opines sobro la iniciativa asemeyada qu'esiste pa la sidra?**

Tien una importancia pergrande no que ye'l reconocimientu, el descubrimientu d'esa cultura pa los demás

que son d'otros países. Por exemplu poca xente del estranxeru falaba del Prerrománicu Asturianu enantes de que fora declaráu Padremuñu de la Humanidá pola UNESCO fasta qu'algamó esa significación.

Cola Fest Noz tuvo un papel perimportante el ministriu de cultura francés, qu'amás de sofitar esti finxu de la cultura bretona, foi'l que lo presentó nun entamu, colo qu'hebio sofitu institucional asgaya nesi sen.

En realidá namái fae falta que les instituciones tean valor de facer visibles y sofitar los elementos culturales que mos son propios. Trátase de que los que mos representen dean valor a les coses que lo merecen. Camiento que la única desplicación lóxica ye que dende el "Principado" nun camienten que seya una iniciativa que seya quien a tirar palantre, pero asina y too deberien puxar, conservar y mostrar los nuegos valores culturales.

### **¿Paezte que los oxetivos d'esti añu tan cumpliós?**

Contamos qu'esti añu pasaren pel FIL unes 700.000 presones. Dende llueú, tamos mui contentos col nuesu sistema de voluntarios, que llegó a dar 1.100 voluntarios amás de los 500 trabajaos interinos y les 11 presones que trabajamos tol añu pal festival. El sistema d'organización foi un ésitu, hebio bona cooperación d'espacios pa la lliteratura, la radio, los deportes, la cultura, el desendolcu sostenible, restauración... Amás conseguimos facer el Festival daqué más rentable gracies a la chapa de sofitu, que ye daqué cuásique simbólicu pero qu'a la llarga sofita munchu económicamente pa poder tirar palantre con tolos gastos.

Nel sen económicu somos ún de los festivales más baratos de Francia, puestu que namái 1/3 del presupuestu ye sofitu económicu de sovenciones de les instituciones públiques, l'otru terciu son los sponsors y el caberu les entraes. Nesi sen somos comu una empresa, tenemos que tener beneficios, aunque si ye que los hai, reinviértense.

### **¿Camientes qu'el Festival tien una carga política?**

Home, ta ñidio qu'esiste una carga política importante pero indireuta. Dende'l momentu nel que defiendes la to identidá, la diversidá, vese que somos daqué propio y especial. Eso tolo países que participen siéntenlo. Nel nuesu casu a vegaes nel estranxeru resulta difícil desvenceyanos d'España y los sos tópicos, pero cuando se nos conoz vese que tenemos una cultura propia bien destremá que merez dafechu tar a la par coles demás naciones celtas en quantu a identidá y respetu se refier.

### **Pa finir, namái date les gracies por poner a Asturias nel mapa, porque aunque equí seya perimportante la presencia d'Asturies, ye precisamente n'Asturies onde tien que vese que tamos n'Europa, que se mos conoz y respeta.**

Munches gracies. Ta ñidio qu'Asturies precisa tener más visibilidá nel ámbitu internacional y en parte eso ye lo que ficimos por conseguir equí y ya llevamos años nello. Nesi sen yo siempre lo digo "somos el país que nun quier ser", tolos demás nagueen pola so reconocencia y el respetu que merecen y nós paez que tamos ehí arrexu sin querer reivindicar lo que somos y siempre fuimos.

Hai que tener fuercia pa qu'Asturies se manifieste comu ye y facese bien visible. Y lo que ye más, eso nun debería ofender a naide.

# “La sidra asturiana y nosotros ya somos viejos amigos”

Karen Matheson, líder del grupo de música tradicional escocesa Capercaillie (Urogallo), lleva en la música celta desde el año 1984 y desde entonces ha revolucionado la música folk, siendo este el 30 aniversario del grupo.

Este grupo ha tenido en An Oriant una gran acogida, pues tiene influencias de Breizh y ha realizado colaboraciones con “bagads” o bandas de gaitas bretonas y grupos como Kornog. Similar es su relación con Asturias, puesto que el concierto que dieron en Lorient fue tras el grupo asturiano Llan de Cubel, con quien antaño han hecho colaboraciones en algunas ocasiones.



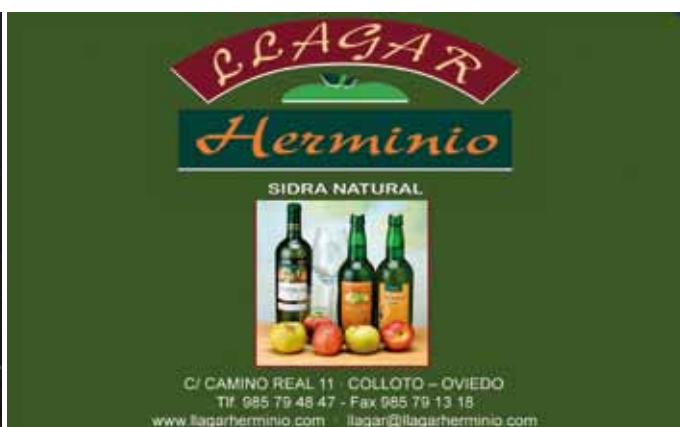
## Creo que ya conocéis Asturias

Sí, conocemos Asturias un poco, estuvimos bastante por ahí cuando grabamos nuestro disco Sidewalk, en los 90. En aquel entonces empezamos a tocar en conciertos y en las Noches Celtas de Asturias y desde entonces hemos tocado en Asturias casi regularmente. A lo largo de los años hemos conocido a muy buena gente de este país y hemos hecho muy buenos amigos entre artistas de la música folk y tradicional

asturiana, como Llan de Cubel.

## ¿Conocéis la sidra asturiana?

Desde luego que conocemos la “sidre” (dicho literalmente en asturiano). Me temo que no se puede conocer Asturias propiamente si no se conoce la sidra asturiana, siendo como es un exponente tan relevante y tan conocido de vuestra cultura. Además nuestro técnico de sonido se ha echado una novia asturiana





y desde entonces vamos mucho a Asturias y cuando va él solo nos suele obsequiar con unas cajas de sidra que, eso sí, nos suelen durar más tiempo que a vosotros.

#### ¿Qué tipos de sidra asturiana conoces?

Conocemos la existencia de vuestra gran variedad de marcas, pero no soy capaz de recordar ninguna en concreto. En realidad conocemos vuestra cultura de la sidra más que tipos concretos de sidra en sí.

#### ¿Y de otros países?

Conocemos principalmente la sidra inglesa, que es la más común de Gran Bretaña, así como las nuevas marcas de sidra escocesa, algunas de las cuales han puesto un stand en el festival para darse a conocer. También conocemos algo de las sidras bretonas, pues a los artistas que participamos en el Festival Intercéltico de Lorient se nos obsequia con una botella de sidra brut Loïc Raison y en todas las carpas y eventos que se realizan aquí la sidra bretona está muy presente, tanto las formas naturales como las brut.

#### ¿Crees que la sidra es una especie de nexo de unión entre las naciones celtas como elemento identitario?

Pues pese a ser tan popular en algunas de las naciones celtas como Asturias o Bretaña, la sidra y su cultura se han perdido mucho en algunos de los demás países celtas. Por ejemplo en Escocia las marcas de sidra son relativamente nuevas y en nuestra cultura tradicional se da más bien el hidromiel por el rigor del clima. Sin embargo todos los que venimos de las naciones celtas no vemos la sidra como algo ajeno y procuramos acercarnos a las culturas hermanas, fruto de ello está el descubrimiento de la sidra asturiana, descubrimiento que hicimos hace ya años.

#### ¿Y qué opináis en particular de la sidra asturiana?

Pues qué vamos a opinar, la sidra asturiana y nosotros ya somos viejos amigos, nos encanta y siempre que pasamos por Asturias siempre cae algo de sidra, si no como que la visita no es completa y nos queda mal sabor de boca. De hecho, en cuanto acabemos con la entrevista iremos a la carpa de Asturias del Festival para ir a tomar unas botellitas antes del concierto.



## Skama la Rede punxo la sidre nel escenariu

El popular grupu de ska asturianu non solo tuvo una perbona intervención musical nel FIL, sinon qu'aprofitó una de les sos actuaciones pa xubir con una botella sidre y echar un culute a la salú del públicu asistente.

# Sidres celtas: compartiendo cultures

Los dellegaos de la revista LA SIDRA nel Festival Intercélticu d'An Oriant pudieron esfrutar del perbon ambiente na cai principal del festival, compartiendo les sos esperiencias, productos y por supuestu la nueva sidre col restu de les naciones celtas.


La sidre asturiano nun yé denguna desconocía en Breizh, puestu que va yá munchos años que si bien Asturias nun ye'l país protagonista, la sidre siempre lo foi, y ye perconocía pente los demás pueblos celtas. Pero esti añu la cosa va acullá, con una carpa entera dedicada a Asturias nel sen cultural y otra más entretenía centrada na gastronomía asturiana con sidre asgaya y bon repertoriu de platos y artistes qu'amenicen ca minutu de lo que foi una de les más gayoleres ediciones d'esti festival. Na carpa d'Asturies podía sintise una docena llingues afalagando la sidre asturiano, en dos variedades, Trabanco tradicional y sidre de caña, a la par qu'ablucaben cola nueva peculiar forma d'echar la sidre y tamién de bebelo.

Per otru lláu nel stand dedicáu a la sidre de Breizh, nel Festival Intercélticu d'An Oriant dábense cita cientos de visitantes y turistas asina comu dellos productores de sidre del país, qu'ufrien bon calter y meyor sidre a tou aquel dimpuestu a perdesse nes burbuyantes profundidaes de les sidres brut o la fuercia y tradición de les sidres tradicionales.

Royal Guillevic, Cidre Fermier du pays de Broceliande, Loïc Raison o Cidre Bouché Bretón yeren delles de les marques que podíen afayase, amás de sidre'l duernu embotellao. Tamién cuntamos cola presencia del nuesu vieyu collaciú del llugar de Melenig, a quien yá conocíemos del nuesu previu pasu pel país bretón.

Aparte los asturianos y los bretones comu productores destacaos, otra nación celta de les más sidreres yera Alba (Escocia). Ellí, los productores de sidre escocesa de Dunbar, ufrien nel so stand tasties y desplicaciones de los sos productos, a la vegá que mos recomendaben cuál yera la más asemeyá a la sidre asturiano y cuál tenía saborgos más innovaores.


Vendió en botellines comu les de cerveza, Thistly Cross Cider esparde la sidre d'Alba en munchos y mui prestosos formatos: sidre dorao de 6'9 graos envieyao en pipa de whiskey, sidre escocesa tradicional de 7'2 y 4'5 graos, sidre de xenxibre de 4 graos y sidre collarao con freses y frutos, de 4 graos.

 Testu: Anzu Fernández Pérez.  
Semeyes: Ingacio Martínez Duayen.

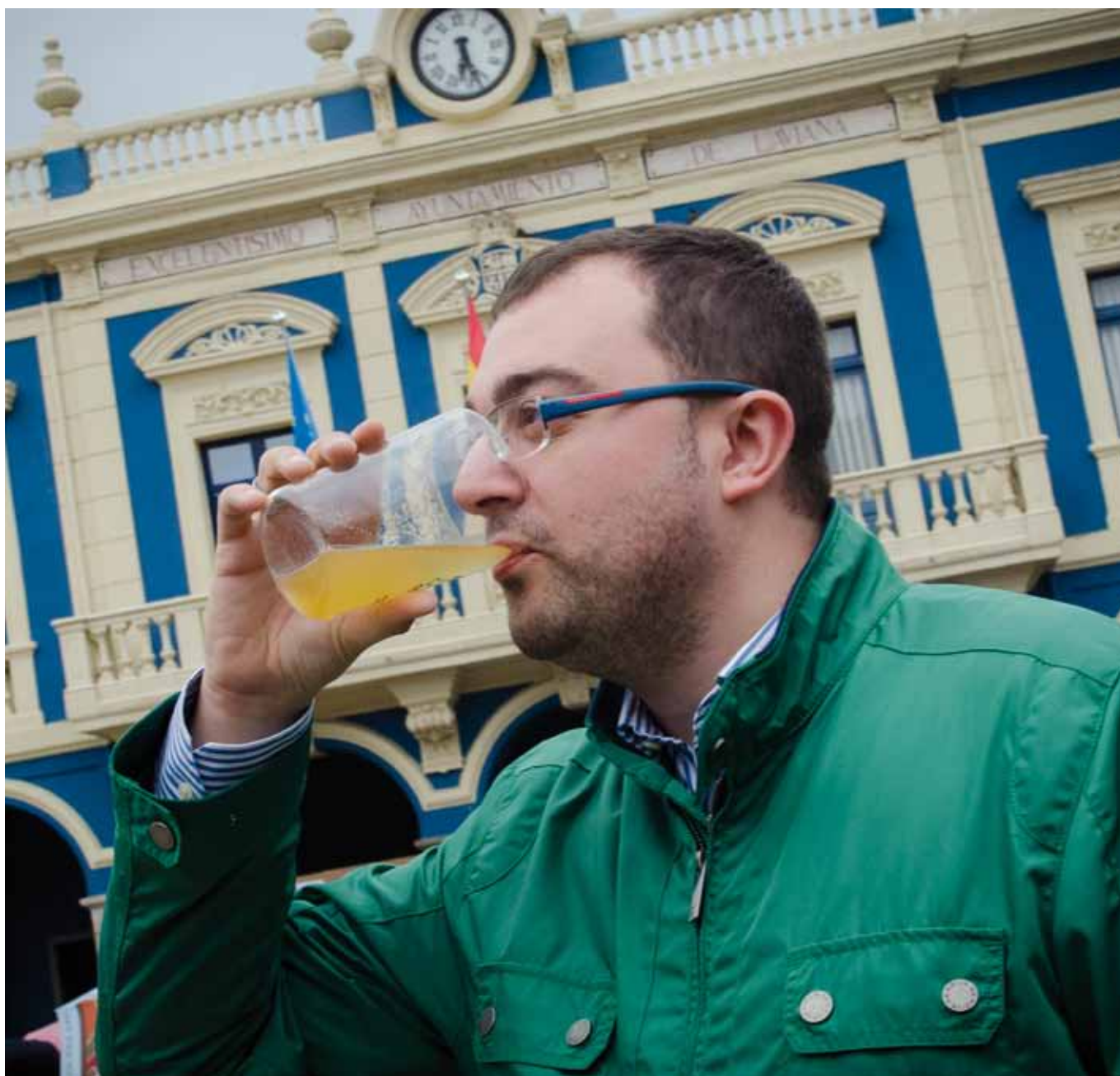


COMIDA CASERA  
MENÚ DEL DÍA  
MENÚ ESPECIAL FESTIVOS

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

 648 542 324

# La sidre va abriéndose camín haza la so reconocencia oficial



Llaviana fo'l primer conceyu asturianu n'oficializar la sidre.

Llaviana, Nava, Sariegu, Villaviciosa y Sobrescobiu yá declararen la sidre bébora oficial del conceyu. Ca vuelta son más los conceyos qu'asumen la sidre comu bébora identitaria. Por embargu'l "Principado" sigue haciendo los actos istitucionales con vinu español.

Dende la Consejería d'Agroganadería dicen tener enviao cartes a tolos ayuntamientos asturianos pa que nos sus respetivos plenos declaren a la sidre bébora oficial del conceyu. Llaviana fo'l primeru n'oficializala pa "sofitar al seutor y a la sidre" lo que supón, entre otros coses, qu'a diferencia de lo que siguen faciendo dende'l "Principado", nos actos oficiales se sustituya dafechu el vinu español pola sidre asturiana, en cualisquiera de les sos variedaes. Lo mesmo qu'aporta nos otros cuatro consistorios que fasta agora s'amestaren a esta iniciativa: Nava, Sariegu, Villaviciosa y Sobrescobiu.

A nivel del "Principado", pel momentu nun tomaren denguna midía d'esta triba, yá que dende la consejería despliquen que per agora el primer pasu ye instar a los conceyos a que s'apauten a la iniciativa de la que Llaviana foi pionera. Per otru llau, dende la Delegación del Gobiernu español n'Asturies afirmen qu'a la escontra de lo que fixeron coles declaraciones municipales d'oficialidá de la llingua asturiana, aprebaes pelos plenos de los 2/3 de los conceyos asturianos, nesti casu nun van recurrir estes declaraciones al tratase d'una propuesta de la consejería y que per ende ye un tema nel que nun entren.

Dende'l seutor muéstrense espeutantes énte esta iniciativa y confíen en que favoreza a la sidre nel so conxuntu. La presidenta de l'Asociación de Sidra Asturiana (ASSA), Consuelo Busto, yá espresaba hai unos meses nuna entrevista a LA SIDRA, el so deseyu de que nes invitaciones oficiales anunciaren qu'al finar l'actu servirásidre. Agora, tien enfotu en



Dende'l Conseyu Regulador de la DOP "Sidre d'Asturies" siempre se defendió la necesaria presencia de la sidre nos actos istitucionales.

Representaciones y Exclusivas  
**Fonseca**  
latiendadelasidra.com

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



Dende'l "Principado" encamienten a los conceyos a oficializar la sidre, pero ellos siguen despreciándola y recurriendo al "vinu español".

que seya una rialidá, dempués de que la consejera d'Agroganadería y Recursos Autóctonos, espresare la so intención de que la sidre tea presente en tolos actos oficiales, argumenta Busto.

Una opinión asemeyada a la mostrada dende'l Conseyu Regulaor de la DOP "Sidre d'Asturies". El so presidente, Eloy Cortina, remembra que va tiempu yá que tan rializándose les xestiónes precises por parte de l'antigua asociación de llagareros pa que la sidre seya la bébora servía en tolos actos oficiales. Unes xestiónes pa les que nel entamu ponien el desaveniente d'echar la sidre, pero qu'agora nun pue servir d'escusa yá que les nueves tribes de sidre comu la brut o la de nueva expresión nun precisen tan astu-

rianu ritual. D'esta miente, con elles "pue brindase comu se fai con un vinu o un cava", desplica Cortina, al empar que se pontencien unes sidres qu'en xeneral son menos conocíes que la sidre tradicional.

El másimu mandatarium del Conseyu Regulaor afirma qu'en dellos actos de delles conseyerías yá se brinda con sidre, y amuésase esperanzáu que pasu ente pasu esta práutica vaiga espardiéndose en toles instituciones y en tolos eventos. "Sedrie perpositivo" asegura, y per ende nun dulda en qu'esti tipu d'iniciatives recibirán el "sofitu dafechu" del Conseyu Regulaor. Un sofitu más pa la sidre qu'a pasiquinos va viéndose reconocía comu la bébora oficial del nuesu país.

## 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](http://www.asturiasrural10.com)



# Sidra y vinagre para el verano

**Manuel Gutiérrez Busto**

Después de tomar una botella de sidra, apreciamos un resto al final de la botella. Hace años en algunas casas y sidrerías estos restos pasaban de la botella a una barrica especial, con un rebaje en la madera y una tela metálica para ayudar al trabajo del *Mycoderma aceti* en contacto con el aire e impidiere el paso de la *Drosophila melanogaster* o mosca del vinagre. Así se hacía el vinagre, pero ahora las cosas han cambiado y del mismo modo que de un buen vino se hace un buen vinagre, de una buena sidra saldrá un buen vinagre también. Durante una visita a una bodega de vino en la zona de Cataluña, me contaron que precisamente fue el vinagre el que salvó la bodega del cierre, obteniendo mayores beneficios con este producto que con el vino en las exportaciones a países centroeuropeos.

Hay que reconocer que el vinagre de sidra es muy apreciado en cocina y yo estoy de acuerdo, añadiendo que, tanto éste como el de manzana, dan más juego que la sidra en la elaboración de platos. Chefs vascofranceses, de los mejores del mundo, ponderan los beneficios de estos vinagres, con un sabor más definido, una acidez menos agresiva, más aroma y una riqueza de matices que no tienen los de vino.

En Asturias tenemos muy buenos vinagres de sidra. El Grupo Trabanco hace mucho que elabora Camín y Solarina. La Pipa de Zarracina

o los elaborados por Mayador, Oles, la marca de El Gobernador o El Lloréu de Sidra Muñiz son algunos ejemplos. También Panizales sacará pronto su vinagre y quiero mencionar el que hace el señor Aquilino con sidra El Nocéu. Casi toda la producción de este último se destina a la Clínica Universitaria de Navarra donde es apreciado y utilizado en tratamientos terapéuticos.

Al margen para mí el vinagre tiene en esta época estival aplicaciones clásicas y útiles. Aliñar ensaladas frescas, preparar bocartes marinados, chicharros en escabeche, y bonito (fresco o envasado). En esto último la palma se la lleva la mujer de Luis Foncueva, y si hablamos de escabechar pechuga de pitu caleya tengo que mencionar a Tino, del llagar Panizales. Utilizando una cucharada de este vinagre a la famosa ajada que se añade a los pescados a la brasa, el sabor cambia notablemente.

Para aclarar el pelo, eliminar los piojos de los críos cuando vuelven al cole, para cataplasmas, para aliviar torceduras y traumatismos... Nuestro vinagre es un tesoro. Por eso este verano recomiendo sidra para antes y después de las comidas, y en ellas, el vinagre, por este orden, puesto que no es muy recomendable mezclar sidra y vinagre en escabeches a causa de una posible acidez estomacal. Así y todo, podemos disfrutar ambos en una misma jornada: hay mercado para los dos.

**SIDRERÍA**  
**LA LLERA**  
COCINA CASERA

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

**plaza**

**SIDRERÍA RESTAURANTE**

Plaza Manuel Uría, 12 **NAVA** Telf: 984 842 571

*"Lo que  
pañaba y  
non yera  
too uno"*



# Lara González Cifuentes

## SIDRA ARSENIO - CABUEÑES. XIXÓN

Lara González ye una de les benxamines del mundiu la sidra. A los sos 25 años encárgase del día ente día en Sidra Arsenio, el llagar de so pá, Alejandro González, al que dende piqueña siempre acompañó en munchos de los trabayos que tienen que ver col negociu familiar-

Llicenciada n'alministración, la so vida siempre tuvo lligada a Sidra Arsenio, aunque confiesa que nun camentaba teminar dedicándose a la sidra. Un negociu al que-ya y va "garrando'l puntín".

### **¿Cuálos son los tos primeros recuerdos respetu al mundiu sidreru?**

Toi nel llagar dende piqueña. Sobre too, lo que más me prestaba yera'l tiempu de mayar. Y dende piqueña diba a llevar la sidra con mio pá, diba con él a tolos llaos. Tamién me prestaba escoyer la mazana y dir a pañar, pero lo que pañaba y non yera too uno.

### **¿Qué-yos paecía a los tos amigos de la infacia'l llagar?**

Gustába-yos muncho y llamába-yos muncho l'atención. Cuandu podíen veníen al llagar y tolos mios cumpleaños celebráremoslos equí.

### **¿Teníes claro qu'acabaríes dedicándote a la sidra?**

Nun lo maxinara nunca. Estudié alministración, pero nun alcontrara trabayu y mio pa púnxose malu y por eso escomencé a dedicame más en serio al llagar. Enantes de que se xubilara yá lu ayudaba, pero veíalo comu daqué provisional. Mio pá yá me dicía que meyor tase nuna oficina, qu'equí n'iviernu fai munchu fríu. La verdá ye que ye un trabayu duru, pero gústame'l

tratu cola xente y voi garrando-y el puntín.

### **¿Y qué ye lo pior?**

Cargar les caxes ye lo que menos me presta, pero ye too avezase, aunque delles de veces acabes reventada.

### **Dende la to perspeutiva ¿cómo ves a les muyeres nel negociu sidreru?**

Agora mesmo yá hai más muyeres qu'enantes y con un papel más importante, aunque sigue siendo un mundiu fundamentalmente de paisanos, pero pasu ente pasu vamos colándomos.

### **¿Y el futuru de los llagares?**

Ta complicáu, especialmente en llagares comu'l nuestro. Somos piqueños y los grandes al final acaben comiéndu a los piqueños. Amás, agora mesmo vender ye fácil, pero el día de cobrar ye más complicao. Por eso agora mesmo, talo y comu tan les coses, lo que pretendemos ye mantenemos.



# Piloña se queda sin su concurso de sidra



La Asociación Cultural de Priede y Samalea ha decidido suspender el tradicional Concurso de Sidra Casera del Concejo de Piloña ante la falta de apoyo institucional. A pesar del éxito de este certamen, sus organizadores no son optimistas respecto a su futuro.

Cuatro años de éxito no han sido suficientes para poder celebrar una edición más del Concurso de Sidra Casera del Concejo de Piloña. La difícil situación económica, fundamentalmente, ha llevado a sus organizadores, la Asociación Cultural de Priede y Samalea, a suspender un certamen que año tras año había congregado a decenas de productores que habían mostrado el gran nivel de su producto. Una decisión que ha dejado a los participantes “muy desilusionados”, asegura Miguel Rebolledo Isoba, presidente de la asociación organizadora, y que han tenido que tomar porque “nuestro presupuesto no posibilita hacerse

cargo del total del gasto que este evento conlleva”. A ello se suma la “nula ayuda económica por parte de las instituciones”, añade Rebolledo, ya que antes de tomar la decisión de suspenderlo “se lo ofrecimos al Ayuntamiento de Piloña”. El concejo, sin embargo, celebró hace tres meses la Feria de Abril de L’Infiestu, un evento en el que se contó con todo tipo de actividades propias de la fiesta andaluza en la que no faltaron desfiles de exhibición de caballos de esa comunidad.

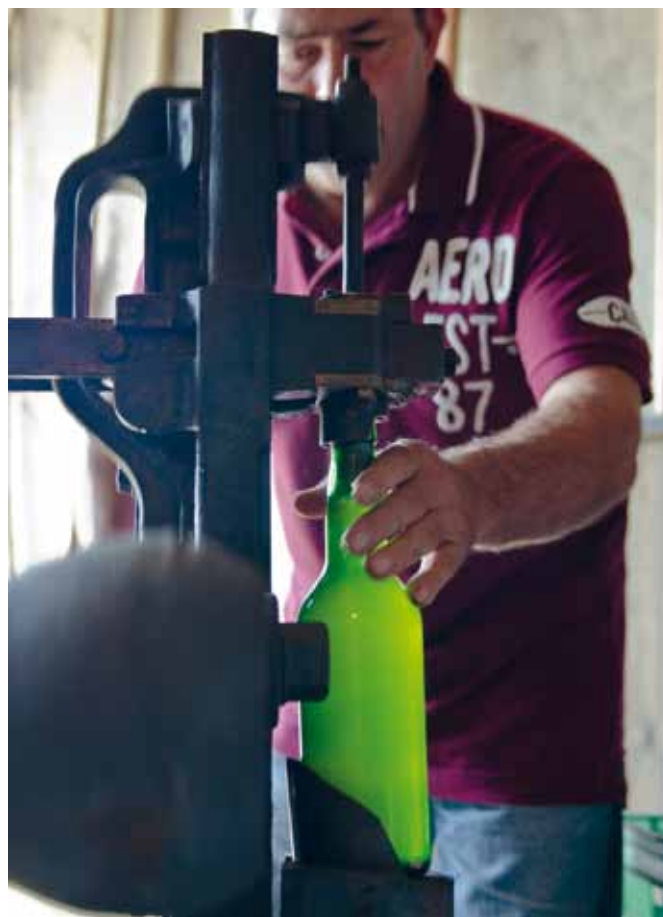
Desde el consistorio piloñés su concejala de Hacen-

da, Promoción Económica y Turística, Patricia Ferrero Escandón, explica la falta de apoyo al concurso de sidra casera porque “no nos lo podemos permitir” debido a la situación económica del Ayuntamiento y al plan de ajuste que deben llevar a cabo para cumplir con las directrices del gobierno central. Por eso han suspendido “todo tipo de subvenciones” para todas las asociaciones, destaca Ferrero, quien afirma que es una “verdadera lástima” que se haya suspendido un evento en el que sus promotores hacían un “gran esfuerzo” para llevarlo a cabo y que favorecía la “puesta en valor de la sidra”.


De este modo Piloña se queda sin un concurso que, en la quinta edición que iba a celebrarse este año, tenía previsto mejorarse con la celebración de actos paralelos “dado el auge que tenía año a año” al considerar que la relevancia del certamen lo merecía y “siempre pensando en ofrecer lo mejor a todos los productores de sidra casera del concejo”, resalta el presidente de la Asociación Cultural, que no puede disimular su pesar por esta suspensión como “la mayoría de los piloñeses”.

Rebolledo recuerda que la asociación que preside cuenta con un presupuesto muy bajo. No en vano, Priede y Samalea son dos pueblos muy pequeños en los que surgió esta asociación y por lo tanto no es posible hacerse cargo del “total del gasto que este evento conlleva”. De ahí que las ayudas de las instituciones públicas fueran indispensables para poder seguir adelante con el concurso. Unas instituciones que “deberían ser las primeras en apoyar todos estos actos que lo que buscan es dar el valor que tienen en este caso nuestra manzana y sus derivados y de paso incentivar a todos los piloñeses a tener una buena calidad de la misma para poder sentirse orgullosos de la sidra”, argumenta Rebolledo, quien recuerda además que “cada año quedaba demostrado que era de más calidad”.

Una calidad que los productores han sabido darle a su producto y que estaban ansiosos por poderla mostrar nuevamente en el concurso piloñés. “Incluso había alguno al que no le hubiera importado que no hubiese premios en metálico”, asegura Rebolledo para resaltar la implicación de los productores con el certamen. Sin embargo, esta alternativa no es la deseada por los organizadores, que incluso esperaban poder mejorar los premios para “poder llevarlos al nivel de los dos primeros años”.



Por el momento, este año ya no será posible y para ejercicios futuros desde la entidad organizadora no se muestran muy optimistas. “Muy a nuestro pesar creemos que tiene mala solución”, afirma Rebolledo, “a no ser que aparezca un magnate que ponga el dinero”. Por eso, no duda en reiterar la “desilusión” por la suspensión del concurso al tiempo que lamenta que “algo tan nuestro y tan asturiano tenga que desaparecer”. Desde el Ayuntamiento aseguran que “nos encantaría que pudiera seguir” y reiteran que por el momento lo único que pueden hacer es dar “apoyo logístico y de infraestructura”, como han hecho en los dos años anteriores. Un apoyo que confían en que también pueda ser económico en cuanto la situación mejore para que el concurso de sidra casera pueda ser de nuevo una realidad.

 Testu: Nuria Morán  
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

# La mejor sidra casera de Sariegu



Cada vez son más los concursos de sidra casera que se realizan en Asturias, tradición recientemente aflozada tras unos años en que se temió por su desaparición. Uno de los concursos más populares es el celebrado en Sariegu y que este año alcanzó la XVIII edición, convirtiéndose a la vez en uno de los más longevos y prestigiosos de Asturias.

Treinta y una fueron las sidras participantes de las que el Jurado, presidido por Maximino Villarica, preseleccionó cinco que pasarían a la final. Ésta tuvo lugar en el Polideportivo de La Vega y contó con la presencia de numerosos curiosos y aficionados al mundo de la sidra, además de varias personalidades como los alcaldes de Nava, Noreña, Cabranes y Bimenes, y los concejales de Colunga, Villaviciosa y Sieru. Ante los testigos se celebraron las catas de rigor, de las que salieron las sidras ganadoras, siendo la primera la de Manuel Canteli. Por detrás, ocupando los puestos segundo y tercero, quedaron los elaboradores Fernando Campal y Moisés González.

Manuel Canteli, vecino de Llamasanti (Sariegu) nos

La sidra de Manuel Canteli fue la mejor del prestigioso concurso, que ya va por su XVIII edición.

cuenta cómo fue su experiencia en el concurso, así como sus hábitos y costumbres respecto a la elaboración de su sidra ganadora.

## “No contaba ganar, fue toda una sorpresa”

Así de sorprendido se mostraba Manuel en el momento de la entrevista, además de muy contento, y no es para menos, puesto que si de algo tiene fama el Jurado de este concurso es de la rigidez de sus miembros.

## ¿Fue la primera vez que participó en este concurso?

No, llevo años presentándome, solo que este año tuve la suerte de ganar.

## ¿De dónde le viene la afición a la sidra casera?

Puedo decir que desde guaje ya me gustaba el tema; ya entonces un vecino nuestro, que también era familia, mayaba y hacía sidra en casa, en plan muy artesanal, y de aquella me fui aficionando.

## Entonces podemos decir que lleva toda la vida en este mundo de la elaboración

La verdad es que llevo muchos años haciéndola, sí.

## ¿Dónde se encuentra la pumarada que gestó la sidra ganadora?

Está en Vega de Poja, en unas tierras que ya eran de la familia, aunque vivo en Llamasanti.

## ¿Y qué variedades cultiva allí?

Uff, unes cuantes, tanto de mesa como de sidra, pero no sé decirte. Cuando planté los pumares, compraba los árboles que me recomendaban en cada momento, y está pendiente que los clasifique, algo que ya tenía que haber hecho antes.

# Quintes y Quintueles premien la mejor sidre casero

Nun curiáu orde rotativu cellébrase'l Festival de la Sidre Casero de Quintes y Quintueles que nesta tercer edición tuvo llugar en Quintes,



Pepe de la Vega, ganaor del concursu recibiendo'l premiu de manes de Francisco Menéndez, Presidente de la Sociedá Recreativa de Quintes.

Torteilla, empanada, chorizu, tarta y ochocientos lilitros de sidre de diez llugares caseros ocuparen el prau de la fiesta. Pa prebar esta sidre nun había más qu'un requisitu: mercar el vasu conmemorativu, diseñu de Pablo Maojo. L'añu pasáu punxéronse a la venta 336 vasos, que s'acabaron namás ser puestos en venta, y esti añu sacárense 500, cifra más acertada y acordies cola gran participación.

Anque ye la Sociedá Recreativa de Quintes quien entama esti eventu anguañu, la idega y les primeres celledraciones debemos-y les al popular vecín Humberto Martínez Tuero, más conocíu por "Martínez" ente los collacios, mui vinculáu de siempres al mundiu la sidre,



Nel cietru "Martínez" echando un culín.

y anque agora mesmo nun participa na organización del eventu, sigue siendo ún de los asistentes más fieles y esfruta viendo cómo los visitantes s'asombren col saborgu y la calidá de les sidres caseres de Quintes y Quintueles.

Demientras el desendolcu del festival y al son de la música y el solín, qu'acompañaron tola xornada, celledróse'l yá tradicional concursu de sidre casero. El ganaor, escoyíu por unanimidá, foi Pepe de la Vega, vecín de Quintes, que recibió de premiu una descorchadora. Recordamos a los llectores que l'añu pasáu los ganadores fueron Rafael Suárez y José Manuel Martínez, de Xixón y Quintes respetivamente.

**RealIDAO**  
estudio

diseño  
fotografía  
vídeo

www.realdao.es  
estudio@realdao.es  
c/Electra 32 bajo izquierda  
33208 Cijón (Asturias)  
600 73 27 24

realidad virtual

BAR LA MARINA

c/Teatro nº 6 Luanco (Asturias)  
Tel. 985.88.32.30

# Seis años escanciando sidra de casa en La Mudrera

Otra vegada Les Fiestes de La Mudrera y con elles, nel que ye dende va unos años Pueblu Afayaizu de Llangréu, el concursu de sidra de casa que ya tá na so sesta edición.



Como diz ún de los cancios del grupu de folk llan-greanu Duerna:

La comisión ye mediu pueblu  
Y trabayó el añu enteru  
Solo asina se puen facer  
Les fiestas de prau

Hai que lluchar a espaldes abiertes  
Y sin pensar si esti añu llueve  
Nun verás a naide agobiáu  
Son fiestas de prau

Nes Fiestes de San José Obrero, qu'esti añu cayeron de 13 y 14 de xunetu, tol pueblu arrima'l llombu, tola xente pon el so granín d'arena pa facer que, otra vegada, nestos díes de folixa salga too bien. Los dies enantes d'entamar nun ves a naide paráu, tol mundiu ofrez el so brazu pa facer daqué... y amás, esti añu, el cielu portose en condiciones y el nuberu nun vieno a facer de les suyes pel Valle'l Candín.

Cuando veo montar l'escenariu  
Y la carpa con el mostrao  
Cuando veo colgar les banderes  
Y el paragües de lluz de color  
Cuando veo el prau bien segáu  
Ya ta equí, ya llegó, ya entamó  
Son fiestas de prau

Nun había dubia, el día 13 ya taba too preparao pa entamar les fiestas col primer volao a media mañana del sábadu. El corderu a la estaca ya llevaba hores faciéndose, Eusebio y compañía ya lu teníen casi a puntu pa cuando entamó el pregón el Presidente del Club Deportivo Tiuya. Luis, que fue vecín de La Mudrera, col so equipu tan llevando al equipu a facer les meyores temporaes de la hestoria del Club, la última algamando el Campeonatu de Tercera División y la Copa Federación.

La xente comió y charró, disfrutó de los monólogos, col Quintetu del Nalón y la tarde fue pasando ente

recuerdos y risas, reencuentros y abrazos. A les ocho la tarde entamó el concursu de tortielles y al cachín el de sidra. Ya lo diz el canciu de Duerna:

Ver como cuerre la sidra  
Echa-y el picáu a la vecina  
Entrar con ella en los maizales  
Pa averiguar si hai niales

Quince llagares, quince palos de sidra de casa tastió la xente na hora y picu que duró el concursu. El tiempu acompañaba, les tortielles y los bollinos preaños diben entrando entre culete y culete y el botelles diben baxando. Como siempre, división de opiniones.

Como ye habitual, esti VI Concurso de la Sidra de Casa de La Mudreda cuntó col patrociniu de Sidra Trabanco y, esti añu, col de la empresa xixonesa Bolsaplast Asturias. Y, como tamién ye habitual, col vasu de la sidra, que n' esta edición traía grabáu a la fonte'l pueblu, entregábase la fueya pa votar a los tres meyores llagares.


Los culetes fueron cayendo y cuando ya s' entama a goler les sardines que la Comisión de les Fiestes daba a los que taben nel prau, diose por finalizáu'l Concurso con ésitu de públicu y participación.

Nesta edición el meyor palu fue'l del llagar de casa Fermín nun añu nel que hai que destacar la buena calidá de la sidra que se presentó al Concurso.

La sidra de casa acabose, les sardines tamién al tiempu qu'entamaron les orquestes que cerraron el sabá-



du. Al día siguiente la 1ª Carrera de Montaña, la misa, el pinchéu, el teatru asturianu cola xente de Carbayín y la última verberna despidieron les Fiestes fasta'l prósimu añu.

 Testu: Alejandro Riesco Rocas  
Semeyes: Avelino Sánchez García.





**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**



# ENCAM

R E C O M E N



## SAÚL NEL PRIDA

A Saúl en Nava y en bona parte d'Asturies nun fai falta presentalu, y agora al frente de la **Sidrería Prida** sigue dando exemplu del so bon facer.

De destacar la curiada escoyeta de sidres que mos ufierta: **Novalín, Viuda de Angelón, Orizón** y **Roza**, toes navetes y toes atendíes y servíes cola atención y el curiáu del que Saúl ye garantía.



### SIDRERÍA PRIDA.

LA COLEGIATA 12. NAVA

T. 985 717 345

## Nueva y afortunada andadura

Adrián García y Lorena González, junto con su equipo de profesionales de reconocida solvencia, han iniciado una nueva y afortunada andadura con Las Delicias de Lluanco, que si siempre fue un clásico, ahora mismo está superándose.

Exquisito marisco, con una langosta con verduras que raya lo espectacular, pescados a la sal, y en general una oferta culinaria abundante y con una ajustada relación calidad/precio.

En sidra nos presentan una variada oferta: **Trabanco, Cortina, Llagar de Fozana** y **El Valle**, servidas en tiempo y forma, como mandan los cánones.

### REST. SIDRERÍA LAS DELICIAS

VALERIANO FDEZ. VILLA

T.985881578

LLUANCO. GOZÓN



## ZAPICO. Mariscadas bien regadas con Sidra Canal

Mucho y bueno habría que decir de las espectaculares y abundantes mariscadas que nos ofrecen en la **Sidrería Zapico**, tanto por la calidad de la materia prima como por la correcta elaboración, pero hoy

queremos destacar la estupenda combinación que hacen con la **Sidra Canal** con que se riegan, a la temperatura correcta y escanciada en condiciones idóneas. Un lujo al alcance de todo el mundo.

**SIDRERÍA ZAPICO.** RÍU SELLA 7. XIXÓN.

T. 985 344 006

# IENTOS

D A C I O N E S



## SIDRA Y COCINA EN EL PANERU

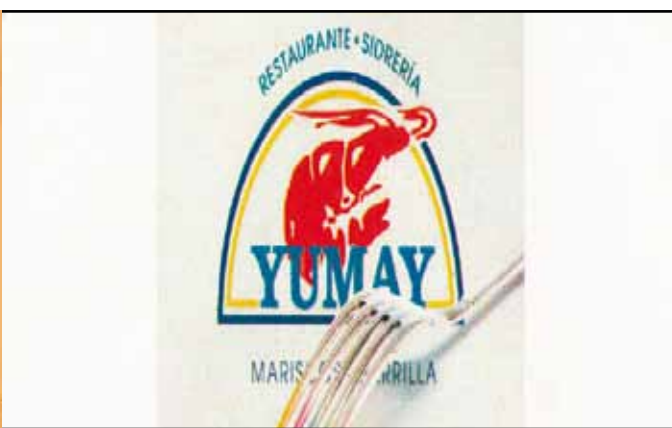
Na Sidrería El Paneru José Álvarez cuenta con amplios comedores donde afayase y esfrutar de parrilles, calderetes, mariscu y pexe frescu del Cantábricu, tapes enforma y menús de diariu o fin de selmana y unos postres caseros que son de

por sigo toa una delicia.

Por si nun fuere abondo, El Paneru cuenta con un equipu profesional de categoría, y una estupenda sidre **Menéndez**, bien echao, a la temperatura correcha.

**SIDRERÍA EL PANERU.** ALEJANDRO FARNESIO 3. LA CALZADA. XIXÓN

T. 985 320 505



# Sidrería Villa Lucía

Leoncio Suárez Nº 13. Xixón  
T. 985 095 773



## Dos años ofreciendo calidad y buen servicio

Chema González Llanea y Montse Méndez Nogueiro ponen su experiencia en hostelería y restauración al servicio de los clientes. Nada más atravesar el umbral de la sidrería una original y preciosa imagen enmarcada nos da la bienvenida; desde ella, una niña nos escancia un culín; es Lucía, su hija, el alma de la casa, a quien este establecimiento debe su nombre. El culín simbólico que nos ofrece la pequeña es la antesala de los muchos reales que tomaremos aquí.



Va a hacer dos años que Chema y Montse inauguraron Villa Lucía y desde entonces no han parado de crecer, y no solo en tamaño. Chema, que prácticamente nació en la misma calle que hoy le ve regentar el establecimiento, pone sus conocimientos al servicio de los vecinos, amigos y clientes, secundado por Montse, que aporta la cultura heredada de su tierra natal, Ibias, en la cocina.

En estos dos años el restaurante, sidrería y parrilla ha crecido en todos los sentidos y no solo en tamaño, con la reciente apertura de un muy demandado comedor. La parrilla, una de las estrellas del local, ha pasado a funcionar todos los días dada la demanda de los clientes. Y es que complacer a todos los visitantes es uno de los cometidos de la gerencia. Así que ya hace tiempo que a diario podemos comer matachana, criollos, carne de Angus, costillas, chuletón de buey, solomillo, picaña o churrasco, tanto al mediodía como a la hora de la cena. Una opción muy interesante y que está teniendo mucho éxito es el menú diario parrillero que Villa Lucía ofrece. A un precio increíblemente asequible, podemos pedir un menú que consta de criollo, churrasco, costillas y pollo, acompañado de ensalada y patatas. Este menú es tan abundante que muchos comensales no pueden terminarlo, y la calidad no va en absoluto reducida con el precio. Quienes prefieran decantarse por menús más tradicionales también tienen la posibilidad, tanto entre semana como los fines de semana,

## La sidre esfrezse nuna balsa d'augua especial, que la caltien a la temperatura afayaiza

de elegir entre dos primeros, dos segundos y dos terceros. Tanto en este menú como en el parrillero la bebida, el pan y los postres van incluidos. Los postres son otro plato fuerte, de elaboración casera y muy variados. Tarta de tres chocolates, de queso, de queso con arándanos, de praliné o la especial tarta de sidra elaborada a base de sidra **Val D'Ornón**, la sidra con DOP de **Menéndez**. La decoración de los postres merece un aparte, y destacamos el uso del sirope de oro, que añade un toque de distinción a las ya estupendas tartas.

La sidra Menéndez, en sus modalidades natural y con DOP (Val D'Ornón) son las que encontraremos durante todo el año, y es que en Villa Lucía apuestan por lo mejor, y con Menéndez satisfacen los gustos de todos los clientes, hasta los más exigentes. Tras su experiencia en la hostelería, en la actualidad Chema no cambiaría esta sidra bajo ningún concepto, y sus razones van más allá de la indudable calidad de la bebida, ya que desde el principio el llagar **Menén-**



## La parrilla, una de les estrelles del llocal pasó a furrular tolos díis por mor de la demanda de los veceros

**dez** se ha implicado en numerosos sentidos para que el establecimiento ofrezca la mejor calidad a los clientes, y ha apoyado a ambos hosteleros desde el comienzo, algo que desde la gerencia le quieren agradecer.

Tanto el local como la cocina están equipados con materiales y maquinarias de primera calidad, y nos llaman la atención las nuevas cámaras especiales, para refrigeración y congelación. Esta última mantiene los alimentos a  $-17^{\circ}\text{C}$ , temperatura óptima para que los alimentos no pierdan cualidades; el tamaño y disposición ayuda además a una mejor organización, por lo que aquí todo es perfecto. Y si en su cocina Chema y Montse apuestan por la tecnología, no tanto para los cuidados de la sidra, puesto que entienden que hay tratamientos modernizados que pueden alterar sus propiedades naturales, que solo se mantienen con un cuidado tradicional. Así, la sidra se enfría en una balsa de agua especial, que

la mantiene a la temperatura ideal. Los empleados se encargan de vigilarla constantemente y jamás se sirve de modo inadecuado. También prestan gran atención a la higiene de la misma, y la balsa se vacía y limpia a diario. Ciertamente nos llama la atención la higiene del establecimiento, carente de olores y donde todo reluce, pese a que la sidra se sirve - de modo manual- en todas partes, comedores incluidos.

Y hablando de los comedores, recientemente el establecimiento se ha visto favorecido con uno nuevo, dotado con doce amplias mesas de 1.20 metros que permiten una cómoda instalación de los comensales. Este salón, muy necesario en los últimos tiempos, es ideal por su disposición para la celebración de pequeños eventos, tales como comuniones, bautizos u otras reuniones familiares, así como para comidas o cenas de empresa. Esta nueva característica no influye en absoluto con la marcha del local, y los clientes seguirán disfrutando de sus propias celebraciones como hasta ahora. Seis empleados más Chema y Montse hacen que el comensal tenga un servicio impecable en unas instalaciones cómodas. La decoración, donde los motivos sidreros abundan, ayuda a que los clientes se sientan confortables y ambientados, otro de los cometidos de los dueños.

En Villa Lucía no solo podemos encontrar buenos menús o excelente parrilla. La carta es muy amplia y variada, y no echamos nada en falta. Contrariamente a lo que se pueda pensar, la parrilla no impide que los pescados y mariscos tengan cabida, y aquí encon-



## Villa Lucía cuenta tol añu con Sidra Menéndez y Val d'Ornón, nel comencimientu de qu'hai qu'apostar polo meyor, y qu'esti llugar cumple coles meyores espeutatives

tramos varias sugerencias. Siempre se adquieren pescados frescos, con lo que la carta varía dependiendo de la época. En verano encontramos bonito del Norte preparado de varias maneras (en tacos, ventrisca...) junto a otros como lubina o chopa. El rodaballo o el rey también son habituales de la carta y destacamos la presentación de los mismos, excelentemente cuidada. Todos los platos se presentan en vajilla específicamente elegida lo que produce un importante efecto visual. Centollos, tanto del Cantábrico como de fuera, ñoclas, bígaros y andaricas los encontramos prácticamente todo el año.

Si preferimos la carne y no nos decantamos por las especialidades parrilleras debemos probar los cachopos. Aparte del tradicional a base de ternera jamón y queso tenemos el de ternera, cecina y queso de cabra o el de setas, todos con patatas y guarnición. Los tres son muy abundantes, y no hace falta un entrante previo.

Si por el contrario la carne y el pescado no es lo nuestro, recomendamos probar los espárragos rellenos de jamón ibérico con salsa de Cabrales, o bien rellenos de caviar de oricios en su salsa, ambos muy recomendables.

Tablas de embutidos, de embutidos Ibéricos, cala-



mares, chipirones Villa Lucía chopitos, semáforo (patatas tres salsas), pastel de cabracho, provolone relleno de jamón Ibérico, entremeses fríos y calientes pueden disfrutarse con una botellina de **Menéndez** en un ambiente cálido e inmejorable. Y si preferimos decantarnos solo por la sidra, no nos faltará con qué acompañarla, ya que el personal nos ofrecerá todo tipo de pinchos cada poco tiempo, y entre los que encontramos especialidades de su parrilla, sin duda todo un lujo. Y para los más cómodos, el servicio de comidas y cenas para llevar será sin duda la mejor opción. Cualquier plato o menú se prepara en envases especiales para aquellos que prefieran comer o cenar en su casa. Basta con pedirlo en el propio local o llamar por teléfono, y en cuestión de minutos nuestro menú queda perfectamente envasado y listo.

Desde LA SIDRA recomendamos especialmente Villa Lucía, donde tomar una botellina de sidra, cenar, celebrar un bautizo o tapear es un lujo al alcance de todos y donde nos sentiremos tan cómodos que difícilmente querremos irnos.



Testu: Arantxa Ortíz.  
Semeyes: Xurde Margaride.

# La cultura de la sidra desde pequeños

El mundo de la sidra debe conocerse y sentirse desde la infancia.



La presentación de la candidatura de la cultura de la sidra ante la UNESCO parece ser el tema del año. En esta candidatura no se propone a la bebida en sí, sino todo lo que la rodea, una cultura que arranca siglos atrás y que se mantiene. Además fue y es el medio de vida de muchas generaciones de llagareros y es uno de los motores económicos más importantes. La sidra está vinculada a cada uno de nosotros de muchas maneras, y sin embargo a menudo no nos damos cuenta; seguimos pensando solo en una bebida, y frecuentemente educamos a las generaciones más jóvenes con esa creencia.

Familiarizar a los niños con la cultura de la sidra debería ser algo corriente, pero sin embargo no ocurre. Muchos no conocen el proceso de elaboración, nunca pisaron un llagar y desconocen el término espicha. Existen reparos a la hora de llevar a los niños a las espichas y en la mente de los adultos solo se repara en la palabra alcohol.

Afortunadamente las cosas están cambiando y las nuevas generaciones conocen la cara más tradicional y que mejor describe nuestra seña de identidad.

Hace unos meses LA SIDRA se hacía eco de los bautismos sidreros. Trabanco comenzó a realizarlos en el año 2010 y se fueron sumando otros llagareros. Actualmente son muchos los niños que reciben en sus

frentes sidra en vez del agua bautismal. Durante las comuniones no se da la posibilidad de recibir sidra físicamente, pero sin embargo podemos encontrar algunos comulgantes que durante sus reportajes fotográficos abandonan los crucifijos y misales para coger la botella y el vaso.

Yaiza González Martín hizo su Primera Comunión el pasado junio. De acuerdo con su madre, Raquel Martín, la pequeña cambió alegremente las velas y candelabros por manzanas, madreñes, una gran bandera asturiana y por supuesto una botella y un vaso de sidra.

El estudio xixonés de fotografía **Realida0 Estudio** fue el encargado de realizar el reportaje sidrero, y el atrezzo tradicional para estas ocasiones fue sustituido por un entorno que enfatizó nuestra identidad y nuestra sidra.

La familia de Yaiza, gran defensora de Asturias y sus tradiciones y enamorada de la cultura sidrera, lo tenía claro. Su decisión fue criticada en alguna ocasión, pero evidentemente la razón se impone a las críticas, y matiza que con esas fotografías no se incita a beber, del mismo modo que fotografiarse con motivos religiosos no incita a los niños a tomar los hábitos.

# Especial cachopos



Este mes dedicamos este espacio gastronómico a uno de los platos más interesantes y que da más juego en nuestra cocina: los cachopos. De ternera, buey, merluza, con cecina, queso de cabra, setas o pimientos, clásicos o innovadores. La imaginación de los cocineros se luce en este plato, cada vez más apreciado, adecuado para cualquier cliente y recomendado para cualquier evento.

Siempre es buen momento para un cachopo y una botellina de sidra y más si son tan especiales como los que preparan los siguientes establecimientos.

# Sidrería La Cuétara



**E**n Xixón y estratégicamente situada encontramos esta sidrería. Allí Pablo Suárez, gerente del establecimiento, nos recomienda, cómo no, probar su cachopo especial. Preparado con ternera asturiana garantizada este cachopo está relleno de jamón, queso, setas y pimientos, artísticamente presentado y muy abundante. tanto que no es necesario acompañarlo de primeros platos o entrantes. Servido con patatas y guarnición, recomendamos a nuestros lectores acompañarlo con las sidras de la casa: **JR, Menéndez o Val D´Ornón.**

Acompañar este cachopo de sidra no es cualquier cosa, puesto que aquí nos será servida por una de las estrellas del Campeonato de Asturias de Escanciadores, Pablo, que actualmente destaca en el ranking de escanciadores en la segunda posición. Para terminar la gerencia nos recomienda probar alguno de sus postres caseros, como la tarta de naranja, la de la abuela o arroz con leche.

**LA CUÉTARA** C/ CAVEDA Nº 8. XIXÓN.

T. 984 047 201

# Sidrería Restaurante Casa Luís



**E**n Uviéu/Oviedo disfrutar de un buen cachopo tiene nombre propio: Casa Luís. Aquí a diario encontramos este plato, tanto en la carta de comidas como de cena, y en dos variedades. El primero se elabora a base de cecina y queso de cabra, por supuesto utilizando ternera asturiana, lo que le confiere un sabor y una textura única; pero para quienes prefieran un cachopo más consistente recomendamos probar el especial de la casa, preparado a base de jamón de York, jamón serrano, queso, espárragos y pimientos.

Ambas especialidades se sirven acompañadas de patatas fritas y pimientos de Padrón, y al ser de un tamaño considerable, no requieren entrante previo. Por el contrario un postre entra bien después de este manjar y mejor si es casero, como el arroz con leche de la casa, la tarta de la abuela o la de queso. Luís Díaz Álvarez, nos recomienda acompañar este plato con sidra **Buznego** o su variedad con DOP **Zapica**, ideal para rematar el cachopo.

**CASA LUIS** C/ CAMPO DE LOS PATOS 3. UVIÉU.

T. 984 285 737

# Sidrería Uría



**E**n el popular barrio del Llano encontramos una de las mejores sidrerías de la ciudad, donde cada detalle es cuidado. La Sidrería Uría, varias veces premiada en las diferentes competiciones de la ciudad, prepara unos cachopos muy especiales. Su Gran Cachopo es famoso en la zona, no solo por su tamaño, que da perfectamente para dos comensales, sino por su cuidada elaboración. A base de ternera asturiana lleva cecina y queso de cabra de primera calidad, y se sirve con una abundante guarnición y patatas. Siempre podemos encontrarlo en carta y además la sidrería prepara otros cachopos, generalmente durante las jornadas gastronómicas.

Para acompañar este súper cachopo nada mejor que una botellina de sidra, servida a la temperatura óptima gracias a la cámara especial con que el local está dotado. Podemos elegir entre **Foncueva**, **Trabanco selección**, **Carrasco DO**, y otro palo más, variable en función de la calidad. Además se sirve sidra Brut **Poma Áurea**, ideal para una ocasión especial, como el propio plato.

**SIDRERÍA URÍA.** C/ POETA ALFONSO CAMÍN 32. XIXÓN.

T. 985 383 334

# Mesón Les Ruedes



**E**n Cabueñes, Xixón, encontramos el Mesón Les Ruedes, donde el cachopo es el rey de la carta. Cuatro son las especialidades que se preparan aquí, haciendo que el comensal dude a la hora de elegir. El tradicional de jamón serrano y queso, de toda la vida preside la carta junto al de cecina y queso de cabra, otro de los preferidos en los últimos tiempos. Por si fuera poco, Javier Rendueles, gerente de Les Ruedes, ofrece un cachopo especial a base de jamón, queso, espárragos, pimientos y champiñones. Para quienes quieran probar algo diferente se recomienda el elaborado a base de pollo con queso Cheddar y bacon.

El tamaño de los cachopos es considerable y son muchos los clientes que optan por compartirlo. Además se sirve acompañado de patatas, por lo que todos quedan satisfechos. Es ideal acompañarlo con sidra **JR**, **Piñera** o **Trabanco d'Escoyeta** y terminar con algún postre casero como tarta tres chocolates, de almendra con manzana o Xixonesa.

**MESÓN LES RUEDES** ALTU L'INFANZÓN, 5566. XIXÓN

T. 985 331 074

# Restaurante Sidrería La Pámpana



**E**n el barrio de El Llano, en Xixón, Alejandro Morán y Laura Allonca nos dan la bienvenida a La Pámpana, en cuya cocina los cachopos se preparan de tres maneras diferentes. Para los clientes más tradicionales encontramos el cachopo clásico, de ternera, jamón y queso. A base de cecina y queso de cabra es la segunda opción y el Especial Pámpana es la recomendación de la casa. Preparado cuidadosamente, la ternera se funde con cebolla frita, pimientos, espárragos y una crema especial de setas. Cualquiera de ellos puede ser compartido ya que son abundantes para una sola persona, sirviéndose además con patatas y guarnición. Podemos encontrarlos en la carta habitual a diario y recomendamos acompañarlo, cómo no, con sidra.

Dependiendo del día en La Pámpana encontraremos sidras distintas, ya que buscando lo mejor, la gerencia varía el palo. Como postre en veranos nos recomiendan los insuperables helados artesanos, especialidad de la casa.

**SIDRERÍA LA PÁMPANA.** POETA ALFONSO CAMÍN 31. XIXÓN

T. 985 155 483

# Restaurante Torremar



**E**n el Barrio de la Arena, en Xixón. A escasos metros de la playa de San Lorenzo, en el corazón de Xixón, José Manuel Muñiz, al frente del Torremar, nos presenta su cachopo especial, preparado por la experta cocinera María Aller. A base de ternera asturiana, cecina y queso de cabra, en cocina saben que parte del secreto de un buen cachopo está en el rebozado, que debe ser contundente, crujiente y con una apariencia perfecta, algo que aquí se manifiesta. Acompañado con una guarnición de setas salteadas y patatas fritas, la presentación es perfecta al igual que el sabor y la textura, algo que los clientes habituales nos hacen notar. También destacamos el tamaño de los mismos, grandes e ideales para compartir en caso necesario.

Para beber, nada mejor que la sidra de la casa: **Acebal**, y para rematar lo mejor es alguna de las dulces sugerencias que nos ofrecen, entre las que destacamos el flan casero y el arroz con leche, apuestas seguras que nunca fallan.

**RESTAURANTE TORREMAR.** EZCURDIA 120. XIXÓN.

T. 985 330 173

# Sidrería Parrilla La Robesa



**José Gómez** nos da la bienvenida a La Robesa con una botellina de sidra **Viuda de Corsino** y nos invita a probar uno de sus cachopos. Decidir es imposible, ya que la variedad se extiende desde la carne hasta el pescado. Entre estos últimos destacamos los de bonito, que ahora están en temporada y solo podemos degustarlos en verano, Aunque todo el año tenemos el de merluza. Este último se presenta con una salsa marinera y almejas y, al igual que el de bonito, con patatina panadera.

Si preferimos la carne, la carta nos contenta con varias opciones: el tradicional, cachopo de secreto Ibérico o de presa Ibérica, de cecina y queso de cabra o, por supuesto, el tradicional, todos ellos acompañados de una guarnición de patatas y pimientos. Es muy difícil terminarlos, pero quien lo consiga puede finalizar con un postre casero como frixuelos, tarta de tres chocolates, de queso, de turrón, de fresas o un buen flan casero. Con esta variedad es difícil decidirse, así que conviene acudir varias veces a probarlos todos.

**SIDRERÍA LA ROBESA.** SANTOLAYA DE NIEMBRO CTRA AVILÉS - LLUANCO T. 985 88 1912

# Sidrería El Duernu



**E**n Llugones Vanessa Onís y Pedro Ramón Sampedro acaban de asumir la gerencia de El Duernu, establecimiento que ya se está ganando clientes gracias a sus cachopos. Aquí son tres las especialidades. Los clientes clásicos cuentan con el tradicional de ternera, jamón y queso, o pueden decantarse por el cachopo de moda, el de cecina con queso de cabra. Y para los más atrevidos, o aquellos que quieran probar algo nuevo recomendamos el Especial Cojonudo, una maravilla que solo encontramos aquí. El cachopo, de ternera envuelve un relleno a base de huevo frito, bacon y pimientos, y no son muchos los que se lo pueden terminar.

Todos los cachopos se acompañan de patatas fritas, setas y pimientos y los tres son aptos por su tamaño para compartir. Para beber la sidras **Fran** y **Cortina** y como postre Llugoninos, creación exclusiva de la casa a base de hojaldre relleno de arroz con leche, todo ello frito y cubierto de una reducción de sidra. El Duernu cierra los martes.

**SIDRERÍA EL DUERNU.** ANTONIO MACHADO 9. LLUGONES.

T. 984 281 910

# Mesón Sidrería El Tarteru



**E**n la costa no solo los pescados y mariscos rigen las cocinas de los restaurantes. En el corazón de Ribeseya, Juan Carlos Cuervo dirige El Tarteru y de su cocina salen los mejores cachopos de la zona ya que no en vano lleva muchos años preparando este plato, incluso antes de que se pudiesen tan de moda. En su carta siempre hay cachopos, y no solo podemos encontrar los habituales de queso y jamón o cecina y queso de cabra. Aquí se preparan además los cachopos de setas, donde éstas sustituyen la ternera. Rellenos de queso y jamón o cecina, entre otras variedades estos cachopos especiales son toda una originalidad que dan fama a este restaurante .

Cualquiera de ellos puede ser compartido ya que son abundantes para una sola persona, Todos son servidos con salsa de pimientos y patatinas, por lo que no es necesario pedir un entrante, aunque como postre se recomiendan los frixuelos con chocolate, o el arroz con leche, todo regado con sidra **Castañón**.

**EL TARTERU.** MARQUÉS DE ARGÜELLES S/N. RIBESEYA

T. 985 857 639

# Sidrería Prida



**E**n el corazón de la capital sidrera y en pleno centro de Nava ubicamos la sidrería Prida, un clásico de la zona. Aquí en compañía de la sidra de **Viuda de Angelón, Novalín (DO)** y alternando entre **Roza** y **Orizón** podemos disfrutar de un culín echado por Saúl Moro Palacio, Subcampeón de escanciadores en el año 2002. Y nada mejor que acompañar la sidra con un buen cachopo como los que salen de esta cocina. El tradicional de ternera, jamón serrano y queso es ideal para los más clásicos, recomendando el especial para quienes sientan devoción por los cachopos.

Éste se elabora a base de ternera y va relleno de pimientos del piquillo, queso Cabrales y jamón de bodega. Siempre están en carta y se sirven con patatas. Son abundantes y con un entrante como sus gambas de Huelva, se puede compartir perfectamente. Como postre recomendamos sus huevos fritos dulces, especialidad a base de crema pastelera, melocotón en almibar, nata, galleta María y licor: imprescindibles.

**SIDRERÍA PRIDA.** COLEGIATA 12, NAVA

T. 985 717 345

# Sidrería La Volanta de Saritah



**L**a **Volanta de Saritah** no se hace esperar para incluir en la carta de su recientemente inaugurado establecimiento una lista de cachopos. Aquí encontramos dos variedades muy atractivas y que contentan a todos los comensales. Los más puristas encontrarán el tradicional de toda la vida, a base de ternera asturiana, jamón serrano y queso, acompañado de patatas; y para los más cachoperos está el XXL, cuyo nombre lo dice todo. Una gran pieza de la más tierna ternera envuelve un relleno a base del mejor jamón y un buen queso con pimientos. La salsa, de carne y setas y una buena ración de patatinas fritas hacen que los clientes difícilmente consigan terminarlo.

Si después de atreverse con este cachopo queremos un postre, Roberto González y Maribel Domínguez nos recomiendan su famoso arroz con leche casero o la tarta de queso, también casera, todo ello regado con sidra **Trabanco** o **Trabanco d'Escoyeta**, habituales de la casa.

**LA VOLANTA DE SARITAH.** TEODORO CUESTA 1. XIXÓN.

T. 984 396 422

# Sidrería La Plaza



**E**n la carta de La Plaza, en pleno corazón de Nava, el cachopo no falta en la carta durante todo el año. Manuel Marcilla, al frente del establecimiento nos ofrece el especial, no sin antes recomendarnos que es ideal para tres personas, lo que lo dice todo sobre el tamaño. Un rebozado crujiente envuelve una buena y tierna pieza de ternera asturiana en cuyo interior encontramos jamón Ibérico, queso manchego y pimientos del piquillo. La presentación es muy cuidada y el aspecto visual ya nos invita a probarlo. Patatas fritas y ensalada fresca lo acompañan, así que entendemos que pocos sean capaces de terminarlo. Si lo vamos a compartir, un buen entrante es el tortu de cebolla caramelizada y queso Cabrales, aunque en la carta encontraremos muchas otras especialidades igual de tentadoras; todo ello debemos acompañarlo con la sidra de la casa, de palos cambiantes. Para finalizar nada mejor que un helado de turrón con brownie de chocolate. Irrepetible.

# Sidrería El Llavianu



**V**ariación es la palabra que define la carta de cachopos de El Llavianu. Aquí no hay quien no encuentre el suyo entre las opciones de carne y pescado. Entre los primeros tenemos de buey, ternera y pollo. Aparte del tradicional de ternera asturiana con queso, jamón, patatas y salsa de setas, recomendamos el especial relleno de jamón Ibérico, o cecina de Angus, con queso, tomate laminado y huevo de codorniz. Otra opción es el elaborado con cecina de buey, pimientos del piquillo y Provolone a la plancha. El de buey con jamón serrano y queso no tiene comparación. El súper cachopo, una enorme pieza para cuatro personas es una exclusividad de la casa, pero los de tamaño normal dan perfectamente para dos comensales. Entre los de pescado destacamos el de lenguado con gulas y gambas. Con sidra **Castañón** o **Buznego** no necesitamos nada más. El Llavianu cuenta con servicio a domicilio especial para cachopos, una gran ventaja para los clientes que permite que disfrutemos nuestro cachopo en casa.

**EL LLAVIANU.** DONOSO CORTÉS 6. XIXÓN.

T. 984 492 113

# Restaurante Mesón El Furacu



**E**n **Las Vegas (Corvera)** Roberto Mesa nos recibe con una carta de cachopos inmejorable, no en vano ha logrado colocarse séptimo en la Guía del cachopo, publicación exclusiva donde se reseñan los mejores cachopos. Regados con sidra **Viuda de Angelón** y **Prau Monga** recomendamos probar toda la carta, empezando con el especial a base de queso de cabra y cecina, donde la presentación es inmejorable, gracias a su capa final recubierta de queso de cabra. Del mismo modo el cachopo de jamón y queso se presenta con una capa adicional de jamón Ibérico que resalta el sabor y mejora la presencia.

Desde que El Furacu abrió, solamente un comensal logró terminar el cachopo, y eso porque la pieza fue más pequeña de lo habitual, lo que dice mucho del tamaño. Por eso se da la opción de prepararlos también a la plancha, más ligeros. Los de pollo con jamón y queso y en temporada los de setas son otra posibilidad. Terminando con requesón, casero, no podemos pedir más.

**EL FURACU.** 1º DE MAYO 3, LES VEGUES. CORVERA [FACEBOOK MESÓN EL FURACU](#) T. 984832951 / 68791569

# AXENDA

XVI FESTIVAL DE LA SIDRE DE VILLAVICIOSA. La capital sidrera celebra'l so festival ente les doce de la mañán y les tres de la tardi. **Villaviciosa, 7 de setiembre.**



XXIX FESTIVAL DE LA MANZANA. La Villa Maliaya celebra la esaltación a la mazana con toa triba de fiestes y actividaes.: mercáu, desfiles, prebes de sidre, música etc. **Del 14 al 18 de setiembre.**



LOS REMEDIOS Y LA SOLEDÁ. Les mui sidreres fiestes del Barriu Altu de Xixon. **Cimavilla, del 5 al 16 de setiembre.**



SAN AGUSTÍN. Xonaes gastronómiques, música, muncha sidre y folixa pa tolos gustos. **Avilés del 19 al 28 d'agostu.**



AGROSIERU. La feria de productos agrícolas col so emblemáticu Concursu d'Echaores de sidre. **La Pola Sieru, 14 y 15 setiembre.**

  
**ZAPICO**  
SIDRERÍA

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



# SIDRERA

XXII FIESTA DE LA SIDRE DE XIXÓN. Falten menos de dos meses pa la gran fiesta de la sidre de Xixón. Referencia sidrera obligada. **Del 27 d'agostu al 1 de setiembre. Xixón.**



ECCEHOMO EN NOREÑA. Bailles, procesiones, alcuentros culturales una gran gochada y sidre nes fiestes del condáu de Noreña. **Tercer selmana de setiembre.**



III SALÓN INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA. Xixón viste de gala a la sidre cola celebración d'esti imprescindible eventu sidreru, unicu nel so xéneru. **Xixón, 18 y 19 de ochobre.**



FIESTES DE LA REGALINA. Tradición, fervor, fiesta y sidre na fiesta más venerada de Cadavéu. **Cadavéu, Valdés. 24 d'agostu.**

**RESTAURANTE - SIDRERÍA**

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

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



**El Llavianu**

C/ Donoso Cortés, 6 Gijón  
Telf: 984 49 21 13  
[www.sidreriellavianu.com](http://www.sidreriellavianu.com)



# El Barrio de La Sidra se va al Festival de la Sidra de Xixón

Un gran carpa recreará el ambiente folixeru de las romerías de siempre



El Festival sidrero más esperado de Xixón llegará a finales de agosto cargado de sorpresas y novedades. Una de las más importantes es la nueva iniciativa que el Barrio de la Sidra va a realizar por primera vez. Carlos García, del Boal de Roncal nos cuenta el proyecto.

## **Es la primera vez que en Xixón se hace esto ¿Qué vamos a encontrarnos?**

Los asistentes van a encontrar una carpa de ochocientos metros cuadrados, con ambientación musical y actuaciones en directo, buena gastronomía, un servicio eficaz... La mejor folixa en el mejor ambiente, un punto de encuentro donde poder terminar los festejos diarios del festival.

## **Habrás sidra, pero ¿cual?**

Por supuesto que habrá... Los 22 llagares que participan en el Festival estarán allí, y los clientes podrán pedir las botellas de su llagar favorito.

## **¿Podremos comer o picar algo?**

Sí, claro; vamos a preparar platos especiales, y aunque ahora mismo no te puedo confirmar con exactitud la cuestión, te adelanto que por ejemplo el viernes, ofertaremos una tapa de fabes con botella de sidra, y el sábado será la sardinada. La paella gigante que haremos la dejamos para el domingo y todo será a precios populares.

## **En cuanto a la animación, ¿qué veremos?**

Ese será otro punto fuerte, vamos a traer cuatro orquestas de las mejores del panorama actual. El jueves

tenemos a la orquesta Assia, el viernes tocará Dominó, el sábado Pasito Show y el domingo llega Triskel. Como ves la oferta es para todos los gustos.

## **Seguro que hay alguna sorpresa más...**

Bueno... La verdad es que sí, te cuento la primicia. El jueves, durante el intermedio de la orquesta presentaremos el CD del Barrio de la Sidra, un verdadero homenaje a la sidra, al Barrio. Consta de tres temas, muy sidreros todos ellos: "Barrio la Sidra", "Estoy enamorado de la sidra" y "Trasgu Borrachón".

## **O sea que ya tenemos el nuevo éxito del verano en marcha**

Sí, eso esperamos; además la canción del Trasgu promete, ye muy simpática.

## **¿Y podremos conseguir fácilmente este hit musical?**

Sí, tanto en la carpa durante el Festival como después en las sidrerías del Barrio. Y por solo cinco euros.

## **Volviendo al tema de este macro-chigre que vais a montar ¿cómo crees que será la acogida?**

Espero que muy buena. Nunca se hizo nada parecido, y es una manera de recuperar el ambiente de romería tradicional, algo que en este Festival hacía falta. Es una buena manera de rematar una jornada de folixa.

## **Bueno, pues entonces no te pregunto más, no nos desveles más sorpresas.**

Eso, los que quieran disfrutar de la sidra y el mejor ambiente, ya saben: La carpa del Barrio en Poniente, durante el Festival de la Sidra de Xixón. Allí estaremos.



## El Barrio de la Sidra de Xixón con los Siceratores

Como no podía ser de otra manera, los asociados del Barrio más sidrero apoyan e integran esta nueva Cofradía.

Los hosteleros de las sidrerías de este Barrio xixonés no sólo apoyan la protección de la sidra en la zona, sino que su amor por esta bebida va más allá, como no podía ser menos, son parte de la Buena Cofradía de los Siceratores, en la que se han integrado desde el mismo momento de su fundación.

El acto de Juramento, donde los cofrades de la Buena Cofradía de los Siceratores juraron fidelidad a la bebida patria tuvo lugar en las instalaciones del Museo de la Sidra de Nava, y allí pudimos ver a Eduardo Juanes de El Sauco y a César Bouza, de Casa César emocionados y contentos durante el juramento, orgullosos con su traje de cofrades. Ambos hosteleros acudieron al evento en representación de las siete sidrerías del Llano, ya que las obligaciones laborales impidieron una representación mayor por parte del resto de hosteleros.

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

**EL SAUCO**  
T. 985 398 330

**SIDRERIA-RESTAURANTE  
La Pumarada**  
Marisqueira  
T. 985 151 962

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

**Casa César**  
T. 985 389 983

**La Esquinina**  
T. 985 140 283

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

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

# El Sociu Número 1 del Sporting celebra'l so cumpleaños con sidre

El so 98 cumpleaños foi festexáu na xixonesa Sidrería Nava.



La mejor manera de celebrar un cumpleaños ye arrodiaú de la familia, los collacios y a ser posible bona sidre. José María Trabanco celebró asina'l so 98 aniversariu, cuasique un sieglu de vida de los que 75 años compartiélos col so equipu, el Sporting, siendo'l

sociu Nb.1. Pa tan importante celebración, la so estensa familia entamó una fiesta na Sidrería Nava, que foi una sorpresa pal homenaxeáu y onde cuarenta allegaos de Trabanco, de toles edaes, compartieren una opulenta comida regada con sidre.

# Gastrónomos de Yumay entrega el Jamón de Plata a Gregorio Varela

El Presidente de la Fundación Española de Nutrición recibió el premio en memoria de las víctimas del accidente ferroviario de Galicia

Gregorio Varela recibió este Jamón de Plata como premio a su trayectoria y labor en el mundo de la nutrición de manos de los Presidentes de la Fundación, Lola Sánchez y Justo Castrillón, en un homenaje celebrado en la popular sidrería Yumay. Varela, premiado por su labor y trayectoria en los campos de la nutrición y la gastronomía, alabó la elección de los Gastrónomos al preparar en acto de entrega en esta sidrería, añadiendo que comer o cenar en sidrerías o restaurantes fomenta los buenos hábitos alimenticios, ya que actualmente tendemos a malcomer en solitario en un sofá frente a la tele. No faltaron palabras de pesar, al coincidir la entrega con el fatídico accidente de Galicia.

Al evento acudieron entre otras personalidades el Teniente Alcalde de Avilés, Teófilo Rodríguez, el Alcalde de Colunga, Rogelio Pando, Baldomero Argüelles,



como delegado de Defensa en Asturias, José Luís Rodicio, vaqueiro de honor y nefrólogo y miembros de varias cofradías gastronómicas del Estado.

## Cuidados del *pumar* mes a mes



### Septiembre, de la flor al fruto

Este es uno de los meses clave en el desarrollo de la fruta, ya visible en el árbol y que con el avance de las semanas nos da una idea de cómo resultará el desarrollo final. Dentro de los cuidados básicos poco hay que hacer excepto vigilar la hierba que crece bajo y alrededor del árbol, segando si es necesario. Dependiendo del tiempo y de la geografía, comienzan a caer los primeros frutos, las manzanas "del sapu". Aunque deben ser recogidas, no se recomienda su uso dada su baja calidad.

Es un momento delicado en cuestiones de plaga y es frecuente la aparición del pulgón verde (*Aphis pomi*). El calor y un exceso de fertilizante ayudan a que esta plaga florezca y es necesaria una intervención antes de que la cosecha esté más adelantada. Es fácil identificarlos tras una inspección visual del *pumar*, pues las hojas aparecen enrolladas y con manchas amarillas debidas a las picaduras. Los pulgones son visibles y suelen situarse al dorso de las hojas. El contagio es muy rápido y por ello la rápida actuación es necesaria. Desde el SERIDA aconsejan un control de plaga ecológico y se debe consultar con un profesional.

Durante el examen visual del frutal debemos observar el tronco, ya que en esta época se desarrolla en forma de pupa.

## Llaviana de folixa



### Correrá la sidra por La Pontona

La Pontona celebra una de las folixes más populares que se abre el doce de octubre con una feria ganadera, eje de la fiesta. Aparte, el evento más esperado es el Concurso de escanciadores, que este año celebrará la XXI Edición. Aunque no hay nada decidido aún, puede que los llavianeses vean a Salvador Ondó, uno de los suyos, subir al podio. Para complementar esta fiesta desde hace dos años se dedica una jornada al Festival de la sidra, celebrado en la carpa principal y en la que se puede probar la sidra de numerosos llagares y disfrutar de una sardinada gratuita.

Especialidad  
en sartenes

Gran  
variedad en  
menús y  
carta

Marisco  
fin de  
semana

Botella  
de  
sidra y  
centollo  
6,00 €



# Sidrería

Plaza La Pontona. La Pola Llaviana.

Plaza La Pontona nº5 • Tfnº: 985 602 286 Pola De Llaviana

# Sidrería Los Balcones: la mejor elección de los clientes

En el corazón del Camín Real encontramos esta sidrería con un ambiente tradicional y los medios más modernos.



Ubicada en pleno Camín Real encontramos Los Balcones, sidrería que no podemos dejar de visitar si lo que nos gusta es un verdadero ambiente tradicional. Decorada de modo clásico el mobiliario se funde con instalaciones modernas que permiten que de su cocina salgan platos de primera calidad. En Los Balcones encontramos varias especialidades, por lo que nos resulta difícil hacer una recomendación concreta, aunque nos gustaría destacar la calidad de sus mariscos, con procedencia del Cantábrico (de aquí y de O Grove) y de Huelva, lo que garantizan una absoluta

calidad a unos precios muy razonables.

El bacalao, preparado de varias maneras, y los calamares son sugerencias que no debemos dejar de probar, a ser posible acompañados por algunas de las sidras de la casa, a escoger entre: **Viuda de Corsino, Juanín, Fonceillo, Llaneza o Zhytos** (DOP), oferta que sin duda satisface a todo el mundo. A diario tenemos menús, pudiendo elegir entre tres primeros, tres segundos y seis terceros por semana, y los fines de semana se preparan especiales, así como también se celebran eventos reducidos. Los Balcones cierra los lunes y cuenta con aparcamiento propio.

**SIDRERÍA LOS BALCONES.** CAMÍN REAL Nº 67. T. 985 791 010,

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

# Noreña: sidra, gastronomía y folixa



Cuando casi creemos que el verano termina nos queda una de las fiestas más importantes por celebrar. Cada septiembre en el Conceyu de Noreña se celebra el Ecce homo, fiesta muy antigua y de gran tradición. Bajo este nombre que evoca misas y procesiones encontramos una celebración donde la gastronomía juega un papel destacado.

Famosa por sus embutidos, carnes y chacinería, durante el Ecce homo podemos probar una de las mejores "gochaes" que se preparan en Asturias y perderse es imperdonable. Un chupinazo a la asturiana, el pregón y la procesión preceden a la diana floreada, los bailes del país, las orquestas y la sidra, que inunda las calles acompañan al jolgorio. La villa condal, sidrera desde su fundación, no imagina una fiesta sin la reina de Asturias. Además este año puede presumir de que uno de sus llagares triunfó en el Festival de Nava al obtener el premio al mejor producto derivado de la manzana. El Molín del Nora, con su licor de sidra dulce Manzal ha triunfado, por lo que la celebración del Ecce homo será aún mayor.

Desde LA SIDRA recomendamos a asturianos y visitantes participar en las fiestas. Sin duda, se convertirán en imprescindibles.



**Embotellado por Olegario Díaz García**

POLÍGONO LA BARREDA, 4  
33180 NOREÑA  
T. 985 74 45 08  
PRINCIPADO DE ASTURIAS



## La sidra y el bonito homenajeados

**Por tercer año estas joyas gastronómicas reciben su justo homenaje.**

En el Camín Real de la Sidra, en Cualloto se están desarrollando actualmente las Jornadas gastronómicas del Bonito y de la sidra por tercer año consecutivo. Desde el 9 de agosto y hasta el día 20 los cocineros del Llagar Herminio, El Calderu, El tonel, Los Balcones y Casa Fausto ponen a trabajar la mente más creativa para ofrecernos los mejores platos a base del rey del Cantábrico: el bonito.

Aunque cada establecimiento cuenta con sus propios menús, los precios están unificados, siendo éstos de 14 euros el menú completo y la tapina a 8, así que con estos precios, accesibles para todos no tenemos excusa. Y si el bonito manda en el plato, en el vaso lo hace la sidra.

Y es que este homenaje gastronómico no podría existir sin ella. Procedente de los mejores llagares, ésta acompaña tanto a los menús como a las tapas.

## Escuela de escanciadores

**Ser los mejores en este arte es posible.**



La sidra asturiana sin escanciado no es posible, pero no todos los asturianos dominamos el arte. Por ello Tierra Astur es uno de los pocos establecimientos hosteleros que se encarga de mejorar la cualificación de su personal, para que pueda ofrecer lo mejor al cliente. En el caso de los escanciadores, pasan por un periodo de formación donde aprenden todo lo relacionado con el mundo de la sidra: conservación, servicio, tiempos, derivados, y un sinfín de detalles que deben tener en cuenta.

Además cada tres meses se realiza una prueba interna, donde todos los escanciadores de los establecimientos son evaluados y de dicho examen salen los escanciadores de Oro, Plata y Bronce. Posiblemente habrá opiniones contradictorias respecto a esta iniciativa, pero hay que tener en cuenta que esta competitividad no abusiva fomenta las ganas de mejorar de los escanciadores, que terminan por convertirse en profesionales altamente capacitados. Quienes deseen saber más sobre el tema pueden ver un vídeo explicativo en el siguiente enlace: <http://youtu.be/6wIGQjFaDEo>

# Un diez no, un doce

Esa fue la calificación que recibió recientemente el Restaurante Pelayo.



La Peña Gastronómica El Jueves se acercó por el Restaurante Pelayo de Piedras Blancas; donde se decantaron por dos primeros: paella de marisco y pulpo con langostinos, y dos segundos: entrecot alto de buey, lechacín al horno y merluza a la cazuela. El banquete finalizó con tarta de turrón acompañada de helado de mantecado.

Pablo Dalmeda es el presidente de la Peña Los Jueves, fundada hace quince años y formada por dieciséis miembros, que pueden presumir de conocimientos y experiencias y sin embargo aquí se han visto sorprendidos. Tanto Pablo como el resto de integrantes destacan en primer lugar el servicio, que califican como "impecable".

Pablo, aficionado y experto en arroces, se decantó por la paella: "los ingredientes fueron de la más alta calidad y fresquísimos y después está la preparación: magnífica; absolutamente recomendable". El lechacín al horno lo encontraron en su perfecto punto. La merluza recibió numerosos halagos, coincidiendo en señalar la frescura del pescado, la presentación del plato, muy cuidada y la preparación: "excelente". El entrecot fue



Pablo Dalmeda, Presidente de la Peña Gastronómica El Jueves.

descrito como "perfecto". El postre también mereció elogios y la Peña se mostró unánime en dos puntos: volverán al Restaurante Pelayo muy pronto para seguir probando sus platos y la calificación otorgada no es un diez, es un doce.

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

# COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

Nuea entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



## ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



Buen Ambiente  
 Bona Sidra  
 Bona Xinta

**GASCONA**  
 EL BULEVAR DE LA SIDRA

ASOCIACIÓN DE SIDRERÍES DE LA GASCONA D'UVIEÜ

ASTURIES



*De chigre  
a chigre* 

# La Xera

## SIDRERÍA

---

María Pereira y Ángel Ardura.  
Avda Hermanos Felgueroso 68, Xixón  
T. 984 298 720

---



## Sidra, cocina y buen ambiente

Con mucha experiencia y una larga trayectoria en la hostelería y en la restauración María Pereira y Ángel Ardura han inaugurado la Sidrería La Xera, con el propósito de ofrecer lo mejor de la cocina tradicional a los clientes. Una excelente ubicación, en el centro de la ciudad pero sin problemas de aparcamiento y bien comunicada por transporte público.



Sin menospreciar las innovaciones gastronómicas, en La Xera encontramos lo mejor dentro de la cocina tradicional, convirtiéndose en el templo de la cocina casera. La carta aquí es amplia y muy variada, adaptándose así al gusto de todos los clientes. Destacamos en primer lugar los platos de cuchara, emblema de la cocina casera: fabada y potes variados se preparan con los mejores ingredientes y de la manera más tradicional, por lo que merece la pena atreverse con ellos. Las raciones son abundantes, contundentes y además la calidad no va reñida con el precio. Fabes y otros cocidos los encontramos a diario, bien en carta o formando parte de los menús diarios, así que ya no hay excusas para probarlos.

Entre las muchas especialidades, merece la pena probarse la Sartén de la Abuela, compuesta a base de cazuelinas de pulpo, gambas y nata, aunque el comensal puede preferir los puerros rellenos, otra especialidad exclusiva de la casa. Muchos entrantes como calamares frescos, chipirones a la plancha o afogaos, navajas, mejillones, croquetas o patatas tres salsas pueden servir como aperitivo de un buen cachopo de ternera y jamón y queso. María ha diseñado una carta adaptable, con lo que cualquier plato se prepara al gusto del comensal, y así, por ejemplo, los cachopos pueden prepararse de otras maneras, como con que-

so Cabrales.

Nada mejor que terminar cualquier plato con algo dulce y las tartas de manzana o de queso y el arroz con leche son buenas opciones.

La sidra es el alma de la casa, y aquí se echa con el mejor escanciador: el brazo. Podemos comer y cenar con **Castañón** y **Peñón** en los comedores, donde nos atenderá un echador.

Además las instalaciones permiten la celebración de pequeños eventos como cenas de empresa o familiares, y además se realizan espichas de botella, la mejor opción para estas celebraciones.

Los martes el personal descansa, pero el resto de la semana se puede disfrutar de todas estas ventajas y sin duda debemos pensar en la sidrería La Xera para comidas, cenas, espichas o para tomar unes botellines de sidra de un modo relajado.

**OFERTAS DE TRABAJO**

**CAMARERA/o** se precisa para sidrería. Con experiencia demostrable. Que sepa echar sidra. Preferiblemente joven. Para trabajar a media jornada, en zona del Llano (Xixón). Interesados, llamar de martes a domingo, a partir de las 11 de la mañana. Tel. 985394693

**DEMANDES DE TRABAJO**

**CAMARERO.** Chico con experiencia, se ofrece para trabajar. Sabiendo escanciar sidra. Disponibilidad completa. Zonas de Uviéu. Tel. 677091055

**CAMARERO.** En Xixón, hombre de 40 años busca empleo para camarero con experiencia de años en el sector. Manejo de bandeja, escanciado de sidra y comedor a la carta. Tel. 985314085

**HOSTELERÍA.** Chico de 24 años serio y responsable busca trabajo, experiencia en hostelería, escanciando sidra, sirviendo barra y mesas. Disponibilidad total, incorporación inmediata. Tel. 665072195

**CAMARERA** extra. Se ofrece chica seria y responsable para trabajar. Con experiencia en barra, bar, comedor y escanciado de sidra. Xixón y alrededores. Vehículo propio y disponibilidad inmediata. Sonia. Tel. 634857343. Email: soniaprieto-garamendi@gmail.com.

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

**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

**DELLOS**

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

**BOTELLAS** de sidra achampanada vacías. Vendo unas 1.000 unidades a 0,20 €/unidad. Tel. 687255741. Pillarno (Castrillón). Email: jaleiva\_anes@hotmail.com

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

**BOTELLERO** de cerámica apilable (infinito). 1 unidad con capacidad para 2 botellas de sidra. En barro cocido. 5 €/udad. Tel. 633596571

**ENFRIADOR DE SIDRA.** Xixón Tel. 606132355

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

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

**BOTELLAS** de sidra (700), limpias, listas para corchar, a 0.25 céntimos la unidad. Tel. 609412954

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

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

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

**CAJAS** de sidra. Con todos los cascotes. Vendo a 6,5 €/udad. Tel. 630234903 Email: promocionastur1@yahoo.es

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

**DEPÓSITO** inoxidable. Vendo con capacidad de 500 litros. Poquisimo uso. Ideal para sidra. Económico. Tel. 660931096

**LLAGAR** de sidra en acero inoxidable. Se vende. Redondo. Capacidad para 1 saco de manzana aprox. y depósito de unas 80 botellas. Todo completo. Buen precio. Ideal para mallar sidra dulce para casa y corchar unas cajas para el año. Tel. 615459309 Email: joseluisbrenaga@hotmail.es

**LLAGAR** de hierro para 20 sacos, maquina de mallar y motor, 20 cajas de plástico con botellas de sidra, recipiente acero inoxidable de 200 litros. Quintes. Tel. 985097739 Email: begoact@telecable.es

**PRENSA** de sidra. Se vende. 100 €. Tel. 639672411

**TONEL** de sidra, especial para adorno en finca. Se venden 2. Tel. 646037481687255741 Pillarno (Castrillón). Email: jaleiva\_anes@hotmail.com

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

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

**CORCHOS.** Colecciono corchos de sidra usados, compro o intercambio según interese. T. 666 343 456

**SACOS** de polipropileno. Ideales para manzanas, Muy resistentes. 0,20 €/udad. . Tel. 635477745 Email: jmiguel.junquera@gmail.com

**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. 985561230  
Trabanco y Cortina

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

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

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

**LA CHALANA.**  
Av. Conde 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

**LA VIEJA RULA.**  
Avda. Conde Guadalhorece 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

**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'Escoyeta.

**AUTO-DIESEL RUFINO S.L.**  
Marcha de Hierro,6  
T.985522192-677951223  
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'Escoyeta

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

**AYER**

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

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

**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**  
Gurullos / Grulllos  
Muñiz

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

**CANGUES D'ONÍS**

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

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

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

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

**CARREÑO**

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

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

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

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

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

**SIDRERÍA MESÓN XIGRÍN.**  
Venancio Álvarez Buylla 4.  
Candás  
T. 985 87 05 52

**SIDRERÍA ARGÜELLES.**  
Ferrocarril 6. Candás  
T. 985 87 00 24  
Un chigre de toda vida.

**TABERNA REST. LA MASERA.**  
Santaolaya 8. Candás  
T. 676 496 884

**SIDRERÍA BRISAS  
CANDASINAS.**  
Carlos Albo Kay, 13.Candás  
T. 984 491 237  
Sidra Peñón

**LA CUEVA DE ELENA.  
Bar, Sidrería, Pub**  
Arquitecto Reguera, 1  
T.984399309  
Candás

**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**

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

**SIDRERÍA PELAYO.**  
Xixon 5.  
T. 984835946 - 617831913.  
cocicobo@gmail.com

**COLUNGA**

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

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

**EL POLESU**  
SIDRERÍA-RESTAURANTE  
C/ Facundo Cabeza, 8  
Tel. 985 720 054 - 985 720 954  
Pola de Siero

**Sidreria Mayador**  
Rape con bogre, Chulestón, Pulpin con verdura, Comidas por encargo.  
C/ Río Nalón 10 - Telf.: 984 39 65 14

**Mesón Les Ruedes**  
Ctra. N632, nº 5586  
33394 Cabueñes - GIJÓN  
T. 985 33 10 74  
mesonlesruedescb@hotmail.com

- \* Cachopos
- \* Callos
- \* Parrilladas
- \* Carne de Calón (granadita propia)

**TALLERES SUÁREZ DÍAZ, S.L.**  
AGENTE  
**RENAULT**  
TALLERES SUÁREZ DÍAZ, S.L.  
33466 Ato del Prviano  
SOTO DEL BARCO (Asturias)  
Tfnos. 985 58 86 83 - 985 58 82 17  
Fax 985 58 85 20  
e mail: suarezcapisteria@yahoo.es

**Sidrería-Parrilla Casa Pazos**  
Especialidad en bacalao a la portuguesa y pixín amariçado  
C/ Puerto Rico, 23 - bajo  
33213 Xixon  
Tels.: 984 391 532 / 677 079 895  
ABIERTO TODOS LOS DÍAS

**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  
Puertu Llastres s/n  
T. 985 850 143  
Llastres.

**HOTEL RESTAURANTE  
EUTIMIO.**  
San Antono Llastres  
T.985 85 00 12

**CORVERA**

**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 Darío 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.

**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 CABAÑÓN.**  
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.

**LA TAPINA. SIDRA Y TAPAS.**  
Paseo de la República, Marismas.  
T. 606 527 233  
Trabanco y Trabanco d'Escoyeta.

## 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**  
Julián Duro 6, bajo  
T. 690 121 381 / 647 000 832

**TABERNA LA BOTERÍA.**  
La Unión 32  
T. 985 69 53 40  
www.tabernalaboteria.com

**REST. SIDRERÍA LA BRAÑA DEL BIERZO.**  
Paulino Vicente 14  
T. 985 676 221. Sidra Riestra.

**SIDRERÍA EL PATIO DE PEYO.**  
Doctor Fleming 9  
T. 627 676 248 / 984 088 438  
Sidra Fonciello, Llamas.

**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  
Trabanco. y Trabanco d'Escoyeta

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

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

**LLAGAR PANIZALES.**  
Espino, 13. 33618 Mieres.  
T. 985467815.

**EL LLAGAR DE BAIÑA.**  
Baiña.  
T. 985 446 127. T. 985 446 521.

**SIDRERÍA LA XAGOSA.**  
Polígono 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.  
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, Llana.

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

**CAFETERÍA 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. 985 717 345.  
Novalín D.O, Vda de Angelón, Orizón

**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 CASTAÑU.**  
Ramón del Valle 5. Les Arriendes  
T. 985841674. Angones

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

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

## PIÉLAGOS

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

## PILOÑA

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

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

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

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

## PRAVIA

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

**CONFITERÍA REY SILO**  
Carmen Miranda, 15

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

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

## PROAZA

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

**CONFITERÍA REY SILO**  
Carmen Miranda, 15

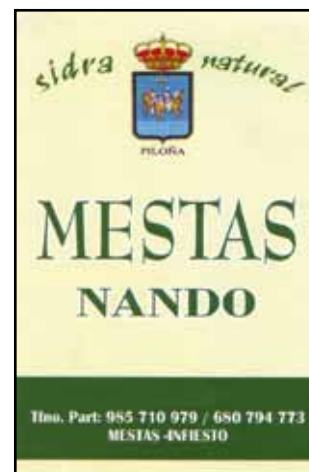
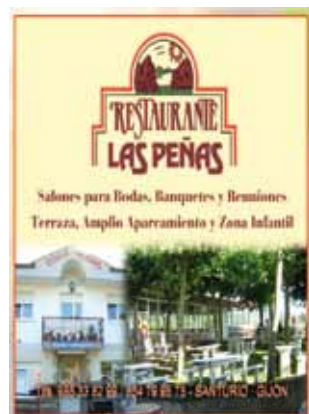
## QUIRÓS

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

**SIDRERÍA CASA JUANÍN**  
Las Agüeras 11  
T. 985 768 037

## RIBESEYA

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



**SIDRERÍA EL 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, Ucio, Ribeseya  
T. 985 857 414  
www.lapiconerahotel.es

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

**SIDRERÍA LA MARINA.**  
Plaza Santa Ana, 19.  
T. 985 861 219.  
Vda de Angelón.

**CASA BASILIO.**  
**Sidrería Marisquería**  
Manuel Caso de la Villa, 50.  
T. 985 858 380.

## 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 - Sotroñido  
T. 985 67 18 61.

**MESÓN SIDRERÍA CASA DEL PUEBLO.**  
Pérez de Ayala 1  
T. 984 084 225

**SIDRERÍA LAMUÑO.**  
Hernán Cortés 8  
Sotroñido  
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.**  
Polígonu 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

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

**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. 985 722 43 04.  
Foncueva, JR, Orizón, Roza,  
Vallina, Vigón, Vda Corsino,  
Zapatero.

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

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

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

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

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

**MESÓN PEÑAMAYOR.**  
Torrevieja 16  
T. 985 726 401

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

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

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

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

**BAR FELECHES.**  
Novalín. Felechés  
T. 985 731 158

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

**CASA BEYAO**  
Valdesoto 45  
T. 985 73 43 09

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

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

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

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

**SIDRERÍA JAVI.**  
Leopoldo Lugones, 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.

**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

**TALLERES SUÁREZ DÍAZ**  
Altu del Pravianu  
T. 985 58 86 83 / 985 58 82 17  
suarezchapisteria@yahoo.es

## TAPIA

**SIDRERÍA LA CUBIERTA.**  
Travesía Dr. Enrique Alvarez.  
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.

## TINEU

**LLAGAR SIDRA LA LLARADA.**  
El Viso s/n.  
T. 985 80 08 14.

## UVIEÚ

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

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

**SIDRERÍA EL PIGÜEÑA.**  
Gascona, 2. T. 985210341.

**SIDRERÍA LA PUMARADA.**  
Gascona, 6. T. 985200279.  
Sidra Menéndez y Trabanco.

**SIDRERÍA TIERRA ASTUR.**  
Gascona, 1. T. 985203411.  
Sidra Trabanco.

**SIDRERÍA VILLAVICIOSA.**  
Gascona, 7. T. 985204412.  
Rotando varios palos.

**SIDRERÍA EL CACHOPITO.**  
Gascona, 4. T. 985 21 82 34.  
La Nozala.

**EL RINCÓN DE GASCONA.**  
Gascona, 3. T. 984 182 986.  
Juanin, Vda de Palacios, Orizon

**SIDRERÍA ASTURIAS.**  
Gascona, 9. T. 985210707.  
Rotando varios palos.

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

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

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

**SIDRERÍA EL OVETENSE.**  
San Juan, 6.  
T. 985220840. T. 985220 207.  
Vda. Palacios, Contrueces,  
Frutos, Vallina, Villanueva,  
Nozala.

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

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

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

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

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

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

**REDE DE BIBLIOTEQUES DEL «PRINCIPADO»**

**LA QUINTA, SID. RESTAURANTE**  
Puertu 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.  
Juanin

**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.

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

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

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

**MESÓN CASA PEDRO.**  
Asturias 39.  
T. 985 253 396 / 985 243 959  
/ 609 822 401.  
casa\_pedro@hotmail.com

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

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

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

**CORNER SPORT.**  
Gascona 10.  
T. 636 138 008

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

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

**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 . Culloto  
T. 985985443

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

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

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

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

**VALDÉS**

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

**VEIGADEO**

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

**VILLAVICIOSA**

**SIDRERÍA LA FLOR DEL PUMAR.**  
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'Ormón.

**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.restauranteescorial.com

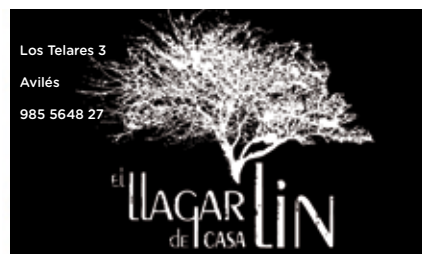
**SIDRA CORTINA.**  
San Xuan, 44. Amandi.  
985893200-630956730  
C.llagar@cortina.com  
www.sidracortina.com

**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 Carne 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.

**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.**

Tazonas.  
T. 985 897 168.

**CASA MARI.**

Castiellu de Seloriu.  
T. 600 522 880

**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, Rocés.

**BAR - REST. EL CRUCE.**

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

**SIDRA TRABANCO.**

Llavandera, s/n. T. 985136969.

**SIDRA JR.**

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

**SIDRA CONTRUECES.**

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

**SIDRA CANAL.**

Llavandera - Llinares.  
T. 985137757

**LLAGAR SIDRA PIÑERA.**

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

**SIDRERÍA LAS PEÑAS.**

Santuriu. T. 985338299.  
Trabanco y Piñera.

**CASA YOLI.**

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

**EL MESÓN DE AURELIO**

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

**SIDRERÍA NORIEGA**

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

**EL SOBIGAÑU.**

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

**SIDRERÍA EL MAYÉU DE CENERA**

(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.**

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

**CHIGRE ASTURIANU**

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

**SIDRERÍA URÍA.**

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

**SIDRERÍA CASA TONI.**

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

**SIDRERÍA PUERTO TARNA.**

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

**SIDRERÍA EL CRISOL.**

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

**SIDRERÍA JOSÉ.**

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

**LLAGAR EL MANCU**

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

**SIDRERÍA CASA FEDE.**

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

**SIDRERÍA LA GARULLA.**

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

**SIDRERÍA CABRANES.**

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

**SIDRERÍA SIMANCAS.**

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

**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.**

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

**SIDRERÍA EL TRAVIESU.**

Sahara ,18. T. 985 39 42 95.

**SIDRERÍA LES RUEDES.**

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

**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.Sidreriellavianu.com

**SIDRERÍA ZAPICO.**

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

**SIDRERÍA NAVA.**

Plaza La Serena  
T. 985380447

**SIDRERÍA EL RINCÓN DE TONI.**

L'Infiestu 21  
Menéndez

**SIDRERÍA LARRIBA.**

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

**SIDRERÍA PUENTE ROMANO.**

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

**RESTAURANTE CASA ARTURO.**

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

**BODEGAS ANCHÓN.**

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

**SIDRERÍA CELORIO.**

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

**PARRILLA MUÑO.**

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

**EBANISTERIA MORO**

Cabueñes - Xixón  
Tfno 985 13 35 46

**RESTAURANTE RIBER SIDRERÍA**

Menendez Pelayo, nº 9  
T. 985 33 77 98  
Sidra 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 Pión, AS 331, 276  
Altu l'Infanzón.  
T. 985 13 50 30

**LA ALACENA GOURMET.**

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

**SIDRERÍA PARRILLA LUCÍA**

Leoncio Suárez 13.Esquina M<sup>a</sup>  
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  
Menedez y J.R.

**SIDRERÍA HERMANOS MARCOS.**

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

**SIDRERÍA CUBA.**

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

**SIDRERÍA EL GÜELU - El Rincón de Piti.**

Andalucía, 15.  
T. 984 398 621.  
Canal y Trabanco.

**SIDRERÍA LA TROPICAL -**

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

**REST.MERENDERO LA HUERTA.**

Camín 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.**

Camín del Tragamón,6- Apto.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.

**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 CARLOSTARTIERE.**

Menorca 25  
915 745 761  
Sidra J.R.

**SIDRERÍA CASA DE ASTURIAS.**

Argumosa 4  
915 272 763  
Sidra J.R.

**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.

**LA MANZANA DE XOVE**

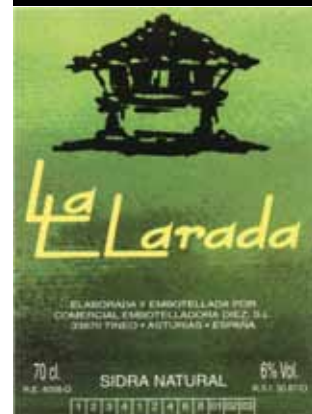
**Sidrería Restaurante**  
Prosperidad,13. Xove  
T. 984 493 474  
Riestra

**CASA PAZOS. Sidrería Parrilla**

Puerto Rico,23.  
T. 984 391 532 / 677 079 895  
Riestra, Trabanco,Trabanco  
d'Escoyeta

**SIDRERÍA LOS DOS**

Cuba,14  
T. 984 396 731  
La Calzada  
Roza, Riestra y Menéndez

**ALACANT****REST. PIZZERÍA LA COSA NOSTRA.**

Alzamora, 21. Alcoi.  
T. 966 540 263.  
Sidra Menendez.

**SIDRERÍA TRASGU.**

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

**TIERRINA NOBLE**

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

**ANDALUCÍA****LA SIDRERÍA DEL PÓPULO.**

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

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, PARRÉS, PEÑAMELLERA ALTA, PEÑAMELLERA BAXA, PENAGOS, PESAGUERU, PEZÓS, PIÉLAGOS, PILOÑA, PONGA, POTES, PRAVIA, PRUZA, PUENTE VIESGO, RIONANSA, QUIRÓS, LES REGUERES, REOCÍN, RIBADEVA, RIBESEYA, RIBERA, RIOSA, RUENTE, SALAS, SAMARTÍN D'OZCOS, SAMARTÍN DEL REI AURELIU, SAN VICENTE LA BARQUERA, SANTISO D'ABRES, SANTAYA D'OZCOS, SANTILLANA DEL MAR, SANTIURDE, SANTU ADRIANU, SARIEGU, SARU, SELAYA, SIERU, 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

 <p>12 REVISTES AL AÑU (35 euros)</p> <p><b>ENSAME SIDRERU</b> Apartau 4152 - 33200 - Xixón e-mail: lasidrainfo@yahoo.es</p> <p><a href="http://www.lasidra.net">www.lasidra.net</a></p>	NOME Y APELLIOS..... DIRECCIÓN..... LLUGAR..... C.P..... TELÉFONU..... CONCEYU / PAÍS ..... E-mail.....
	BANCU, CAXA D'AFORROS Y Nb. CUENTA (20 díxitos) <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
	Indicamos dende que número quies soscribite <input type="checkbox"/> y si quies dalgún número atrasáu. Estes xestiónes tamién pues faeles per teléfonu <input type="text"/> o per e-mail : <a href="mailto:lasidrainfo@yahoo.es">lasidrainfo@yahoo.es</a> 652 59 49 83
	<small>Alcordies colu dimpuesto na Llei 15/1999 de Protección de Datos, comunicámoste que tienes drechu a conocer, cancelar o reutilizar la información que te concierne recoyía nos nuestos 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</small>

## 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](http://www.facebook.com/lasidrainfo))

LA SIDRA afáyase tamién en Facebook, de tala miente que los fans de la revista cunten con un espaciu pa charrar. Arriendes d'ello, LA SIDRA unvía de 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](http://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](http://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](http://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](mailto: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](mailto: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](http://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 númeru recibe miles y miles de visites!

**REVISTA LA SIDRA**  
([www.issuu.com/lasidra](http://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.

ELECCIÓN NATURAL  
[www.sidrajr.es](http://www.sidrajr.es)

