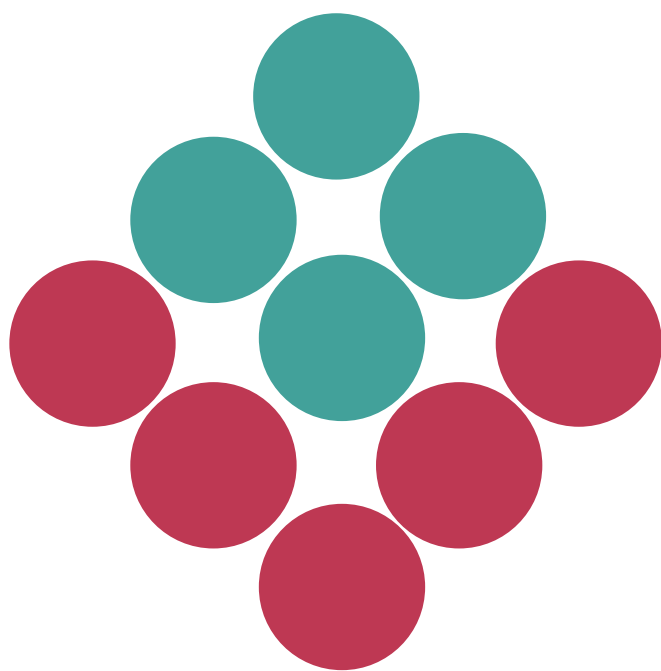


LA SIDRA

www.lasidra.as Número 117 - Setiembre 2013 3€





Instituto Reumatológico

Dr. Marcos Marqués

www.institutoreumatologico.com

c/ Uría 19 - 1º izda

T. 985 27 06 73

33001 OVIEDO / UVIÉU

c/ Instituto, 17 - 1º A

Tel. 985 35 61 35

33201 GIJÓN / XIXÓN

Carreño Miranda 11 - 5º C

Tel. 985 52 11 32

33400 AVILÉS

III Salón Internacional de les Sidres Gala



www.lasidra.as

18 y 19
Ochobre
Lixón - Asturias

Sofita

Entama





LA SIDRA CUMPLE 10 AÑOS	7
ASINA MOS VEN / ASÍ NOS VEN	8
LA SIDRA GANA'L I^{ER} PREMIU TIMÓN	21
UN LLIBRU PA CELLEBRAR EL DÉCIMU ANIVERSARIU	21
XIXÓN VÍSTESE DE VERDE BOTELLA	22
XXII FIESTA DE LA SIDRE	
TONEL DE ORO PARA SABINO MENÉNDEZ	
ARBESÚ "PREMIO DEL PÚBLICO" Y TRABANCO "ELOGIO DE ORO"	
XIXÓN CANTÓ POR TODO LO ALTO	
8.061 CULINOS	
EL BARRIO DE LA SIDRA TRIUNFÓ CON EL CHIGRÓN	
LOS MEJORES DEL MERCAÍN: MOLÍN DEL NORA, SPELTASTUR Y OLEUM	
23 LLAGARES Y MILES DE LITROS DE SIDRA	
VIII CONCURSU DE LA SIDRE CASERO DE VILLAVICIOSA	36
XVI FIESTA DE LA SIDRE DE VILLAVICIOSA	38
LA SIDRA NO FALTÓ EN LA FIDMA	40
FESTIVAL INTERCÉLTICU D'AN ORIAINT (II)	42
ENTREVISTA A JOSÉ ÁNGEL HEVIA	
ENTREVISTA A CLANNAD	
KISTIN, LA SIDRA DE LOS CELTES DE BRETAÑA	
SIDROMIEL: HIDROMIEL DE SIDRE BRETÓN	
CUANDO ESCANCIAR ES UN ARTE	48
MUYERES DEL LLAGAR	52
CARMEN PIÑERA TRABANCO. LLAGAR PIÑERA	
LAS LEYES SE OLVIDAN DE LA SIDRA	54
ENCAMIENTOS	60
OCCIDENTE ASTUR	62
EL MAZO, PRIMER CHIGRE ASTURIANO	
NAVIA YE FIESTA	
SOLLEIRO DEVUELVE LA CONFIANZA EN LA SIDRA	
ESPECIAL MARISCU	65
CASA BASILIO	
SIDRERÍA EL CANSASU	
SIDRERÍA LAS DELICIAS	
RESTURANTE SIDRERÍA EL ALLERANU-CASA JAVI.	
SIDRERÍA EL RESTALLU	
SIDRERÍA EL PANERU	
RESTAURANE EL SÁUCO	
CASA CHOLO	
EL SOBIGAÑU. RESTAURANTE, SIDRERÍA, PARRILLA	
CASA JUSTO	
AXENDA SIDRERA	82
ACTUALIDÁ	84
COLLEICIÓN D'ETIQUETES	96
DE CHIGRE A CHIGRE	98
EL REQUXU	
VEGAPRESAS	

ELECCIÓN NATURAL
www.sidrajr.es



LA SIDRA

Setiembre 2013

Númeru **117**

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

FUNDACIÓN ASTURIAS XXI

Prendes Pando 11. Baxu
33207 Xixón - Asturias

info@lasidra.as
Tlf.: 652 594 983

6.000 Ejemplares

Portada / contraportada:
Xurde Margaride
margaride@xurde.net

Tarta portada
Cheesecake de sidra
Julio Blanco. Pomme Sucre



Redaición

Arantxa Ortiz
arantxa@lasidra.as
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
j.ignacio@lasidra.as

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

info@lasidra.as

LA SIDRA nun comparte necesariamente la opinión de los articulistes.



VII Concursu semeyes

LA SIDRA



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

Bases en www.lasidra.as

Entama:



Sofita:



LA SIDRA cumple 10 años



Cuando en agosto de 2003 editamos el primer número de LA SIDRA no podíamos imaginarnos que alguna vez llegaríamos a celebrar nuestro décimo aniversario, porque ni siquiera estábamos seguros de poder llegar a publicar el siguiente número.

En lugar de un proyecto editorial definido, contábamos únicamente con la voluntad y el empeño de unos amantes incondicionales de nuestra bebida patria, y si el proyecto fue avanzando hasta llegar a ser lo que es hoy, hay que agradecerlo a la confianza y el apoyo que recibimos del sector sidrero desde el primer momento, y aquí, inevitablemente, tenemos que agradecer la visión de futuro y el apoyo recibido desde un primer momento por parte de Samuel M. Trabanco, que apostó desde un principio por LA SIDRA cuando casi nadie entendía cual era nuestra función.

Cuando comenzamos nuestra andadura pensábamos que sabíamos todo lo que había que saber de la sidra, y ahora que llevamos diez años nos sorprendemos por todo lo que ignoramos de este mundo, y seguimos aprendiendo.

Por otra parte siempre hemos tenido el privilegio de la independencia de criterio, de nuestros aciertos y errores somos los únicos responsables, jamás hemos actuado bajo presión, pese a que en más de una ocasión lo han intentado. Nuestra independencia nos ha supuesto que en 10 años no hayamos obtenido ni 5.000 € en ayudas del "Principado", mientras otros proyectos de mucha menor difusión, calado y duración han obtenido decenas de miles de euros de subvención. Es el precio de rechazar las redes clientelares y el servilismo

que se pretende imponer para cobrar ayudas. No nos arrepentimos porque el objetivo que nos guía es impulsar, promover y dignificar la sidra y todo lo que la rodea, por encima de todo

Han sido diez años de enorme, tremenda evolución del sector. Hemos asistido a la creación de la Denominación de Origen, a la aparición de nuevas variedades de sidra, a la conquista de nuevos espacios y mercados, a una modernización sensata del sector, a una progresiva recuperación de la sidra en la antigua Asturias de Santillana, al descubrimiento de las otras sidras y a la creación de una incipiente "internacional sidrera"... y en todo ello hemos colaborado en la medida de nuestras posibilidades. Pero si de algo estamos orgullosos es de haber contribuido a visualizar la sidra, a conseguir que los medios de comunicación reflejen de una forma activa este mundo y con ello a reconocerlo socialmente; y sobre todo, estamos orgullosos de haber conseguido que la sidra pasara de ser una bebida más, a ser reconocida como una cultura propia, un valor identitario de primer orden, hasta el punto de conseguir que el "Principado" afirme estar dispuesto a presentar su candidatura como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad en la UNESCO.

Como asignatura pendiente nos queda conseguir que ese mismo "Principado" deje de despreciar a Asturias y a nuestra sidra utilizando sistemáticamente el "vino español" en todos sus actos oficiales, pero también eso conseguiremos.

Solo nos queda seguir aprendiendo y avanzando.

Asina mos ven Así nos ven

Queríamos saber cómo se ve la evolución de nuestra revista, y de la misma sidra en estos últimos 10 años, y se lo hemos preguntado a nuestros lectores.



CARLOS RUBIERA TUYA, Concejal de Cultura del Ayuntamiento de Xixón también es un gran defensor de la cultura asturiana, de la sidra y por tanto conoce nuestra revista, sobre la que nos habla a continuación.

Usted es un gran defensor no solo de la cultura asturiana sino de la sidra. En la actualidad esta revista se distribuye por toda Asturias ¿cree que la revista ayuda a difundir esta cultura?

La Cultura Asturiana está formada por un conjunto de elementos interrelacionados, entre los que se encuentra nuestra formidable tradición sidrera. La revista La Sidra cumple un importante papel en la difusión y valoración de nuestra cultura patrimonial precisamente porque está hecha desde esa visión de conjunto, aunque sea una revista especializada en el tema de la sidra. El uso normal del asturiano en los contenidos de la revista, refuerza esa visión de conjunto y afianza esa idea de que la sidra forma parte de la cultura patrimonial de un país con personalidad propia en el ámbito de la Europa atlántica.

¿Conocía la revista hace diez años?

No conocí la revista en sus inicios, de modo que no tengo suficientes elementos de juicio para opinar. No obstante, el formato actual de la revista es muy atractivo, por lo que imagino que habrá mejorado mucho en relación a sus primeros números.

¿Qué aspectos de la misma mejoraría o cambiaría; qué le gustaría encontrarse al abrir sus páginas?

LA SIDRA fai 10 años. LA SIDRA hace 10 años. LA SIDRA fai 10 años. LA SIDRA hace 10 años.



El primer ejemplar de LA SIDRA marca tanto nuestra evolución como la de la propia sidra.

Siguiendo sus 16 páginas podremos ver cómo, siendo fieles en nuestro proyecto inicial, hemos mejorado en calidad y cantidad de contenidos y cómo se ha ido desarrollando el mundo de la sidra a partir de una realidad que ha ido evolucionando progresivamente y que con gran acierto se ha sabido prever cuando casi nadie pensaba que pudiera ser posible.

La foto de portada, ese culín escanciado, marca nuestro absoluto compromiso con la sidra tradicional, a partir de la cual se ha ido evolucionando y que constituye la esencia de nuestra cultura sidrera.

Es visible cómo la imagen ha ido evolucionando, y cómo de forma paulatina hemos ido mejorando la calidad de nuestras portadas y del diseño gráfico, gracias a la labor desinteresada y altruista de nuestros fotógrafos y colaboradores.

Cuando llega a mis manos un nuevo número no tengo ninguna idea preconcebida, por lo que disfruto su contenido como un regalo. Me gusta, sobre todo, encontrar información fiable sobre aspectos históricos o técnicos que desconozco relativos a la manzana y la sidra.

¿Recomendaría nuestra revista como referencia a los interesados en el mundo de la sidra?

Desde luego que sí. La sidra se disfruta tanto más cuanto más se conoce de ella y del conjunto de nuestra historia y cultura.

Durante estos diez años que llevamos editando la revista ¿cree que el mundo de la sidra ha cambiado mucho?

En los últimos diez años se consolidó una evolución que había comenzado en décadas anteriores: de un producto artesanal y con un mercado limitado a nuestra comunidad, hemos pasado a una producción altamente especializada y con una importante apertura a otros mercados.

¿Cuál es el cambio más notable?

No es solo uno, sino tal vez tres: Por un lado la consolidación de la sidra y su ritual de escanciado como elemento simbólico de nuestra cultura patrimonial; por otro la aceptación de la sidra como bebida por las nuevas generaciones de asturianos; y por otro la presencia de la sidra en los mercados exteriores, lo que permite ser optimistas cara al futuro. La sidra puede llegar a ser una "gran industria" para Asturias, capaz de generar mucha riqueza y empleo a medio plazo.

¿Encuentra que este mundo tiene aún sus puntos débiles? ¿Cuáles y cómo se mejorarían?

Desde luego. Uno muy evidente es la insuficiente producción de manzana en nuestro país. Debería de articularse una política muy decidida de plantación de pumaraes en los próximos años. Otro es el de la exportación, que requiere una inversión inicial fuerte y un apoyo institucional firme. Realmente, queda mucho por hacer.



ELOY CORTINA es más que un llagareru. Aparte de profesional de la sidra y la manzana es Presidente del Consejo Regulador de la DOP Sidre d'Asturies por lo que su opinión y valoración es doblemente importante.

Este mes cumplimos diez años y tras ellos queda la huella de 117 números publicados. ¿Cree que en este tiempo hemos ayudado a difundir la cultura sidrera?

Sí, es evidente. Se trata de una publicación específica que recoge todo tipo de noticias y eventos del sector, que habla de sidra, de fiestas, de llagares... Se aporta información, de un modo u otro y me gusta enterarme de las noticias y novedades.

LA SIDRA fai 10 años. LA SIDRA hace 10 años. LA SIDRA fai 10 años. LA SIDRA hace 10 años.



¡Qué sidre d'elles se fai!

Con estos versos de "bayura d'asturies", poesía del clérigu navetu Bruno González Cepeda, falleció en 1.803, y que mereciera ser conocida por toos y caún de los asturianos, entamábemos un andar que decía too de los nuegos enfotos.

¡Qué sidre d'elles se fai!
 ¡Qué sabrosa, que dorada!
 ¡Y cómo'l cuerpu calienta!
 ¡Cómo revocla l'alma!
 El qu'emburrió dos pucher
 quedóse como una pascua,

falatible y gayasperu,
 sin sede nuna selmana.
 Y non piense qu'ella sola,
 enriquez al que la faga:
 da don al que nun lu tien
 y horros y cases lleva.

¿Es lector habitual de la revista?

Sí que soy lector, pero admito que no siempre la leo en el momento preciso de su publicación por falta de tiempo.

¿En su opinión hemos mejorado o evolucionado en este tiempo?

Sí, claro que se ha mejorado.

¿Echa de menos algún contenido que en su opinión debería figurar?

Como Presidente del Consejo Regulador me gustaría que se le diera un tratamiento distinto a la sidra con DOP. Que se divulgase más la importancia que tiene esta sidra para Asturias.

¿No la valoramos lo suficiente?

Creo que sigue habiendo bastante desconocimiento sobre ella; una cosa es conocer unas marcas de sidra DOP y otra conocer todo el proceso, o la importancia que esta sidra tiene para Asturias. No hay que olvidar que todo el trabajo de elaboración se realiza aquí, desde el cultivo y del mismo modo, los beneficios que aporta se quedan aquí. Eso es muy importante. LA SIDRA es un medio de información del sector y una buena herramienta para dejar constancia de este hecho.

¿Cómo cree que podríamos ayudar a potenciar este conocimiento?

Pienso que ofrecer una serie de artículos o reportajes sobre lo que somos, lo que hacemos desde el principio es una buena idea. No se trata de publicar un tratado técnico, sino de informar a los lectores de los procesos de cultivo, de elaboración de sidra, de los controles, de todo lo que se trabaja para que esta sea una sidra de primera calidad.

En estos diez años la sidra también ha evolucionado, pero ¿cómo lo ha hecho la DOP?

Para nosotros siempre ha primado la calidad antes que la cantidad, así que la evolución ha sido muy rítmica. Hemos crecido pero no de un día para otro, sino poco a poco, mejorando y trabajando. Y eso es algo que vamos a seguir haciendo.



SAMUEL M. TRABANCO, Gerente del Grupo Trabanco.

El Grupo Trabanco siempre ha estado presente en LA SIDRA de múltiples maneras. Son cientos los artículos, las entrevistas y las noticias que han llenado nuestras páginas desde el número 1 y ya han transcurrido diez años desde entonces ¿En qué hemos cambiado desde entonces?

No cabe duda de que diez años dan para mucho...

LA SIDRA fai 10 años. LA SIDRA hace 10 años. LA SIDRA fai 10 años. LA SIDRA hace 10 años.



En estos 10 años de historia son muchos los temas que hemos ido tratando, e innumerables las colaboraciones recibidas.

Y si de algo podemos estar orgullosos no es tan solo de la amplitud, interés y sistemática de los temas tratados a lo largo de este tiempo, sino también del hecho cierto de que, hasta la fecha, no se ha limitado ninguna colaboración que cumpliera con unos mínimos de calidad, ni se ha censurado ninguna opinión ni despreciado ningún punto de vista.

El mundo de la sidra goza de la pluralidad y tolerancia que le es propia a nuestro Pueblo, y LA SIDRA no podía ser de otra forma, un espacio abierto a todas y cada una de las personas que tengan algo que aportar a esta fantástica cultura asturiana de la sidra.

Por supuesto, seguimos abiertos a todas las opiniones y colaboraciones posibles, y aprovechamos la ocasión para animar a participar a quien quiera contribuir a hacer más grande el universo sidrero.

y más en un sector como la sidra, que en la última década ha evolucionado a un ritmo muy ágil. En este sentido, la revista LA SIDRA ha sabido adaptarse a esta evolución, recogiendo en sus páginas los testimonios de los profesionales del sector (lagareros, hosteleros, catadores, escanciadores, cosecheros...) y de todos los que, de alguna u otra manera, hacen que la sidra crezca cada día.

Es de destacar el esfuerzo por presentar nuevas secciones, por poner en marcha nuevas maneras de ofrecer información sobre el día a día del sector, por dar voz a quienes trabajan y viven por y para la sidra. Además del trabajo por hacer crecer una revista que hoy en día se ha consolidado como referencia del sector en Asturias.

¿Cuál es su sección preferida? Y ¿qué contenidos echa en falta?

Todas las secciones de la revista tienen interés... En cuando a contenidos que podrían incluirse en la revista, quizá se echa en falta mayor protagonismo de la figura del cosechero de manzana, una profesión clave para el desarrollo del sector. También podría tener cabida una sección dedicada al escanciado, con un corte muy didáctico y enfocada al gran número de aficionados a la sidra que quieren aprender a echar un culín.

¿Cree que hemos ayudado a difundir la cultura sidrera?

Como medio de comunicación de referencia en el sector, es indudable la aportación de LA SIDRA en la difusión de nuestra cultura. Contar con una revista que todos los meses hable de la actualidad del sector, dé voz a todos sus agentes y sea un escaparate de las novedades y tendencias es, sin duda, una de las mejores herramientas de promoción, difusión y consolidación del sector. Nuestra valoración general es muy positiva. Es una revista centrada en el mundo de la sidra, muy pegada a la actualidad y que da voz y protagonismo a prácticamente todos los agentes del sector. Que exista un medio de comunicación de estas características nos beneficia a todos.



No solo nosotros hemos cambiado, sino que la sidra en general ha evolucionado de alguna manera en estos diez años ¿Cuál es ese cambio, esa evolución?

El sector ha evolucionado de una manera muy notable en los últimos diez años. Y especialmente en lo que se refiere a la expansión en mercados nacionales e internacionales. La sidra elaborada en Asturias empieza a ser conocida más allá de nuestras fronteras, y este es el resultado de un trabajo realizado con

LA SIDRA fai 10 años. LA SIDRA hace 10 años. LA SIDRA fai 10 años. LA SIDRA hace 10 años.



Con daqué atrevimientu y de forma un tantu polémica plantegábemos cuál sedría'l futuru de la sidre axampanao.

Y ye que dende un entamu, LA SIDRA siempre consideró a la sidre axampanao como la otra sidre asturiana, la evolución llóxica, complementaria y non excluyente de la sidre de tola vida.

Faciemos apuntes pa un futuru qu'albidrábemos bonu y que ta resultando ser meyor. La sidre axampanao, non solo s'afayó perfectamente a les nueves rialidaes nestos años caberos, sinon qu'aportó'l que quiciavis seya l'avance más sinificativu pa la sidre en cuantes al so espardimientu a los nueos mercaos: la sidre brut, cuyes posibilidaes y desen-dolcu entá tamos escomenzando a comprebar y

que camentamos ta llamada a ser parte destacao del panorama sidreru asturianu.

especial intensidad en la última década. También se ha avanzado en el control de la calidad y hay que mencionar también la evolución de la Denominación de Origen "Sidra de Asturias", sobre todo en el reconocimiento de nuestro territorio como referente de producción de diferentes variedades de sidra. Y, por último, destacaría el esfuerzo por innovar, por ofrecer nuevos productos. En nuestro caso, podemos destacar el brut nature Poma Áurea, que presentamos en 2007 y que cada día gana más seguidores no sólo entre los aficionados a la sidra, sino también entre otros públicos. Hoy en día, la sidra hecha en Asturias se consume habitualmente en otras zonas del Estado y empieza a ser un imprescindible en países de América, Europa, Asia y hasta Oceanía.

Lo que hace unos años era impensable (por ejemplo, que un australiano estuviese brindando con un brut nature de sidra en su casa), hoy es ya algo habitual. En este tiempo el mundo de la sidra se ha abierto a los colegios, al turismo, se ha creado una Cofradía...

Pero ¿cree que los consumidores hemos aprendido a valorar correctamente la sidra o aún debemos mejorar?

Como se suele decir, siempre se puede seguir avanzando y seguir aprendiendo... Pero lo cierto es que el consumidor entiende cada vez más de sidra, se informa cada día más y, lo más importante, tiene criterio para decidir si un producto le gusta o no. Este es un gran paso, porque el hecho de que haya un público entendido en sidra nos obliga a los llagares a mejorar día a día para presentar un producto de gran calidad.



INACIU HEVIA LLAVONA, etnógrafo, investigador y escritor cuéntanos les sos impresiones sobre la nuesa trayectoria.

Arriendes d'escritor, yes llector de LA SIDRA. Nestos diez años qu'acabamos facer ¿cómu definiríes la nuesa trayectoria?

Más que llector, tamién soi coleicionista d'ella. Tengo tprácticamente tolos números dende l'entamu. La trayectoria ye ñidamente ascendente, nun hai más que ver el primer número y el caberu: la calidá, los contenios ya incluso la tirada, multiplicáronse mui señaladamente, pol interés que despierta pente la xente.

¿Creyes qu'evolucionemos nesti tiempu? ¿Cómu?

Si claro, la evolución ta faciendo, como decía enantes, que los contenios seyan más amplios. Trátense

LA SIDRA fai 10 años. LA SIDRA hace 10 años. LA SIDRA fai 10 años. LA SI DRA hace 10 años.



Objetivamente, la consecución de la Denominación de Origen para la sidra asturiana ha sido un avance fundamental que ya adelantábamos y saludábamos efusivamente en nuestro primer número.

Y es que indiscutiblemente la Denominación de Origen supone una garantía para nuestra bebida patria, y un mecanismo de supervivencia para todo el sector productor de manzana, que ve así asegurada su continuidad y desarrollo.

En estos años de evolución se han dado pasos importantes dentro de la DOP "Sidre d'Asturies", y aunque como es normal en toda gestión no todas sus medidas se hayan considerado afortunadas, lo cierto es que la crítica siempre ha sido constructiva, y que el resultado hasta la fecha ha sido claramente positivo para Asturias y para todo el sector sidrero.

Hace diez años ya destacábamos la trascendencia que esa figura de protección tendría para la sidra y la producción de manzana asturiana.

munchu les entrevistes y noticias de profesionales de toles rames del sector, y toa clase d'eventos, fiestas, concursos, etc. Últimamente incluso se reseña la presencia de la nuesa sidra nes ferias internacionales, en dellos artículos onde presta ver l'interés y l'éxitu que collecha fuera d'Asturies.

¿Cuál ye la to seición prefería?

Préstenme munchu les entrevistes con vieyos llagareros, onde se aprende abondo de antigües costumes, vezos, anécdotos, etc. Tamién cualquier otru artículu de tema hestóricu o etnográfico, principalmente. En xeneral tolo que pueda enseñanos daqué cosa de la hestoria de la sidra.

¿Qué aspeutos echés de menos o deberíemos meyorar?

Nun dexar de llau la llingua asturiana, que como la sidra, ye una de les nuses señes d'identidá más importantes. Nun se puede escaecer que tamién ye la llingua del llagar y del chigre, y ensin ella, la cultura de la nuesa sidra, queda coxa. Puede ser una referencia importante a nivel incluso internacional como seña de distinción, como marca de calidá.

Comu estudiosu y conoedor del mundiu la sidre ¿cómu camudó ésti nos postreros diez años?

Va camudando continuamente. Anque quiciaves con palos más uniformes, la calidá de la sidra meyora constantemente. Ye lóxico si vemos cómo meyoren y se modernicen los llagares y tol procesu de fabricación. Esto, y la diversificación de productos que tan entamando, fai tamién que veamos cómo cada vegada más llagares van abriendo mercaos nel estranxeru, y amás consiguiendo premios. Incluso la sidra natural ta entamando a abrir brecha nos mercaos esterores.

¿Cuálós creyes son los puntos febles del seutor?

Sobre tou la falta de mazana asturiano. El nun dar abastu pa los nuses llagares. Cola calidá de la nuesa mazana, poles bones condiciones edafo-climátiques que tenemos equí, incluso teníemos que tar esportándolo como antañu. Da pena ver el campu abandonáu, colos pueblos vacíos y los praos fechos matu, cuando



podía ser un bon encontu de la economía asturiana. D'otru llau, tenía que haber menos dependencia de fuera pa la industria auxiliar: vasos, botelles, caxes, depósitos, etc. podien fabricase equí perfectamente.

¿Qué opines sobro la nueva Ordenanza de Conceyu que llevó a numberoses presones a comparar la sidre col botellón?

Home, de sabios ye rectificar, y supongo qu'esto nun va pasar de ser un "error de xuventú" na aplicacion

LA SIDRA fai 10 años. LA SIDRA hace 10 años. LA SIDRA fai 10 años. LA SIDRA hace 10 años.



Nava siempre foi conceyu sidreru, non solo pola producción y consumu de sidre, sinon por ser pioneru na celebración d'eventos relacionaos con ella.

Dende un entamu, LA SIDRA vien recoyendo toes y cauna de les fiestas, festivales, xornaes, folixes que tienen a la sidre comu protagonista principal, y nun hai más que seguir les nuses fueyes pa ver cómo ca vuelta son más y meyores los eventos que se fain alrodiu la sidre.

Dende un estremu a otru del país, de Veigadeo a Escalante, nel estremu oriental de l'Asturies de Santillana, LA SIDRA vien recoyendo nes sos páxines la hestoria diaria de la nuesa bébora, cola intención d'espeyar la so popularidá, pluralidá y calidá.

Anguañu pue dicise que nun hai conceyu asturianu nel que la sidre nun seya de daqué manera protagonista de folixa o celebración, y nel que nun seya contemplada comu parte indispensable de la mesma.

d'esa ordenanza. Pienso que va quedar n'un pasatu, porque el sentíu común diz que nun puede comparase el consumu tradicional na cai, d'una forma social y ordenada como siempre foi el de la sidra, con el enfotu de dellos alloriaos que namás cuenten con moñase rápidamente a base de bébores d'alta graduación coles consigüentes picies y estropicios. La sidra lleva consumiéndose n'Asturies más de 2000 años, y el botellón hailu va bien pocos años. Si enantes cola sidra namás, nun esistien estos problemes, ta ñidiu que lo que hai que desaniciar ye esto, non la sidra.



CONSUELO BUSTO. Hablar de sidra Mayador es hablar de un clásico. Al frente encontramos a Consuelo Busto, quién además ocupa el cargo de Presidenta de La Asociación de Sidra Asturiana. Desde nuestros comienzos hemos recogido sus declaraciones y puntos de vista como una sólida referencia, por ello es imprescindible su opinión en estas páginas.

¿Cree que la revista ha evolucionado desde sus inicios?

Por supuesto ha evolucionado y espero que lo siga haciendo.

Seguramente hay aspectos en los que debemos mejorar, ¿cuáles son, en su opinión?

Seguid en la misma línea y avanzar con el mundo de la manzana, la sidra y sus derivados.

¿Cree que ayuda a difundir mejor la cultura de la sidra?

Sí, por su contenido y por su difusión en las sidrerías.

¿A qué temáticas deberíamos prestar más atención o cobertura?

Quizá extender más los temas por las distintas variedades de sidra y derivados, con ello se llegaría además de a las sidrerías a otros locales, como vinoterías, coctelerías, restauración, etc., este es un tema pendiente.

¿Puede hacernos una valoración general?

Buena.

Y ahora una valoración sobre la sidra en general. Desde la creación de la revista, el mundo de la sidra también habrá cambiado ¿verdad?

Por supuesto, en estos años se ha avanzado más que en muchos años anteriores y tengo el convencimiento que seguiremos avanzando rápido, porque los mercados así lo requieren.

¿Cuáles son los cambios más notables según su punto de vista?

Muchos y variados, desde la unión de tradición y tecnología en los llagares, el cuidado de las pumaradas, la Denominación de Origen con la selección de 22 variedades de manzanas, sus controles de calidad, los nuevos etiquetados, la comercialización del producto en alimentación.

¿Qué aspectos aún deben mejorar en este entorno?

Nos queda camino por recorrer, a la sidra y a las pumaradas, es un sector que ha sido inmovilista y ahora

LA SIDRA fai 10 años. LA SIDRA hace 10 años. LA SIDRA fai 10 años. LA SIDRA hace 10 años.



Pioneros indiscutibles en la reivindicación de que la sidra es mucho más que una bebida, ya afirmábamos que “representa uno de los principales signos de identidad de Asturias” y denunciábamos la pasividad del “Principado”.

Cuando ya desde el “Principado” se anuncia por segunda vez su intención de presentar la candidatura de la cultura asturiana de la sidra para ser declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, no está mal recordar quién empezó a reivindicar esta evidencia.

Por otra parte, desde LA SIDRA tuvimos y tenemos muchos motivos para quejarnos del trato de desprecio y ninguneo que el “Principado” ha dado siempre a la sidra asturiana, y aunque es cierto que han comenzado a dar algún paso en su reconocimiento, no dejaremos de denunciar una y mil veces los despropósitos del mismo, y el desprecio que supone para Asturias y los asturianos cada vez que la sidra se ve relegada en actos oficiales por el “vino español”.

las circunstancias de los mercados, hacen que se tenga que trabajar rápido para tener una buena materia prima y como resultado un buen producto, eso conlleva trabajar unidos, por lo que deberíamos mejorar y tener más unión en el sector.

¿Cómo ve la candidatura de la Sidra en la UNESCO? ¿Podemos ser positivos?

Sin lugar a dudas, todo reconocimiento es bueno, se luchará por conseguirlo.



JUAN JOSÉ TOMÁS. Llagar JR.

La Sidra lleva ya diez años de andadura y Sidra JR

ha estado involucrada desde el principio con la publicación ¿Ha cambiado mucho la revista desde aquel número 0?

Parece que fue ayer y ya hace diez años, que rápido nos hacemos mayores!!!

El cambio en la revista ha sido enorme, aquellas primeras revistas tenían pocas hojas, poco más que un folleto y ahora es una revista bien formada con un buen papel y buenos contenidos.

¿Cuáles han sido en su opinión los cambios más notables en este tiempo?

La calidad de los reportajes y entrevistas son los cambios más grandes que se han producido. Ahora encuentras unas entrevistas interesantes y entretenidas.

¿Cree que es de interés general o por el contrario que va dirigida solo a ciertos sectores?

Está claro que va dirigida al sector sidrero y hostelero, pero tiene entrevistas que también pueden ser de interés general.

¿Ha cambiado mucho la sidra y su entorno en estos diez años?

Diez años pasan muy rápido, pero los cambios que se producen en ese periodo de tiempo suelen ser bastante sustanciales y este caso no es una excepción. Tuvimos unos años de bonanza económica donde se mejoraron y modernizaron las instalaciones en los llagares y eso contribuye a la mejora en la calidad de la sidra. Ahora estamos metidos de lleno en una crisis donde la sidra tiene un papel muy importante en nuestro país. Es un sector que genera mucho trabajo directa e indirectamente. La producción de manzana de sidra en Asturias estaba en descenso y se ha conseguido parar y volver a aumentar hasta casi volver a situarse cerca de donde estábamos. En general han sido grandes cambios.

¿El consumo de sidra ha aumentado en este tiempo?

Yo creo que el consumo en nuestra región se ha mantenido más o menos igual. Donde sí que ha experimentado un aumento considerable es en el consumo

LA SIDRA fai 10 años. LA SIDRA hace 10 años. LA SIDRA fai 10 años. LA SIDRA hace 10 años.



D'aquella yá apuntáremos a la ca vuelta mayor presencia de la sidre n'internet, siguiendo un procesu llóxicu y cuasi que mundial, y LA SIDRA supo tar atenta a ello, siendo asina que lasidra.as ye la principal ueb de la sidre a nivel internacional.

LA SIDRA non solo deteutó y anunció la ca vuelta mayor presencia de la sidre n'internet, sinon que supo afayase a los tiempos y entamar a trabayar nesi campu, de tala miente qu'agora mesmo caltién la páxina ueb de tema sidreru más visitada del mundiu y una perimportante presencia en toles redes sociales, con un perimportante seguimientu por decenes de miles de presones.

Y ye que según la principal páxina que controla la incidencia de oles uebs, alexa.com, lasidra.as atópase asitiada per delante de la páxina oficial d'ayuntamientos asturianos comu'l d'Avilés, y a años lluz de la práctica totalidá de les uebs que tienen a la sidre comu protagonista.

fuera de nuestra región, ya sea a nivel nacional como a nivel internacional.

En este tiempo se ha creado la DOP Sidra de Asturias y la Sidra de Selección. ¿Cree que estas iniciativas o grupos ayudan a mejorar el mundo de la sidra?

La creación de este tipo de iniciativas a mi modo de ver ha sido beneficiosa y a la vez perjudicial para la producción de manzana asturiana. Gracias a ello se ha cambiado la tendencia a la desaparición que tenían las pumaradas, aumentando la producción de manzana asturiana, pero fomentando la masificación de unas variedades y a la vez la casi desaparición de otras. Por otra parte dar al cliente la oportunidad de elegir consumir sidra elaborada con manzana asturiana es muy beneficioso para el consumo de sidra.



JUSTO GARCÍA CASTRILLÓN, al frente de una de las sidrerías más importantes de la Comarca de Avilés, Presidente de la Cofradía Gastrónomos del Yumay y entendido en sidra, también nos ofrece su opinión.

La Sidrería Yumay fue casi una de las primeras en formar parte de nuestro directorio, lo que quiere decir que lleva diez años leyendo nuestra revista. ¿Qué opina de ella?

Es una muy buena revista y creo que debería haberse hecho incluso antes. Es muy necesaria.

¿Cree que es importante dentro del mundo de la sidra?

Es importante en muchos sentidos, para el público, los hosteleros, para todos. Ahora gracias a ella estamos más informados de todo.

Tal vez eche de menos algunos contenidos...

Pienso que ofrece suficiente información, pero ya que estamos, quizás debería enfocarse un poco más el tema de los cosecheros, los cultivos de manzana, la problemática sobre la compra de manzana de fuera habiendo aquí recursos.... Creo que eso estaría bien, tratar el tema de la sidra desde el principio.

Desde que arrancamos hace diez años el mundo de la sidra también habrá cambiado. ¿Cómo hostelero y gastrónomo, qué cambios son los más importantes?

Son varios los cambios, y casi todos a mejor. Ahora la sidra se cuida más, ya no es como antes que la sidra era o buena o mala. Ahora sale toda de una calidad aproximada. También se cuidan mucho los detalles como el etiquetado, el corcho, nacieron las asociaciones como DOP, Selección... Que está muy bien, aunque a veces a los hosteleros nos vuelve un poco locos, no sabemos ya ni que vender. Pero vamos, ha evolucionado mucho a mejor.

LORETO GARCÍA, además de una de las hosteleras más populares de La Pola Sieru es campeona de escanciado. Por ello su visión sobre la revista y el mundo de la sidra es importante para nosotros y para los lectores.

Sabemos que conoces la revista desde que salió.

LA SIDRA fai 10 años. LA SIDRA hace 10 años. LA SIDRA fai 10 años. LA SIDRA hace 10 años.



Desde un principio LA SIDRA ha venido utilizando la lengua asturiana con toda normalidad en sus páginas, sin que ello haya supuesto más que buenas experiencias.

Pese a la dinámica de aculturación y asimilación a la que lleva sometida Asturias y los asturianos desde hace siglos y a la inexplicable política de exclusión social del asturiano por parte de las Administraciones, LA SIDRA nunca se planteó la posibilidad de desprestigiar nuestra lengua, utilizándola con toda normalidad, recibiendo por ello un sinnúmero de felicitaciones y reconocimientos dentro y fuera de nuestro país.

Nuestra experiencia es una demostración clara y palpable de normalidad lingüística y pone en evidencia a quienes quieren inventar falsos problemas e inexistentes conflictos a la hora de superar la situación predemocrática actual, donde nuestra lengua sigue siendo reprimida precisamente por aquellos que debieran luchar por su mantenimiento y difusión. Que el asturiano aún no sea oficial es de alguna manera equiparable a los actos oficiales sin sidra y con "vino español", y estamos convencidos que más temprano que tarde, el sentido común acabará imponiéndose.



¿Qué le parece?

Me parece muy bien que haya una revista sobre la sidra, y si además tiene calidad, como esta, mejor.

¿Le parece que cambió mucho desde que empezamos?

Sí, sí que cambió. Ahora tiene más calidad en todos los sentidos. Al principio era como más "light", y ahora está mucho mejor.

¿Qué aspectos cambiaría de la misma?

Pues yo aquí voy a ser polémica y directa. Me gustaría ver más contenidos en castellano, porque por ejemplo, yo no sé asturiano y muchos reportajes, no los leo. Y también me gustaría que se siguiese con más intensidad los concursos de escanciado.

Como estoy lanzada, y hay que decirlo todo, lo bueno y lo malo, también me gustaría que se tratase el mundo de la sidra en más profundidad, pero sin tecnicismos. Es decir que se abordasen temas sidreros pero para el público en general.

¿Y en el mundo de la sidra, qué cambios son los más

notables en estos últimos diez años?

Hay dos cambios fundamentales. El primero, pues es ni más ni menos que la propia sidra. El sabor cambió mucho. Antes era más durina. El otro cambio, muy importante es la tecnología en los llagares. Ahora tienen mucha maquinaria que facilita las cosas.



CESAR BOUZA, Vicepresidente del popular Barrio de la Sidra (Xixón) y hostelero, Gerente de Casa César, también se interesa por la revista.

¿Es lector habitual de LA SIDRA?

La tengo siempre en la sidrería, y sí, aunque admito que no la leo entera. Voy a los apartados que me llaman la atención.

¿Cree que es importante dentro de la hostelería?

Sí, claro, la leemos hosteleros y clientes y así nos informamos de las noticias.

¿Le parece que ha evolucionado en los últimos tiempos?

Está claro que ha ido a más.

También los entornos sidrero y hostelero habrán cambiado en este tiempo.

Mucho. Ahora hay un mayor auge hacia la sidra, han abierto muchos establecimientos nuevos y el consumo ha aumentado muchísimo. También los cuidados se han modernizado. Todo ha ido mejorando.

LA SIDRA fai 10 años. LA SIDRA hace 10 años. LA SIDRA fai 10 años. LA SIDRA hace 10 años.



Esta sección que venimos calteniendo dende un entamu ye ensin dubia dala una de les que más siguimientu tien, sinónimu del rixu y vitalidá de la cultura sidrera asturiana.

Dende mercar sidre casero a atopar un camareru o un llagar. Nesta sección venimos recoyendo, de baldre, toos aquellos anuncios que puen ser d'interés pal mundiu de la sidre atalantáu nel sen más ampliu.

Llugar d'oportunidaes, d'alcuentros d'intereses, de trabayos, de "chollos", y de munchísimes ufiertes rellaciones cola sidre, la sección d'Anuncios ye siguiá sistemáticamente por los nuegos llectores y yá podemos alanzar que d'equí a pocu cuntaremos con un espaciu específicu na ueb pa poder caltener una mayor axilidá na información y pa dinamizar un mercáu con infinites posibilidaes.

La opinión de los lectores

Los lectores son la pieza clave de nuestra revista y sus opiniones, críticas y sugerencias son de gran importancia para nosotros, puesto que nos ayudan a crecer y a mejorar.



JOSÉ LUÍS ARGÜELLES.
Suscriptor

Amante del mundo de la sidra, lector y coleccionista de etiquetas, es suscriptor casi desde el comienzo, así que puede opinar con criterio sobre la misma.

La revista ha cambiado mucho desde que comenzó. Ahora tiene muchos más contenidos y más variados. Siempre encuentro información interesante sobre fiestas, bares y otros actos sidreros. Me interesa es-

pecialmente la agenda y los artículos de nuevas sidrerías.

ADELA SUÁREZ MON.
Lectora.

Conoce la revista desde hace unos tres años. Ha notado mejorías pero encuentra puntos flacos.

La revista en general está bien y en particular me gustan bastante las entrevistas siempre que sean a

LA SIDRA fai 10 años. LA SIDRA hace 10 años. LA SIDRA fai 10 años. LA SI DRA hace 10 años.



El papel de la sidra en la gastronomía ha evolucionado de forma espectacular, sin embargo es aún una asignatura pendiente, no por haber hecho poco, sino por lo mucho que queda con hacer.

LA SIDRA incluía en su primer número una referencia a Lluís Nel Estrada, pionero indiscutible del uso de la sidra en la cocina asturiana, autor de "Con tustu a sidra", libro referencial y visionario de lo que habría de ser la evolución de la sidra en la cocina y la gastronomía.

Ahora, cuando se suceden jornadas gastronómicas de platos con sidra, y de múltiples maridajes gastronómicos, e incluso se afianza el mayor evento gastronómico-sidrero del año, la Cena de Gala del SISGA, es cuando tenemos que recordar lo muchísimo que nos queda por hacer para poner la gastronomía asturiana

a juego con la sidra, un desarrollo al que están contribuyendo los mejores cocineros asturianos manteniendo y haciendo evolucionar su presencia en nuestras mesas.

personas que tengan que aportar puntos de vista diferentes. Una muy "cañera" fue la de Xosé Ambás, me identifico con sus opiniones. Lo que no me gusta es que nunca se hace nada que nos cuente los orígenes de la sidra. Y no me gusta tampoco que haya tanta publicidad. Otro tema es que no tenemos un apartado donde reflejar estas opiniones. Eso haría falta.

MARIAN FERNÁNDEZ GARCÍA

Empezó a leer la revista hace tres años, y le gustaría conseguirla con más facilidad.

Leo la revista desde hace años y me gusta bastante. Para tratar un solo tema toca muchos puntos y aporta bastante información. Como sidrera y chigra vocacional me interesan las entrevistas a los chigeros. Están muy bien y acabáis convenciéndome para ir a conocerlos. Lo que veo mal, y ya os lo comunicué, es que no se puede comprar fácilmente, y si no es por un amigo que tiene un bar, no la leería.

JULIÁN G. J

Lee la revista en una sidrería de Gascona y sus secciones preferidas son las referidas a sidrerías y fiestas.

Me gustan los artículos de sidrerías, para conocer sitios nuevos. También alguna entrevista y los especiales de romerías o festivales y me gustan las recomendaciones de platos. Lo que no me gustó fue que en el último número dedicasteis muchas páginas a un festival de fuera cuando aquí hubo más de cien romerías esos días. Como dije cuando se publicó, igual que otras veces atacáis fiestas y romerías por salirse de los patrones asturianos, para mí ese artículo no merecía tanta atención.

MARISA ALBURQUERQUE

Lectora desde hace más de cinco años ya que su marido es suscriptor.

La revista ha mejorado muchísimo. No hay más que



ver los números que tenemos de hace unos años. La estética ha mejorado un montón y ahora hay muchos temas más variados. Siempre vemos algo interesante aunque creamos que ya lo sabemos todo de la sidra. A mi marido le interesa todo lo que tenga que ver con festivales o restaurantes y a mí me gustan más los artículos donde se entrevista a alguien interesante. Lo único malo que le veo es que si no te suscribes es difícil comprarla en quioscos y eso podría cambiarse.

JOSÉ RAMÓN GONZÁLEZ

Suscriptor desde hace dos años, opina que deberían mejorarse algunas cosas.

Empecé a leerla en la sidrería donde paramos y acabé suscribiéndome por las etiquetas. Al principio había

LA SIDRA fai 10 años. LA SIDRA hace 10 años. LA SIDRA fai 10 años. LA SI DRA hace 10 años.

Enxena Sidrera

¡Hazte socio!

La sidra y toda la cultura que los asturianos y asturianas ferrosos trajeron a su entorno a través de los siglos merece ser difundida y promovida. Por eso, un conjunto de amantes de nuestra bebida justa y de nuestra tierra, queremos animarte a participar como un socio más en el Enxena Sidrera.

Ventajas

- Recibirás periódicamente el número de la revista "La Sidra"
- Podrás asistir a eventos organizados por el Enxena Sidrera
- Podrás participar en concursos y sorteos
- Podrás acceder a descuentos en sidrerías y restaurantes
- Podrás acceder a descuentos en viajes y alojamiento

Nombre: _____ Apellido: _____

Dirección: _____

Código Postal: _____

Teléfono: _____

Correo electrónico: _____

Fecha: _____

¡Qué sedría de LA SIDRA ensin los socios! Ellementu indispensable de la espublización, non solo pol sofitu económicu que suponen, sinon tamién pola so colaboración y participación na revista y nos eventos qu'entamamos.

Nun hai munches espublizaciones que puean presumir comu facemos nós de cuntar cuasi que con 500 socios soscritos a la revista, y que yá de por sí son garantía de continuidá y desendolcu.

Pero ye qu'arriendes d'ello, los soscritores de LA SIDRA son en rialidá collaboraores activos de la mesma, engabitándonos coles sos opiniones, indicándonos cadencies, escesos y aspeutos a meyorar, comunicándonos ónde hai un chigre interesáu en recibir LA SIDRA o n'ónde nun se recibe en tiempo y forma.

Amás el conxuntu d'estos activos suscritores y el so alrodiu social son fieles seguidores de los más de los eventos que tienen a la sidre comu protagonista.



algunos problemas con la suscripción pero ahora llega puntualmente. Me gusta que se sigan los concursos de sidra y de echadores y los de chigre a chigre. Siempre empecé la revista por ellos pero me gustaría que se hicieran de otros sitios de Asturias, y no siempre de Oviedo o Gijón, como ya sugerí una vez:

MIGUEL ÁNGEL L. GARCÍA

Seguidor de la revista a través de Internet.

Muchas veces la revista no descarga bien y no es por la conexión, aunque se agradece la posibilidad de leerla de modo gratuito y más en mi caso que estoy en paro. Me gusta mucho, es entretenida y siempre leo algo que me interesa. Colecciono la sección del pumar y me gustaría que se publicasen más artículos

sobre estos temas.

SILVANO D. MORÁN

Lector aragonés afincado en Xixón.

Sigo la revista desde hace mucho, a veces por Internet y otras la consigo cerca de mi casa. Quiero agradecer el trabajo que hacéis para que esta revista sea lo que es ahora: una publicación de cabecera. Tenéis muy buenas entrevistas hechas con buen criterio.

También me gusta la sección de silvicultura aunque la encuentro corta. En mi opinión el tema es mucho más amplio y debería publicarse más. Lo que sí debería mejorar es la posibilidad de dejar constancia de nuestras opiniones de modo público en vez de por teléfono.

LA SIDRA fai 10 años. LA SIDRA hace 10 años. LA SIDRA fai 10 años. LA SIDRA hace 10 años.



Ye sidra, ye asturiana ¿Qué más quies?

Hai 10 años eso yera abondo, pero agora queremos más: queremos que siga siendo sidre, y que seya asturiana, pero tamién queremos qu'evolucione, que meyore, que caltenga la tradición y que tope milenta formes nuevas d'espresase y d'afayase a los nuevos tiempos.

Queremos que se rellacione con toles sidres del mundiu, que les conoza, les comparta; que siendo asturiana seya universal, que franza con llimitaciones provincianes y algame rialidaes nuevas qu'ensiquiera agora somos quien a camentar, pero que les hai, qu'esisten y a les qu'hai que llegar na meyor de les condiciones posibles.

Queremos una sidre con milenta años de pasáu y cientos de miles de futuru, símbolu d'identidá del nuesu pueblu y espresión viva del so calter. Queremos una sidre d'ayeri, de güei y de siempres, infinita, próxima, plena, con milenta espresiones y una única identidá, que mos acompañe y a la qu'acompañar, alegre cuando se precise, señardosa cuando faiga falta, triesti lo menos posible, y siempres, siempres, asturiana, nuesa, identidá, pasáu y futuru.

LA SIDRA gana'l I^{er} Premiu Timón coincidiendo col X aniversariu

L'Ensame Sidreru, comu responsable de la espublización de LA SIDRA, vien de ganar el I Premiu Timón de Cultura Asturiana, según consta nel acta que reproducimos darréu.

“L'asociación cultural Ensame Sidreru ye la ganadora del I Premiu Timón de Cultura Asturiana convocáu por L'Arribada p'asociaciones, sociedaes y fundaciones con sé n'Asturies, que tengan como fin la conservación y promoción de la identidá cultural del país y qu'empleguen la llingua asturiana nes sos actividaes, según alcuertu d'un xuráu aconceyáu güei en Xixón y formáu por Mayte González, David M Rivas, Carlos Espina, Aurora García Rivas y presidíu por Humberto Gonzali.

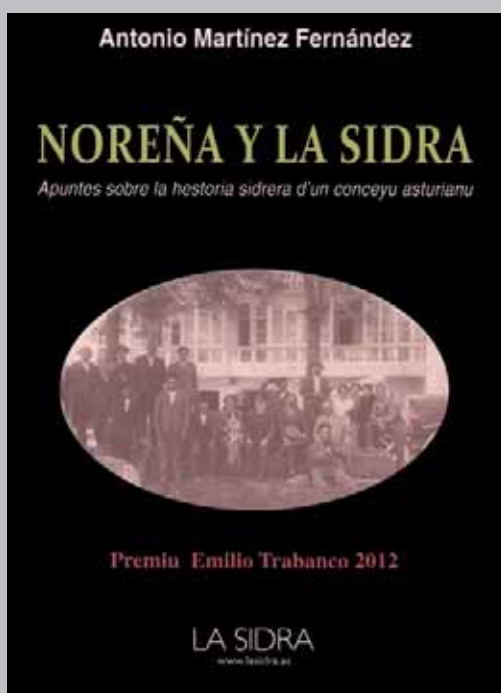
Nesta edición primera taben nominaos, amás de la entidá ganadora, Sociedad Humanitarios de San Martín, Fundación Belenos, Asociación Cultural San Tirso del Eo, Tertulia Cultural El Garrapiellu, Fundación Cavada y Nava, Sociedad Popular y Cultural La Regalina, y Xunta pola Defensa de la Llingua Asturiana.

El xuráu quier destacar los trabayos de l'asociación premiada na difusión de la sidra y de los elementos culturales que-y son propios, faciendo reconocencia especial a una de les sos actividaes, la publicación dende l'año 2003 de la revista mensual LA SIDRA, iniciativa editorial bilingüe que llegó esti mes al número 116 y vien recoyendo, en más de cien páxines y con tiraes de miles d'exemplaes, noticias d'actualidá,



reportaxes, información d'echadores y concursos, entrevistes a llagareros y hosteleros, recetes y tou aquello que se venceya al mundu sidreru.

El gallardón del premiu consiste nuna obra del escultor y ceramista xixonés Jesus Castañón, que s'entregará mientres la celebración de La Vagamar 2013, el viniente sábadu 28 de setiembre, nun actu onde tamién van entregase'l VII Premiu Timón pa escritores n'asturianu, ganáu por Miguel Rojo, y el IV Premio Timón pa escritores asturianos en castellanu, llográu por Gonzalo Suárez.”



Un llibru pa celebrar el décimu aniversariu

LA SIDRA vien d'espublizar “Noreña y la Sidra”, obra de Antonio Martínez Fernández, y ganaora del Premiu d'Ensayu Emilio Trabanco.

“Noreña y la Sidra. Apuntes sobre la historia sidrera de un conceyu asturianu” ye un llibru emblemáticu non solo en quantu al conceyu qu'estudia, sinon comu llinia d'estudiu ya investigación que recupera la nuesa hestoria sidrera dende una perspeutiva científica, que cinca al sector sidreru en xeneral y a la industria sidrera en particular, y qu'inevitablemente sedrá una referencia pa posteriores estudios.

Con esti ensayu, l'autor quier “emponderar una industria escaecía nel conceyu, la de la sidra, que tuvo un pesu relevante na hestoria de Noreña.

Xixón vístese de verde botella

XXII FIESTA DE LA SIDRE



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

Esti añu la Fiesta más sidrera del conceyu caltúvomos en vilu fasta la final. Lleis, Ordenances de Conceyu y protestes cuasi qu'enturbien l'eventu, que finalmente desendolcóse un añu más con éxitu, convirtiendo a Xixón en capital sidrera.



En Selmana Santa Xixón cèlebró'l primer eventu sidreru del añu, la popular Primer Sidre l'Añu, y agora, meses dempués, l'oru asturianu torna a correr ensin enducia pel centru la ciudá. Por embargu nesta ecición, tres ventiún años de fiesta y veneración, Xixón tuvo a puntu de perder la so capitalidá sidrera... tracamundios coles ordenances y lleis especialmente xeneralistes cuasi que dexeren na fin d'una de les fiestas sidreres más esperaes de tol país. Fortunosamente, el xaciu común impúnxose y torgó qu'esto aportara, y la fiesta entamó un añu más con importantes novedaes y sospreses del gustu de tolos participantes. La verdá ye que nun esperábemos menos y alegrámosmos de que de nueu Xixón s'encurumara gracies a la sidre, la nuesa bébora y la nuesa cultura.

SIDRA
POMARINA

| Elegida Mejor sidra espumosa 2013 |
| por el C.R.D.O.P. SIDRA DE ASTURIAS |

POMARINA
SIDRA
www.pomarina.es

www.pomarina.es
www.gaitero.com

Premios a las mejores sidras, homenajes a llagareros, concurso de escanciadores, un récord, un macrochigre, un CD muy sidrero y un mercadín especial de manzanas y sidra enmarcaron las principales actividades.



Días antes de que arrancase la Fiesta de la Sidra Xixón ya olía a sidra. En muchos puntos de la ciudad ya respirábamos ese ambiente sidrero inigualable y pronto pudimos ver la primera señal del inicio de la fiesta, en forma de un inmenso pumar hecho a base de botellas de sidra. Tres mil doscientas botellas y cuatro toneladas de peso fueron las medidas de este pumar, que adornó el Puerto deportivo durante todo el evento a la vez que intentó enviar a todos los visitantes el mensaje de la importancia del reciclaje. Erigido en cuatro días por la empresa catalana Labaula Arquitectos, quién ganó con su proyecto el concurso convocado por EMULSA, el pumar fue uno de los iconos más visitados y fotografiados del festival, llegando a llamar la atención de la prensa nacional. Y si este árbol fue el centro de las miradas, no fue para menos el éxito de la decoración de las trece casetas expositoras del Mercadín de la sidra y la manzana. La Asociación asturiana AsociArte, que agrupa a los mejores artistas urbanos del país fue la encargada de poner el ambiente artístico asturiano y sidrero a toda la fiesta, y de sus sprays salieron impresionantes creaciones no exentas de reivindicaciones. Así pues pudimos ver a una Santina y un Pelayo disgustados por no poder escanciar sidra en un prau, o a un oso como metáfora del emigrante asturiano que tiene que irse a Madrid en busca de un trabajo que aquí se le niega.

Botellas, vasos, pumares, seres mitológicos y manzanas alegraron por otra parte los triste mensajes.

Y si en el Puerto todo estaba preparado para acoger al Mercadín más sidrero, en La Plaza del Ayuntamiento veintidós puestos aguardaban a otros tantos llagares, que ofrecerían las mejores sidras a los miles de visitantes que recalaban en la Plaza consistorial.

Entre estos llagareros pudimos ver a José Manuel Buznego, de Sidra Buznego y a Juan José Tomás, de sidra JR, en quienes recaería el honor de escanciar los primeros culinos de la Fiesta, como ganadores de los premios Elogio de Oro y Premio del Público respectivamente en la pasada edición. Estos culinos, bebidos por las autoridades locales, fueron el pistoletazo de salida de la fiesta sidrera más mediática de la villa.

A partir de este momento todo fue folixa y sidra en Xixón, y el evento finalmente no quedó empañado con la sombra de las prohibiciones, de las disconformidades o de los atentados en contra de una bebida que es nuestra y que siempre reivindicaremos como tal. Un récord de escanciado simultáneo, un concurso de escanciadores, premios destinados a galardonar las mejores sidras o la trayectoria sidrera, un macrochigre donde comer y beber sidra a los mejores precios y en la mejor compañía llenaron las jornadas de una fiesta que destacó por su espíritu.

Tonel de Oro para Sabino Menéndez



El Tonel de Oro es un reconocimiento que cada año entregan los llagareros participantes durante la fiesta a una personalidad relevante del mundo de la sidra.

No es la primera vez que el llagar Menéndez es premiado en este festival. Desde 1999 ha acumulado varios galardones que distinguen su sidra, sin embargo sí es la primera vez que se premia la trayectoria de D. Sabino Menéndez, quien dio forma al llagar que hoy conocemos. Su vida transcurrió en un pequeño llagar de Valdornón, que hoy da nombre a una de sus sidras, y allí, de la mano de su padre Gerardo Menéndez, aprendió los primeros secretos de este mundo.

No fue hasta los años sesenta cuando, a la muerte de su padre, Sabino se hace cargo de la empresa y con

el apoyo de familiares como su primo, Vicente Trabanco, o su mujer, Enedina García, poco a poco sacan adelante y con esfuerzo la marca Sidra Menéndez. Años de trabajo, de aprendizaje, tiempos duros para la sidra que hoy se traducen en un llagar premiado multitud de veces y valorado tanto dentro como fuera del país. Su sidra es una de las grandes presentes en las sidrerías y por todos estos logros este año se ha decidido que sin duda merece este Tonel dorado que recogió en compañía de sus nietos, de los cuales quizás, alguno se haga cargo de la sidra en un futuro.

Arbesú “Premio del Público” y Trabanco “Elogio de Oro”

Tanto el Jurado popular como el profesional lo tuvieron muy difícil, habiendo disparidad de criterios entre ambos jurados. Arbesú fue la mejor para el popular y Trabanco para el profesional.



Desde La Marina en Sieru, Arbesú participaba por sexto año en el festival, y aunque como admiten desde gerencia, “la sidra que llevamos fue de las mejores de los últimos treinta años”, las cosas no estaban claras, ya que fueron muchas las sidras de calidad que compitieron por alguno de los dos premios. Un público convertido en Jurado tenía en sus manos y en su paladar la capacidad de decidir cual de los veintidós llagares presentes ofrecía la mejor sidra de todas, y los eligió a ellos.

Manuel Arbesú aprecia especialmente el premio porque “al ser concedido por el público, que es quien más nos conoce” no es una meta, sino un punto de partida, puesto que ahora el esfuerzo por mantener este status será aumentado para no decepcionar a este

público que, hecho jurado, les dio la victoria. Parte del éxito de esta empresa se debe a los años de trabajo duro y a la constante innovación a la que cada año se somete el llagar.

En cuanto al Jurado profesional, éste premió con el “Elogio de Oro” a Trabanco, uno de los grandes triunfadores de los festivales asturianos y que cuenta con varios premios obtenidos en este Festival. Los años 1996, 2000, 2002, 2005, 2007 y 2010 fueron testigos de sus victorias y tras tres años sin méritos en Xixón, eran muchos quienes lo esperaban. Aparte de la opinión del Jurado, el público presente en el festival coincidió en afirmar que este año Trabanco “se había lucido” presentando una sidra de gran calidad, buen vaso, gran aroma y perfecto sabor.

Xixón cantó por todo lo alto



Son muchos los xixoneseos y foráneos que esperan el día de los Cancios en esta fiesta. Los fieles que acuden cada año (algunos desde la primera edición) son los críticos más eficientes y sin duda los que marcan el listón de cada certamen. Este año, las críticas no se hicieron esperar, ya que según los aficionados, apenas hubo cancios de chigre, pocas asturianadas como Nel Pozo María Luisa o Mocina dame un besín y mucha canción que menos asturiana, chigrera o sidrera, era de todo., Exitos de Alaska como “A quién le importa” enervaron al público más purista, que no supieron explicar que esta y otras inclusiones como “Resistiré”, del Duo Dinámico, entraran en el repertorio. Algunos presentes comentaban que estos temas se incluyeron como reivindicaciones a la situación actual, pero

si eso es así, sigue estando fuera de lugar puesto que precisamente en Asturias sobran temas que traten todos los problemas sociales, políticos o laborales sin tener que recurrir a lo que algunos denominaron “música de discoteca”, y si la idea fue atraer a un público más joven, parece que no es la manera idónea, puesto que Alaska, Rocío Jurado o el Duo Dinámico pertenecen a generaciones que no podemos denominar jóvenes precisamente, y que nada tienen que ver con Asturias.

Esperamos que este error sea subsanado en las próximas ediciones y que el certamen recupere la esencia inicial y la fama que hasta ahora había alcanzado en todo el país.

8.061 culinios



Afortunadamente el tiempo colaboró, el aire que amenazaba la tarde fue sustituido por una brisa que llegó a agradecerse y la playa de Poniente fue perdiendo su aire marítimo desde primeras horas de la tarde. En vez de sombrillas y toallas cajas de sidra, empanadas, bollos preñaos y pancartas con mensajes o protestas desplazaron a los bañistas y sus bronceadores. Aunque faltaban horas para el evento más significativo del festival sidrero de Xixón, muchos no quisieron quedarse sin sitio e iniciaron pequeñas fiestas paralelas al evento.

Finalmente a media tarde, ante la organización y un

notario comenzaron a repartirse las botellas de sidra especiales que el llagar JR había dispuesto para la ocasión. En cada mano los colores rojo, negro y verde de las botellas mostraban la intención de batir un nuevo récord. La plusmarca del año anterior se situaba en 7.883 y los presentes no tenían claro si en la playa aguardaban tantos echadores voluntarios. De hecho, menos de una hora antes de la gran cita, faltaban varios cientos de participantes para batir nuevamente el récord. Los nervios de los ilusionados participantes eran evidentes y los comentarios no se hicieron esperar. Hubo quien pensó en boicots debidos a la Nueva Ordenanza Municipal y las polémicas

178 fue el número de escanciadores que marcaron la diferencia entre el pasado récord y este, cifra que esperamos que el año que viene sea superada.



surgidas en el barrio alto. Pero no mucho después, las cosas parecieron calmarse y el notario dio comienzo a la prueba. El resultado fue un año más el esperado: 8.061 brazos se levantaron al cielo como uno solo y dejaron caer en el vaso y en la arena la sidra que protagoniza esta fiesta y que en mayor o menor medida une a todos los presentes.

Entre los improvisados echadores no faltaron las caras conocidas y pudimos ver escanciando a llagareros, hosteleros y varias personas vinculadas al mundo de la sidra. Algunas autoridades locales no se perdieron la cita, como tampoco lo hicieron numerosas per-

sonas vinculadas a los medios de comunicación y a la cultura asturiana. Todos ellos levantaron el brazo al mismo tiempo en un gesto por aunar nuestra cultura e identidad.

El nuevo récord fue batido ampliamente gracias a 178 personas que se unieron en la última hora y nuevamente se consiguió superar el número de escanciadores participantes en el evento.

Para el año próximo harán falta 8.062 escanciadores simultáneos, y desde LA SIDRA estamos seguros de que nuevamente se presentarán en la playa, puntualmente y con la intención de echar el culín más mediterráneo del mundo.

El Barrio de la Sidra triunfó con el Chigrón



La macrocarpa instalada en Poniente acogió “el chigrón” que el Barrio de la Sidra instaló en las inmediaciones de la playa. El éxito estuvo asegurado desde el principio.

Por miles se cuentan los visitantes diarios de este popular y novedoso chigre, que llegó por primera vez al Festival de la Sidra de Xixón. Como ya fuimos adelantando, el proyecto es una idea original de los establecimientos asociados al Barrio de la Sidra, que quisieron complementar la oferta sidrera con un enorme local pensado para recuperar las mejores tradiciones sidreras del país, recordando lo que es una especie de romería con ambiente de bar en el que los clientes pudieron saborear los mejores sabores del folklore, la música, la gastronomía y por supuesto la sidra astu-

riana. Y es que aquí no faltó una sola sidra de las presentes en la Fiesta.

Treinta profesionales a los que se sumaron los responsables del Barrio atendieron durante todas las jornadas a los visitantes, que se contaron por miles y que, por precios económicos, degustaron las sidras de los 22 llagares, una macropaella, una fabada gigante o sardinada. Aparte la música y la animación jugaron papeles fundamentales al contar con actuaciones de las mejores orquestas del momento, entre las que tuvimos a Assia, o Pasito Show, dos de las más fuer-



tes del momento. Importante fue la presentación del esperado CD del Barrio de la Sidra, que hace mucho tiempo los clientes de la zona estaban esperando y que promete ser uno de los éxitos musicales de la temporada.

El éxito del "Chigrón" superó todas las expectativas de los organizadores y hasta el mismo edil gijonés Carlos Rubiera, comentó al término de la Fiesta la buena acogida de la iniciativa. Y es que pocos de los visitantes del festival pudieron resistirse a pasarse por este chigre después de darse una vuelta por el festival. La rápida atención de los profesionales, que no hicieron esperar a los clientes, las comodidades de la carpa, las ofertas gastronómicas y la posibilidad de probar su sidra favorita a precios económicos, ayudaron a que esta carpa se viese abarrotada durante todo el evento hasta altas horas de la noche.

Según los responsables del Barrio, ya hacía años que el Festival pedía a gritos una iniciativa semejante, ya que es el complemento ideal para terminar la visita al evento. Los asistentes, tras asistir a la prueba popular, al concurso de escanciadores o a la jornada de Cancios siguen con ganas de fiesta, en un lugar donde puedan estar tranquilos y seguir disfrutando de actuaciones y por supuesto sidra.

Tras este éxito, está clara la continuidad de su presencia en futuras ediciones, ya que indudablemente pudo comprobarse que fue uno de los grandes atractivos de esta edición.

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

Sidrería - Restaurante
EL SAUCO
Desde 1927
T. 985 398 330

SIDRERIA-RESTAURANTE
La Pumarada
Marisquería
T. 985 151 962

Boal
SIDRERIA
de Roncal
T. 984 393 227

Casa Cesar
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**

Los mejores del Mercaín: Molín del Nora, Speltastur y Oleum



Oleum es otra de las grandes triunfadoras de este Mercaín y no es la primera vez que vence. Con Luís Sánchez Fernández a la cabeza, esta empresa asturiana es una de las apuestas seguras entre quienes elijan productos cien por cien naturales elaborados en el país. Aunque ya en otras ediciones del Mercadín se hicieron con premios, bien gracias a sus productos o a la presentación de los mismos, este año el galardón volvió a cogerles por sorpresa.

Evidentemente sus jabones de glicerina y manzana, sus aceites y ambientadores ya son conocidos por aquellos que buscan la calidad, aunque este año hubo otra estrella: las velas. Tanto el Jurado como los asistentes pudimos ver en este stand tres novedosas

velas: una botella de sidra, un vaso con un culín y entre ambos, manzanas. El realismo de estos elementos mantuvo a los clientes en vilo, que a duras penas se dieron cuenta de que estaban hechos a base de parafina. Elaboradas artesanalmente y a tamaño natural, su perfección es tal que engañan con facilidad al ojo. Fue tal la acogida, que no solo los asistentes particulares quisieron hacerse con ellos sino que varias empresas organizadoras de eventos quisieron incluirlas en su catálogo. Oleum es una joven empresa que, radicada en Cabranes, ofrece numerosos productos artesanos y naturales. En www.oleumjabones.com podemos ver las actividades paralelas, relacionadas con la artesanía que ofrecen y que han ayudado a resurgir



y dinamizar la localidad considerablemente. Por su parte El Molín del Nora se ha llevado otro de los grandes premios, al Producto más innovador. Su cerveza de sidra llamó la atención del público y del jurado, que no pudieron evitar premiar algo tan especial. Olegario Díaz, al frente de esta empresa noreñense, acogió el premio con sorpresa aunque no debería, puesto que hace escasas semanas fue premiado por su producto Manzal, durante el Festival de la sidra de Nava. Está claro que las inquietudes de esta empresa empiezan a ser reconocidas en los festivales sidreros más importantes, y estamos seguros de que oiremos hablar mucho más sobre su particular cerveza de manzana Xana, que apunta a convertirse en una de las bebidas más exitosas de la temporada. Pero detrás de estos premios, cabe resaltar que hay un gran esfuerzo y Olegario, que ha creado esta cerveza para el festival, ha trabajado mucho antes de presentarla recorriendo países como Holanda o Alemania para poder ofrecer un producto de gran calidad.

Y los productos alimenticios siempre triunfan en este Mercadín, así que el premio a "La Mercancía mejor presentada" se fue para Speltastur, donde los bizcochos, magdalenas o panes a base de escanda asturiana conquistaron al Jurado. Con sus apetitosos productos lograron convencer a todos los públicos, tanto asturianos como de fuera, que se dejaron convencer por la calidad de este cereal y por la presentación de sus elementos. Cabe resaltar la importancia que este Mercadín tiene para potenciar los productos basados en la manzana y la sidra asturiana, motor de nuestra economía.

Tus detalles de boda y empresa
www.oleumjabones.com

23 llagares y miles de litros de sidra



Miles fueron los sidreros que se pasaron por las plazas del Marqués y del Ayuntamiento para probar la sidra de los 23 llagares participantes.

El cálculo de los asistentes a esta prueba popular es imposible. Representantes de los veintitrés llagares presentes en el evento nos cuentan que perdieron la cuenta entre la multitud de culinos servidos, y es que con tanta sidra donde escoger, la gente lo tuvo difícil: Menéndez, Castañón, Huerces, Llagar de Castiello, JR, El Gobernador, Trabanco, Camín, Piñera, Los Gemelos, Cabueñes, Acebal, Canal, Bernueces, Vallina, Peñón, Arbesú, Buznego, Frutos, Tomás, La Golpeya y M. Vigón representaron a toda Asturias y demostraron la afirmación de los cosecheros y llagareros a primeros

de año: la sidra este año es excelente. Según el Concejal Carlos Rubiera, en esta edición se superaron todas las expectativas y referencias respecto a la edición de 2012, y la participación fue masiva. Entre la Plaza Mayor y la Plaza del Marqués, donde se instalaron todos los estndns apenas había un hueco libre, y en cada mano se veía el vaso que recogía la sidra presente.

Finalmente, ni las Ordenanzas, leyes o el tiempo inestable aguaron este festival, que cada año se celebra con más fuerza y asistencia.



Testu : Arantxa Ortiz
Semeyes: Xurde Margaride.



VIII CONCURSU DE LA SIDRE CASERO DE VILLAVICIOSA

La meyor sidre casero foi de La Madalena



Un año más el concursu de sidre casero acaparó l'atención del públicu y cuntó con setenta participantes.

La Plaza'l Güevu vióse atarraquitada por cientos de presones que nun quinxeron enterase pela prensa cuál yera la meyor sidre casero. El públicu esperaba inquietu conocer el determináu del Xuráu, que tardó en llegar más de lo avezao por mor de les complicaes delliberaciones finales.

El concursu, que ta entamáu pola Asociación de Fomento de la Sidra Tradicional Asturiana y patrocináu pol Ayuntamientu Villaviciosa y la Consejería d'Agroganadería y Recursos Autóctonos ye anguaño ún de los más seguíos y cuenta con una de les mayores participaciones de llagareros non industriales del país, polo que nun ye d'extrañar que'l Xuráu tomase'l so tiempu nes delliberaciones, yá que les sidres presentaes fueron, na so opinión, d'una calidá perbona.

Tres varies rondes de tasties, a la fin foron doce les sidres escoyíes comu les meyores, de les que la ganadora foi la ellaborada por Enrique Pedrayes Toyos, vecín de La Madalena y con llagar na mesma llocalidá. Arriendes d'un premiu en metálicu de 400 € llevó la satisfacción de saber que la so sidre ye, n'opinión del Xuráu, la meyor de Villaviciosa.



Per detrás calificóse José Manuel Rozas, de Vitienes (Amandi, Villaviciosa) y les siguientes posiciones foron pa Javier Casielles de Sietes (Villaviciosa), Mario Álvarez (Candanal), Gilberto Alonso (Miravalles), Mari Luz González (Villaviciosa), Ramón Fernández (Valdebárcena) y Enrique Granja, tamién de Sietes. Jorge Barro, que ganara'l primer premiu de la sidre casero fecho en maera celebráu demientres l'eventu xixonés de la Primer Sidre l'Añu algamó una ná desdeñable novena posición y ye que yá entós la so sidre apuntaba a ser una de les trunfares d'estos eventos.



Tres d'elli, Rubén Álvarez, vecín d'Oles, José Miguel Cubillas, de Puellas y Francisco Javier de Sietes completaron en ranking sidreru.

La elaboración de sidre casero resurdió nun cientu per cientu nos postreros quince años sobro tou nesti conceyu, clave dientru'l mundiu la sidre, y ca añu son más los participantes que d'un mou más o menos artesanal y con calter non industrial ellaboren sidre pa en casa. Y con esti resurdir, los interesaos en prebar estes sidres tamién xorrecieren, y la preba más nidia tenémosla na amplia presencia de visitantes (más de 500) qu'aconceyaren alrodiu la plaza pa poder esfrutar d'esta sidre artesano. Tolos presentes pudieron facelo ensin llende, cola única condición de mercar -comu davezu- el típicu vasu conmemorativu

qu'ostentó'l llogu del concursu y que se vendió a un preciu simbólicu de 3 €. Per otru llau y p'animar y dar más preste al eventu, nun faltó nin la música nin la gastronomía. La primera corrió a cuenta de la gaita de "Turu la Ballera" y la gastronomía impúnxose en tolos chigres d'alrodiu.

Dende LA SIDRA felicitamos tantu a los ganaores comu a tolos llagareros particulares qu'aíden a que la sidre casero siga espoxigando, asina comu animar a tolos conceyos, ayuntamientos y entidaes a siguir el exemplu de los que promueven estos certames, yá que son un sofitu pa que la sidre na so más pura senzia siga faciéndose de la forma tradicional.



Testu: Arantxa Ortiz.
Semeyes: Villaviciosahermosa.com



Sidrería - Restaurante EL RINCÓN DEL GÜELU

COMIDA CASERA
MENÚ DEL DÍA
MENÚ ESPECIAL FESTIVOS

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

☎ 648 542 324

XVI FIESTA DE LA SIDRE DE VILLAVICIOSA

Villaviciosa entá más sidrera



Esti añu Villaviciosa tevo dos motivos pa dexar la sidre correr. Arriendes del tradicional Festival sidreru, el díi d'Asturies tamién se celledró na capital mazanera. Foron munches les actividaes que se desendolcaron demientres esos díis, toes vinculaes a la cultura asturiana más auténtica y onde la sidre foi reina indiscutible.

Doce fueron los llugares que tovieren presentes el pasáu díi 7 en La Villa demientres el díi de la sidra y d'Asturies. Buznego, Castañón, Coro, Cortina, El Gobernador, El Traviesu, Frutos, Los Gemelos, M. Busto, J.Tomás, Vallina y Vigón protagonizaren les xornaes, nes que se repartieron los tres mil vasos conmemorativos que se punxeron a la venta.

La principal novedá d'esti añu protagonizóla'l nueu horariu de la fiesta, estableció ente les doce y les tres de la tardi del sábadu. Esti horariu, más redució que nes ediciones anteriores, nun foi del agráu de mun-

chos participantes, que lu atoparon "axustáu, sobro too pa la xente que vien de fuera o trabaya", pero a la fin l'eventu desendolcóse con normalidá y foron miles los lilitros de sidre los que s'echaren nesos hores.

La folixa, por embargu, duró munchu más tiempu y nun faltó'l Concurso d'echaes, una de les prebes más emocionantes de les celledraes, nin les actuaciones musiclaes: gaites, conciertos de folk, rock y tonada.

El Conseyu Regulaor DOP "Sidre d'Asturies" tuvo bien presente con actividaes pa tolos públicos, ente les




que destacó por novedosa la campaña “El Peñizquín del mes” afayada al públicu infantil, y el grupu Sidrastur que premió al llagar Castañón por “La etiquetina más guapina”, premiu entregáu pol Presidente de l’Agrupación, Ángel García Otero, “Xelu”.

Anque esta fiesta yá cuenta de por sigu con fieles seguidores, esti añu notóse un xorrecimientu considerable de visitantes, fechu que quiciaves se deba a la

celebración paralela del Díi d’Asturies

Anque esto nun afeutó al programa orixinal, onde nidiamente la sidre foi la estrella, otres actividaes y actuaciones atraxeron a un públicu nueu que nun quinxo perder el restu d’atracciones que compartieren protagonismu cola sidre.

 Testu: Arantxa Ortiz.
Semeyes: Xurde Margaride.

Fonseca
Representaciones y Exclusivas

latiendadelasidra.com

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

La sidra no faltó en la FIDMA



En estado puro ofreció su sidra la sidería Polo Norte de Sama de Llangréu y con Juan García Hevia a la cabeza. En un cuidado stand, la sidra JR -la misma con la que trabajan habitualmente- no dejó de correr durante todos los días, acompañada de los menús diarios, variados y donde las ensaladas, las carnes y los pescados llenaron los estómagos de la mayor parte de los trabajadores de la FIDMA. Polo Norte lleva ya tres años presente en la Feria y cada año son más quienes se decantan por ella, tanto para comer (la relación calidad precio es la mejor) como para tomar una botellina tranquilamente. Aunque este año la crisis pareció más evidente, Polo Norte sin duda nos acompañará en la siguiente edición, mimándonos con sus menús.

Sería injusto no mencionar a uno de los grandes expositores más sidreros así como uno de los más habituales, con más de cuarenta años de presencia en la Feria xixonosa. Hablamos de J. Riol y sus tapones especiales para escanciado.

José Luís Riol ofrece un producto indispensable para el mundo de la sidra. Los tapones de escanciado parecen un elemento simple y común, pero nada hay más lejos de la verdad. J. Riol es hasta la fecha el único proveedor que dispone de escanciadores fabricados con plástico autorizado para uso alimentario, y elaborado con total garantía de calidad. Aunque son muchos los años que lleva distribuyendo sus tapones, en la actualidad el diseño del mismo ha evolucionado y mejorado, lo que se nota ostensiblemente a la hora de escanciar. Una salida de 5x15 mm hace que el caudal del chorro sea más preciso con una entrada



regulada a una medida de 16 mm, lo que asegura un escanciado perfecto, incluso para los más inexpertos. Imprescindible para todos los negocios relacionados con la sidra,

Cada vez es mayor el interés que los productos ecológicos despierta en muchas personas, por lo que el stand de Ecoexclusivas siempre se ve rodeado de público. Siendo otro veterano en este tipo de eventos, Tino Caballero, gerente de Ecoexclusivas, nos ofrece la sidra ecológica de Cortina.

Una de las pocas que a día de hoy está cien por cien



garantizada como tal, lo que quiere decir que el proceso se cuida desde el mismo cultivo. A partir de ahí, la elaboración sigue unos pasos controlados donde se prescinde de añadir cualquier tipo de sustancias que comprometan esta certificación homologada. Ciertamente Ecoexclusivas apenas necesita presentación, ya que su presencia suele estar asegurada en las mejores ferias y eventos y son muchas las iniciativas en las que participa, lo que lo convierte en un punto de referencia dentro del sector ecológico.

**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

ecoexclusivas

ecoexclusivas

FAUSTINO CABALLERO MUÑIZ
 Director Gerente

T. 985 35 57 19 ecoexclusivas@gmail.com
 M. 692 46 44 66 www.ecoexclusivas.com

SANTA CÁNDIDA, 19 - 33201 GIJÓN, ASTURIAS - ESPAÑA

FESTIVAL INTERCÉLTICU D'AN ORIENT (II)

La sidre y música internacionales comu protagonistes.



El Festival Intercélticu d'An Oriant, el más importante del mundiu de cultura y música celta foi l'escenariu d'una innumerable variedá de sidres que los visitantes de toles naciones celtas pudieron esfrutar demientres los diez díes que duró l'eventu.

Grupos y artistes nacionales ya internacionales declararon el so amor pola sidre asturiana y la cultura que tien alrodiu, ya inclusu los dellegaos de la revista LA SIDRA pudieron compartir dellos culinos con ellos.

Sidres de siempre y sidres nueves, d'un país y d'otru, toes elles descubrimientos pa la xente d'otres naciones, y sigún munchos lorienteses y foriatos aseguraren, atoparon na sidre asturiana munchu más de lo qu'esperaben.



“Lo de la UNESCO ye bono pa que se-y reconozca a la sidre asturiano la so hestoria dende fuera, que se-y aprecie por tola cultura que tien detrás”

José Ángel Hevia, gaiteru y luthier asturianu por antonomasia, ufiertomos nel Festival Intercélticu de Lorient con un ablucante conciertu multitudinariu nel que representó Asturies y dexola no cimero. El músicu y la so hermana Maria José, percusionista, yá asistieren nel 2003 nel postrer añu d’Asturies, tantu p’actuar comu

pa esfrutar del eventu. Nesta ocasión Hevia sacó tiempu pa una entrevista con LA SIDRA y por supuestu pa char unos culinos gayoleramente díi sí y díi tamién colos nuevos corresponsales ellí. Amás enseñamos l’aguardiente de sidra casero que la so familia fae y que fizo les delicies de los sos allegaos nel país bretón.



¿Cómo ves la presencia de sidra asturiana nel Festival Intercélticu de Lorient y en Bretaña?

Bono, teniendo en cuenta qu'entamaron viniendo caxes de sidre furtivamente nos maleteros de los coches de los asturianos que veníemos y agora vienen dos trailers pa tener la carpa siempre fasta arriba. Asina que ye un claru progresu.

¿Crees que la sidra asturiana tien suficiente proyección nel ámbitu internacional? ¿Crees que ye conocida nel estranxeru?

A ver, nunca ye asgaya, eso ta ñidio, sobre too comu agora cuando tien tres d'ella un seutor empresarial y económicu tan bultable n'Asturies, de mou que siempre hai que medrar. Nesi sen ye bien esperanzaor el xorrecimientu qu'hubo, pero camiento que tendrá que dir necesariamente a más.

Amás echa per tierra'l tópicu esi de que la sidra asturiana ye inesportable, cuando ye precisamente al revés y hai que lo sacar fuera.

¿Cómo ves qu'el "Principado" faiga los actos oficiales con vinu español en vede con sidra?

Home, en realidá debería d'haber sitiú pa too, pero lo cierto ye que si tenemos que proyeutar una imaxe p'afuera qué menos que daqué que seya propiamente

te nueso. El casu ye que cuando usen vinu nun tien lóxica, menos si nun ye vinu asturianu, porque si nun tuviéremos un productu propiu, tovía, pero tenémoslu, y que se-y dea usu n'actos oficiales ye lo adecuao y lo normal.

¿Qué opines sobre la iniciativa qu'hai pa declarar la sidra padremuñu de la humanidá de la UNESCO?

En realidá oxetivamente ye daqué que nun mos fae falta a los asturianos, yo nun voi apreciar la nuesa sidra más porque seya padremuñu, porque pa nós ya tien valor asina y ye'l nuesu padremuñu. Anque a vegaes a los asturianos tienen qu'enseñanos el valor de lo nueso dende fuera.

Pero si se fae la candidatura a la UNESCO nun ye pa eso, ye pa que se-y reconozca la so hestoria dende fuera, que se-y aprecie por tola cultura que tien detrás. Ye importante pa esparder la nuesa cultura de la sidra nel ámbitu internacional y tamién ye importante pa un seutor mui nuesu que precisa espardese.

¿Paezte que sedrá comu'l tema del asturianu, que tres declaralo oficial cada conceyu dempués acabará interviniendo la Delegación del Gobiernu español p'anulalo?

Sinceramente espero que nun seya esi'l casu, anque ya hai precedente d'esi tipu de conductes. El casu ye que si tien qu'intervenir la Delegación del Gobiernu español sedrá porque se nos siente, ye porque en daqué taremos avanzando. En cualquier casu si decide daquién, sedríemos nós quienes lo decidiéremos, y asina ta siendo por parte d'esos conceyos que declaren la sidra bébora oficial del conceyu. Esperemos que se xunan dellos más.

Tengo entendío que la to familia, siendo comu ye d'un conceyu con tanta cultura y tradición sidrera comu Villaviciosa, fae sidre casero dende cuantayá.

Sí, por supuestu, mio pa siempre fizo sidra en casa, anque nos caberos años emplega l'escendente de sidra pa facer destiláu de sidra. Una parte de la sidra que produz destílalo dos vegaes, la primera a 90°C y dempués aviéyase nuna pipa de carbayu un tiempu. Comu ye artesanal dafechu lluéu embotellámoslo en botelles de whiskey, de mou qu'examás hai dos iguales.

Amás hai una anéudota curiosa, que ye qu'esti llicor ya tien hestoria, una vegá saliera na televisión el xef José Andrés afalagando'l destiláu caseru de mio pa y demientres un tiempu tornóse abondo popular, (rises). Con respetu a la sidra natural, agora mesmo tenemos un llagar de 180 años o más en Sendín, Villaviciosa. Ye tipu presa, industrial y ta rehabilitáu anque nun ta en funcionamientu pero prestómos munchu igualu y tenelu ellí conserváu.

“El whiskey es algo tan consustancial a nuestra cultura como lo es la sidra a la vuestra.”

El grupo Clannad, con la cantante y arpista irlandesa Moya Brennan a la cabeza, deleitó a Ar Oriant con un concierto como pocas veces antes se había visto. Este grupo de música folk irlandesa y celta, siempre comprometido con la lengua y la cultura de su país, llevaba 5 años desde su último disco, cuando la cantante Moya Brennan decidiera seguir su carrera en solitario, igual que tiempo atrás hiciera su hermana Enya. Ahora vuelven a unirse y sorprendieron en el Festival Intercéltico con su vuelta al escenario, un nuevo álbum. También fueron sorprendidos con la sidra asturiana, algo con lo que según ellos mismos quedaron profunda y positivamente marcados.

¿Conocéis Asturias?

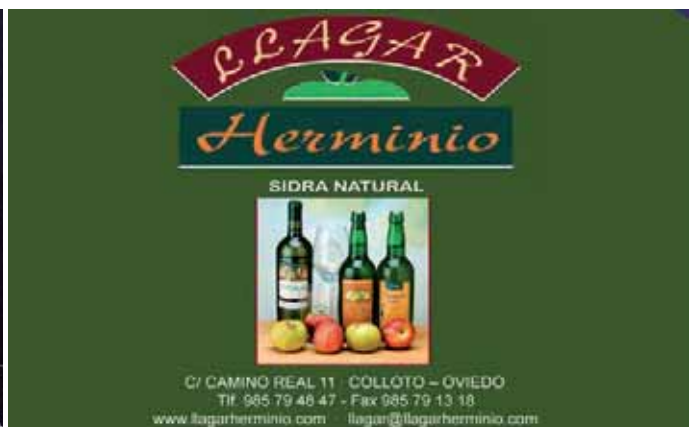
Tenemos que reconocer que de momento sólo conocemos Asturias de oídas, además de lo que hemos aprendido de vuestro país este año, ya que es el protagonista. Por lo que hemos visto de vuestra cultura,



creo que estaríamos encantados de hacer una visita, los irlandeses y los asturianos estamos mucho más cercanos de lo que parece, en muchos sentidos.

¿También conocéis la sidra asturiana?

Si conocemos algo de Asturias se debe a su sidra, pese a que es un descubrimiento reciente de este mismo año. Antes no teníamos ni idea de que fuerais unos productores y consumidores tan acérrimos,





pero tengo entendido que esto de la sidra os viene de siglos atrás. Hemos visto la sidra asturiana en la carpeta de Asturias y aunque seguramente no tengamos tiempo de pasarnos por ahí, ya nos arreglaremos para que nos traigan un poco.

¿Qué tipo de sidras conocéis?

Asturiana sólo la que había en el festival, aunque ya nos han dicho que los asturianos tenéis tanta variedad de sidra como nosotros los irlandeses de whiskey, y eso asusta un poco. Para nosotros la sidra siempre ha sido algo más típico de la cultura de Gran Bretaña que de la irlandesa, como la Holmes o las sidras de pera que se comercializan en Irlanda. Sin embargo también hemos descubierto la sidra escocesa y la bretona recientemente.

¿Creéis que la sidra es un nexo de unidad entre las diferentes naciones celtas como signo identitario?

Pues por nuestra parte, en nuestra isla no tenemos

una verdadera cultura de la sidra, ni de consumo ni de producción ni mucho menos de variedades propias, pero está claro que es un punto muy importante que tenéis en común con otras naciones celtas: Gales, Asturias, Escocia y Bretaña. Pero creo sinceramente que nadie aprecia la sidra tanto y tan bien como los asturianos.

Nosotros los asturianos tenemos un enorme repertorio de canciones populares tradicionales sobre la sidra, ¿ocurre lo mismo con la música irlandesa?

En realidad no, en nuestras canciones populares, desde las que me cantaba mi madre de pequeña, en las que escuchábamos de críos en el bar familiar o las compuestas por poetas muchos años atrás... siempre acabamos manifestando nuestro profundo amor por el whiskey.

Creo que es algo tan consustancial a nuestra cultura como lo es la sidra para la vuestra.



Los luthiers de percusión y caxones fechos n' Asturias l'xuxú, llevaren la sidre con ellos

Nel Xardín de les Luthiers d'An Oriant, amás de vender caxones de percusión y vistíos alternativos pa gaites, esfrutaben de la sidre **Fanjul** que ganara'l 3^{er} puestu nel Concurso de sidra de Nava. Cau del so estand, amás de los sos productos, siempres había tres coses: sidre, asturianos y más sidre.

Kystin, la sidre de los celtas de Bretaña

Pente la bayura de variedaes de sidre bretona que pue atopase nel Festival Intercélticu d'An Oriant, natural o brut, cabe poner enfotu en conocer la de la marca Kystin, que cunta con estand propiu y que ufre a los visitantes una fina sidre de tastu interesante.

Y ye un tastu interesante porque trátase de sidre de castaña, un tipu de sidre bien tradicional en Breizh que si bien siempres foi popular, nos postreros años ta teniendo un mayor espardimientu y conocencia d'esti productu pente los sos paisanos y nel estranxeru tamién.

El saborgu de la mazana bretona conxunta y complementa el sabor duru y dulce de la castaña, que-y da a esta sidre un toque peculiar que los sidreros de les naciones celtas (Asturies, Gales, Cornualles y Escocia) aprecien munchu. La etiqueta cumple lo que promete: "Un viaxe gustativu, sensorial ya inmaterial al Coral de los Países Celtas".

Falando colos representantes de la marca coméntenos qu'aprecien especialmente la sidre asturiano, que ya conocen dende fae bien d'años y siempres acaben dando un paseín a la carpa d'Asturies a char unos culininos de sidre colos nuestos compatriotes.

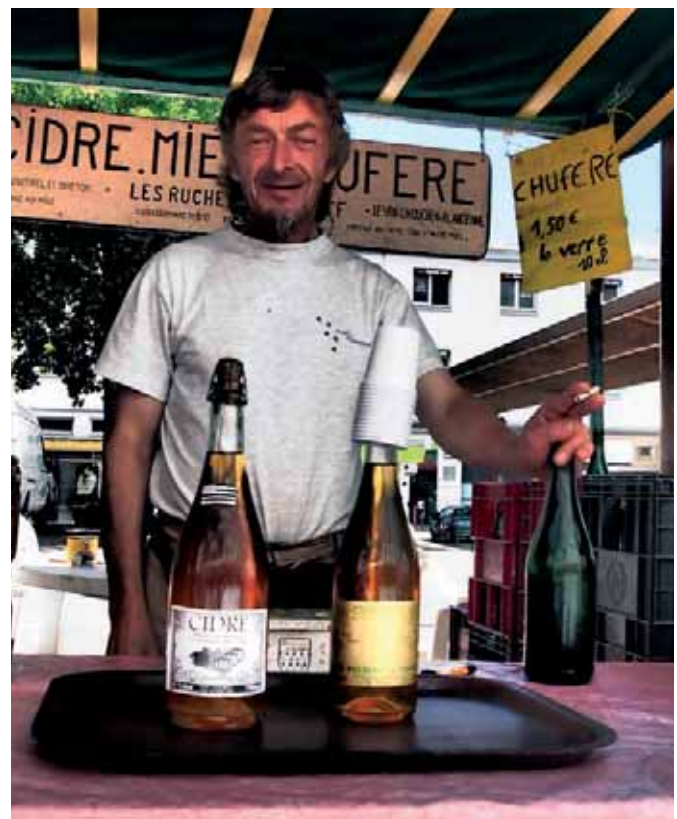


Sidromiel: hidromiel de sidre bretón

Los productores bretones de sidromiel "Chufere. Les Ruchers du Scorff" ablucaron a los visitantes d'An Oriant con un productu tan tradicional comu orixinal. A la par que l'hidromiel, fechu con miel y agua, el sidromiel combina la sidra tradicional bretona cola mejor miel del país.

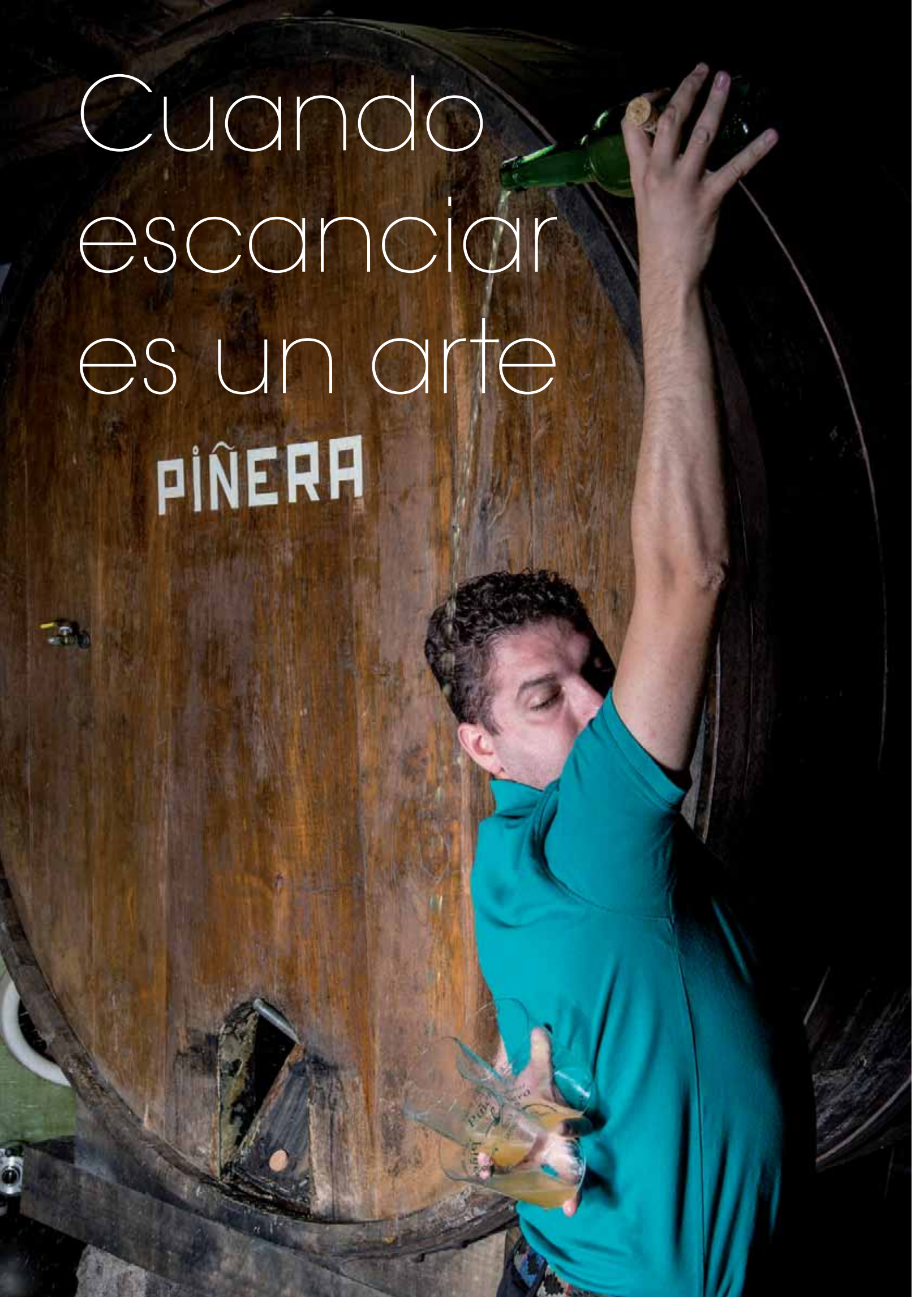
Un productu natural dafechu, embotelláu siguiendo la tradición de la sidra bretona, avieyao en pipes de maera y servíu con una cultura mui cercana a la nuesa de la espicha. Eses son les propiedaes cimerees qu'emponderen esta bébora perpopular antañu nes Fest Noz o folixes tradicionales de Breizh. Anguañu, debió a la vecería y a la so escasa adautación al sistema industrial, la mecanización y la menor presencia d'apicultores dio llugar a que lo que se caltién del sidromiel bretón seya fechu totalmente casero y natural por dellos productores llocales que bien podíen calificase d'artesanos.

Ye tal el so compromisu cola "identité fort de la cidre de la terre" qu'ellos llamen, qu'esta familia va produciendo sidromiel demientres tres xeneraciones, cuntando incluso con un llagar col sistema tradicional: de paya.



Cuando
escanciar
es un arte

PINERA





Si ya escanciar de forma “corriente” requiere técnica, convertir el ritual en algo visual y artístico se convierte en una especialidad que no muchos dominan. LA SIDRA habla con aquellos que se atreven con este artístico método.

Aunque solo los lectores que sobrepasan los 40 años han tenido el privilegio de ver al “Roxu”, a Tino, escanciando en vivo con once vasos, son muchas las imágenes testimoniales, algunas ya desvaídas que nos muestran que él, y no otro, fue el precursor, el maestro de este tipo de escanciado. Tino ya escanciaba con soltura a los seis años. Vasos en los brazos, en los pies, en el cuello o ayudado con la boca. Por la espalda, con dos botellas.... Nada fue imposible para el artífice del este arte, que sembró admiración ante todos. A día de hoy, aunque su récord no ha sido superado, ha dejado tras de sí algunos alumnos que apuntan a tomar el relevo. José Enrique Álvarez González ostenta el privilegio de haber aprendi-

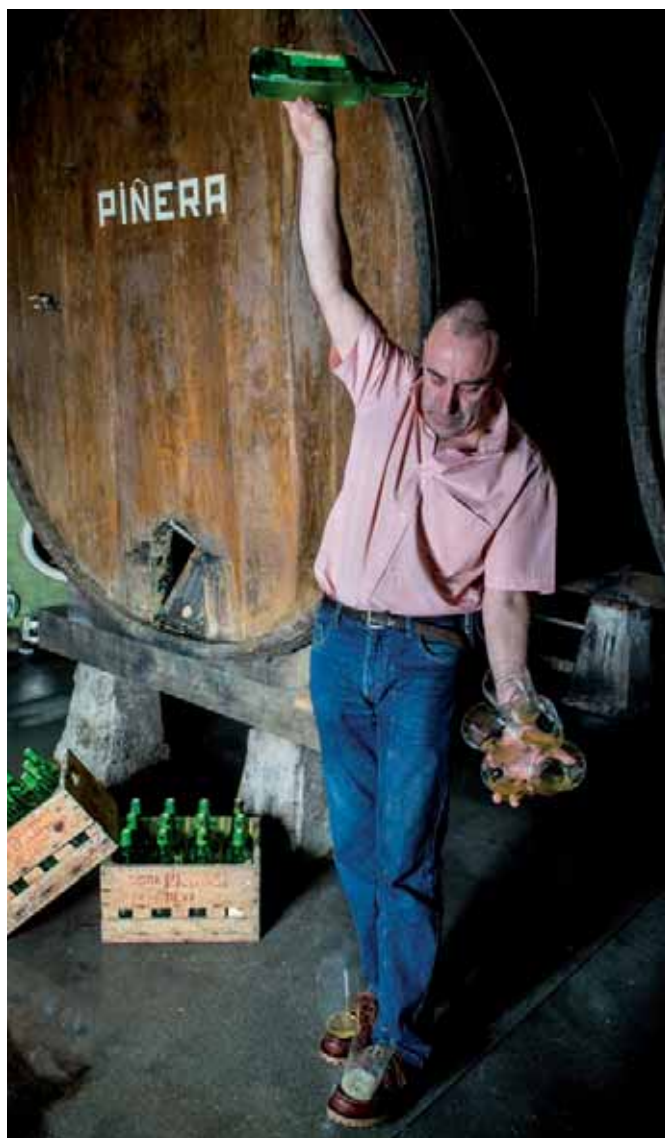
do directamente del “Roxu”. En algunas fotografías que pierden el color, junto a Tino vemos a un guajete que le ayuda a colocar una botella. Es José con quince años, echando una mano a su jefe. José empezó su vida laboral en la hostelería a los quince años de la mano de Tino, aunque ya escanciaba desde los trece; tras conocer las proezas del Roxu, enseguida comenzó a aficionarse y a acudir a los Festivales y eventos donde la presencia de Tino era requerida, siendo muchas las veces que, como se muestran las fotos, le ayudó en el espectáculo. Pronto pasó de ser ayudante a ser escanciador artístico, primero probando con dos o tres vasos, luego con cinco, siempre corrigiendo las posturas y los métodos, hasta



que fue capaz de dominar la técnica con ocho vasos simultáneamente. A partir de ese momento también él pudo dejar al público extasiado. En su opinión, lo más complicado es a partir de seis vasos. Los tres primeros, es pura técnica. Entre el cuarto y el sexto, pulso, equilibrio y más técnica. Desde el sexto, ya hablamos de arte.

Para Jorge Alberto Ramos, “El Parrochín”, el escanciado comenzó casi como un juego. Con 8 años ya echaba sidra mejor que muchos adultos, y tenía doce cuando ganó el Primer Premio en la prueba de escanciado de Xixón, una de las más importantes de entonces. Tras este fueron muchos los premios que obtuvo por su talento, aunque no hay ningún diploma que atestigüe su habilidad con el escanciado artístico, puesto que nunca se celebraron competiciones en esta disciplina.

Jorge se adentró en esta técnica después de ver a Tino “El Roxu”. Según él mismo dice, le llamaba la atención. Y lo que empezó como un juego se fue depurando en una técnica impecable. Primero tres vasos, luego cuatro,.. Pies, rodillas, brazos, y suelo, por la espalda, con la izquierda.... un sólo vaso y dos botellas, con los ojos vendados... Nada fue imposible para “El Parrochín”. Ayudado por su padre, que siempre le animó a ir a más, Jorge nos enseña muchas fotos donde podemos ver que con 13 ó 14 años ya era un artista. Ocho son el número de vasos en los que escancia simultáneamente y aunque no llega al récord de Tino, no hay que quitarle mérito. Como José también coincide en que lo más complicado es a partir del sexto vaso, y para los pies, un pilar fundamental es el calzado, que debe ayudar a que los vasos no se muevan. Media España y lugares como



París, Bélgica o Portugal, donde realizó una gran exhibición pudieron ver al “Parrochín” escanciando de docenas de formas. Los dos escanciadores coinciden en apuntar que debería haber una mayor promoción del escanciado artístico, así como una categoría especial dentro de los concursos, antes de que esta técnica de verdadero equilibrista sidrero, como lo describe José, se pierda del todo, aunque antes de que eso ocurra, con suerte podemos ver a Jorge en su sidrería; Los Pomares, echarnos un culín en cinco, seis o siete vasos.

Parece que va unido ser campeón de escanciado con practicar técnicas atípicas. Pablo Suárez es el más joven de estos echadores de élite, aunque cuenta con una amplia trayectoria en la hostelería y por supuesto en el mundo de la sidra. Desde hace unos años es también un habitual de los concursos de escanciadores, en los que siempre logra clasificarse en buena posición y este año está a la cabeza del ranking.

Como profesional de la sidra y el escanciado a Pablo siempre le interesó el escanciado artístico, y por ello no se resistió a comenzar a practicar. Hasta ocho vasos (tres en la mano y cinco en el antebrazo) es relativamente “sencillo” para él, y al igual que entrena para los concursos tradicionales, también lo hace para mejorar esta técnica. En ocasiones Pablo echa algunos culinos artísticos en La Cuétara, su sidrería, sobre todo cuando hay clientes de fuera de Asturias, que literalmente “alucinan”.



DEVA. Carretera Caldones, Km. 581

33394 GIJÓN / XIXÓN - T. 985 33 50 54

*“Espero que'l
problema del botellón
nun mos perxudique”*



Carmen Piñera Trabanco

SIDRA PIÑERA - DEVA. XIXÓN

Dende que ñació, Carmen Piñera tuvo lligada al llagar. Tres estudiar ausiliar de clínica y puericultura, la vida llevóla de nueu al negociu familiar, onde se dedica a toa triba de xeres precisas nel díi ente díi.

Anque anguañu quien lleva'l llagar ye'l so hermanu, asegura que nun-y importaría compartir más responsabilidaes con elli. Del mesmu mou que-y prestaría que'l so fíu caltuviera la saga sidrera nel futuru.

La so formación nun tien ná que ver col mundiu la sidra ¿plantégárese daqué vez trabayar nel llagar?

Estudíe ausiliar de clínica y puericultura, pero sí que me tuviera plantegao trabayar equí. Y surdió la oportunidá porque precisaben xente y equí toi, facendo un pocu de too.

¿Pa vusté ye daqué nuevo o dende piqueña ayudaba nel negociu familiar?

Ñací equí, asina que d'una manera o otra siempre tuve ayudando, anque ye verdá qu'enantes nun taba tan involucrada comu lo toi agora, pero siempre taba metía nello. Lo que sí facía yera dir a la pumarada a pañar mazana, corchaba...

Pero'l pesu del llagar ye cosa del so hermanu,

Sí, el mio hermanu Jose ye'l que lleva'l llagar y el que sabe más de tol negociu.

¿Plantégóse dacuandu llevalo a medies?

Sí, ¿por qué non? Ente los dos sedría posible. Yo sola ye más difícil, porque'l que tien más conocimientos d'esto ye elli, pero ye too ponese.

¿Cree que les muyeres de la so xeneración tiénelo

más fáctile que les sos antecesores pa trabayar na sidra?

Ta camudando la cosa y agora mesmo ye mui diferente. Hai de too, pero en xeneral nun ye un mundiu tan machista. Asina que si te gusta, pues dedícate a ello comu a cualaquier otra cosa. A min sí me gusta lo que faigo equí y de lo que faigo nun hai ná que nun quinxera.

¿Y respetu al futuru cómo ve al sector?

Yo espero que vaiga bien, y creo que pue ser asina. Hai dellos aspectos que puen perxudicamos, como tolo que salió agora col botellón, que ye una pasada. Pero una cosa nun tien que ver cola otra y paez que yá s'esclariaren les coses, asina qu'espero que nun mos perxudique.

Vusté tien un fíu. ¿Gustaría-y que continuara nel negociu familiar?

Tovía ye piqueñu, tien seyes años. Pero sí me prestaría. De momentu sí que-y llama l'atención lo que facemos nel llagar.



Testu: Nüría Morán Moro.
Semeyes: Xurde Margaride.

Las leyes se olvidan de la sidra

El Anteproyecto de Ley de atención integral en materia de drogas del "Principado" que pretende elevar a 18 años la edad para consumir sidra, así como la entrada en vigor en Xixón de la Ordenanza Municipal de protección de la convivencia ciudadana y prevención de actuaciones antisociales ha puesto de nuevo sobre la mesa el debate de consumo de sidra en la calle. Una polémica que por el momento parece haber remitido pero que pone de manifiesto que a la hora de aprobar una ley no se tiene en cuenta la idiosincrasia de la cultura asturiana y sidrera.



Brazo en alto y a escanciar. Una imagen de lo más habitual en cualquier rincón de Asturias pero que parece no ser tenida en cuenta a la hora de elaborar las distintas leyes que regulan el consumo de alcohol. Xixón ha sido el último concejo que se ha sumado a una polémica, la del consumo de sidra en la calle, que por el momento ha sido resuelta por parte de las autoridades municipales. El concejal de Seguridad Ciudadana, Rafael Felgueroso, ha dejado claro que con la nueva ordenanza, conocida como ordenanza antibotellón, el Ayuntamiento no pretende "demonizar ni sancionar el consumo tradicional de sidra".

Unas declaraciones que por el momento parecen haber tranquilizado al sector sidrero tras las reuniones mantenidas con los representantes del Ayuntamiento gijonés. "Sabemos que son muy conscientes de que la

sidra no es botellón", asegura la presidenta de la Asociación de Sidra Asturiana, Consuelo Busto, quien de este modo consideraba que el problema que se había dado en los primeros días de aplicación de la ordenanza está "zanjado". Así, desde el consistorio explican que no se sancionará "el consumo tradicional de la sidra de la forma que se ha hecho siempre" afirman.

De este modo parece claro que en Xixón el escanciado en la calle podrá continuar como hasta ahora. Una imagen tradicional en la región que conforma la cultura sidrera y que con la ordenanza había suscitado dudas al no recogerse explícitamente nada al respecto. Ya el año pasado, cuando se estaba tramitando la nueva normativa, desde LA SIDRA se pidió al Ayuntamiento que se exceptuara el consumo de sidra en esta ordenanza para que no hubiera interpretaciones



erróneas al respecto de lo que es o no botellón y la regulación de su consumo en el exterior de los establecimientos hosteleros. Tras las aclaraciones municipales, desde la hostelería se muestran aliviados, ya que la sidra es uno de los pilares de la actividad de muchos de ellos y sancionar su consumo en el exterior podría suponer la puntilla para sus negocios.

Un sector, el de la hostelería, que también está pendiente de la futura Ley de atención integral en materia de drogas del Principado. Una normativa que aún está en la fase de anteproyecto y de presentación de alegaciones y en la que nuevamente se olvida de una seña de identidad de Asturias como es la sidra. Con esta ley estará prohibido y penalizado el consumo de bebidas alcohólicas por parte de los menores de 18 años. Una situación que desde LA SIDRA se considera que causará graves daños al sector y a la cultura sidrera del país. Una cultura que las autoridades asturianas quieren que sea reconocida como patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO pero que sin embargo nuevamente se encuentra con una ley que va en contra de una expresión cultural asturiana, y causa perjuicios económicos al sector sidrero.

Por el momento se trata de un anteproyecto, por lo que aún cabe la posibilidad de que la ley que finalmente se apruebe tenga en cuenta las diferencias de una bebida que se mantiene muy alejada de lo que se conoce popularmente como botellón, que nada tiene que ver con tomar unos culinos. Como ha ocurrido con otras normativas, el sector se mantiene atento ante lo que pueda suceder con esta nueva ley y las posibles consecuencias económicas, culturales y tradicionales que se deriven de ella.

EL ESPALMADOR
 ESCANCIADOR ELÉCTRICO

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

LA SIDRA rechaza el Anteproyecto de Ley del “Principado” que pretende prohibir el consumo de sidra hasta los 18 años



Una vez más el sucursalismo endémico del “Principado” ocasionará daños irreparables a la cultura de la sidra y la economía asturiana.

Contra toda lógica, el Anteproyecto de Ley de Atención Integral en Materia de Drogas del “Principado” se somete a las directrices del Gobierno central y recoge la prohibición del consumo de alcohol a los menores de 18 años, en lugar de a los 16 como hasta ahora era preceptivo en nuestro país.

Y decimos contra toda lógica, porque los resultados objetivos de la legislación asturiana hasta ahora existente son mucho mejores que los obtenidos por la legislación española a la que ahora quieren plegarse desde el “Principado”, tal como refleja la encuesta estatal “Edades 2011” en la que se concluye que los menores asturianos tienen un consumo más moderado de alcohol que los españoles de su misma edad. Si la legislación asturiana hasta ahora existente, que respetaba nuestra cultura e identidad, obtenía mejores resultados ¿por qué someternos a la legislación prohibicionista española que los tiene peores?.

No debe olvidarse, que es la cultura asturiana de la sidra (esa para la que el “Principado” dice que va a solicitar el reconocimiento como Patrimonio Inmate-

rial de la Humanidad por la UNESCO) es la que permite un acercamiento paulatino, gradual, moderado y socializado al consumo de alcohol, y la que permite que la relación de nuestra juventud con el alcohol sea más racional y menos conflictiva que la de sus homólogos españoles, que carecen de dicha cultura y que padecen una legislación prohibicionista que a la vista de los resultados no resulta efectiva.

Por supuesto, la aplicación de la legislación española en Asturias supondrá un duro golpe a la cultura sidrera asturiana, pero también a nuestra economía, puesto que alejar a los jóvenes de ese grupo de edad del consumo de sidra implica una pérdida importante de consumidores por la ruptura de la dinámica cultural y socializadora de la sidra, y su desviación hacia otro tipo de consumo como el “botellón”

Por todo ello, desde LA SIDRA nos reafirmamos en la defensa de la cultura asturiana de educar frente al vicio español de prohibir, y reclamamos al “Principado” un adecuado respeto a nuestra cultura sidrera, y un tratamiento diferenciado para la sidra que no penalice su consumo desde los 16 años.

Non a la prohibición abusiva de la sidra a la mocedá

Roberto González-Quevedo *

¿Les nueves midíes coles que quier llendase'l consumu de sidra ala mocedá? Ye ésti un tema y un problema nel que los políticos tán meciendo munches idees, y mui dixebraes, confundiendo los conceutos y tomando por iguales coses que son distintes dafechu.

Nun principiu paez que tolo que ye prohibir beber alcohol ye positivo, pero la cosa tien aspectos discutibles abondo. Porque, lo primero de too, ¿son iguales toles bebíes que tienen alcohol? ¿Formen una mesma categoría invariable, por exemplu, les bebíes con 45 graos que les que tienen, como la sidra, al rodiu de 4 ó 5 graos?

Nun hai dulda de qu'hai una diferencia cualitativa ente la sidra, por exemplu, y el vodka. Paez razonable poner torgues a que a la mocedá consuma llibremente lo que tien un altu conteníu alcohólicu y que pue ser bien perxudicial pa la salú física y psíquica. Pero tratar cola mesma riegla al consumu de sidra, que siempres foi tradicional na población asturiana, ye una inxusticia que s'afita nuna confusión conceptual mui evidente.

Y ye que la sidra ye una bebida enraigonada nos usos y costumes de la sociedá asturiana, igual agora qu'en tiempos pasaos. Beber sidra ye parte de la cultura asturiana y, por esi motivu, la prohibición de la sidra a la mocedá ye una prohibición que nun tien en cuenta la dimensión y la trescendencia cultural d'esti productu que dende cuantayá les families asturianas facien en casa. Yera un procesu mui llargu, que diba dende la preparación de les pumaraes hasta'l consumu familiar, pasando polos llabores de pañar, tresportar al llagar, etc. Y de llau d'estes actividaes económiques y sociales hai un patrimoniu material importantísimu, una riqueza etnográfica estrordinaria: un llagar asturianu ye un pequeñu muséu etnográficu que, en desapaeciendo, perderíamos pal patrimoniu de la humanidá. Y ye que prohibir a la mocedá un vezu cultural ye asegurar el so desanicu nel futuru.

Por supuestu que tien qu'haber un control de les bebíes alcohóliques y especialmente pa la mocedá, pero ello nun pue significar que, ensin tener en cuenta'l baxu nivel d'alcohol y el so aspeutu fuertemente cultural, quiera desanicase de la sociedá asturiana una



costume, beber sidra, que ye tamién un símbolu identitariu y mui venceyáu a l'alimentación, a celebración y a la solidaridá ente les families y les persones.

Nun hai qu'escaecer que'l consumu tradicional de sidra pola mocedá dende los 16 años fizose siempre como daqué cotidianu y normal. Y que la sidra bebióse siempre en casa como un complementu alimentariu. La sidra incorpórase a la dieta de la xente, y de los adolescentes, como un bien que tien qu'usase con equilibriu, enxamás como daqué contrariu a la salú. La sidra n'Asturies nun se vio como un mecanismu pa perder la noción de la realidá, sinón como un bien necesariu nel espaciu de la comensalidá y les rellaciones humanes.

En resume, dende Asturias ye absurdo prohibir el consumu de la sidra nunes edaes onde precisamente lo meyor ye educar a la xente nel consumu racional d'una bebida tradicional y mui afitada na vida asturiana.

*** Roberto González Quevedo ye Doctor en Antropología y Filoloxía, y profesor titular de la Universidad de Uviéu.**

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

Avda. de Portugal, 88. Gijón
Teléfono 985 354 607

Dellos camientos al rodiu la futura llei

*Daniel Cueli Canto**



Pídeme la xente collacia de LA SIDRA un artículu d'opinión pa la revista sobre l'anteproyeutu de Llei d'Atención Integral en Materia de Drogues del Principáu d'Asturies, y pídeme que lu faga dende la perspeutiva de mayestru y pedagogu, aprovechando que ye la mio formación académica. Pero, polo menos pa min, ye perdifícil faer una valoración del conteníu de la futura llei namás que dende esi enfoque ensin dexame influir por otros dos condicionantes: el trabayar nuna Alministración pública y el ser asturianu. Asina que voi permitime l'aquello d'apurir unos camientos dende eses trés estayes, namás qu'unes notes, porque lo que voi a esponer nun ye nada nuevo o nada que nun se dixera yá enantes sobre esti tema tan abegosu que mos ocupa.

La midida cimera que vien nel anteproyeutu citáu ye la de torgar el consumu d'alcohol fasta los 18 años, en cuenta de los 16 contemplaos fasta anguañu na llexislación asturiana. Como cualesquier profesional del enseñu, soi más partidariu d'educar que de prohibir. O, dicho d'otra manera, a les persones, si se-yos deprende bien dende neñes, cuando lleguen a grandes nun hai necesidá de prohibi-yos nada. ¿Y por qué nun se fae?. Ye una bona entruga, que pa min tien una rempuesta bien fácil: la prevención de les drogodependencies nun ye una asignatura propiamente dicha nel currículu d'Educación Primaria y Secundaria, pero sí una d'eses materies llamaes "tresversales" (como la educación medioambiental, la educación non sexista o coeducación, etc.) a les que sigue ensin dáse-yos nin un rispiu d'importancia y que, a la hora la verdá, prácticamente nun se toquen o se tienen en cuenta. Igual había qu'entamar per ehí y la cosa de xuru

que camudaba daqué... porque, como digo, ye meyor educar que prohibir.

Como trabayador d'una Alministración pública, concretamente como personal d'una Mancomunidá adscritu a un Conceyu, conozo más o menos bien los Planes Municipales de Prevención de Drogodependencies que se lleven alantre en munches de les entidaes locales asturianas y que s'empobinen, principalmente, a los escolinos y escolines de Secundaria, los que tan na edá más "peligrosa". Ye un bon complementu a la supuesta educación tresversal que se fae en colexos ya institutos, pero tamién ye una xera complicada si se tien en cuenta que, polo menos onde yo trabayo, namás qu'hai una persona a cargu d'estos planes y, con esto de la crisis, los fondos que se-yos apurren vienen menguando abondo. Y lo que ye peor, munches vegaes esta falta de perres lleva a qu'esos fondos s'empleguen más pa facer actividaes de tipu puramente cultural, ello ye, pa cubrir una estaya pa la que tamién desaparecieron los euros. Y con parches nun facemos nada: un braeru plan de prevención precisa personal y perres, lo qu'ayuda enforma a que tenga más incidencia na población y los resultaos meyoren bastante, ta demostrao.

D'otra miente, y como bien se dixo dende'l coletivu que lleva esta revista nun comunicáu fechu públicu apocayá, la cultura asturiana de la sidra (y del vinu'l país o de la Tierra de Cangas, añado yo) permite un averamientu gradual, moderáu y socializáu al consumu d'alcohol y que la rellación de la nuesa mocedá cola bébora seya más racional y menos conflictiva que la de los sos homólogos españoles, que nun tienen esta cultura a nun ser en fasteres mui concretes, y que carecen d'una llexislación prohibicionista qu'a la vista de los resultaos nun resulta efeutiva. Nun se pue dicir más con menos pallabres y pocu más pueo amestar yo en quantu a lo que puede afectar a la cultura de la sidra la futura llei... namás que quiero apurir la mio esperiencia personal, qu'a fin de cuentes ye la de munchos asturianos y asturianas.

Dende esti puntu de vista, como asturianu, la tercera pata de la mio tayuela, pueo dicir que dende bien neñu mamé más sidra que llechi, ye dalgo que forma parte de la nuesa esencia como pueblu. La mio familia, como tantes families del país, siempre tuvo pumaraes y fizo sidra y, por tantu, siempre me tocó participar, dende guah.e, en toles fases del procesu de producción, dende pañar hasta corchar... Ye imposible abstraese a esti mundu y, poro, llevo consumiendo sidra dende mucho enantes de tener 16 años, tanto en llugares privaos como públicos, ensin que por ello saliere de los sitios a cuatro pates o güei seya alcohólicu. Asina de simple...

*** Daniel Cueli Canto ye Axente de Desarrollu Llocal, Mayestru y Pedagogu.**

Cuando la ley juega contra la riqueza económica

David M. Rivas *

Las prohibiciones y reglamentaciones que el consumo de sidra está padeciendo en los últimos tiempos puede poner en la raya de la crisis a un sector que no solo es puntero en la estructura económica asturiana, sino que también se trata de un modelo de producción sostenible ambiental y culturalmente.

El sector sidrero es, entre todos los sectores agroalimentarios, el que tuvo el mayor desarrollo en las tres últimas décadas, lo mismo desde un punto de vista tecnológico que productivo. Actualmente representa prácticamente un tercio del producto agropecuario asturiano, al mismo nivel que la carne y la leche y muy por encima del resto de producciones. Estamos ante un sector que pasó en poco más de veinte años, de un producto sin normalizar y en el que era imposible discriminar entre variedades y calidades a una oferta de amplia gama. El esfuerzo de los cosecheros y llagaderos se vio, con una rapidez impresionante para un mundo tan conservador como fue siempre el sidrero, compensado por una generalizada aceptación pública.

El constante desarrollo del sector muestra una demanda aún creciente y esto por diferentes motivos, entre los que el principal es el incremento continuo de la demanda. Año tras año los llagares agotan prácticamente toda su producción. Varios son los motivos que explican esa evolución. Uno es el aumento de las exportaciones, especialmente por penetrar mercados acostumbrados a la sidra, que tuvieron un crecimiento de un treinta por ciento en los últimos cinco años. Pero teniendo en cuenta que casi toda la producción está dirigida al mercado interior, sobre todo en lo que respecta a la sidra natural "de siempre", hay que anotar otra razón explicativa: el aumento de sidreros en Asturias. Como es este un país sin crecimiento demográfico, con una población estancada o cayendo, el asunto está en la incorporación de segmentos de población al consumo de sidra. Son las mujeres y la juventud, tradicionalmente poco consumidores de esta bebida, quienes tiraron del sector y, de paso, recuperaron una forma cultural que estuvo en grave riesgo de perderse en los años sesenta. Poner dificultades al consumo de uno de estos segmentos, además de demostrar la ignorancia de los administradores que



colocan a la sidra en el mismo lugar que el ron y la ginebra, es una forma de perjudicar a toda la estructura productiva de uno de los principales epígrafes del sector agropecuario, un sector en decadencia después del más salvaje y silencioso desmantelamiento desde los años ochenta.

Por otro lado, la sidra pertenece a lo que hoy se conoce como "slow food" y al mercado de cercanía. Rara es la botella de sidra que recorre más de veinte kilómetros desde el llagar al chigre. Y si hablamos de la sidra DOP, rara es la manzana que hace un recorrido de más de veinte kilómetros desde la pumarada al llagar. Además, la botella es reutilizable, constituyendo un caso único. La media de reutilizaciones de una botella es de cincuenta. No hay únicamente que proteger un sector económico, sino que debiera considerarse como integralmente sostenible.

*** David M. Rivas ye Doctor en Economía, miembro del Club de Roma, profesor titular de Estructura Económica en la UAM y miembro de la ALLA.**

 **fotógrafo profesional**
xurde margaride

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

 www.xurde.net 655961990
margaride@xurde.net



ENCAM

R

E

C

O

M

E

N

D



Una sidrería muy marinera

En esta sidrería profundamente arraigada en plena villa marinera de Lluanco, Nacho te propondrá degustar su exquisito bonito, que nos presenta en sus diversas formas: en rollo, a la plancha y en salsa.

Independientemente de esta buena recomendación, su cocina es excelente y variada, siendo de destacar para aquellos amantes de las *llabionaes*, sus postres caseros.

Para beber, **Sidra Piñera**, bien escanciada y mejor atendida, a la temperatura correcta y con la frecuencia debida, consiguiendo que cada culete resulte un auténtico placer para los sentidos.

BAR LA MARINA

TEATRO,6
LLUANCO. GOZÓN
T. 985 883 230

Menú especial

En La Xera, Ana y Ángel quinxeron enanchar el so variáu menú diariu, con un preicu de 8 € y de fin de selmana -10 € sábadu y 12 € domingu- con un completísimu Menú Especial que por 22 € por pareya, permite disfrutar de la más variada selección de platos.

Esta ufierta ye válida demientes tola selmana.

Eso sí, aconséyase acompangalu con bona sidre de **Peñón** y **Castañón**.

SIDRERÍA LA XERA.

AVDA. HERMANOS FELGUEROSO 68, XIXÓN

T. 984 298 720



LA CUÉTARA. Un campeón tres la barra

En plenu cientru Xixón atopamos esti chigre onde tomar unes botellines de sidre, **Menéndez, Vald'Ornón** y **JR**, ye un lluxu. Tres la barra atiéndenos Pablo Suárez, un auténticu rei echando sidre y que sabe como tratalo. La so amplia trayectoria na hostelería -trabayando nos meyores establecimientos d'Asturies- y les atractives ufiertes gastronómiques que La Cuétara ufre, convierten el llugar nuna parada imprescindible. Destacamos la posibilidá de celledar espiches nún de los sos acoyeores comedores, asina comu prebar los m,nús, tantu diarios comu especiales, a precios afayaizos.

SIDRERÍA LA CUÉTARA. CAVEDA 8, XIXÓN.

T. 984 047 201

IENTOS

D A C I O N E S

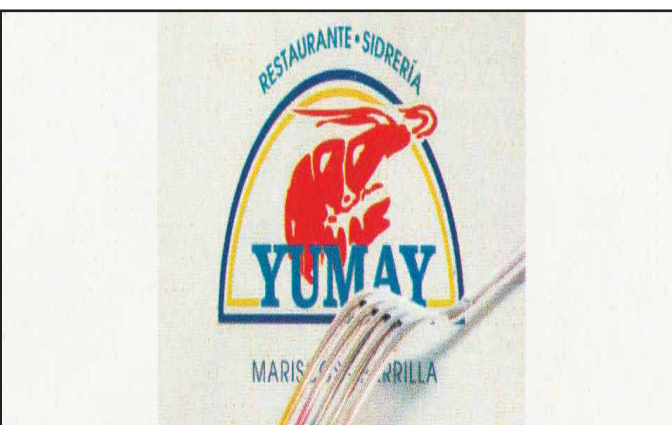


UN XIGRÍN DE PARADA OBLIGADA

En la confluencia de las dos calles que bajan al puerto se encuentra el Xigrín, un alto preciso tanto si vas como si vienes de él, y donde Rosana y su equipo os recibirán en un local recién reformado y decorado con buen gusto. Para justificar la parada el cachopo de la casa, las parilladas de carne y pescado, el pulpo a la

gallega o a la vinagreta, o las zamburiñas a la plancha son una buena y abundante opción. Destacar los menús de comida casera al igual que los postres que diariamente e incluso fin de semana nos vamos a encontrar, y claro está en Candás. **Peñon** hace de la suyas maridando perfectamente con todo.

SIDRERÍA XIGRÍN. VENANCIO ALVAREZ BUYLLA, 4. CANDÁS. CARREÑO. T. 985 870 552



Occidente astur

SIDRERÍAS Y LLAGARES DE FRONTERA



Corre el absurdo tópico de que el occidente asturiano no es sidrero y no es cierto. Los llagares caseros se han mantenido hasta el día de hoy y actualmente comparten el resurgir sidrero que se da por toda Asturias.



OS TEIXOIS

Taberna Sidrería Merendero El Mazo

Os Teixois-Taramundi. T. 985 979 684



Occidente es más que vino y cabazos. La manzana, la sidra, la gastronomía y la folixa asturiana imperan aquí de un modo que muchos desconocen.

Pese a su histórica tradición sidrera, es cierto que en el occidente asturiano el vino fue desplazando a la sidra. Esto ocurrió durante casi un siglo, hasta que hace una veintena de años alguien tuvo una idea; y esa idea tomó forma hasta convertirse en un pumar que fue creciendo al mismo ritmo que el llagar que hoy suministra sidra a toda la zona, a Galicia y a Castilla. Hablamos de Solleiro, el llagar de la frontera, en Taramundi. Y no lejos del mismo también encontramos el chigre más antiguo de Asturias, el único que

goza de protección al ser declarado de Interés Cultural, un chigre que tiene mucho que ofrecer a sus clientes.

LA SIDRA se desplaza hasta el occidente asturiano, donde es consciente de la actividad sidrera de la zona y del esfuerzo que a lo largo de dos décadas, varios establecimientos y un llagar han realizado por mantener a la sidra a la cabeza de sus negocios. La dura competencia les llega a través de los vinos gallegos, castellanos e incluso de la misma Asturias, pero, hoy el occidente puede presumir y mucho de ser tan sidrero como el que más, y todo gracias al esfuerzo de unos pocos valientes.



El Mazo, primero y más antiguo chigre asturiano

A cuatro kilómetros de Taramundi, avanzando por un pequeño desfiladero llegamos a Os Teixois. Un viejo puente de piedra sobre el río nos da la bienvenida mientras en su cauce una docena de cajas de sidra Solleiro se enfrían con la corriente. Ya antes de llegar el ruido del antiguo batán amortigua otros sonidos, como el de la sidra que escancian Vicente y Diego a la puerta del chigre.

Allí mismo un nutrido grupo de personas dejan notar su origen con los acentos: Madrid, Cataluña y Galicia se representan en forma de visitantes que hacen cola para ver el conjunto arquitectónico: molino, batán, mazo, piedra de afilar, central eléctrica y herrería está en pleno funcionamiento para asombro de los turistas, que desconocen que estos ingenios, mencionados en el Catastro del Marqués de la Ensenada, sean capaces de abastecer al chigre más antiguo de Asturias.

Al frente del mismo encontramos a una familia que se las arregla no solo para mantener en perfecto funcionamiento todo el conjunto sino para acoger en su chigre a los cientos de visitantes que llegan cada día. Luís Legazpi Lastra nació en una de las casas que ahora forman parte del conjunto, al igual que sus antepasados. Junto a su mujer, María del Carmen Mon, se encarga de todo desde hace veintiocho años, aunque ahora cuentan además con la ayuda de su hija



Tania y de dos camareros, formando una familia que rezuma cordialidad.

A El Mazo hay que ir con calma. Es imposible disfrutar con prisas, ya que Luís y María del Carmen tienen mucho que ofrecer a los recién llegados. Aparte del paisaje y de la visita al conjunto, la gastronomía que nos ofrecen hay que saborearla. Una fabada impresionante y de las que cada vez se ven menos se encuentra en la carta diaria y es una de las opciones más recomendables. La calidad de los productos utilizados, cien por cien naturales y la forma de preparación, heredada por María del Carmen a través de generaciones, convierten este plato típico en un manjar exquisito.

Para continuar nada mejor que cordero asado artesanalmente, otra de las estrellas de la casa. Quienes prefieran algo menos sustancioso pero igualmente sabroso pueden pedir las carnes a la parrilla acompañadas de ensaladas con productos de su huerta.

Un precioso merendero bajo techado de madera acoge a los comensales, aunque también cuentan con otro comedor ubicado en una de las antiguas

caserías. Cualquiera de estas ubicaciones es buena para saborear la gastronomía y la historia del lugar. Para beber, lo mejor es la sidra, **Solleiro** en este caso y enfiada naturalmente en el cauce del río. Los postres también son caseros y tradicionales y recomendamos probar el requesón con miel, el arroz con leche, el flan de manzana o la tarta de queso, todos ellos espectaculares.

El paisaje, la profesionalidad y la gastronomía han dado tal fama al chigrín que cada vez son más quienes quieren celebrar aquí sus fiestas más importantes, y no es inusual encontrarnos con familias que celebran bautizos o comuniones a base de estos manjares y en este entorno incomparable.

No obstante si nuestra visita es breve, nada mejor que una parada en el espacio que Luís ha arreglado para el descanso del visitante. Unas mesas a la sombra hechas a base de piedras de molino nos invitan a tomar una botellina de sidra mientras disfrutamos de las agrestes vistas, donde el azul de las hortensias, el gris de la piedra y el sonido del agua nos alejan de la realidad.

Juan Villamil Noceda



Mesón El Puerto

Avenida de Galicia (Edificio El Pilón)
TAPIA DE CASARIEGO
Teléfono: 985 628 108
www.elpuerto restaurante.com



RealIDAO
estudio



www.realdao.es
estudio@realdao.es
C/ Electra 22 bajo izquierda
33208 Gijón (Asturias)
600 73 27 24

diseño
fotografía
VÍDEO
realidad virtual

ESCANCIANDO EN TAPIA

Solleiro: quince años escanciando

El Campeonato de Escanciadores de Tapia de Casariego es uno de los más seguidos por el público. Enmarcado dentro de las actividades de la Feria Agroalimentaria Campomar, que tiene lugar cada mes de agosto en Tapia, este concurso lleva quince años realizándose gracias al esfuerzo combinado de varios organismos y personas, entre ellos José Antonio Lorido, del Ilagar Solleiro. Desde hace tres lustros no solo patrocina este concurso, sino que además ha pasado a integrar el Jurado y admite que, cada año el nivel es más alto, aunque la participación es variable.

El pasado día 25 de agosto tuvo lugar la edición del concurso, puntuable para el Campeonato de Asturias, y un año más fue seguido por más de un centenar de personas que se dieron cita en la plaza del Ayuntamiento. La jornada, que empezó con puntualidad y al son de las gaitas declaró vencedores a Wilkin Aquiles, de El Otru Mallu (Xixón), seguido de Pablo Suárez, de La Cuétara (Xixón) y Jeison Franco, de El Madreñeru (Sieru). María Lorido, la concursante más joven obtuvo una novena plaza y el premio local fue para Jorge



Méndez, toda una personalidad en Tapia, famoso por sus conocimientos sobre la sidra y la etnografía de la zona.

FERIA CAMPOMAR

La Feria del occidente asturiano.

Embutidos, pescados, mariscos y por supuesto sidra convergen en el mes de agosto en Tapia de Casariego durante uno de los eventos más importantes del Occidente astur.

A lo largo de cuatro días las calles de la villa marinera se convierten en un mercado sin fin donde podemos obsequiarnos con lo mejor de la huerta local, los embutidos y donde la sidra y la folixa están aseguradas.

Numerosos puestos nos invitan a probar quesos de la zona, repostería típica y conservas especiales. Es imposible resistirse ante tanta tentación. Paralelamente numerosas actividades deportivas, musicales y de ocio animan el evento sin fijarse en la hora que marca el reloj, por lo que pasada la madrugada los vendedores siguen ofertando sus productos.

Entre tanto puesto uno nos llama la atención: un hórreo asturiano genera más movimiento del habitual. Bajo sus pegollos no para de servirse sidra. El Ilagar Solleiro no ha querido faltar a la cita, casi obligada, y es el encargado de regar las gargantas de los sedientos y de llenar sus estómagos con la mejor gastronomía de la zona. Empanadas, enormes bollos preñaos y quesos acompañan los culinarios que el equipo sidrero nos sirve sin descanso. Pese al volumen de trabajo que se acumula, aún tienen tiempo para charlar y atender a sus clientes con amabilidad y no es de extrañar que sean el centro de la fiesta. A su alrededor, jóvenes de diversas procedencias y mayores, oriundos de los alrededores comentan la



jornada en un ambiente que en las ciudades ya hemos perdido.

Navia ye fiesta

EL XIII FESTIVAL DE LA SIDRA DE NAVIA SIRVIÓ DE ANTEPUERTA A LA POPULAR XIRA



Folixa y sidra se dan la mano durante el mes de agosto en Navia. El pasado día 13 tuvo lugar el más importante festival sidrero del Occidente asturiano, organizado por la folixera Banda del Militrón. Con un programa tan amplio como interesante, la folixa empezó a la una y media de la tarde, cuando la sidra ya comenzó a correr poco a poco por la villa, al ritmo de la música del Cuarteto Torner. Varias barras a lo largo de la dársena facilitaron el acceso a los diferentes llagares, cuyas sidras fueron probadas por los más madrugadores.

Al mediodía y colaborando con este festival, varios establecimientos de la zona ofrecieron una tapina a todos los clientes que se acercaron a pedir una botellina de sidra, en una especie de jornadas que esperamos se conviertan en una costumbre.

A partir de las siete de la tarde se pusieron a la venta al precio de 2 € los vasos conmemorativos que dieron el derecho a probar y repetir toda la sidra presente. La música, folk en esta ocasión, acompañó a los sidreros, y tuvo lugar el escanciado simultáneo, donde más de mil quinientos brazos escanciaron otras tantas botellas al mismo tiempo.

Este año fueron nueve los llagares participantes, llegados de toda Asturias, aunque Nava tuvo mayor incidencia con la presencia de los llagares de Roza, Zapatero, Viuda de Corsino y Angelón. Desde Sariego llegó Foncueva, Muñiz desde Siero y Peñón desde Carreño. Xixón estuvo representado por Trabanco y a última hora se unió Castañón de Villaviciosa.

Sumando las sidras “oficiales” del festival a las que los miles de sidreros llevaron desde sus casas o compraron en las sidrerías cercanas, se cuentan por miles los litros bebidos durante la jornada, que por otra parte transcurrió con orden y sin incidentes reseñables, como viene siendo habitual.

Suspendido el concurso de escanciadores

Tantos años como el festival habría cumplido el concurso; pese a los muchos esfuerzos realizados por la organización para mantenerlo, la escasez de presupuesto impidió la celebración. Desde LA SIDRA confiamos en que en próximos años este Festival reciba más apoyo y el concurso, que puntuaba para el Campeonato de Asturias pueda volver a llevarse a cabo. Recor-



damos a nuestros lectores que el año pasado los ganadores fueron Pablo Suárez, Pablo Álvarez y Alberto Truchado. Wilkin Aquiles, el actual campeón, tuvo menos suerte en aquella ocasión y tuvo que conformarse con un quinto puesto.

Este Festival sidrero no es más que un adelanto a las siguientes fiestas navegas: Nuestra Señora de la Barca y San Roque, que incluyen la popular Jira.

Ciento cinco años de sidra en la playa de Veiga d'Arenas

El día 15 de agosto la banda de gaitas despertó a los vecinos de Navia a primera hora de la mañana. Siguiendo la música, los romeros acompañados de los coros se dirigieron a la centenaria procesión marítima de Nuestra Señora de la Barca. Y tras la religión viene la diversión, que comienza con la Danza Prima en la Plaza del Ayuntamiento; con el baile la sidra empezó a correr y literalmente no paró hasta tres días después. En el Parque Campoamor, en el Puerto y en cualquier zona despejada había un elemento común: las cajas de sidra enfriando: en piscinas hinchables, en sus cajas con bolsas de hielo, en cubos y hasta en el agua del puerto; aquí la sidra acapara la fiesta. En las sidrerías los trabajadores tampoco dan abasto mientras que en la calle bandas de gaitas y grupos de baile caldean el ambiente para las actuaciones de la noche, a cargo de varias orquestas y complementado con un espectáculo pirotécnico.

Al día siguiente, se celebró San Roque y la fiesta siguió. Las gaitas volvieron a sacar de la cama a los navegos que dormían mientras que muchos otros enlazaron noche y día sin pasar por casa. Misa para empezar y sidra, música, baile y gastronomía para continuar. Más actuaciones variadas, torneos de fútbol, juegos infantiles y cientos de litros de sidra inundaron la villa por los cuatro costados, aunque sin duda la jornada más esperada fue la del sábado. La Jira fue, es y será una de las romerías asturianas por excelencia, con una asistencia masiva que convoca a gente que llega desde toda Asturias, León, Galicia e incluso Cantabria. Ya antes del amanecer los romeros se acercaron hasta las inmediaciones de la Playa de Veiga d'Arenas y pronto, el inmenso pinar comenzó a lucir los lazos, pañuelos y cordeles de las acotaciones. Quien antes llega, coge el mejor sitio, y cada año son más los que madrugan, llegando muchos a pernoctar allí. A primera hora de la mañana ya era casi imposible encon-

trar un hueco y aunque los romeros, sociales y solidarios, suelen compartir sus espacios, solo los madrugadores se llevan los mejores lugares, lejos del sol. Es entonces cuando comienza la Jira y los asistentes comienzan a transportar las cestas de comida: empanadas de pulpo, vieiras, carne, tocino y chorizo. Tortillas, bollos preñaos, e incluso conservas cubren el prao, aunque lo más visible es la sidra: miles de cajas, botellas sueltas e incluso toneles cubren cada centímetro. Ni refrescos ni botellón ni vino aparecen entre los romeros. Sólo sidra y agua en algunos casos. El cálculo del consumo suele ser imposible, puesto que cada vez que se termina el acopio de los participantes, éstos tienen varios modos de surtirse: en sidrerías, restaurantes, tiendas de alimentación y en supermercados, quienes incluso preparan especialmente un servicio de reparto hasta el prao de la fiesta. Desde las cinco de la tarde bandas de música y orquestas amenizaron la fiesta, y a las diez las orquestas pusieron el ambiente nocturno. Aún cuando la música cesó muy de madrugada, los romeros seguían en el pinar disfrutando de una fiesta irreplicable, al menos hasta el 2014.



Solleiro devuelve la confianza en la sidra

LA SIDRA DE LA FRONTERA TIENE NOMBRE PROPIO



Entrar en los terrenos de Solleiro es viajar a otro mundo. Tanto en primavera como en otoño el espectáculo de las 13 hectáreas cultivadas de pumar muestra una imagen irrepetible. La floración del manzano aquí es impresionante y en otoño, los colores rojizos de la zona y el espectáculo es igual de asombroso.

Pero las cosas no siempre fueron así. Tras toda esta belleza hay una historia, dura por momentos.

José Antonio Lorido y Rosa Varela no pensaban en llagares cuando se conocieron y ambos se dedicaban a otras profesiones. Pero los tiempos cambian y un

buen día se vieron en la necesidad de ponerse al frente de uno.

La finca que acoge el llagar pertenecía a los padres de José, y tanto en ella como en algunas casas vecinas se mayaba sidra para casa. En la hostelería, sin



Amador de JR, Javier de Sidra Fran o “Manolín” de Muñiz visionaron su potencial y no dudaron en echar una mano con sus conocimientos

embargo, el vino era el rey y la escasa sidra que se vendía era de mala calidad, pese a la creciente demanda.

Un sueño hecho realidad

Solleiro primero fue una idea, luego un proyecto y finalmente una realidad, pero entretanto las cosas no fueron fáciles, y ahora Rosa, que aparte de llagarrera es maestra, nos cuenta como algunos bancos se rieron de ella, cuando confiada fue a solicitar ayuda. Pocos creían en su trabajo, pero quienes apostaron, ahora pueden ver los resultados. Llagareros como Amador, de JR, Javier de Sidra Fran o “Manolín” de Muñiz visionaron su potencial y no dudaron en echar una mano con sus conocimientos.

Así, la antigua casería fue dejando de lado los elementos agrícolas y prensas, toneles y duernos ocuparon su lugar. La huerta dejó paso a una pumarada que acoge 18 variedades con DO que en 2012 produjo 72.000 Kg de la mejor manzana. Esta pumarada hoy



Belladona

ESPACIO DE SALUD

Siempre pensando en tu salud

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

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





cumple los mismos años que su hija María, quien una vez finalizados sus estudios quiere involucrarse en la empresa, lo que augura un buen futuro al llagar. Y no es extraño este apego por parte de la joven, puesto que fue mecida al ritmo del llagar desde su nacimiento.

Muchas fueron las noches que, mientras su madre embotellaba las primeras sidras y su padre se partía el lomo repartiendo, ella dormía en el carricoche, amparada por su abuela y por las rítmicas nanas de los mazos.

Indudablemente lo lleva en la sangre, y cada día lo demuestra más. Sin tener siquiera edad para votar, ya se ha clasificado en varios certámenes de escanciado y desde hace tres años podemos verla en cualquier evento sidrero en que sus padres participen, trabajando duro.


Solleiro es el llagar de la frontera, el último antes de salir del país, pero actualmente es el primero en el ranking de popularidad en todo el Occidente. Este nombre ha cambiado totalmente la visión que se tenía de la sidra en la zona. Acostumbrados a su ausencia o a recibir sidras de dudosa calidad, ahora la hostelería ostenta con orgullo la denominación de sidrería. Desde Castropol hasta Lugo (Galicia) los establecimientos tienen la mejor sidra y todos han coincidido en señalar que este repunte se debe a este llagar.

72.000 kg demanzana y 150.000 litros de sidra en 2012 marcan la diferencia

Solleiro ha devuelto la confianza en la sidra, y no solo en la zona.

Debemos señalar que, actualmente la manzana de Solleiro es una de las más demandadas por los llagares de toda Asturias que requieren fruta y que apuestan por la mejor. Y es que, la fértil tierra de Taramundi solo necesitaba el tesón de esta pareja para producir una sidra que sorprende.

Y aunque la extensa pumarada y el llagar ocupan buena parte del trabajo de esta familia, su tarea no termina aquí, Amantes y defensores de la sidra su compromiso con el sector va más allá y su presencia es notable en todos los eventos festivos del país. Pese a la distancia el llagar ha estado presente en los tres últimos certámenes de Xixón de Sidra, formando equipo con las sidrerías Uría y El Carteru. En estas ediciones los xixonese tuvieron la oportunidad de comprobar la calidad de esta sidra, que sorprendió notablemente a los clientes.

 Testu: Arantxa Ortiz Lopez.
Semeyes: Xurde Margaride.

Especial mariscu



XURDE MARGARIDE

Esti mes dedicámos-y esti espaciu a lo meyor de la mar y n'especial a lo más secto del Cantábricu. A lo llargo la xeografía asturiana atopamos establecimeintos onde estos bocaos conviértense nun braeru placer gastronómicu. Siempre acordies a la rialidá d'anguañu, los encamientos que facemos darréu afáyense a la economía d'agora. Siguiendo estes direutrices esfrutar del meyor mariscu tará al algame de tol mundiu.

Les propuestas d'esti númberu interesarán a tolos llectores pola distribución xeográfica, la escelente calidá y el preciu. Yá nun hai esculpia pa privase d'esti placer.

Casa Basilio



LUJÓ SEMEYES

En Ribeseya encontramos la perfecta gastronomía costera. En Casa Basilio con una trayectoria, que se remonta al año 1992, la calidad es insuperable y la variedad de platos es suficiente para satisfacer todos los gustos. Andariques a la plancha, centollos, ñocles, bugres o langostas (por encargo) son de origen asturiano y se unen a los percebes gallegos, habituales de la carta y de una calidad indiscutible. Cualquiera de estos mariscos, precedidos por un entrante como almejas a la marinera y regados con **Sidra Roza**, convertirá la salida en una verdadera fiesta.

Pero la oferta no termina aquí y todos aquellos comensales indecisos pueden optar por pedir una parrillada de marisco, que pensada para dos personas, es abundante para tres. En ella se representa lo mejor de nuestra costa y aconsejamos finalizar con un exclusivo helado de higo o con arroz con leche.. Por supuesto los arroces mariscados son habituales de la carta y otra recomendación de Mauricio Roza, gerente de Casa Basilio.

CASA BASILIO. MANUEL CASO DE LA VILLA Nº 50. RIBESEYA

T. 985 858 380

Sidrería El Candasu



XURDE MARGARIDE

El Candasu de Xixón apenas necesita presentación. Bajo el mando de Cecilio Pérez, de su cocina salen numerosos platos de marisco que llaman la atención. Crujientes de langostinos, ensalada de pulpo o la exclusiva Teja a base de langostinos, almejas y ensalada (única en Asturias) no dejan a nadie indiferente. Los clientes más indecisos pueden optar por una parrillada, donde un centollo, una ñocla, un bugre, andariques, muergos y almejas llenan el estómago de tres o cuatro comensales. Todo esto regado con **Sidra Menéndez** y cerrando con un postre especial, como flan de chocolate blanco con chocolate negro fundido, culminan en un banquete digno de recordar.

Los comensales tradicionales pueden elegir además entre la carta de arroces, y tras la paella mixta, el arroz con bugre o el arroz caldoso, una paella de marisco a base de langostinos, cigalas, andariques y almejas cumple las mejores expectativas gastronómicas a precios accesibles.

SIDRERÍA EL CANDASU. SIERRA DEL SUEVE 14. XIXÓN

984393037

Sidrería Las Delicias



XURDE MARGARIDE

En el privilegiado entorno de Lluanco Las Delicias nos ofrece mariscos del Cantábrico. Así que si lo que queremos es calidad, no debemos dudar. En su carta habitual encontramos bogavante, centollu, ñocla o andariques. La langosta del país no falta, a la plancha o con verduras, una de sus especialidades aunque ésta última debe encargarse. Los amantes de las navajas podrán encontrar aquí las mejores del Norte, procedentes de Finisterre, recolectadas a base del tradicional método del buceo. Y por supuesto las percebes conforman otra de sus especialidades junto con las zamburiñas a la plancha, excelentes si se acompañan de la sidra de la casa donde hay cuatro palos a elegir: **Trabanco, Fozana, Cortina y El Valle.**

Su cocinero, Ignacio Copete, nos recuerda que aquí no faltan los arroces, las parrilladas ni las calderadas o calderetas. Ambas merecen nuestra atención y siguiendo el consejo de Adrián García, gerente del establecimiento, terminamos con tarta de quesu afuega'l pitu con arándanos. Imprescindible.

C/ VALERIANO FERNÁNDEZ VIÑA S/N. LLUANCO. GOZÓN

T. 985 881 578

Restaurante Sidrería El Alleranu. Casa Javi



XURDE MARGARIDE

En Xixón El Alleranu Casa Javi nos ofrece toda una especialidad difícil de probar en otros locales y que ya cuenta con muchos adeptos: la ñocla a la plancha. Pero si lo que queremos es compartir un buen menú a base de los mejores mariscos del Cantábrico podemos optar por las parrilladas, mixta o íntegra. Siempre en carta y para dos personas, la primera se compone de: bugre, andariques, almejas, navajas o zamburiñas (a elegir), chopa y lubina, todo ello regado con dos botellas de sidra **Menéndez** o **Val d'Ornón** y finalizando con postres caseros. Este plato se encuentra en oferta durante septiembre por solo 60 euros, aunque su precio habitual, 70 €, es muy aceptable.

La parrillada de marisco, la cual sus gerentes Javier Fernández y Palmira Álvarez nos recominendan, consta de 2 bugres, 2 andariques, almejas, cigalas medianas de primera calidad, zamburiñas y navajas y sinceramente no tiene desperdicio. Al margen, el resto de la carta de pescados y mariscos merece ser tenida en cuenta.

EL ALLERANU. CASA JAVI. CIENFUEGOS 32. XIXÓN

T. 984 492 197

Sidrería El Restallu



XURDE MARGARIDE

El Restallu necesita poca presentación. Si su elaborada carta a base de mariscos y pescados ya es conocida entre el público, Fernando Iglesias y Pilar Álvarez nos recomiendan los **Menús** a base de mariscos de su cetárea, habitualmente surtida con nécoras, bogavantes y centollos (del Cantábrico siempre que la temporada y la calidad lo permiten, así como con quisquillas, zamburiñas y percebes que se conservan en departamentos especiales..

Arroz con bogavante, calderetas y zarzuelas no faltan, aunque recomendamos probar el **menú** especial, una auténtica experiencia gastronómica a base de una entrada a base de pastel de marisco, un centollo, dos nécoras, un bogavante a la plancha, gambones y langostinos regado con vino -o fuera de menú con sidra **Peñón** o **Hermino DOP**- y finalizando con uno de sus postres caseros. Este menú, para dos personas y al increíble precio de 59 Euros lo encontramos habitualmente aunque se recomienda hacer una reserva previa.

EL RESTALLU. DECANO PRENDES PANDO N 6. XIXÓN

T. 985 350 040

Sidrería El Paneru



XURDE MARGARIDE

En **La Calzada (Xixón)** el mejor marisco lo encontramos en la Sidrería El Paneru. Allí José Álvarez nos ofrece lo mejor de la temporada. Las parrilladas para dos o más personas son uno de sus fuertes, y se preparan mixtas o solo de mariscos. Las primeras, aparte de incluir tres pescados de roca -según época pueden ser xargu, rey o salmonete, entre otros- cuentan con cigalas de Huelva y vivas en el local, langostinos, gambas, almejas, andariques y bugre. Con un entrante a base de zamburriñas o calamares o para los que prefieran carnes, una tabla de Ibéricos y terminando con un postre como tarta de fresas (en temporada) y regado con **Sidra Menéndez**, no hay mejor elección, Aunque la oferta no acaba aquí.

La Caldereta es otra especialidad, a base de gambas, langostinos, andariques, centollu, almejas y bugre, excepcionalmente preparada, merece ser probada. En fin de semana se preparan ofertas a base de una pieza de marisco más botella de sidra, a precio totalmente anticrisis.

SIDRERÍA EL PANERU. ALEJANDRO FARNESIO 3. XIXÓN

T. 985 320 505

Restaurante El Saúco



XURDE MARGARIDE

Eduardo Juanes, gerente de El Saúco y hostelero de toda la vida, nos da la bienvenida a su establecimiento recomendándonos probar los productos que del Cantábrico llegan a su cetárea. Allí la elección se torna difícil y nos inclinamos por su parrillada especial, consistente en bugre, navajas, almejas, langostinos, andariques y gambas, con una preparación y presencia excelente y todo regado con sidra **Castañón** o **Peñón**, sidras con que habitualmente trabaja. El precio no hace justicia a la calidad, ya que esta parrillada para dos personas cuesta 39 €. Si se prefiere un arroz, el de bugre es más que recomendable y en carta también encontramos la popular caldereta. Además andariques, centollos, bugres, navajas y todo tipo de mariscos del Cantábrico son habituales en la carta.

Cualquier elección, junto con un helado de Gin Tonic, de Mojito o con un islote de chocolate templado con fondo de crema inglesa será una comida o cena perfecta.

EL SAÚCO. VALENCIA 20. XIXÓN

T. 985 398 330

Casa Cholo



LUJÓ SEMEYES

En **La Pola Llaviana** también encontramos pescados y mariscos de los buenos. Un punto de referencia es Casa Cholo, un clásico donde los haya ubicado en el populoso Barrio de la Pontona, el más sidrero de la localidad. Allí contamos con el privilegio de ser atendidos por Salvador Ondó, todo un experto en el cuidado de la sidra y en el escanciado, líder este año el ranking del campeonato regional. En Casa Cholo nada mejor que acompañar la sidra de **Viuda de Angelón, Prau Monga y Villacubera** con una buena tapa de bígaros de aquí, tapina que echamos de menos en muchos establecimientos. Pero si queremos algo más, podemos decidirnos por las navajas, los centollos y otros mariscos de temporada y del Cantábrico.

Para Casa Cholo la calidad prima así que fuera de época no encontraremos mucha variedad, aunque sí la suficiente para “obligarnos” a probarlas. Los pescados tampoco faltan y los lenguados o el bacalao figuran a diario entre las ofertas.

CASA CHOLO. PLAZA LA PONTONA 5, BAXU. LA POLA LLAVIANA

T. 985 602 757

El Sobigañu. Restaurante, sidrería y parrilla

XURDE MARGARIDE



En el centro de Xixón Rubén Barrero y Laura Alonso nos abren las puertas de El Sobigañu, donde la calidad en su cetárea es lo primero. Siempre pensando en los clientes, todos sus mariscos están totalmente garantizados y no encontraremos ninguna pieza de origen foráneo o fuera de temporada. Aparte del arroz con bugre, una de sus especialidades, las calderetas, tanto de pescado (con lubina, pixín, chopa y marisco) como íntegramente de marisco, siempre están en carta y se preparan sobre la marcha al gusto del comensal. Otra buena opción son las parrilladas con o sin bugre, muy abundantes y a muy buen precio. Navajas, almejas, ñocles, andariques y bugre forman la cetárea habitual y cualquiera de estas elecciones debe acompañarse con la sidra de la casa: **Trabanco** (Natural y Selección).

Como postre una buena elección es la tarta de milhoja de fresa casera, cuya altura supera los diez centímetros aunque los frixuelos rellenos de arroz con leche con chocolate fundido también merecen una mención.

EL SOBIGAÑU. LEONCIO SUÁREZ 60. XIXÓN

T. 984 298 063

Casa Justo



XURDE MARGARIDE

Casa Justo tampoco necesita presentación. Su solera, remontada a más de medio siglo y su calidad atrae a clientes de todos los rincones. Pescados y mariscos de temporada y del Cantábrico son habituales en su carta, donde no faltan las andariques, ñocles, percebes, centollos, langostas, bugres, almejas de carril, zamburiñas.... Cualquier elección es buena. Los arroces también gozan de gran reconocimiento y la oferta es amplia: con bugre, vieiras, andariques y almejas, langostinos y almejas, mixto....Las posibilidades son infinitas.

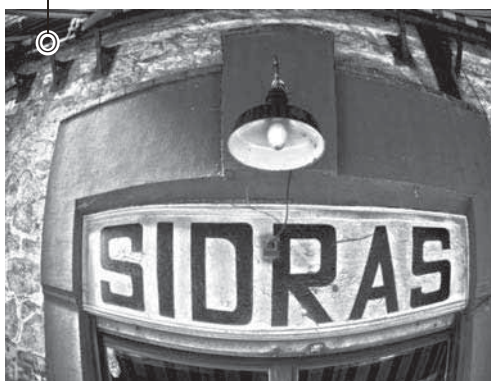
Con la sidra de la casa, en carta siempre **Trabanco Selección** y otros palos cambiando, no podemos pasar por alto las calderetas, a base de tres pescados, bugre, almejas, andariques y almejas, langostinos etc o las calderadas, más sencillas pero no menos exquisitas. También se preparan parrilladas a base de cigalas, zamburiñas, navajas, centollo, langostinos, almejas...Cualquier plato elegido debe sin duda finalizarse con el arroz con leche de la casa,

CASA JUSTO. AVDA HERMANOS FELGUEROSO 50. XIXÓN

T. 985 386 357

AXENDA

VII CONCURSU SEMEYES LA SIDRA. Yá son siete los años que se convoca esti concursu fotogràficu de temática sidrera. **Bases en www.lasidra.as**



XORNAES GASTRONOMIQUES DE LA RÍA Y LA SIDRE. Demientras la tercer fin de selmana d'ochobre yá nun hai esculpia pa nun prebar lo meyor de la mar cola meyor sidre nestes veteranes xornaes. **Tazones (Villaviciosa) Tercer fin de selmana d'ochobre.**



LLÁMPARES Y SIDRE. El Festival de les llámpares xunce los productos del Cantábricu cola meyor sidre. **Güerres, primer fin de selmana d'ochobre.**



MIERES DE PINCHU Mieres foi pionera nos campeonatos de pinchos, eso sí con sidre asgaya. **Mieres, Ponte de Tolos Santos.**



AMAGÜESTU Y ESFOYÓN EN TINÉU. La Sidre, la castaña y el maíz tienen el so festival. La sidre del duernu acompaña estes xornaes gastronómiques. **Navelgas, Tinéu. Payares.**

ZAPICO
SIDRERÍA

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



SIDRERA

SIDRE Y FARIÑÓN EN CANDÁS. L'embutíu típicu de Candás tien la so propia fiesta, con xornaes gastronómiques incluyés. Múltiples recetas pero siempre acompañáu con sidre. **Candás, Noviembre.**



FOLIXA EN LA PONTONA. La Pontona descorcha la sidre nesti festexu onde nun falta la gastronomía, la música, la feria ganaera y la folixa. **Barriu de La Pontona. La Pola Llaviana, Ochobre**



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.**

CANDÁS GASTRONÓMICU. Los que prefieran el pexe al fariñón tán de suerte. Demientres tol mes cellébrese les xornaes de la caldereta, regaes con lilitros de sidre. **Candás, Payares.**

RESTAURANTE - SIDRERÍA

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

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



El Llavianu

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





Casa Repinaldo en Candás

**Ni cantando, ni cazando.
Se están casando ¡Vivan los novios!**

La hostelería asturiana está de suerte y cuenta con una nueva pareja oficial. Ángel Martínez "Repi" y Felisa Espinosa "Feli", ambos de Casa Repinaldo, han decidido ser más que una pareja profesional. Ella, cocinera de toda la vida y él, hostelero de raza, compartirán a partir de ahora algo más que su trabajo y esfuerzo en Casa Repinaldo.

Compañeros, amigos y clientes comparten con ellos esta ilusión y apoyan a la pareja, seguros de que este nuevo paso en su vida será además beneficioso para Casa Repinaldo.

Así pues desde LA SIDRA enviamos nuestras felicitaciones a la pareja.

El Camín de les Sidres entama la tricazuela



Dende'l so aniciu a entamos del branu, sabíemo que'l **Camín de les Sidres** diba dar que falar. Los nueve chigres del Camín yá lleven más de tres mil cazuelines serbís: pulpu, cóngaru, picadillo, solomillu o chipirones son namás delles de les propuestes que los cocineros fueren presentando a los veceros, siempre acompañaes por sidre y viendo la bona acoyía l'Agrupación sidrera decidió rializar una nueva iniciativa denominada **Tricazuela** y que sirvirá non solo pa seguir dando puxu a les xornaes sinon pa llograr una mayor implicación por parte los hosteleros y el públicu.

La Tricazuela arranca esti mes de setiembre comu un concursu que pondrá a preba'l furrulamientu de les xornaes y qu'evaluará'l llocal ensigo mesmu. Dende l'intre de la convocatoria, tres xuraos designaos d'ente los medios de comunicación, otre asociaciones sidres y gastronómiques y por supuesto, ente'l públicu, sedrán los encargaos de calificar a los nueve establecimientos participantes.

Los xuraos, que nun s'identificarán demientres la so xera evaluadora, acudirán ca xueves a prebar la ufierta de la cazuelina y sidre, valorando non solo gastronomía sinon conceutos comu'l tratu del presonal, el serviciu y el curiáu de la sidre.

Camentamos qu'esta iniciativa ye perpositiva darréu que dará puxu a los hosteleros pa superase coles cazuelines y aida a iguar y correxir posibles erros. Tres el fallu del Xuráu a ca chigre ganaor entregarase-y un diploma onde coste'l so trunfu.

Adios a un hostelero emblemático

En el bulevar de Gascona y en todo Uviéu la hostelería está de luto por la pérdida de su compañero José Bernardo González el pasado tres de septiembre.

Cuando la noticia del fallecimiento comenzó a extenderse, pocos fueron quienes no se sorprendieron, ya que José Bernardo, de sesenta y tres años, gozaba de excelente salud y evidentemente se encontraba en activo. Un accidente fue el causante de esta inesperada defunción que deja un gran vacío en sus amigos y familia y un hueco difícil de llenar en la hostelería asturiana.

Hostelero de raza, ya creció tras la barra de la Sidrería Muñiz, que su padre, otro popular hostelero, regentaba en la calle La Lila. Con el tiempo se arriesgó a abrir su propio negocio, la entonces conocida sidrería La Cantábrica, y hace veinte años inició su andadura con la sidrería Asturias en la calle Gascona, donde trabajó sin descanso hasta darle la popularidad de que goza en la actualidad, siendo una de las más importantes del bulevar sidrero carbayón.

Casado y padre de dos hijas, su familia, compañeros y amigos le describen como una excelente persona, muy vinculada a la hostelería y muy trabajador, invirtiendo gran parte de su tiempo y de su vida en los negocios, que siempre regentó con mano firme.



Otra descripción que cuadraba con su carácter es la de emprendedor; siempre apostó por el trabajo duro y gracias a él logró sacar a flote sus establecimientos, incluso en tiempos muy difíciles como los actuales. Apenas un mes antes de su fallecimiento José se había embarcado en un nuevo proyecto bastante ambicioso: la apertura de la Sidrería La Mar del Medio, proyecto con el que estaba muy ilusionado.

LA SIDRA se une a las condolencias y lamenta en profundidad esta irreparable pérdida, aunque espera que el camino que José trazó, pueda ser continuado por su familia, compañeros y todos aquellos que le rodearon.




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



Corvera cèlebró'l so primer festival sidreru



Les Vegues foi l'escenariu d'esti I Festival de la Sidre cèlebráu en Corvera del 5 al 8 de setiembre. Nelli los hosteleros ufrieron un preciu únicu pa sidre y pinchos, y cuntó con cinco puestos, en cuatro d'ellos serviáse la sidre y nel quintu vendiáse comida. Por supuestu nun faltaron los echaores pa poner la sidre en condiciones.

El preciu por botella foi de 2,50 €, pero pa dos botelles quedaba en 4 €, un perbon preciu pa que los sidreros pudieran esfrutar de la sidre en condiciones. Asina mesmo hebio piqueñes actuaciones comu la que protagonizó'l grupu baile tradicional de Corvera.

Con esta nuea iniciativa, cúbrese malque seya mínimamente la carencia de festivales sidreros nel Alfoz avilesín, daqué que siempres resultó chocante dao la vitalidá de la cultura sidrera nesos conceyos.

Xunidá pa la UNESCO

La DOP Sidre d'Asturies propón la xunió de toles tribes de sidre pa sofitar la candidatura de la cultura asturiana de la sidre a la UNESCO.



Eloy Cortina, presidente del Conseyu propón un aconceyamientu pa tratar de xuncir fuerces p'algamar que la cultura de la sidre asturiana seya declarada Patrimoniu imaterial de la Humanidá pola UNESCO. Eloy Cortina camienta que ye imprescindible la xunidá del sector y qu'hai que tresnar una campaña conxunta bien curiosa.

Comu ye sabíu dende'l "Principado" anunciaron yá en dos ocasiones que diben presentar la mencionada candidatura a la UNESCO, y ye d'esperar que de seguir la presión social, esta vegada sí que lleguen a cumplir cola so pallabra.

La llambionada más orixinal de la Sidrería Prida

Nel coral de Nava la Sidrería Prida ufre más que bona sidre, y ye qu'arriendes de Viuda de Angelón, Novallín, Roza y Orizón, la so cocina ye impresionante, y tres un bon cachopu, de bonito o d'unos muergos ná meyor qu'una llambionada casera y orixinal comu los güevos fritos dulces, especialidá de la casa.

Sobro una base de galleta María y crema pastelera alcontramos esti güevu a base de piescu n'almbre, ñata y llicor, un platu que gusta a mayores y neños y que sosprende a tolos comensales.



Cellebráu'l concursu d'echaores de Gascona

L'hosteleru xixonés Pablo Suárez, de La Cuétara, impúnxose nel primer puestu, poniendo entá mas axustáu el ranking del Campionatu d'Asturies.

Con munchu antemanamientu yá se veíen más d'un cientu presones pela carbayaona cuesta de Gascona esperando la cellebración d'esti concursu, ún de los más siguíos del Campionatu y qu'esti añu cellebró la XV edición.

Pablo Suárez, del establecimientu xixonés La Cuétara, impúnxose nel primer puestu, lo qu'afita la so continuidá ente los primeros del campionatu. Per detrás clasificóse Loreto García, d'El Madreñeru (La Pola Sieru) y la tercer posición foi para Wilkin Aquiles. El Premiu llocal algamólu Nekane Martínez, de la uvieina sidrería Aldos.

Ca vuelta falta menos pa la finalización del Campionatu y les posiciones de los echaores tan peraxustaes, siendo per agora difícil predecir l'orde de les primeres posiciones.



Meyor Sidre Casero d'Asturies



Eduardo Alcazar de Caldones tien la Meyor Sidre Casero d'Asturies.

A puntu de presllar la edición de LA SIDRA, acabamos de conocer que'l premiu a la Meyor Sidre Casero d'Asturies foi pa Eduardo Alcazar, de Caldones, Xixón, nun concursu nel qu'hebio participación de llugares caseros de tol país.

Dende LA SIDRA queremos da-y la norabona tantu al ganaor comu a tolos participantes, y anunciamos que pal prósimu númberu (ochobre) daremos-y la cobertura que merez l'eventu.

Bar

El Mercáu

- Especialidad en callos y comida casera
- Menús diarios y fin de semana
- Vda de Angelón y Prau Monga

Prau La Güeria.
La Pola Llaviana
T. 627 415 341

El salto de Cimavilla al centro

El Requexu se hace mayor. Tras casi una década en Cimavilla esta sidrería se ha trasladado al centro, dando así el relevo al local del barrio alto que el próximo mes de octubre cierra sus puertas.



En marzo de 2004 Adolfo Álvarez (Opi) y Roberto Prieto (Coco) ponían en marcha El Requexu, una pequeña sidrería en Cimavilla. “Nunca habíamos trabajado en hostelería, pero las circunstancias de la vida nos llevaron a abrirla”, explican. Los comienzos fueron “duros”, con Opi en los fogones y Coco tras la barra “sin haberlo hecho antes”. Pero poco a poco y con mucho esfuerzo y trabajo consiguieron sacar el negocio adelante gracias al “buen ambiente y a los clientes” que valieron para que El Requexu “se hiciera un nombre en Cimavilla”.

“Los primeros años fueron muy buenos”, aseguran. “Los veranos duraban cuatro meses y los fines de semana funcionábamos muy bien”. Sin embargo, llegó la crisis y con ella las dificultades. “Ahora el verano dura mes y medio” y el resto del año “la gente no sube a Cimavilla, no pasa de la Plaza Mayor”. Por eso decidieron dar “un paso al frente” y buscar un nuevo emplazamiento. Y la oportunidad les llegó con el cierre de Tino El Roxu. “Surgió esta opción y la aprovechamos, nos metimos de cabeza”, señalan, porque tenían claro que “de allí nos teníamos que ir”.

Tras dos meses de obras en los que además de reformar la cocina o la iluminación también se dio una imagen nueva al local de la mano del diseñador Jorge Currás, el pasado 17 de julio El Requexu abrió sus puertas en su nueva ubicación en la carretera de la Costa. Un local mucho más amplio y con una carta a la que han añadido platos más elaborados. De este modo, también han pasado a contar con más personal, ya que junto a Coco y Opi trabajan otras ocho personas.

Ambos no dudan en agradecer el apoyo que han tenido de clientes y proveedores no sólo durante su etapa en Cimavilla, sino también en su traslado. Ahora se abre una nueva etapa profesional con la que dejan atrás “diez años muy intensos a todos los niveles” que hacen que les suponga una “gran pena” cerrar el local del barrio alto. Un cierre que llegará el próximo mes de octubre y que contará con una celebración de despedida y de agradecimiento “a todos los que nos acompañaron” y en la que no faltarán los gaiteros de El koku la manzana con los que “siempre hemos hecho todos los eventos”.



De prohibiciones hasta... los vasos

Manuel Gutiérrez Busto

La polémica surgida a raíz de las ordenanzas Municipales en algunos Ayuntamientos sobre el consumo de alcohol fuera del local, a excepción de los establecimientos que cuenten con terraza (por la cual pagas al Ayuntamiento) ha dado mucho que hablar y hace pensar en que los políticos se van de vacaciones sin haber hecho los deberes.

Ya hace tiempo que los políticos la tomaron con la sidra y el escanciado en la calle, desdeñando las alegaciones de los hosteleros, del uso del "nomechisques" que ayudaría a mantener limpia la zona. Con estas quejas y prohibiciones parece que la finalidad es siempre fastidiar al pobre, a los mismos.

Si salgo a tomar un culete de sidra fuera del establecimiento, a partir de ahora me pueden multar, pero ¿si salgo con otra bebida, una Coca cola, por ejemplo, me multarán, o la Ordenanza es sólo para el alcohol?

Si tengo en la mano un Cuba-libre y digo que es una Coca cola ¿se llevarán el vaso para analizarlo? Porque aquí, como parece que de lo que se trata es de recaudar, igual vale todo. En resumen, no puedes tomarte en la calle la bebida de tu tierra, pero sí puedes tomarte una Coca cola para pagar royalties a los americanos.

Con estos ejemplos, cada vez veo más hipocresía en unos gobernantes ya sean locales, autonómicos o estatales que además

de llevar el país a la ruina convirtiéndolo en una podredumbre todavía nos vienen con prohibiciones de poder tomar una botella de sidra al aire libre en los escasos días en que tenemos sol.

Lleva esta hipocresía a que prohíban salir con el pitu a fumar atecháu debajo del toldo del bar "porque aquí cuando llueve cae abondo", en cambio la polución de esos cientos de coches que cuando pasan ante ti, mientras echas el pitu y te atufan de humo y gases, esos no, no son nocivos para la salud, ya que "tienen otros impuestos".

Me vuelvo a preguntar ¿pero qué persiguen estos políticos con semejantes prohibiciones? Si es para que estemos sanos, lo más sencillo es que dimitiesen todos para no tener la sangre tan alterada.

Recordar a los lectores que la Ley Orgánica 1/1992 de protección de seguridad ciudadana, no habla nada de esto y el Anteproyecto de Ley de Atención Integral en materia de Drogas del Principado, es un anteproyecto y se refiere a la venta de alcohol a menores ampliando a los 18 años, pero mira por donde que la prostitución y la mendicidad quedan fuera de la regulación actual.

En definitiva, ya ni tomar un culete al aire libre nos dejan, eso sí pagando impuestos para recaudar a fin de que los sueldos de los ediles y demás sean más que escandalosos, sí te dejan.

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

Nace Contrueces Sidrero

Uno de los barrios más antiguos de Xixón contará con una nueva agrupación que dinamizará la hostelería y el ocio en la zona.



Hace años que el barrio de Contrueces necesitaba que alguien velara por la riqueza hostelera que tiene sin explotar y finalmente este deseo, nacido de todos los vecinos, empieza a tomar forma.

Nace Contrueces Sidrero, una iniciativa creada por José Luís Acosta.

Hablar de José Luís Acosta es hablar de sidra. Aparte de Community Manager y gestor de sociedades, a él se deben numerosas iniciativas sidreras de la ciudad, y puede presumir de haberse visto involucrado en actividades tan interesantes como El Tour del Llagar, La Primer Sidre l'Añu, o de haber trabajado ardua-

mente en el hoy famoso Barrio de la Sidra.

Con esta trayectoria a sus espaldas, no nos sorprende su nuevo proyecto, al que auguramos un éxito inmediato.

Esta nueva iniciativa llega para dinamizar y potenciar esta zona de Xixón, apoyándose en la hostelería local.

En la actualidad y a escasos días de su presentación oficial, Contrueces Sidrero cuenta ya con ocho establecimientos asociados: Sidrería Zapico, Mesón Aurelio, Casa Corujo, Taberna Sidrería Contrueces,



CONTRUECESIDRERO
PUNTOCOM

- SIDRERÍA FANO**
- MESÓN SIDRERÍA AURELIO**
- SIDRERÍA LA SIERRA**
- SIDRERÍA REST. CASA ZAPICO**
- SIDRERÍA CASA CORUJO**
- TABERNA SIDRERÍA CONTRUECES**
- CAFÉ EL RINCÓN**
- BAR CHALANERU**



Café El Rincón, Bar Chalaneru y Sidrería Fano son los primeros en unirse a este nuevo proyecto, aunque se preve que sean muchos más los locales que lleguen a formar parte de esta iniciativa, la cual está abierta a todo tipo de establecimientos, aunque en ellos la sidra no sea un elemento común.

Creemos importante señalar que esta nueva asociación, abierta a todos las empresas de la zona, no constituye un monopolio y que su estructura está organizada de modo que todos sus miembros tienen voz y voto en las decisiones, careciendo de presidentes, tesoreros o secretarios. Aquí coordinador y vocales (es decir, todos los asociados) gozan de plena libertad y control, estando a su alcance los libros de cuentas, actas notariales y cualquier disposición, lo que garantiza la transparencia.

También es importante destacar que, pese al nombre de la organización, esta bebida no marcará el desarrollo de las muchas actividades que se irán realizando, puesto que son otros valores los que tomarán protagonismo, como la gastronomía, el ocio o la cultura asturiana, así que la sidra, aunque presente, no acaparará todo el protagonismo.

Por mencionar algunos ejemplos de lo que Contrueces Sidrero realizará en un futuro muy próximo destacamos las jornadas gastronómicas.

Serán varias las que se realicen a lo largo del año, pero las primeras están pensadas para rescatar de la memoria un plato injustamente menospreciado, ya olvidado y con el cual Contrueces Sidrero abre boca: Las Primeras Jornadas Gastronómicas de la Sardina Trechada. Probablemente solo los mayores habrán

oído hablar de este manjar, muy arraigado en Xixón hasta mitad del siglo XX y ahora extinto de nuestra gastronomía. Para los nostálgicos, los curiosos y los buenos gastrónomos solo diremos que en breve, los locales asociados prepararán estas jornadas, que combinarán un plato tradicional y otro de vanguardia a base de este sabroso pescado.

Animaciones semanales a base de música del país, las ya mencionadas jornadas gastronómicas, ofertas y experiencias de ocio, o concursos, como el de diseño (del que próximamente daremos cuenta) o el Premio Per Bona, que estará dedicado a aquellas personas o entidades que hayan dedicado su tiempo a la sidra, así como un futuro concurso de escanciadores serán otros de los atractivos que no dejarán que Contrueces Sidrero pase desapercibido.

Mientras todos estos proyectos se desarrollan bajo el liderazgo de José Luís Acosta, adelantamos que la inauguración de Contrueces Sidrero será un evento que nadie debe perderse.

Un pregón a cargo de Luís Antonio Alías, prestigioso crítico gastronómico del Yantar, una banda de gaiteros y tamboriteros, la presencia de Autoridades locales, personalidades relevantes en el mundo de la sidra y la cultura asturiana, de representantes del resto de asociaciones hosteleras o sidreras de Asturias y por supuesto, litros y litros de sidra regarán la inauguración oficial de esta Asociación, que sabemos de antemano que dará mucho que hablar y que indudablemente mejorará y dinamizará este barrio.

Celebradas las primeras Jornadas Gastronómicas de las fabes en L'Infiestu

Fueron doce las sidrerías y restaurantes que se animaron a participar en esta primera edición de las jornadas, celebradas el pasado agosto.



La idea de celebrar estas jornadas surgió con la intención de impedir que cualquier visitante del concejo se fuese sin probar este plato tan nuestro en cualquiera de sus variedades a un precio asequible. Por ello y aprovechando la temporada veraniega, momento en que más turistas visitan el país, se tomó la decisión de promocionar este producto en L'Infiestu, donde la situación y climatología dan lugar a una tierra especialmente fértil para el cultivo de fabes.

Esta pionera iniciativa resultó bastante exitosa, según nos cuentan los participantes, sobre todo teniendo en cuenta la poca publicidad realizada y el poco margen de tiempo con que se realizaron.

Entre los doce establecimientos participantes, el Restaurante La Verja fue uno de los que más se implicó, y su gerente, Fermín Sánchez hace una valoración positiva sobre las jornadas. Por sus mesas pasaron más de cincuenta comensales interesados en las fabes, un número nada despreciable teniendo en cuenta que es la primera vez que se celebra este evento gastronómico.

Parte del éxito de este restaurante se debe a la elección del menú, formado por un entrante de quesos asturianos, jamón Ibérico y seguidamente los comensales pudieron elegir entre la tradicional fabada, con compango a base de las carnes de su propia ganadería o decantarse por les verdines con marisco. Un postre casero como torrijas rellenas de compota de manzana o arroz con leche, todo acompañado de sidra **Mestas-Nando**, **Menéndez** o **Prau Monga** (DOP). configuraron la oferta de La Verja. Esperamos que las próximas jornadas sean tan exitosas como estas.

Cuidados del pumar mes a mes



Octubre, tiempo de pañar

Diez meses de vigilancia, de abonos, siegas, aclareos, injertos y podas dan sus frutos, y nunca mejor dicho. Octubre es el mes que estuvimos esperando desde el principio y dependiendo del clima y de la variedad de los pumares, hacia la segunda semana de este mes, ya podemos cosechar.

Aún a día de hoy la manzana se paña de modo artesanal, y las primeras en recogerse son las del suelo (que no hay que confundir con las del sapu, más tempranas), por eso es conveniente que el terreno se encuentre segado, para facilitar la recogida e impedir que la humedad estropee los frutos.

Tras las primeras batidas por el suelo suele seguirse con el fruto del árbol. No debemos olvidar que la calidad de la futura sidra, en parte dependerá del estado, conservación y manipulaciones a las que sometemos al árbol y a la fruta, por lo que si hasta ahora nos hemos molestado durante el proceso de cultivo, la recogida debe hacerse con cuidado. No debemos confundir las sacudidas dadas al pumar para tirar la manzana con machacar al árbol, y por supuesto jamás deben cortarse las ramas para facilitar el acceso a la manzana. El uso de varas, escaleras y materiales de apoyo apropiado nos garantizarán la salud del pumar y la manipulación correcta del fruto.

El embalaje y conservación de la manzana durante la recogida es otro factor a tener en cuenta. Generalmente la manzana se lleva a los llagares una vez finalizada la recogida, proceso que puede durar varios días. Para que la fruta no se estropee durante este tiempo debemos conservarla adecuadamente, en lugares secos y ventilados, y vigilando que las manzanas recolectadas estén sanas. Las podres también deben ser retiradas ya que transmitirán a la futura sidra muchos defectos y tampoco debemos comprimirlas ni apilar demasiadas.

Pañando mazana nos EE.XX.

Seyes estaos celebren la selmana de la sidre pañando mazana.

Equí n'Asturies yá ta too a puntu pa entamar a pañar, pero nos Estaos Xuníos la campaña yá escomenzó, y por ello los estaos de California, Washington, New York, Oregon, Virginia y Michigan celebren una selmana enllena fiestes y eventos dedicaos a la mazana y a la sidre: xornaes gastronómiques a cargu de los meyores xefs, tasties de mazana y sidre, concursos y exhibiciones acupen el calendariu ente los díis 5 y 15 de setiembre.

Na nuesa tierra tenemos d'esperar daqué más, y anque nun lo celebremos per tolo algo, los collecheros y llagaretos amuénsense mui positios respetu a les previsionos, que prometen ser abondoses y de muncha calidá.

Trituradoras de manzana

Llagares

Depositos de acero inox y fibra

Llenadoras de botellas

Corchadoras-Descorchadoras

Escanciadores



Avda. de la Costa, 53 bajo. Gijón / Xixón

T. 985 361 310 / info@cofanastur.com

Sidrería Parrilla Casa Fausto: amplia oferta y mejor calidad

Ganadería propia, gochu astur-celta, parrilla y ofertas en menús son algunos de los atractivos de este local.



Los orígenes de Casa Fausto se remontan al año 1948 en Faro, localidad alfarera cuyos vestigios decoran el local con la mejor muestra de esta cerámica que se conserva en Asturias, digna de un museo.

Si dejamos de lado este trozo de historia, la gastronomía acapara el resto de Casa Fausto y la parrilla es una de las estrellas, nutrida con carnes de su propia ganadería. El chuletón de vaca es una de las recomendaciones hechas por José Manuel Suárez, al mando del local, junto con el cachopo de más de un kilo y relleno de jamón Ibérico y queso con guarnición. Embutidos seleccionados, criollos caseros de jabalí, menús diarios y especiales los fines de semana (con regalo de cortesía de dos entradas de cine) completan la oferta a la que se suman raciones diarias a 5

euros que van desde sartenes variadas, costillas, criollos, hasta pollo al ajillo, entre otras cosas. Sus amplios comedores permiten celebrar eventos, y el éxito se asegura encargando el cochinitillo astur-celta, otra especialidad. Con sidra **Trabanco** y **Cortina**, recomendamos finalizar con tarta de la abuela (con chocolate negro), del abuelo (con chocolate blanco) o con flan elaborado con leche de su ganadería.

SIDRERÍA PARRILLA CASA FAUSTO.

CAMÍN REAL Nº 101. CUALLOTO.

T. 985 793 533

<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>CASA FAUSTO T. 985 793 533</p>

II Aniversario de la Sidrería Villa Lucía



No faltó la gaita y el tambor y el corte de jamón resultó todo un éxito.

Con tan solo dos años de existencia, la Sidrería Villa Lucía ya ha conseguido situarse como una de las sidrerías referenciales de Xixón, concejo en el que como es sabido, resulta más que difícil sobresalir ante la abundancia y calidad de establecimientos hosteleros donde la sidra es protagonista.

Fervientes defensores de la gastronomía asturiana más tradicional, no dejaron de aprovechar la ocasión para que la música del país estuviera presente, con pareja de gaita y tambor, y el corte de jamón ofrecido para la ocasión a los clientes que se encontraban celebrando el evento, resultó todo un éxito, comprobándose una vez más el estupendo maridaje de este con la sidra **Menéndez** y **Val d'Ornón** que nos ofrecen en Villa Lucía, y cómo no, con la cuidada atención y servicio que ofrece el estupendo equipo de profesionales que allí desempeñan su labor.

Desde LA SIDRA aprovechamos para felicitarles por este segundo aniversario, en el convencimiento de que habrá muchos más.



COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES



El Requexu

SIDRERÍA

Adolfo Álvarez (Opi) y Roberto Prieto (Coco)
Carretera de la Costa, 30. Xixón
T. 984 395 520



En pleno verano la sidrería El Requexu abría sus puertas en uno de los locales más clásicos de la restauración gijonesa, el ocupado hasta principios de año por Tino El Roxu. Adolfo Álvarez (Opi) y Roberto Prieto (Coco) son los impulsores de un negocio que tras casi una década en Cimavilla se ha trasladado al centro de la ciudad.



Tradición y modernidad se unen en El Requexu, uno de los nombres ya clásicos en la hostelería de Xixón que a mediados de julio llegaba al centro de la ciudad para ofrecer a sus clientes una cuidada selección de platos con productos de la máxima calidad. Partiendo de la carta que ofrecían en el local de Cimavilla, cuentan con platos “un poco más elaborados” entre los que destacan el pulpo braseado con crema de patatas, las verduritas al wok con queso parmesano o los tortos con foie, jamón ibérico, huevos a baja temperatura y callos de bacalao.

Unos nuevos platos que se unen a una de sus especialidades, el secreto ibérico, sin olvidar los pescados y mariscos del día, las carnes, los arroces, las tapas o los postres caseros, así como el menú diario (10 euros) y de fines de semana (15 euros). El local ha sido enteramente reformado y cuenta con tres zonas: barra, sidrería y comedor en los que como no podía ser de otra manera la sidra no podía faltar. Trabanco y Trabanco Selección son los dos palos que se pueden degustar en El Requexu. “Empezamos con ellos y con ellos seguimos”, explican. El amplio establecimiento permite también las comidas para grupos, para las que se han diseñado diferentes menús para todo tipo de gustos.

Con la nueva ubicación, en pleno centro de Xixón, El Requexu se ha abierto a una nueva clientela que disfruta del ambiente propio de una sidrería en la que se tratan con esmero los productos y que desde su cocina engancha a quien prueba cada uno de sus platos. Ya en el barrio alto se habían hecho con un público fiel y en su nuevo emplazamiento empiezan a mostrarse como una buena opción a la hora no sólo de comer o de cenar, sino también de tomar algo en la barra. Quien conociera El Requexu de Ci-



mavilla sabe que es un sitio a recomendar. Y quien no, no puede dejar de pasar para conocer por qué tras una década se mantienen como uno de las sidrerías a tener en cuenta en Xixón.

*De chigre
a chigre*



Vegapresas

ESPACIO DE RESTAURACIÓN



Camín de Santurio 114
Vega d'Abaxo, Xixón
T. 985 138 010
www.vegapresas.es



En el corazón del valle de Vega, al lado de La Camocha, en plena naturaleza y a escasos minutos de Xixón, un amplio aparcamiento nos da la bienvenida al nuevo espacio de restauración Vegapresas, sin duda un lugar privilegiado donde a partir de ahora podremos celebrar cualquier tipo de espicha.



Un césped bien cuidado nos guía hacia un tonel de sidra Trabanco, primer indicio de la finalidad del lugar; varias piezas de cómodo mobiliario se esparcen entre los claros de sol y sombra, previstos para el descanso de los clientes. Al pie del tonel, un profesional se encarga de que la sidra esté en su punto y no deje de correr entre los presentes. Dejando atrás la amplia zona exterior el interior es amplio, cómodo y ante todo acogedor. El salón de eventos, con una capacidad para un centenar de personas cuenta con una decoración adecuada a los fines, pero a la vez es funcional, lo que permite una mejor atención y servicio. Otro tonel de sidra nos recibe, como preámbulo de las viandas que encontramos sobre las mesas; en ellas no falta nada. Vegapresas nace con la idea de ofrecer a los clientes un espacio donde disfrutar de una espicha asturiana de un modo personalizado y exclusivo, pero sin perder el carácter popular y tradicional de estas celebraciones, lo que se consigue gracias a la combinación de espacios interiores y exteriores, a los menús ofrecidos, a la gestión personalizada del evento y a la atención exclusiva de los clientes.

Respecto a los menús, las ofertas son tan diversas como interesantes. Primeramente la carta, siempre adaptable al gusto del comensal, cuenta con el menú tradicional de espicha, donde los chorizos a la sidra, los quesos asturianos, los bollos preñaos y las tortillas llenan la mesa que se riega con la sidra de tonel. A partir de aquí, las posibilidades son infinitas. El Espacio de Restauración Vegapresas está concebido para todo tipo de eventos. Multitud de empanadas, bocaditos variados, y exquisitos canapés especiales, saquitos calientes de diferentes sabores y todo tipo de viandas especiales se ofrecen en comuniones, bautizos, bodas, cenas o comidas de empresa y cualquier tipo de celebración. La carta se abre además a las personas con intolerancias o alergias alimenticias, quienes no se verán privadas de la fiesta. La amplia



experiencia de la empresa y la profesionalidad de sus empleados se pone al servicio del cliente más exigente, que no se verá decepcionado. Otra importante ventaja a destacar es el huerto propio, de agricultura ecológica que surte la cocina de la empresa. De éste procede gran parte de los alimentos empleados por los cocineros.

Indudablemente, si queremos realizar una espicha, no debemos dejar escapar la oportunidad de celebrarla aquí, donde la calidad, el confort y la excelente atención nos obligarán a repetir. Resaltamos además la relación calidad-precio, muy presente en los servicios ofrecidos. Celebrar una espicha aquí es apostar por lo mejor de Asturias.

UFIERTES DE TRABAYU

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 TRABAYU

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 €/unidad. 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 cascós. Vendo a 6,5 €/unidad. 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. Poquísimo 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:begoct@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 €/unidad. . 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.

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

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

CAFETERÍA SANTA BÁRBARA.
Pza Llaranes 2. Llarnes. Avilés
Trabanco d'Escoyeta

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

SIDRERÍA CASA GELU.
El Carmen 2
T. 665 958551.
Estrada.

SIDRERÍA LISARZU.
Martinete 14. Llaranes
T. 984 835 880
Trabanco

AYER

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

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

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

BIMENES

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

EL LLUGAR.
Suares
T. 618 296 013

CABRANES

SIDRERÍA REST. CAMAS
Camas.
T. 985 923 713

CANDAMU

LA FRESA. CASA DE COMIDAS
Gurullos / Grullas
Muñiz

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

CANGUES D'ONÍS

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

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

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

SIDRERÍA PICU URRIELLU.
San Pelayo 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.
Ferrocaril 6. Candás
T. 985 87 00 24
Un chigre de tola 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

CASA REPINALDO.
Doctor Braulio Busto, 21- baxu
T. 985 884 330
Candás
Cortina, Villacubera.

**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
Rapas con lugos, Chuletas, Pajón con venturo, Comillas por encanto.
C/ Río Nalón 10 - Tel. 984 39 65 14

Mesón Les Ruedes
Ctra. N832, nº 6566
33394 Cabueñes - GUJÓN
☎ 985 33 10 74
mesonlesruedescb@hotmail.com

- * Cachopos
- * Callos
- * Parrilladas
- * Carne de Galón (granada de pique)

TALLERES SUÁREZ DÍAZ, S.L.
AGENTE
RENAULT
TALLERES SUÁREZ DÍAZ, S.L.
33488 Alto del Pasano
SOTO DEL BAÑO (Asturias)
Tfno. 985 58 86 83 - 985 58 82 17
Fax 985 58 86 20
e-mail: suarezoficina@yahoo.es

Sidrería-Parrilla Casa Pazos
Especialidad en bacalao a la portuguesa y pixin amariscado.
c/ Puerto Rico, 23 - bajo
33213 Xixon
Tels. 984 391 532 / 677 079 695
ABIERTO TODOS LOS DÍAS

BUENA SIDRA - TAPAS VARIADAS
Siberia CHEBE
c/ Severo Ochoa, 5 Tel. 686 825 954 SAMA

Restaurante La Roca
Sidrería-Parrilla
Ctra. General - 32584 Becerril (Municipio de Asturias) Tel. 985 700 088

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

SIDRERÍA EL RÁPIDO
Ctra Xeneral s/n. Llastres
T. 985850905/637151838
Sidreriaelrapido@hotmail.es
Buznego.

REST. CASA BACHO.

Llué. Nº 168
T.985 852 175

EL FOYU.

Huerres-San Juan
T. 985 856 699

LA RULA.

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

HOTEL RESTAURANTE EUTIMIO.

San Antono Llastres
T.985 85 00 12

CORVERA**MESÓN DE FURACU.**

Primer de Mayo Nº3 Les Vegues
T. 687915969
Sidra Vda. Angelón

LA POSADA DE OVERO.

Overo - Trasona
T. 985 578 664

BODEGA L'ORBAYU.

Rubén Dario 2
Les Vegues
Callos a la regenta

CUIDEIRU**SIDRERÍA RTE. LA CURUXINA.**

Riofrío,5
T.985591141
Vda.de Angelón

EL FRANCO**CAFÉ BAR LA POLE.**

Plaza de España. La Caridad.
T. 649 498 360.

GOZÓN**SIDRERÍA LA ROBESA.**

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

LA FUSTARIEGA.

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

RESTAURANTE LA RIBERA.

San Juan - 33400 Lluanco
T. 985 883 777

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 CABAÑON.**

Alonso de Grado 21.
T. 985754 672

PARRILLA SIDRERÍA EL BAILACHE.

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

SIDRERÍA TIENDA FEUDO REAL.

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

ILLAS**EL CHIGRE DE ILLAS**

La Caizuela
985 506140

LAMASÓN**Quintanilla****SIDRERÍA EL MARULLU**

Quintanilla de Lamasón.
T. 942 72 78 02.
Sidra El Marullu.

LLANES**REST. EL CUERA.**

Pza Parres Sobrino, 9.

SIDRERÍA LA LLOSA.

Pza Parres Sobrino,5
T. 985403 323.
Trabanco

EL ESTUPENDU.

La Vega 31
Posada de Llanes
T. 985 407 855.Sidra Vigón.

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, Llames.

SIDRERÍA EL DESCANSO.

Calle Pedro Duro, 14
T. 985 694 104

CHUS SOLÍS.

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

RESTAURANTE LA TOSCANA.

Ramón B. Clavería 10.
T. 984 18 20 89.

SIDRERÍA MUÑÁS.

Jesús Alonso Braga 8
Trabanco y Trabanco d'Escoyeta

LA PANERA PARRILLA

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

Sama**SIDRERÍA LUIS (CASA CHEBE).**

Severo Ochoa, 5. T. 686 825 954.
Viuda de Angelón.

RESTAURANTE - SIDRERÍA DEL RÍO 2.

Torre de los Reyes, 1.
T. 985675710. T. 616 27 23 63.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA COLUNGA

Lucio Villegas 9
Trabanco. y Trabanco d'Escoyeta

SIDRERÍA POLO NORTE

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

LLAVIANA**SIDRERÍA LA CAMPURRA.**

Puerto 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 EL NALÓN.

Río Piles, 16. La Pola.
T. 985 600 060
Menendez, Trabanco, J.R

SIDRERÍA TIRAÑA.

San Pedro Tiraña 3 baxo
T. 985 600 035.

RESTAURANTE EL CAÑAL.

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

LA CASONA D'ENTRALGO.

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

LES REGUERES**LA MANDUCA**

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

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.
Espineo, 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, Llaneza.

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.
Novalin 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.

SIDRERÍA FERMÍN.
Justo Rodríguez, 7
T. 985 740 526.
Sidra Menéndez

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.

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

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

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

SIDRERÍA REST. LA VERJA
El Orrin,s/n. L'Infiestu.
T. 985 710 800
Menendez, Prau Monga, Mestas-Nando.

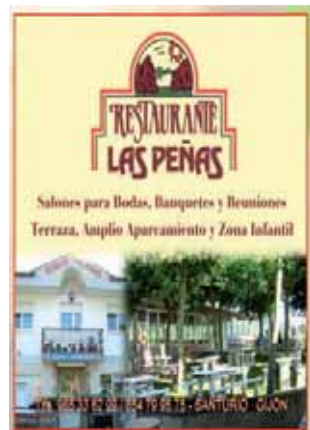
RESTAURANTE SIDRERÍA PARRILLA LA ROCA.
Ctra .General. 33584 Sevas
T. 985 706 049
Viuda de Angelón

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, Ució, 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.

RIOSA**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 - Sotrongio
T. 985 67 18 61.

MESÓN SIDRERÍA CASA DEL PUEBLO.

Pérez de Ayala 1
T. 984 084 225

SIDRERÍA LAMUÑO.

Hernán Cortés 8
Sotrongio
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.

Paniceres. Valleya s/n
L'Entregu
T. 985 971 425 / 627 649 948
Sidra Roza.

RTE.SIDRERÍA LA CONDA.

Perez Ayala, 10. L'Entregu.
T. 985 660 671
Vda. de Corsino, Trabanco Selección

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 Collatras 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 72 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.

Torre vieja 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 Llugones, 5.
Llugones.
T. 600 402 367.

SIDRERÍA TORRE.

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

SIDRERÍA LA ESCUELA.

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

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.

LA FONTE.

Fernando Villamil, 8. Tapia de Casariego
T. 984 84 4179
Solleiro, Trabanco

TARAMUNDI**LLAGAR SOLLEIRO.**

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

TINÉU**LLAGAR SIDRA LA LLARADA.**

El Viso s/n.
T. 985 80 08 14.

UVIÉU**SIDRERÍA EL FERROVIARIO.**

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

SIDRERÍA NIZA.

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

SIDRERÍA EL 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.
Juanín, 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 Guisasola, 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
Puerto Tarna 11
Tfnu 985 285 127 - 620 857
799, www.Sidreríalaquinta.com.
Menendez, Viuda de Corsino y
Escalada.

SIDRERÍA CASA FRAN.

Av. Conde de Santa Barbara 37
Avenida, Llugones.

SIDRERÍA EL DORADO.

González Besada 11
T. 985 083 269.
Juanín

LA CHALANA.

Santa Clara 4
T. 985 202 411.
Trabanco.

SIDRERÍA MATEO@STUR

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

BAR RESTAURANTE SOLARCO

Santu Mederu
Llatores
T. 985 630 015

SIDRERÍA SANTAMARINA

Sta Marina de Piedramuelle 39
T. 985 78 05 22/ 985 786 050
Sidra El Gobernador.

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.
Cualloto.
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 .
Cualloto
T. 985985443

SIDRERÍA LOS BALCONES.

Camín Real, 67.
T. 985 79 30 31.
Vda. Corsino,
Fonciello, Juanín, Llanaea
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. Cualloto
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.**

Riañu, 22. T. 985 89 12 64.

CASA MILAGROS.

Campomanes 1.
T. 985 89 02 21.

SIDRERÍA EL HORRU.

Doctor Pando Valle, 2.
T. 985 89 24 70.

SIDRERÍA EL FURACU.

Plaza Generalísimo, 26.
T. 985 891 189.

SIDRERÍA BEDRIÑANA.

Maliayo, 1. T. 985890132.

SIDRERÍA EL TONEL.

Álvarez Miranda, 13.
T. 985892359.

SIDRERÍA EL PORTAL.

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

**SIDRA J. TOMAS.**

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

SIDRA VIGÓN.

33316 Tornón. Onón.
T. 985891786.

SIDRERÍA LA CAPILLA.

Manuel Cortina 11.
T. 984 39 70 28.

TABERNA DEL MEDIO

Agua 16
Pinchos, tapes, vinos. Cachopo

SIDRERÍA EL ESCORIAL.

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

SIDRA CORTINA.

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

SIDRA EL GOBERNADOR.

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

SIDRA FRUTOS.

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

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

SIDRERÍA EL CAÑU.
El Carme 4
T. 984 19 46 51
Rotando palos.

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

SIDRERÍA LA BALLERA.
General Campomanes 18
T. 985 89 00 09
Sidre de Villaviciosa.

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

LA VENTA DE VALLOBERU.
Victor García de la Concha 6
T. 985 892 816

RESTAURANTE EL MORENO.
Puerto del Puntal
T. 984 100 401
Sidra Vigón, El Gobernador, El
Gaitero, Valverán.

SIDRERÍA CHIGRE LA TORTUGA.
Tazones.
T. 985 897 168.

SIDRERÍA EL PARQUE
Cervantes 11
T. 984 493 946

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. 985 136969.

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. 985 137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.
Camin de Caldones, 581.
Serantes - Deva.
T. 985 33 50 54.

SIDRERÍA LAS PEÑAS.
Santurriu. T. 985 338299.
Trabanco y Piñera.

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

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

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

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

SIDRERÍA EL MAYÉU DE CENERA
(Antiguo Chabiegu)
Avda. Pablo Iglesias 75
T. 984 492 065
Sidra J.R.

SIDRERÍA CASA TRABANCO.
Llavandera, s/n.
T. 985 136462.
Sidra Trabanco.

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA EL CRISOL.
Mariano Pola, 66.
T. 984 39 65 82.

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

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

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

SIDRERÍA LA GARULLA.
Numa Guillhou, 20.
T. 985 354639
L'Argayón.

SIDRERÍA CABRANES.
Avda. Pablo Iglesias, 23.
T. 985 131487
Sidra Peñón.

SIDRERÍA SIMANCAS.
Avda. Pablo Iglesias, 57.
T. 985 369238.
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. 985 319410.
Menéndez.

EL OTRU MALLU.
Sanz Crespo, 15. T. 985 359981.
Menéndez.

CASA JULIO.
Río Eo, 57. T. 985 165280.
Cortina, Nozala, Villacubera.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA NAVA.
Plaza La Serena
T. 985 380447

SIDRERÍA EL RINCÓN DE TONI.
L'Infistu 21
Menéndez

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

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

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

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

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

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

EBANISTERIA MORO
Cabueñes - Xixón
Tfno 985 13 35 46

RESTAURANTE RIBER SIDRERÍA
Menendez Pelayo, nº 9
T. 985 33 77 98
Sidra Peñón

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

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

SIDRERÍA NORIEGA
Juan Alvargonzález 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. 985 373047
Castañón, Val d' Boides y Trabanco
Selección

SIDRERÍA CELORIO

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

COFAN.

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

EL MALLU DEL INFANZÓN.

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

LA ALACENA GOURMET.

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

SIDRERÍA PARRILLA LUCÍA

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

SIDRERÍA CASA ANDRÉS.

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

SIDRERÍA EL MANDILÓN.

Avd. La Argentina, 101
T. 984190231 - 647391548.
Sidra Cabueñes.

SIDRERÍA CANTELI.

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

SIDRERÍA EL PANERU.

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

SIDRERÍA BOBES.

Reconquista 9.
T. 984 490 215.

SID. EL ALLERANU, CASA JAVI.

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

SIDRERÍA LA CUÉTARA.

Caveda, 7
T. 984 047 201
Menendez y J.R.

SIDRERÍA HERMANOS MARCOS.

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

SIDRERÍA CUBA.

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

SIDRERÍA EL GÜELU - El Rincón de Piti.

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

SIDRERÍA LA TROPICAL -

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

REST. MERENDERO LA HUERTA.

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 Cerilleru, 13. Xove
T. 985 322 521

SIDRERÍA LOS POMARES.

Avd. de Portugal, 68.
T. 985 354 607.

SIDRERÍA LA PAMPANA.

Alfonso Camín 31.
T. 985 15 54 83.

BODEGAS DE VILLAVICIOSA.

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

SIDRERÍA BOAL DEL RONCAL.

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

TERRA MAR. Restaurante Parrilla Marisquería

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

SIDRERÍA LA VOLANTA DE SARITHA

Teodoro Cuesta 1.
T. 984 396 422.

SIDRERÍA XERA.

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

SIDRERÍA EL SECAÑU.

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

SIDRERÍA LA CASONA DE JOVELLANOS.

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

LAS CEREZAS GASTRO BAR.

La Pola Sieru, 5. Xixón.
T. 606 164 732.
Menéndez y Val d'Ornón.

SIDRERÍA EL REQUEXU.

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

MADRID**LA CHALANA.**

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

SIDRERÍA EL LLAGAR.

Plaza Mora Rubielos 6
915 50 25 25
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA CARLOS TARTIERE.

Menorca 25
915 745 761
Sidra J.R.

SIDRERÍA CASA DE ASTURIAS.

Argmosa 4
915 272 763
Sidra J.R.

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.

SIDRERÍA EL FARTÓN.

Arrojo 6 baxu.
T. 984 846 085.

SIDRERÍA LA CABAÑA.

Cirujeda, 18
T. 984 846 150
Piñera

SIDRERÍA PARRILLA RAMÓN.

Manuel Junquera, 15.
T. 984 299 552
Castañón y Trabanco d'Escoyeta.

SIDRERÍA EL REQUEXU.

Avda. de La Costa, 30
T. 984 395 520
Trabanco y Trabanco d'Escoyeta.

SIDRERÍA EL LLABIEGU.

Ribagorza, 14 (esquina Roncal).
T. 984 396 978.
Menéndez, Peñón, Juanín.

**CATALUNYA**

SIDRERÍA CAT-ASTUR BDN.
Industria 69. Badalona (Barcelona)
T. 933999507-660032320
especialidad de la casa: Paté de
Cabracho y Fabadas.
Sidra Viuda de Angelón.

ANDALUCÍA**LA SIDRERÍA DEL PÓPULO.**

Mesón 16.
1005 CÁDIZ.
Sidra Trabanco.

GALICIA**SIDRERÍA PUENTE LOS SANTOS**

Antonio García Barcia, 5 - bajo
T. 982 129 402
Ribadeo-Lugo
Solleiro y Fanjul

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

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

SIDRERÍA TRASGU.

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

TIERRINA NOBLE

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

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

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

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

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

LLAGAREROS VASCOS

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

RESTAURANES

A CORUÑA: CASA RAMALLO / CASA MARCELO. **ALBACETE:** CASA PACO / EL CORREDERO / EL CALLEJÓN. **ALMERÍA:** EL PARAISO / ALEJANDRO / LA REJA. **BARCELONA:** AROLA / EL DRAC / POMARADA / SANTCELONI / CA L'ANDRÉU / ELS PESCADORS / EL CANGREJO LOCO / WINDSOR / SAMOA / CAN SOLE / PICUS. **CASTELLÓN:** JUANITO / D'EMILIO. **CIUDAD REAL:** SALONES VIEJA CASONA / SEÑORÍO DE LA ESTRELLA. **GUADALAJARA:** EL DONCEL / LA MORADA DE MARÍA. **MÁLAGA:** SAN BENITO / SANTIAGO / TRAGABUCHES. **EL RINCÓN ASTURIANO / HERRERO DEL PUERTO / LA QUINTA LA RIOJA:** LOS ABADES. **MADRID:** OVEN / LA COPITA ASTURIANA / LA COCINA DE ANA / LA CAPILLA DE LA BOLSA / COQUE / DON PELAYO / EL PARAGUAS / CAMPIELLO / GRACIANO / NAVIEGO / LABRADOR / SENATOR / LA VACA ARGENTINA / LAS ESTATUAS

La Sidra 12 REVISTES AL AÑU (35 euros)	NOME Y APELLÍOS.....
	DIRECCIÓN.....
	LLUGAR..... C.P..... TELÉFONU.....
	CONCEYU / PAÍS E-mail.....
	BANCU, CAXA D'AFORROS Y N.º, 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 xestiones tamién faeles per teléfonu 652 59 49 83 o per e-mail : lasidrainfo@yahoo.es
ENSAME SIDRERU Apartáu 4152 - 33200 - Xixón e-mail: lasidrainfo@yahoo.es www.lasidra.net	Alcordies cola dimpuestu na Lei 15/1999 de Protección de Datos, comunicámoste que tienes drechu a conocer, cancelar o reutilizar la información que te concierne recoyía nos nrosos ficheros. Si nun quies recibir comunicaciones o quies camudar o anular los tos datos, rogámoste que mos lo indiques per escritu a: Ensáme Sidreru, Ap. 4152 - 33200 Xixón, Asturias

LA SIDRA DIXITAL / LA SIDRA DIGITAL

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

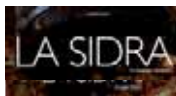


FACEBOOK
(www.facebook.com/lasidrainfo)

LA SIDRA afáyase tamién en Facebook, de tala miente que los fans de la revista cunten con un espaciu pa charrar. Arriendes d'ello, LA SIDRA 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)

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.es)

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

WEBSITE
(www.lasidra.es)

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.es)

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.es)

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



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

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

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

Las ediciones de la revista LA SIDRA estan disponibles on line para que puedas disfrutarlas desde cualquier parte del mundo.
Cada nuevo número recibe miles y miles de visitas!



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

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

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

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

Sidra Solleiro

Sidra Natural



Taramundi (Asturias)
Tlf: 985646837