

LA SIDRA

www.lasidra.as Número 118 - Octubre 2013 3€

sidra
Peñón

III SISGA

Entama'l III Salón
Internacional de les
Sidres de Gala

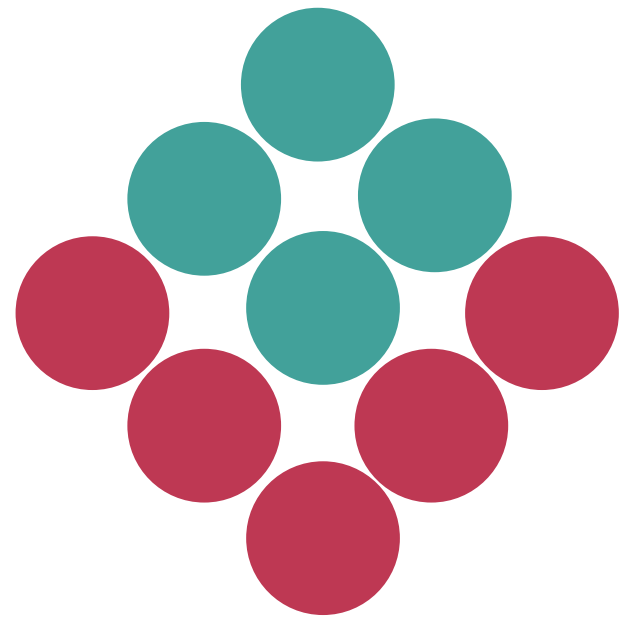
SIDRA PEÑÓN

Tradición y modernidad en Carreño

MUYERES DEL LLAGAR

Rosa Varela. LLAGAR SOLLEIRO





Instituto Reumatológico

Dr. Marcos Marqués

www.institutoreumatologico.com

c/ Uría 19 - 1º izda

T. 985 27 06 73

33001 OVIEDO / UVIÉU

c/ Instituto, 17 - 1º A

Tel. 985 35 61 35

33201 GIJÓN / XIXÓN

Carreño Miranda 11 - 5º C

Tel. 985 52 11 32

33400 AVILÉS

CENTRO COLABORADOR CON LA EUEF DE LA UNIVERSIDAD DE OVIEDO

III Salón Internacional de les Sidres de Gala



18 y 19
Ochobre
Xixón - Asturias



www.lasidra.as / www.sidresgala.com

Cena Gala. Viernes 18. **60 €**

Restaurán La Salgar

Tastia Abierta Sábada 19.

Muséu del Pueblu d'Asturies.

Horariu: 12 a 14:30 h. y de 17 a 20:30 h.

Información.- info@lasidra.as

T. 652 594 983

Por **5 €** tienes la oportunidad
de prebar les meyores sidres
internacionales.

Sofita



Entama



Índice



LA SIDRA | 118

LA SIDRA 1 ^{er} PREMIU TIMÓN	7
II SALÓN INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA	8
TASTIA ABIERTA	
LA SALGAR	
LA SIDRA TOMA CONTRUECES	16
SARDINES TRECHAES Y SIDRA	18
SIDRASTUR GANA EL PREMIO PERBONA	20
LA MEYOR SIDRE CASERO YE DE XIXÓN	22
FESTIVAL INTERCÉLTICU D'AN ORIENT (y III)	24
ENTREVISTA A MARI LUZ CRISTOBAL CAUNEDO	
TARANUS DIO QUE FALAR EN BRETAÑA	
EN BREIZH TAMIÉN SE FAI SIDRA NATURAL	
MUYERES DEL LLAGAR	28
ROSA VARELA. LLAGAR SOLLEIRO	
PRESENTACIÓN DEL LIBRO "NOREÑA Y LA SIDRA"	30
SIDROCOLES 13	32
PREPARANDO L'ENTAMU'L CURSU	
CONCURSU SEMEYES LA SIDRA	34
SIDRA PEÑÓN	38
ENCAMIENTOS	44
XIXÓN DE SIDRA	46
LAS SIDRAS EN PEQUEÑO FORMATO	58
ONDE COMER	62
EL RINCÓN DE GASCONA	
EL PULPU, DEL PEDRERU AL PLATU	63
EL DUERNU	
LA MANZANA DE XOVE	
LA CUEVINA DE TEATINOS	
AXENDA SIDRERA	68
ACTUALIDÁ	70
COLLEICIÓN D'ETIQUETES	78
DE CHIGRE A CHIGRE	98
EL GARGÜELU	



ELECCIÓN NATURAL
www.sidrajr.es

LA SIDRA

Ochobre 2013

Númeru 118

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

FUNDACIÓN ASTURIAS XXI
Prendes Pando 11. Baxu
33207 Xixón - Asturias

lasidrainfo@yahoo.es
Tlf.: 652 594 983

6.000 Ejemplares

Portada / contraportada:
Lujó Semyes
lujosemeyes@gmail.comt



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.

Semyes
Archivu LA SIDRA, Xurde Margari-de, J. Eloy, Lujó Semyes.

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 1^{er} Premiu Timón



CARLOS ESPINA

Nel intre de recoyer de manes de Xose Nel Riesgo, Direutor de la Fundación de Cultura del Aytu Xixón, la cerámica obra de Jesús Castañón.

Yá comentábemos nel anterior númberu que precisamente coincidiendo col nuesu décimu aniversariu acabábemos de ser distinguíos col primer premiu Timón de cultura asturiana que concede L'Arribada y que mos fexo compartir protagonismu col cineasta Gonzalo Suárez, que recibió'l premiu Timón para escritores asturianos n'español y col poeta y narraor Miguel Rojo, que recibió'l Timón pa escritores n'asturianu,

Nin que dicir tien que la distinción, recoyía de manes del direutor de la Fundación de Cultura del Ayuntamientu Xixón, Xosé Nel Riesgo, supón un motivu de satisfaiación perimportante, ainda más cuando ye munchu l'apreciu y el respetu a l'asociación que la concede, L'Arribada, y a les presones que formen parte d'ella, con Humberto Gonzali comu presidente.

Comu nun podía ser d'otra miente, dende l'Ensame Sidreru. Fundación Asturias XXI, comu entidá responsable de LA SIDRA, agradecemos fondamente esti premiu, que tuvo espresión material na entrega de una preciosa cerámica obra del artista xixonés Jesús Castañón y aprofitemos la ocasión pa reivindicar una vuelta más a la sidra comu la bébora patria, la bébora

nacional de los asturianos y recordar la nuesa esperiencia nestos postreros 10 años.

Hebio tiempu entós pa celerar cómo pasu ente pasu va consiguiéndose que se reconozca la cultura de la sidre asturiano comu una valor en sigo mesma, daqué que yera inimaxinable de la qu'entamemos la nuesa xera y qu'agora mesmo va prevocando que'l "Principado" anuncie por segunda y esperamos que postrer vegada, que va presentala énte la UNESCO comu Patrimoniu Inmaterial de la Humanidá y pa recordar cómo de la qu'entamaba LA SIDRA, l'ayuntamientu de Xixón, con Areces d'alcalde, prohibió echar sidre na cai, mesmamente a los chigres, y cómo agora, diez años dempués, la nueva ordenanza "antibotellón" de Xixón, inevitablemente polémica, estrema perfectamente ente lo que ye "botellón" y lo que ye'l consumu tradicional de sidre.

Dende LA SIDRA pocu más que dicir, sinon reiterar el nuesu agradecimientu, y perafitamos nel nuesu compromisu de siguir puxando pola sidre y por tola cultura que l'arrodia y dignifica. Gracias.

III Salón Internacional de les Sidres de Gala

Xixón es nuevamente el centro sidrero de Europa.

El III Salón Internacional de las Sidras de Gala llega para mostrarnos aquellas sidras ideales para acompañarnos en los momentos especiales de nuestra vida y que se producen tanto en Asturias como en el resto del mundo.



LA SIDRA siempre ha defendido los valores de esta bebida y su cultura, fomentando su conocimiento y difusión. Por este motivo el Salón Internacional de las Sidras de Gala (SISGA) es un paso más en esta labor. Un certamen que llega a su tercera edición precedida del éxito cosechado en las dos ocasiones anteriores y que durante dos días permitirá que xixonenses y asturianos puedan ir un paso más allá en su conocimiento de la bebida de manzana. El SISGA es una oportunidad única de conocer sidras de otras partes del mundo, así como las variedades asturianas más alejadas de la tradicional sidra de escanciar.

El restaurante La Salgar y el Muséu del Pueblu d'Asturies de Xixón son los escenarios en los que durante el viernes 18 y el sábado 19 de octubre la sidra de mesa y sus derivados será la reina. Además de la asturiana, se podrá disfrutar de sidras de Alemania, Bretaña, Inglaterra, Irlanda, País vasco y Canarias.

Una de las principales novedades de esta edición son los I^{os} Premios SISGA en los que se reconocerán las mejores variedades de sidra de copa, sidra espumosa brut, sidra espumosa dulce, sidra de hielo, sidra de pera, licores de sidra y aguardiente de sidra, tanto asturianas como extranjeras.

El jurado estará compuesto por miembros internacionales de reconocido prestigio y categoría. Previamente hará la primera cata de la que saldrá una preselección de las sidras finalistas. La cata final llegará el viernes 18. El jurado elegirá las mejores variedades y a partir de las 20 horas de ese día realizará una visita guiada por el Muséu del Pueblu d'Asturies durante la cual se presentarán y degustarán todas las sidras ganadoras de los I^{os} Premios SISGA.

SIDRA
POMARINA

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



www.pomarina.es

www.gaitero.com



A buen seguro que los llagares galardonados celebrarán el premio con un brindis. Porque si por algo se caracterizan las sidras presentes en el SISGA es que no se escancian, lo que las hace especialmente adecuadas para tomar en mesa y ser protagonistas de todo tipo de celebraciones. Esta característica las aleja de la cultura de escanciar que tenemos los asturianos, por eso este tipo de eventos son una buena ocasión para acercarnos a nuestra bebida desde otra perspectiva.

Y es que las sidras de mesa paulatinamente están haciéndose un hueco en el mercado, pero aún están muy alejadas de otros caldos como el vino o el cava a la hora de estar presentes en eventos sociales, aunque no tienen nada que envidiarse. Por eso es importante promover su conocimiento y consumo para disfrutar de esta otra sidra propia de lugares y momentos distintos de los tradicionales chigres y romerías.

Desde el punto de vista organoléptico, no cabe duda que cada variedad tiene sus propias cualidades, entre otras cosas porque su elaboración y sus propiedades son diferentes. La sidra de mesa o de nueva expresión tiene como principal característica el filtrado, lo que hace que pueda servirse en copa o vaso sin necesidad de escanciarse como sucede con la tradicional. En el caso de las sidras espumosas, la gran diferencia es que es una bebida gaseosa, tanto en su variedad dulce como en la brut -sin azúcares añadidos-.

Si damos un paso más, la sidra también permite la elaboración de licores y aguardientes. Una forma de disfrutar a sorbos del jugo de la manzana gracias a una cuidada y tradicional elaboración, especialmente en el caso del aguardiente. Los licores, por su parte, permiten también saborear la manzana aunque de una

Un jurado internacional de reconocido prestigio y categoría será el encargado de otorgar los Premios SISGA

forma más golosa y con menor graduación alcohólica que el aguardiente.

Todas ellas se podrán degustar en este Salón, que ya en anteriores ediciones dejó claro su éxito no sólo en cuanto a público, sino también a la presencia de llagareros de prestigio que este año volverán a deleitarnos y sorprendernos con sus productos. Unos llagareros que estarán presentes en el III SISGA para, además de dar a conocer sus productos, debatir sobre la sidra y sus diferentes variedades.

En este sentido, además de las presentaciones y conferencias, los llagareros estarán presentes en la cena de gala en La Salgar, en la que se degustarán más de una veintena de variedades de sidra que maridarán con los platos preparados por el cocinero asturiano Nacho Manzano. Será una pequeña representación de las sidras que se pueden ver y probar en el Salón, en el que habrá casi un centenar de marcas.

De este modo, el SISGA, además de ser un punto de encuentro de los profesionales de la sidra, supone una oportunidad única para que los hosteleros y los consumidores vayan más allá a la hora de saborear el néctar de la manzana y abrir la mente a las nuevas variedades que se están haciendo un hueco en el mercado y que por calidad son capaces de competir con otro tipo de bebidas que hasta ahora son las protagonistas



de las mesas y las celebraciones.

A buen seguro que esa será una de las reivindicaciones que surjan en el evento, donde los llagareros pondrán en valor una vez más la importancia de la sidra y sus cualidades para poder competir con vinos, cavas o champanes. Una de las demandas que cada vez cobra más fuerza por parte del sector, que poco a poco se está abriendo a nuevos productos, siempre con la manzana como protagonista, para atraer a nuevos consumidores y poder seguir siendo competitivos en el mercado.

Sin duda el Salón Internacional de las Sidras de Gala es el mejor escaparate para estas nuevas variedades de sidra. Durante dos días el tradicional escanciado dejará paso a la versión más glamurosa de la sidra sin que por ello se pierda la esencia de la bebida asturiana por excelencia.

Y todo ello sin olvidar que, aunque al pensar en sidra nuestra mente nos lleve a la asturiana, es una bebida presente en multitud de países. No en vano, cualquier lugar en el que se planten manzanos es susceptible de elaborar sidra, si bien el escanciado es algo único que nos caracteriza en Asturias. Por eso, para abrirse a nuevas variedades el SISGA no se olvida de las sidras de otras partes del mundo. Serán siete las zonas presentes que mostrarán cómo se hace en otros países la sidra. Sin duda una ocasión para degustar y comparar las diferentes bebidas, cada una con sus propiedades para disfrutar en diferentes ocasiones.

El Salón Internacional de las Sidras de Gala está enfocado tanto a profesionales como a consumidores finales, que tendrán la oportunidad de asistir al mismo en la Cata Abierta que se celebrará el sábado 19 en el Muséu del Pueblu d'Asturies.

Con esta iniciativa LA SIDRA pone de relieve la importancia de esta bebida al tiempo que refrenda su compromiso no sólo por su puesta en valor, sino también por ampliar los conocimientos sidreros de los asturianos y abrir las puertas a los nuevos productos que desde Asturias se están haciendo y que pretenden impulsar un sector clave en la agroganadería asturiana.

La cita sidrera de este mes de octubre está en el Pueblu d'Asturies de Xixón. Un escenario de lo más idóneo para mostrar las variedades más novedosas de un producto tan tradicional como es la sidra. Una cita imprescindible que todos aquellos amantes de la sidra en cualquiera de sus variedades no pueden dejar pasar.



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



Tastia abierta

Toda la sidra a tu alcance



El día 19 la recepción del Muséu del Pueblu d'Asturies se convertirá en una gran barra en la que todos aquellos que se acerquen, por cinco euros, podrán degustar una variada selección de sidras internacionales así como algunas de las propuestas más novedosas de los llagares asturianos entre las que no faltarán la sidra de hielo, de pera o la ya cada vez más apreciada sidra brut.

El Salón Internacional de las Sidras de Gala ofrece una oportunidad única para degustar una numerosa variedad de sidras extranjeras, así como los nuevos productos derivados de la tradicional sidra asturiana. Y esta oportunidad llegará el 19 de octubre, cuando la recepción del Muséu del Pueblu d'Asturies pasará a ser un gran escaparate de las diferentes modalidades de sidra presentes en el Salón en una Cata Abierta a todo el público. Por un precio de cinco euros, se podrá disfrutar de todas las bebidas

presentes en el certamen.

De este modo, los asturianos podrán conocer mejor las diferentes sidras del mundo, ya que en el Salón habrá, entre otras, sidras británicas, irlandesas, bretonas y alemanas. Igualmente, la tastia abierta también contará con las nuevas modalidades de sidra asturiana que paulatinamente empiezan a estar presentes y tener algo más de protagonismo en los locales de restauración. Tal es el caso de la sidra de copa, la es-



pumosa brut, la espumosa dulce, la sidra de hielo y de pera, así como los licores y el aguardiente de sidra.

Esta jornada, que estará abierta de 12 a 14.30 y de 17 a 20.30, permite conocer no sólo la sidra que se elabora más allá de nuestras fronteras, sino también aquellos derivados de la manzana de los que su conocimiento aún es escaso entre los asturianos, a pesar de ser productos de una gran calidad que permiten disfrutar de la sidra de muy diversas maneras. Y para aquellos que se queden con ganas de más, el Salón también ofrece la posibilidad de comprar por botellas las sidras del certamen.

Una oportunidad no sólo de degustar las sidras y poder llevárselas a casa, sino también de conocer algo más sobre cada una de ellas, ya que en la sala de Conferencias del Muséu del Pueblu d'Asturies tendrán lugar diferentes presentaciones para ahondar más en los conocimientos teóricos de una bebida internacional.

La jornada ofrece la oportunidad de acercarse un poco más a las diferentes variedades y nacionalidades de sidra gracias a la degustación de las mismas y a las presentaciones que tendrán lugar en el Muséu del Pueblu d'Asturies



La Salgar

ALTA COCINA PARA TODO TIPO DE SIDRA



La Salgar, el restaurante xixonés del reputado cocinero asturiano Nacho Manzano, es el escenario en el que se desarrollará el viernes 18 la cena del III salón Internacional de las Sidras de Gala. El restaurador con dos Estrellas Michelin ofrecerá un menú en el que demostrará las posibilidades de maridaje de diferentes sidras con sus creaciones culinarias.

El Salón de las Sidras de Gala no estaría completo sin una cena a la altura de todas las bebidas que estarán presentes en el certamen. En esta ocasión el escenario será La Salgar, el restaurante que Nacho Manzano, uno de los más conocidos cocineros asturianos, tiene en Xixón. El restaurador ha elaborado un menú en armonía con la sidra.

Para esta ocasión, el restaurador con dos Estrellas Michelin y dos Soles Repsol, ha ideado una cena que comenzará con unas tapas de llámpares con algas, maíz con anchoa y Cabrales y anchoa en salazón con verduras a la parrilla para continuar con callos de bacalao con consomé de pimientos y cabritín guisado a la manera tradicional.



Como no podía ser de otra manera, Manzano se ha inspirado en la sidra para elaborar este menú de gala. Pero la bebida no estará presente únicamente en la inspiración del cocinero, sino que también cada uno de los platos se maridará con dos o tres sidras -una de ellas asturiana-. En cada caso el maridaje irá acompañado de una explicación de las propiedades de cada marca y por qué las hace óptimas para acompañar a uno u otro plato.

Asimismo, Nacho Manzano mantiene las señas de identidad de su cocina, en la que los productos asturianos son unas de las materias primas de sus creaciones. Sin olvidar que al hecho de buscar la armonización del menú que ha ideado con la sidra se une que en cada una de sus creaciones habrá "guiños" a la manzana y la sidra que harán de hilo conductor del menú que nos propone.

Un menú que no cabe duda que estará a la altura de las mejores creaciones del cocinero asturiano, que aún innova con los ingredientes más tradicionales de la despensa asturiana para ofrecer a sus comensales una experiencia única. Y en esta ocasión demostrará igualmente que la renovación en la cocina no está reñida con la sidra, una bebida que paulatinamente, y gracias a las nuevas variedades, trata de abrirse un hueco en todo tipo de restaurantes.

La cena de gala del SIGGA es una gran oportunidad para degustar un menú de lujo creaso por uno de los grandes cocineros asturianos que demostrará que la sidra no tiene nada que envidiar a cualquier otro tipo de bebida a la hora de estar presente en la mesa. La cita será el próximo 18 de octubre en el restaurante La Salgar. Un escenario de lujo a la altura de un Salón de lujo.



Testu: Nuria Morán.
Semeyes: Xurde Margaride.



Sidra
Buznego

Barrio El Funduxu, s/n
33314 Arroes
Villaviciosa, Asturias

La sidre toma Contrueces



El pasáu mes de setiembre inauguróse la nueva asociación "Contruecesidrero.com"

Ensin dubia dala ye la mejor alternativa pa esti popular y sidreru barriu. Esta xuntanza hostelera yera daqué que venía faciendo falta na fastera y el pasáu xueves 26 pudimos conocer cómo furrulará esta asociación.

Pel momentu son ocho los chigres que la formen: Sidrería Fano, Casa Aurelio, Casa Corujo, Sidrería Con-

trueces, El Rincón, La Sierra, Sidrería Zapico y el Chalaneru, aunque espérase qu'otres sidrerías y llocales se xunten nun futuru cercanu. D'esta xuntanza ñacerán les actividaes que, de magar agora, cèlebraránse regularmente nel barriu y de les que la gastronomía se drá una de les sos protagonistas.

Pa cèlebrar esta nueva asociación entamóse una fo-



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

CONTRUECESIDRERO
PUNTOCOM



lix na que nun faltó la sidre, d'El Duque y la música, qu'acompañó a los participantes demientres tola xornada. Silvia y Luis, de Casa Fano, Óscar y Fani, de La Sierra o Laudelino y Beatriz del Chalaneru coincidieron con Miriam y Castro de la Sidrería Contrueces y con Javier del Mesón Aurelio en qu'esta iniciativa dará puxu abundu al arruelu de la fastera, lo que se drá perbeneficioso pa tol mundiu. Con alternatives interesantes a pie de casa, los vecinos podrán esfrutar coles actividaes que l'asociación tien programaes, y ye nidio que la hostelería llocal veráse beneficiado. Tolos asistentes fueron de la opinión de qu'en Contrueces hai un braeru filón entá por descubrir, qu'arriendes de prestar a los vecinos, va atrayer a nuevos veceros que quieran esfrutar de la bona sidre y gastronomía nun ambiente tranquilu y nunos espacios afayaizos.

Comu actu previu a la folixa de naguración, la Sidrería Fano acuyó la presentación de les Primeres Xornaes Gastronómiques de la Sardina Trechada, cèlebraes al empar y a la qu'acudieren tolos representantes de los chigres asociaos, llagareros comu Andrés Canal, José Luís Acosta, cordinador del proyeutu o Luis Antonio Alías, gastrónomu, periodista y escritor, que foi l'encargáu de dar el discursu nagural que tuvo llugar nel parque de Les Palmeres. Ellí, énte'l centenar de presones, y enantes de l'apertura del tonel d'El Duque, Alías fexo un repasu pola hestoria más sidrera y gastronómica de Xixón, dedicando les sos pallabres, bona parte en versu y munches con duple sentíu, a la sidre. El so discursu fo'l momentu más aplaudíu de la tardi, aunque nun quedaren cortes les aclamaciones que recibieren los finalistes y premios del Premiu Perbona, qu'entregó José Luis Acosta a aquellos presones o grupos vinculaos al mundiu de la sidre. Sidrastur féxose col gallardón y a la final llegaron LA SIDRA, el portal Tapadai y José Antonio Norniella.

Ente tantu poema y premiu, el tonel de sidre foi



abiertu y los representantes de los chigres asociaos repartieron cientos de lilitros ente tolos asistentes.

Los gaiteros y la tamboritera siguieron animando l'eventu fasta bien entrao la tardi, momentu nel que la mayor parte de los presentes retiraren haza dalguna de les sidrerías de la fastera, pa participar nes xornaes gastronómiques, onde la sidre corrió munches hores más.

Ye conveniente nun perder de vista al barriu de Contrueces demientres los meses vinientes, darréu que les actividaes ya initiatives nun fexeron más qu'escomenzar. Pel momentu, dende'l pasáu 26 fasta'l 8 d'ohobre pudimos esfrutar de les xornaes de les Sardines Trechaes nos ocho chigres de l'Asociación.

Sardines trechaes y sidra



Tuvieron lugar las primeras Jornadas Gastronómicas de la Sardina Trechada, antiguo plato xixonés desaparecido de las mesas y hoy recuperado gracias a contruecesidrero.com, que durante dos semanas ofreció este manjar acompañado con sidra.

Para conocer los orígenes de este plato nada mejor que consultar con un experto: Luis Antonio Alías, historiador, periodista y cronista cultural gastronómico. Alías nos cuenta cómo este plato fue uno de los más típicos y socorridos del Barrio Alto, llegando no solo a quitar el hambre de numerosas familias, sino que además cuenta con un sinfín de propiedades saludables, pero ¿qué es una sardina trechada? Pues es una sardina que una vez limpia, se sala y se airea durante uno o dos días. De hecho trechar viene a decir "airar", y es el principal procedimiento para este plato. En el antiguo Xixón, era muy frecuente ver "tenderos" de sardinas puestas a secar, hasta el extremo de que el Ayuntamiento llegó a intentar regular este método. Una vez trechada la sardina y abierta en mariposa, se rellena, (antiguamente con pisto) se reboza y se fríe, convirtiéndose en un plato digno de presidir

cualquier mesa.

Con el tiempo la sardina -y más la trechada- fue considerada comida de pobres y llegó a desaparecer del panorama gastronómico. Hoy las ocho sidrerías que integran Contruecesidrero.com han recuperado esta receta y con algunas modificaciones y variedades (reellenas de jamón serrano, de jamón y queso, con pimientos, con patatas panaderas, con cebolla caramelizada...) las sirvieron durante las primeras jornadas el pasado mes de octubre. Acompañadas de una botella de sidra y por solo 4.5 €, todo el mundo pudo recuperar un trozo del pasado gastronómico de Xixón. El éxito de las jornadas fue importante, con mucha asistencia e interés por conocer esta antigua receta y no en vano algunos establecimientos se están planteando dejar alguna de sus creaciones sardineras en carta, a la vista del éxito obtenido.



Testu : Arantxa Ortiz
Semeyes: RealiDAO Estudio.

Sidrastur gana el premio Perbona



El portal tapadai.com, José Antonio Norriella y LA SIDRA fueron finalistas en esta edición.

La cita fue el pasado día 26 de septiembre en el Parque de Las Palmeras, en Contrueces. Sobre el atril estaba José Luís Acosta, coordinador de Contruecesidrero.com y encargado de presentar la gala y entregar los premios. Abajo, los candidatos esperaban junto a un tonel de sidra El Duque que no tardaría en abrirse.

Este premio llega con la intención de premiar y reconocer a aquellas personalidades o grupos que han ayudado a que la sidra sea vista como algo más que una bebida, y prueba de ello son los nombres de los finalistas.

José Antonio Norriella es el enólogo sidrero por excelencia. Su nombre es conocido y reconocido en el sector, y sus aportes a llagareros, aficionados, hosteleros son impresionantes, así como su trayectoria y dedicación, que se vio ayer recompensada con la entrega del premio como finalista, que él mismo recogió entre aplausos.

En Internet los más chigreros o sidreros tienen su rincón favorito en www.tapadai.com, portal sidrero de referencia donde encontrar información sobre palos, chigras y gastronomía. Desde 2005 sus creadores hacen que conozcamos a diario el ranking del sidró-



metro, recogen opiniones sobre sidrerías y reseñan el mundo de la sidra. El premio, consistente para los finalistas en una botella de sidra etiquetada para la ocasión fue recogido por los responsables de la página.

LA SIDRA fue otra de las finalistas, por llevar la cultura sidrera más allá de Asturias y convertirse en la lectura de cabecera para llagareros, cosecheros, hosteleros y público en general durante diez años. Coincidiendo con el décimo aniversario de la publicación, este premio supone un orgullo para el equipo de trabajo, y tal y como se dijo en el discurso de presentación, a lo lar-



go de todo este tiempo LA SIDRA ha sido un pilar básico en el que muchas personas vinculadas al sector se han apoyado, logrando además acercar e interesar a miles de personas en la cultura sidrera. El premio fue recogido por Ángel García Otero en representación de la revista. LA SIDRA agradeció el galardón a la organización, a la hostelería, a los llagareros y por supuesto, a todos los lectores que hacen posible que día a día crezca y mejore. Ángel, colaborador activo de LA SIDRA, subió dos veces al escenario, entre aplausos y vítores, pues tras recoger este premio volvió a subir en representación de Sidrastur, los vencedores de la tarde. Una verdadera marea verde formada por una treintena de coleccionistas apoyaron a Ángel, presidente del grupo, quien se mostró emocionado en su discurso. La organización quiso premiar a Sidrastur por su gran aportación dentro del coleccionismo y del mundo de la sidra. Desde su creación han logrado establecer una importante red de contactos entre los llagares de todo el mundo, han editado libros y creado el premio "La etiquetina más guapina" que entregan durante los festivales sidreros a los llagares ganadores. No menos importante es el haber conseguido que cientos de personas se aficionasen a la sidra gracias a este afán de coleccionar y sin duda



fueron los protagonistas del evento.

Tras la ceremonia de entrega la fiesta continuó en el parque donde la música siguió animando el evento y la sidra siguió corriendo. Ya al anochecer premiados, organizadores y galardonados aprovecharon para detenerse en los locales de esta nueva asociación hostelera donde continuó la fiesta.

Desde LA SIDRA felicitamos a Sidrastur y al resto de finalistas y agradecemos el haber llegado a la final, al mismo tiempo que esperamos seguir ayudando a difundir la cultura sidrera por todo el mundo.



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

La mejor sidre casero ye de Xixón



REALDAO ESTUDIO.

Villaviciosa fue el escenario en el que, por segundo año, se celebró la Selección de la Mejor Sidre Casero d'Asturies. El jurado lo tuvo bastante difícil para elegir una sola sidra entre las 28 presentadas.

un joven llagarero aficionado de Caldones, Eduardo Alcazar, logró este galardón.

Chema Pezón presidió el Jurado formado por Tano Collada, Graciano Agüera y Pedro Cabezón, quienes fueron los encargados de valorar y decidir qué sidra, de todas las presentadas, merecía ser coronada como la mejor de Asturias. A la prueba se presentaron 28 elaboradores no industriales, cuyas sidras habían sido previamente ganadoras en los concursos oficiales. Practicamente todos los concejos asturianos estuvieron representados, con una mayor incidencia de los llagares caseros de Villaviciosa, Xixón y Sieru.

El escanciador Samuel Vallina se encargó de echar los culinos que los jurados fueron calificando, y todos los miembros del Jurado estuvieron de acuerdo en la alta

calidad de las sidras de este año, lo que puso difícil la valoración.

Así y todo, hubo un ganador: Eduardo Alcazar. Aunque el premio le pilló por sorpresa, fueron muchos quienes no se extrañaron, puesto que ya el año pasado, durante la prueba celebrada en Xixón, Alcazar obtuvo el segundo premio, y este año su sidra también triunfó en el certamen de Peón, así que su sidra prometía.

El propio Eduardo nos cuenta su secreto para conseguir una sidra tan premiada.

Trabajas en Arcelor, en un puesto que nada tiene



REALDAO ESTUDIO.

que ver con la sidra ¿De dónde te viene esta afición?

Podemos decir que es algo familiar. Mi padre, ya fallecido, empezó plantando una hilera de pumares en la finca, y ya hacía sidra hace muchos años. A mi me llamaba la atención, y también empecé a interesarme por el tema.

¿Cuánto hace que elaboras sidra?

No mucho, y así a un nivel más importante -como para concursar- empecé el año pasado. Me gusta hacer las cosas bien e ir despacio, y antes de ponerme con la sidra, cuidé la finca, los pumares y me fui haciendo con todo lo necesario.

Para llevar tan poco tiempo, has empezado con muy buen pie ¿Algún secreto?

Como te digo, el único secreto quizás sea hacer las cosas con calma, poco a poco. Soy de la opinión que todo lleva un tiempo, y primero preparé los cultivos, los materiales y luego me puse a mayar. También es importante la manzana. Tengo distintas variedades y fuimos probando.

¿Cuántos litros elaboraste este año?

Aproximadamente trescientos cincuenta litros, unas treinta y nueve cajas. Mayamos el ocho de noviembre, y como el invierno fue muy largo, con muchas épocas de frío, corchamos en junio. Nuestra sidra tuvo una fermentación de más de siete meses, y quizás esto influyó en la calidad.

El año pasado quedaste en segunda posición en este certamen y hace pocas semanas triunfaste en Peón. ¿qué significan para ti estos premios?

Pues es un orgullo enorme, porque esto lleva mucho tiempo, trabajo y puse mucha ilusión. Quizás lo mejor fue escuchar de boca de llagareros reconocidos que mi sidra era muy buena.

En el Jurado de Piñón estaban llagareros de Frutos, Piñera... y saber que les gusta mi sidra me da muchos ánimos.

¿Piensas seguir elaborando y concursando?

Sí, por supuesto. Esto me ha dado ánimos y fuerzas, es una recompensa al tiempo invertido.



FESTIVAL INTERCÉLTICU D'AN ORIENT (y III)

La sidre xune fronteras y hermana a los Pueblos.



Miles y miles de litros de sidre sirviéronse na carpa d'Asturies y miles de presones esfrutaron de la nuesa cultura sidrera y del arte d'echar sidre con especial interés, dando llugar a curiosos esputáculos de la que facien por asonsañar, con desigual aciertu, esti arte.

El presonal qu'atendió la carpa vióse desbordáu en dellos momentos pola demanda de veceros de toles nacionalidaes participantes nel Festival.

Y ye qu'esti yera l'añu d'Asturies. Al igual que los músicos y grupos de folk asturainu enllenaron los escenarios, la sidre y la gastronomía del país congregaron a diariu a cientos de presones na carpa asturiana.

“Ca Pueblu tien de sofitar lo que ye propio de so”



Mari Luz Cristóbal Caunedo, una de les voces cimeres de la tonada asturiana, averóse per An Orient pa dexar ablucaos a propios ya ayenos cola so poderosa voz nún de los conciertos más multitudinarios.

Na so apiertada axenda fizo un pausa pa tener unes pallabres con nós, aunque esperamos vela comu davezu nos eventos que LA SIDRA organiza a lo llargo l'añu.

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

Ye nidio qu'hai una presencia bultable equí de la nuesa sidra, nun hai más que velo. Sicasí ye imprescindible qu'asina seya dau que tamos nun momentu nel qu'hai que la potenciar en cualquier sen. Y ye asina por la calidá que se ta algamando, por eso hai que da-y puxu, pero non namái los productores y la xente que se gana la vida con ello sinon toos.

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

Camiento que sí, que ye conocida, a estes altures nun podría ser d'otra mena. Por embargu nun sabría dicir si tien proyección enforma, siempres pue dicise que nunca bien mal daqué más d'expansión. Claro que se conoz, pero fai falta entá muncha más difusión nel estranxeru y nel Estáu Español.

Eso en realidá sedría una xera del “Principado” ya instituciones, quienes deberien facer por potencialo porque repercute asgaya sobre la economía asturiana amás de pol aspeutu cultural, el folclor y demás ma-

nifestaciones. Amás, aunque seya brenca de les instituciones el sofitalo, ye que nun podemos dexalo too en manes d'ellos. Los demás tenemos d'aidar.

¿Cómu ves qu'el “Principado” faiga los actos oficiales con vinu español en vede con sidra?

Referíame precisamente a coses comu eses. Ye daqué aberrante dafechu. Ye cenciellamente lo peor que se pue facer por parte les instituciones. Ca pueblu tien de potenciar lo que ye propio de so y más nel casu d'Asturies, con una bébora comu la sidra tan nuesa y tan destremada. Cuantu más tendría que ser asina nesa triba d'actos del “Principado” a los qu'amás asisten personalidaes.

Nel to ámbetu, el musical, la UNESCO vien de reconocer la misa asturiana de gaita. ¿Qué opines sobre la iniciativa pa declarar la cultura asturiana de la sidre Padremuñu de la Humanidá de la UNESCO?

Esi ye otu tema a puxar por él, lo mesmo que la declaración de padremuñu de la misa asturiana de gaita, son eses señes d'identidá más nuses qu'hai que sofitar dica'l másimu. Taría bien que dende'l gobiernu d'Asturies se tirare palantre con estes iniciatives pero más bien suelen dir p'atrás...



Taranus dio qué falar en Bretaña col so folk metal n'asturianu

El grupu de metal Taranus amenizó colos sos potentes sonos la carpa d'Asturies, faciendo que tar ellí tomando sidre, al empar qu'una esperiencia de lo más

internacional, fore tamién cuasi épico. Nun hebio celta de país dalu que nun s'animare nos conciertos d'esti grupu de francu ésitu n'Asturies que pue ensin dubia añadir Bretaña a la llista les sos conquistes. Preba dello son les contines menciones que ficeron d'ellos los periódicos y espublizaciones del festival, poniendo especial enfotu na voz cuasi d'ópera de la vocalista en contraste col ruxir metaleru de los paisanos del grupu. Tamos ciertos que tornaremos ver los nuestos músicos astures per tierras bretones.

La sidre de cañeru ábrese camín



Demientres esti Festival Intercélticu na carpa-restaurán d'Asturies destacó un nuevu formatu de venta de sidre que ta puxando por salir alantre nel nuesu país y que ya se punxo en práutica nel estranxeru. Foi en Breizh onde por mor de la so facilidá pa servilo y lo avezao que ta la xente a les cañes, triunfó dafechu esti sistema.

Sicasí dalgunos asturianos sentíen perceguera por nun poder char la sidra a la mena tradicional, otros apuntábensse gayoleros a la sidre de caña. Exemplu que foi siguiú por bretones, galeses, escoceses, ma-

neses, acadios, irlandeses y cornualleses con munchu enfotu, pues pa ellos nun ye raro ver la sidre nesti formatu rápidu propiu de les tabiernes de los sos países.

Nun yera raro anque sí percurioso ver a un asturianu deprendiendo-y a un foriatu a char la sidre y un foriatu deprendiendo-y al empar les virtúes de servir la sidre en caña pa la xente que nun ta d'ello.

Ensin desdexar l'echáu tradicional, esti nueu sistema tien futuru nel mundiu de la sidre. Miles de sidreros de tol mundiu nun puen tar enquivocaos.

En Breizh tamién se fai sidre natural

Dende la sidre brut a la tradicional ñatural fecha anañu, la sidre bretona ta mui dientru del dieldu cultural de Breizh.

Sicasí son munchu más conocies les variedaes de sidre bretona brut, más venceyaes a les creperíes, esiste una bayura de cultura de sidre natural, lo mesmo que n'Asturies. Vemos equí el sistema tradicional bretón d'entamos del sieglu XX de prensar les mazanes previamente mayaes, nel llagar con paya; una téunica cuasique perdía anguañu por mor de les anovaciones téuniques, comu les prenses neumátiques, nos llagares bretoens



Loïc Raison sofita la cultura tradicional del país

Loïc Raison, marca sidrera bretona perpopular dende l'añu 1923, sofító nel Festival Intercélticu d'An Oriant los eventos y folixes típiques bretones.

Dende los talleres de baille fasta les multitudinaries Fest Noz, la sidra bretona taba perpresente perdayuri, una similitú más que comparten col nuesu país. En comuña bretones y foriatos, desplicábase cómo bailar les dances primes tradicionales y comu nun podía ser d'otra mena, na barra desplicábense les peculiaridaes de la so sidra tradicional.

Un braeru descubrimientu pa dalgunos y vieya collacia pa los asturianos que yá s'averaren otru añu per Breizh pa esfrutar del festival, la sidra bretona ta tan mecia y forma tantu pegollu na cultura bretona comu lo fae la asturiana.

Ta ñidio qu'Asturies y Breizh son pueblos hermanos de cultures hermanos. ¡Yec'hed Mad! (¡Salú!)



Testu: Anzu Fernández Pérez.
Semeyes: Ignacio J. Martínez Elduayen.

**"Quién mejor
pa vender la
sidra qu'ún
mesmu"**



Rosa Varela

SIDRA SOLLEIRO - TARAMUNDI

Ensin denguna vinculación col mundiu profesional de la sidra, Rosa y Pepe embarcáronse va cuasi un quartu de sieglu na aventura del Llagar Solleiro. A les difucultaes habituales d'escomenzar un nueu negociu xunióse l'abegosu camín d'abrise un güecu nel occidente d'Asturies, onde'l consumu de sidra yera práuticamente familiar.

De profesión profesora, Rosa confiesa qu'examás nun maxinara qu'acabaríe vinculada de manera tan estrencha da la mazana. Agora declárase una "namorada de la sidra" a la que "apasiona esti mundiu".

¿Cómo vivieron la decisión de poner en marcha'l llagar?

Fo una aventura. Buscábemos una situación llaboral estable pal mio maríu y baraxemos varies posibilidaes, incluso una embotellaora d'agua, pero a la fin decidímosmos pol llagar aprovechando'l boom turísticu en Taramundi y qu'en casa del mio home había tradición de facer sidra pa consumu propiu. Un añu tovimos una producción grande pa nós -1.500 botelles- y vendímosla. La finca tenía toa triba d'árboles frutales y de magar ehí decidimos afayar una parte la casa comu sidrería, que fo pal mio cuñáu y nós embarquémosmos no más difícil, que yera facer sidra y vendela.

¿Cómo foron los escomienzos?

Foron perdifíciles. Escomenzamos con un llagar pi-queñu y llavábemos y embotellábemos a mano. Pasu ente pasu fuimos incrementado la producción y viemos la necesidá de mecanizar el llagar porque si non nun yera productivu.

¿Foi difícil abrise camín nel occidente?

Sí, porque tamos nuna zona poco consumidora de sidra y lo poco que llegaba yera de mala calidá. Amás los hosteleros nun taben preparaos pa vendela nin los consumidores pa valorala.

¿El ser de la tierra supúnxo-yos una ventaxa o un desaveniente?

Naide nun ye profeta na so tierra y atopémosmos ca-

sos nos que d'entrada nun mos queríen por ser de Taramundi. Pero dende entós seguimos lluchando nuna fastera que nun yera receptiva a la sidra.

¿Y pal restu'l sector?

Con munchu enfotu y esfuerzu, el mio home consiguió que muncha xente lu sofítara y qu'un grupu de llagareros creyeren n'él. Y amás hai de destacar que ta faciendo munchísimo a favor del mundiu la sidra, colaborando con tou tipu d'actividaes pa promocionala non solo nel occidente asturianu, sinon tamién en Galicia. Una de les coses que facemos ye favorecer que los colexos de la zona participen en magüestos, non solo consumiendo sidra y castaños, sinon que tamién-yos prestamos un llagarín, mazana y el duernu pa que la faigan ellos.

¿Y agora cuál ye'l so papel nel llagar?

Involucrémeme más de la qu'entamábemos, pos agora yá podemos disponer de presonal. Nel aniciu pasába munches nueches llavando y corchando con Pepe, pero agora yá nun toi a pie de campu. Lo que sí faigo ye prebar la sidra, pos aunque nun teo formación en terminoloxía, sí que teo bon gustu y olfatu y Pepe fíase de los mios comentarios. Y tamién, cuando ponemos el puestu de la sidra falo cola xente pa enseñalos a vender y a consumir sidra. Ye otra de les actividaes de promoción que facemos, porque quién mejor pa vender la sidra qu'ún mesmu.

Presentación del libro “Noreña y la sidra”

EL PASADO 18 DE SEPTIEMBRE DURANTE LAS FIESTAS DEL ECCE HOMO ANTONIO MARTÍNEZ PRESENTÓ SU LIBRO.



Sin duda este año las fiestas del Ecce Homo de Noreña fueron las más sidreras de los últimos años. Con un programa lleno de actividades que incluyeron Dianas Floreadas, certámenes gastronómicos, torneos deportivos o bailes populares destacó el acto de presentación del libro “Noreña y La Sidra”, del historiador Antonio Martínez, editado por LA SIDRA y obra ganadora del premio de ensayo Emilio Trabanco en 2012.

La presentación tuvo lugar en la Casa de Cultura Severo Ochoa, durante un acto organizado por Infonoreña, la Sociedad Noreñense de Festejos y LA SIDRA. Al mismo acudieron medio centenar de personas que no quisieron perderse la charla que Antonio ofreció sobre la historia de la sidra en el concejo. A lo largo de una hora, el autor fue mostrándonos la evolución de la industria sidrera resaltando los momentos de mayor incidencia y su importancia así como su declive, poniendo de relieve el importante polo económico en que Noreña llegó a convertirse. Posteriormente

la ponencia derivó hacia los aspectos más sociales de esta cultura, y antiguos chigres, tabernas, llagares y personas relacionadas con la sidra fueron mencionadas, lo que emocionó a muchos de los presentes más mayores.

“Un llibru pa la xente, pa que sepan lo que fue y ye”

Así describe Antonio su obra, y razón no le falta. Como nos fue desgranando, a través de sus páginas recorreremos dos siglos de historia llenos de datos interesantes, estadísticas y anécdotas de la cara sidrera de Noreña. Llagares, pumaradas, bares y tabernas, leyes y prohibiciones, guerras y crisis se reflejan de un modo ameno y visual; al final de la charla, casi todos quisieron hacerse con un ejemplar. El autor se mostró muy contento con el éxito que su libro está teniendo, y no dudó en agradecer a LA SIDRA el premio recibido el pasado año, gracias al cual su trabajo y esfuerzo ve ahora la luz. Con la edición de su obra espera llegar a todo el mundo, y que los lecto-



res conozcan que, en un tiempo, la industria sidrera de Noreña fue tan importante como la carnicera o chacinera.

Del pumar a la mesa

Una de las grandes sorpresas de la noche llegó tras la presentación. En la explanada de la Casa de cultura, varias botellas de sidra asturiana -Brut, achampanada y de Nueva Expresión- acompañaron a una serie de canapés y entrantes dulces y salados preparados a base de sidra o manzana: brochetas, frixuelos, hojaldres, quesos, chorizos y un sinfín de delicias llamaron la atención de todos los asistentes. La presentación, muy cuidada y con una decoración impresionante, hizo que por un momento las cámaras dejaran de lado al autor del libro para inmortalizar el ágape.

La autora de esta propuesta gastronómica tan astu-

Dos siglos d’historia enlentos de datos interesantes, estadísticas y pasatos de la cara sidrera de Noreña.

riana y sidrera fue la joven vecina de la localidad Estefanía Ferreras, a quien el úblico asistente reconoció el éxito de sus creaciones.

A pesar de su juventud, Estefanía Ferreras no ha parado de ganar premios y concursos desde que finalizó su formación. En esta ocasión nos sorprendió con imaginativa elaboración y presentación, con la sidra y la manzana como ingredientes imprescindibles, que podrían estar ala altura de cualquier catering de gourmet y que fueron el broche perfecto del acto literario.

Testu: Arantxa Ortiz.
Semeyes: Infonoreña.



SIDROCOLES'13

PREPARANDO L'ENTAMU'L CURSU



Los Sidrocoles lleven cinco años llevando a les escuelas la nueva cultura a través de cenciellos y divertidos talleres qu'averen a los rapacinos al procesu d'elaboración de la sidre, daqué que tradicionalmente vivien nes sos cases, pero que, llamentablemente -sobre tou nes grandes ciudaes- son muchos los escolinos que ya nun tienen la oportunidá de ver en direutu.

Esti añu ampliamos los sidrocoles de manera qu'algamen los conocimientos básicos de tou llagareru. La idega ye facelos participar en tol procesu con una riestra d'actividaes reparties a lo llargo de tol cursu siguiendo'l calendariu sidreru, de mena que puean apreciar el calter cíclicu del mesmu.

Pañar

La primer actividá propuesta ya ta al cayer, neto que les mazanes. Precisamente nesu consiste'l primer taller, en pañar les mazanes coles que fadremos la sidre. Pa ello averarémonos a una pumarada, non ensin antes recibir una formación básica so les desemejances pente la manzana de mesa y la de sidre y so les estremaes variedaes d'estes caberes esistentes n'Asturies.

Pañaremos la mazana, escoyendo pel práu les que seyan afayaices pa la producción de sidre, trabayando en comuña y aprofitando la ocasión pa desplicar-yos el trabayu n'andecha, forma tradicional asturiana d'encadarmar el trabayu.

Arriendes d'ello, aidaremos a los neños a reconocer les estremaes variedaes de mazana de la pumarada a través de les sos carauterístiques.

Mayada

Unos díes dempués, coles mazanes pañaes ya llimpies y preparaes, fadremos la sidre dulce en patiu'l colexu. Pa ello treslladaremos el nuesu llagar portátil, cola mayaora de rabil, los mayos, el duernu y la prensa.

Tres d'una breve desplicación, fadremos dos grupos de mena que dirán pasando sucesivamente peles dos mayaoras, la más tradicional, colos mayos, y la más "moderna" mayaora de rabil.

Una vegada tengamos magaya abondo pa la primer llagarada, sedrán los mesmos rapazos los que, cola aida de los nuestos monitores, la treslladen a la prensa,

formando un tercer equipu que -demientres se continúa mayando- entame a prensar. Tendremos entós la primer preba de la nueva sidre'l duernu.

De la que probamos el resultáu del nuesu trabayu, desplicarémolos el procesu de formientu que tornará esta sidre na sidre con alcohol.

El procesu repetirás tantos vegaes como seya preciso pa que toos puean pasar por tolos grupos y la sidre resultante compartirás col restu la comunidá educativa.

Visita a un llagar industrial

Acompangamos a los escolinos nuna prestosa visita a un llagar que ta mayando. Asina veremos en direutu les mazanes apinaes, los llavaeros, les estremaes prenses furrulando... sedrá'l mesmu llagareru el que mos guíe nesti percorríu, que finará col repartu de la sidre'l duernu pente los participantes,

Taller d'echar sidra

Esti pue dase en cualisquier fecha del añu y nelli daránse les nociones básiques de cómo echar correchamente un culín (postura, cómo garrar el vasu y la botella, tamañu del culete...)

Ye una actividá tan cenciella comu prestosa. Teniendo en cuenta la dificultá de deprender con botelles grandes, prauticarán con vasos y botelles de plástico enllenes d'agua (col imprescindible chubasqueru puestu), anantes de pasar a echar un culín d'agua cola botella "de verdá".

En dalgunos centros l'actividá complementarase con un Concurru d'echaos, nel que ca participante tendrá la oportunidá d'escanciar toa una botella, puntuándose en función de los cl. d'agua aprovechaos nos sos culinos.

Por supuestu, la intención nun ye consiguir que se deprendan nunes hores a echar correchamente la sidre, sinón que se faigan una idega, que pasen un bon ratu y que s'animen a intentalo dempués en casa.

Pebidal

Plantaremos entre toos un pebidal de pumares de sidre. Pa ello escoyeremos les semilles pente la magaya de la sidre, como se facía tradicionalmente. Llueu plantarémolos nun semienteru preparáu pa ello, que pasará a formar parte del Plan de Recuperación Pomolóxica de LA SIDRA. Tamién se repartirán sobres con semiente ya instrucciones pal so curiao. Al añu viniente apurriránse al colexu dalgunos de los árboles ñacios d'esti pebidal, col envís de que se planten nes instalaciones o nes cercanes.

Con esta actividá tratamos además de facer que los escolinos seyan conscientes de la bayura de la biodiversidá asturiana, espeyada nes más de mil variedaes de mazana de sidre esparcies pela xeografía asturiana. Implicando a los neños y neñes na protección d'esta diversidá consiguiémos, arriendes d'aportar-yos conocimientos, caltener viva na sociedá el tradicional amor por unos árboles que funden los sos raigaños na nueva cultura, amás de na nueva tierra.

Sidrocole de Primavera

Visita a una pumarada en flor, desplicando los con-



ceutos botánicos básicos pa dempués convidar a los escolinos a facer debuxos inspiraos nel paisaxe.

El sidrocole de primavera plantégase dende dos puntos de vista, l'artísticu ya'l botánicu, y pal so desendolque ye bono cuntar cola collaboración de los maestros d'arte y conocimientu del mediu.

Desplazarémonos a una pumarada provistos de material de debuxu.

Namás aportar aconceyarémonos alrodiu un pomar pa estudialu dende'l puntu de vista científicu, afondando en función de la edá ya interés de los neños. Recoyeremos fueyes y flores pa prensar.

A continuación veremos una breve esposición d'obres de pintores asturianos inspiraos en pumaraes y animarémolos a pasear pente los árboles debuxando llibremente.

Seique lo prestoso ye facer en cada colexu el percorríu completu, dalgunos centros participarán namás en dalgunos de los talleres.

El plazu de iscripción continúa abiertu y podeis topar más información en www.lasidra.as/Sidrocoles/index.htm, llamando al 626782830 asina como en youtube, buscando "Sidrocole".

El Concurso de Semeyes LA SIDRA se abre a las redes sociales

Un año más LA SIDRA convoca su concurso de fotografía. En su séptima edición la principal novedad es la apertura del certamen a las redes sociales con una nueva categoría: las imágenes captadas con el móvil y editadas con Instagram.



La sidra y la fotografía se unen en el Concurso de Semeyes de LA SIDRA. Un certamen tanto para profesionales como aficionados que ya es un clásico y que en su séptima edición se renueva para ampliar el espectro de participantes. Así, una de las novedades más destacadas es la categoría de fotografías Instagram para aquellas imágenes captadas con el teléfono

no y editadas con Instagram. La temática, al igual que en la categoría de fotografía digital, tendrá que estar relacionada con la sidra, la manzana o cualquiera de sus derivados.

El concurso ya está abierto. Cada autor puede presentar un máximo de cinco fotografías inéditas que deben remitirse al correo infolasidra@gmail.com, in-

dicando en el asunto la categoría en la que participan -fotografía digital o fotografía Instagram- hasta el 1 de diciembre y el 15 de noviembre, respectivamente.

Una vez recibidas por parte de LA SIDRA, las imágenes que opten a la categoría de Instagram se colgarán en Facebook a partir del cierre de plazo de participación, y hasta el 6 de diciembre los seguidores de nuestra página podrán votar por su favorita. La imagen que obtenga más "me gusta" será la ganadora y su autor recibirá 250 euros en metálico y 50 euros en libros.

Igualmente, las imágenes participantes en la categoría de fotografía digital también serán remitidas a infolasidra@gmail.com. En este caso será un jurado cualificado el encargado de elegir la imagen ganadora, cuyo autor recibirá 700 euros en metálico y 100 euros en libros.

Asimismo, también se otorgarán dos accésit de 25 euros en libros y un lote de productos sidreros. Finalmente, también habrá un premio especial Sidra JR a la mejor foto, en cualquiera de las dos categorías, relacionada con dicho llagar y/o sus productos.

Si eres un apasionado de la sidra y la fotografía y quieres participar en nuestro concurso puedes consultar las bases completas en www.lasidra.as. Aún estás a tiempo de mostrarnos tu creatividad y originalidad con la cámara o el móvil para ser uno de los ganadores de este concurso.



VII CONCURSU SEMEYES "LA SIDRA"

Esbilla de les semeyes recibíes nel mes de setiembre.



Sidre'l duernu.

Momentos de sidra, momentos de relax.



CATEGORÍA INSTAGRAM

Siesta debajo de un pumar, después de una fartura.



LA SIDRA

VII Concursu semeyes categoría INSTAGRAM



FOTOGRAFIA: XURDE MARGARIDE

- 1º abre una botella de SIDRA
- 2º activa la cámara de tu móvil
- 3º ***DISFRUTA***
- 4º mandanos la foto editada con instagram
- 5º vota en Facebook y gana 250€ + 50€ en libros

No olvides participar en la categoría de FOTOGRAFÍA DIGITAL
Bases en: www.lasidra.as

Entama: **LA SIDRA**
www.lasidra.as

Sofita:

Sidra Peñón

UNA INSTITUCIÓN LEGENDARIA
DENTRO DEL MUNDO DE LA SIDRA

103 años de trayectoria avalan a este llagar, que a día de hoy supo imponerse, adaptarse y seguir ofreciendo una sidra de primera calidad. Hablar de sidra Peñón es hablar de muchas cosas: historia, tradición, establecimientos legendarios, y buena sidra.

La antigua fama de la sidra carreñana pervive con Peñón.



Su historia se remonta a 1910 cuando Francisco González Prendes funda **Sidra Peñón**. Sobre el origen del nombre hay muchas teorías, pero la verdad es que en la casería de los González, ubicada en Perlora, una gran piedra se interponía en sus campos de cultivo. El "Peñón" terminó no solo por dar sobrenombre a la familia, sino por convertirse en la marca de la empresa.



LUJO SEINEYES.

Una vez establecido aquel primer llagar en Albandi, en las mismas localizaciones en que hoy lo vemos, Francisco se encargó de elaborar una sidra que, poco a poco fue calando no solo entre la gente del concejo sino en otras poblaciones como Xixón, Gozón o Avilés. La fama de la sidra carreñana y en concreto la de Peñón, fue haciéndose un hueco que, tras la desaparición de su fundador, retomó su nieto Miguel Glez. quien junto con sus hijos supo no solo capear unos tiempos en que esta bebida decayó frente a otras como vinos y licores, sino que supo, con una visión comercial impropia de la época, adaptarse a los tiempos y necesidades del momento posicionando ya a la empresa en los primeros puestos del mercado. Prueba de su tenacidad es el hecho de que de los casi cien llagares existentes en Carreño en las primeras décadas de siglo XX, en los años cincuenta tan solo un tercio sobrevivieron, y hasta no hace mucho, Peñón fue el único llagar del concejo que seguía (y sigue) suministrando sidra a todo el país.

Tal fue su implicación en el sector que fue condecora-

do y ordenado Oficial de la Orden del Método Agrícola en el año 1976 y nuevamente reconocido en 1990 al ser el primer llagarero que obtuvo el premio de "Llagarero de Oro" en el Certamen de la Sidra Natural de Xixón, mérito que cada año se otorga a aquellas personas que hayan dejado parte de su vida entre sidra.

Tras su fallecimiento en 1991 fueron sus hijos quienes tomaron el relevo al frente de la empresa, haciendo de ella una empresa moderna y competitiva a la altura de las exigencias del mercado y de las necesidades de sus clientes. En la actualidad convergen dos generaciones nuevas de llagareros, que sin duda aunán tradición y modernidad a un tiempo, y esta mezcla de juventud explosiva y madurez reflexiva son parte del secreto de su éxito. Simbólicamente entrar en Peñón es observar esta interesante mezcla generacional; en sus instalaciones, igual que en su gerencia, podemos observar los inmensos toneles de madera que aún guardan celosamente la sidra del año junto a los más modernos de acero o de fibra. Controlando los mismos, Silverio o Juan Miguel, llagareros de



LUJO SEINEYES.

raza de la vieja escuela, observan a Arturo González, quien desde sus veinte años trata de empaparse de toda la sabiduría que le aportan su padre y su tío. La acertada combinación de tradición y modernidad se traduce en una sidra que nunca defrauda, tal y como afirman sus clientes, algunos de ellos fieles a Peñón desde sus inicios. Cabe destacar el bar "Arnao", en Piedras Blancas, su cliente más antiguo, que fue evolucionando al ritmo de Peñón desde que le llevaban las botellas de sidra entre hierba en el carro de vacas hasta la actualidad. También la popular sidrería ovetense "El Ferroviario" que lleva más de medio siglo consumiendo sidra Peñón y muchos otros que llevan quince, veinte, treinta años... y otros más recientemente siguen fieles a Peñón. Es por ellos por quienes este llagar lucha cada día por ofrecerles una sidra con personalidad.

La evolución de un llagar

Renovarse o morir es uno de los lemas del llagar, pero sin perder de vista los valores iniciales con los que lograron hacerse un hueco en el difícil mundo de la sidra. En Peñón la renovación y modernización siempre estuvo presente y son numerosos los cambios que el llagar ha experimentado en los últimos años. La adecuación de sus naves, la adquisición de la mejor maquinaria, los controles exhaustivos de calidad son una realidad que conviven con ciertas normas que se rigen por valores de antaño como el respeto de los tiempos marcados por las fases lunares en los procesos de trasiego y embotellado. La calidad prima por encima de cualquier otro criterio y la manzana

Renovase o morir y ún de los llemes del llagar, pero non sacrificando los valores iniciales

elegida para la elaboración de su sidra natural es mayoritariamente asturiana y de excelente calidad. Los propios llagareros llevan décadas encargándose de la selección de la materia prima con estrictos controles de calidad siendo muchos los cosecheros de la región que llevan décadas suministrando a llagar.

Aquí el control de calidad en cada una de las fases de elaboración es supervisado en primera persona por los llagareros, para que cada uno de los procesos se realice con la mayor minuciosidad y corrección posibles contribuyendo todo ello a obtener una sidra natural de calidad.

Ante todo calidad asturiana

Sus dos variedades de sidra, Natural y Peñón Selección cumplen y se adaptan a la normativa sidrera asturiana y esto ve su recompensa en una serie de fieles clientes que no cambian de palo. Llegar a obtener estas sidras tan apreciadas no ha sido trabajo de un día. El saber hacer de generaciones de llagareros, junto con la innovación tecnológica son el secreto. Y el esfuerzo y dedicación de sus propietarios han contribuido a situarla en lo más alto en el mercado de la sidra natural. Superados estos retos, comercializan una bebida muy estable en su calidad, que no defrauda y solo varía para mejorar.

Silverio y Juan Miguel, de Sidra Peñón nos hablan de la vida en el llagar



LUJO SEMEYES

Ciento tres años tiene el llagar de Peñón. ¿Cómo ha evolucionado desde sus inicios?

La evolución fue paulatina al principio y mucho más rápida ahora. Pasamos, por ejemplo, de mayar con prensas de madera manuales a mayar con prensas hidráulicas de acero inoxidable o de embotellar manualmente a hacerlo con un completo tren de embotellado.

Entonces los cambios más notables para el llagar puede decirse que han sido tecnológicos

En parte sí. Ahora tenemos embotelladoras, cintas mecánicas, controladores de temperatura, etc que nos facilitan el trabajo, pero esto es un llagar y el trabajo disminuye, pero no se acaba.

Podemos decir así que un llagarero casi no descansa

Casi te diría que sí. El proceso de elaboración de la sidra es algo continuo. Vamos terminando una cosecha y ya empezamos con la siguiente a recoger y mayar de nuevo la manzana. A continuación, y aunque ahora

el trabajo sea más liviano, hay que controlar el proceso de fermentación a diario, ir mirando, probando... Luego vienen los trasiegos, y todo ello sin dejar de embotellar, luego está la distribución, los clientes... No paramos. Es un año tras otro de trabajo. La sidra descansa, nosotros, no.

No obstante podréis decirme cuáles son para vosotros las mejoras más importantes

Hay varias. A un nivel de producción está la prensa hidráulica, que nos facilita mucho la mayada. Nos ahorra horas de trabajo. Antes ni te imaginas cómo era el proceso, y aunque ahora hay que estar pendientes y trabajar, no es lo mismo. También el tema de la fermentación ha cambiado. El control mediante el frío es un gran avance que nos ayuda a garantizar una sidra muy estable durante todo el año.

Elaboráis dos tipos de sidra: Peñón Natural y Peñón Seleccionada, ¿realizáis diferentes tratamientos en la elaboración de una y otra?

Los cuidados son los mismos, ya que nos regimos por unos valores de calidad y no queremos defraudar a ninguno de nuestros consumidores. La diferencia la marcan las variedades de manzanas utilizadas, que en el caso de la Sidra de Selección se rigen por unos criterios concretos. Pero el proceso de fabricación y cuidado es el mismo.

Sidra Peñón, aparte de una institución en Carreño y gran parte de Asturias, es uno de los llagares más longevos. Ha capeado guerras, posguerras, crisis agrícolas y laborales y sigue en pie. Tiene que haber algún secreto.

A nuestro juicio no existen secretos más que trabajo, tenacidad y aunque no corran buenos tiempos, no perder nunca la ilusión. Sabiendo adaptarnos a los numerosos cambios que el mercado ha experimentado, apostando siempre por la calidad que nuestros clientes han sabido apreciar. premiándonos con su confianza y fidelidad a lo largo de los años. No les fallamos y parte de nuestra supervivencia se la debemos también a ellos.

¿Cuántos litros elaboráis?

Entre las dos sidras, Natural y Seleccionada, entre un millón y millón y medio de litros cada año.

Los fieles a vuestra sidra ¿pueden encontrarla con facilidad en las sidrerías asturianas o la distribución es limitada?

No, en absoluto. Evidentemente somos muchos los llagares asturianos y el mercado es muy amplio, pero Peñón está presente en casi toda Asturias y hasta en Galicia. Además si alguien no nos conoce siempre puede recurrir a los festivales sidreros y otros eventos a los que acudimos. Cada año estamos presentes en Festival de la Sidra de Xixón, por ejemplo, donde todos pueden probar nuestra sidra. Además participamos cada año, desde sus inicios, en Xixón de Sidras. Aunque reconozco que a veces, con tanto trabajo no acudimos a tantos como nos gustaría, pero esperamos corregir ese punto y mostrarnos más.

Se ha comentado en varias ocasiones que la sidra de la cosecha 2012 ha sido de las mejores de los últimos años. ¿Cómo veis la de 2013?

Efectivamente nuestra cosecha 2012 ha sido excelente. Pero siendo realista es pronto para hablar de la sidra de 2013. No te puedo decir, aún estamos con la cosecha. Habrá que esperar un poco más, pero imagino que, en términos generales, la sidra volverá a ser de buena calidad.

Un año más va a intentarse que la UNESCO proteja a la cultura de la sidra y se están haciendo varias campañas para ello. ¿Cómo lo veis?

Ojalá este año se consiga, evidentemente. No solo porque vivamos de ella, sino porque realmente amamos este mundo y queremos verlo encumbrado donde se merece.

En los últimos años muchos llagares están combinando las actividades propias de producción con otras orientadas al turismo ¿Entra Peñón en este grupo?

Sí y no. Nosotros enseñamos gustosamente el llagar a todos los interesados, incluso a colegios e instituciones, pero por ahora no estamos en un proyecto turístico ni nada que se le parezca. eso sí, los visitantes



LUJO SEMEYES

La sidre sí que "descansa" por periodos, pero nós ye nidio que non. Escomenzamos a trabayar ya enantes de la collecha.

siempre son bienvenidos.

¿Cómo definiríais vuestra sidra?

Técnicamente te diría que nuestra sidra siempre ha reunido las principales cualidades que debe reunir una buena sidra: buen espalme, buen vaso, pegue, cuerpo, aroma... Pero a un nivel personal y popular te diré que clientes y bebedores coinciden en que mantiene un nivel de calidad muy estable durante todo el año aunque como producto natural que es tenga pequeñas variaciones de un tonel a otro.

Más de un siglo avala la trayectoria de Peñón. Por su dirección han pasado cuatro generaciones. ¿Cómo veis el futuro?

No podemos ser más optimistas. Aquí tenemos a Arturo González, ya muy involucrado pese a sus veinte años. Prueba de ello es que cuando los estudios se lo permiten viene al llagar y vive el día a día como nosotros e intenta aprender un poco más los entresijos del llagar, aunque conoce perfectamente su funcionamiento puesto que lleva viviendo el mundo de la sidra desde su más tierna infancia.

Por lo tanto podemos hablar de la supervivencia del llagar al menos por otros tantos años.

Por supuesto. Creo que tendremos Peñón para mucho rato.

ENCAMIENTOS

R E C O M E N D A D O S



Cachopo Palmi

En plena efervescencia de los cachopos, El Alleranu Casa Javi se destaca y nos ofrece el Cachopo Palmi: La mejor ternera envuelve un relleno de jamón, queso, espárragos, pimientos del piquillo, champiñones y se acompaña de salsa a la pimienta.

Siempre en carta y realmente abundante que dos personas se ven en dificultades para terminarlo. Bien acompañado con sidra **Menéndez y Val d'Ornón**,



SIDRERÍA EL ALLERANU CASA JAVI.
CIENFUEGOS 32, XIXÓN

T. 984 494 197

El secreto de la pluma ibérica

En la Sidrería Los Dos, Ramón Fernández nos invita a probar las carnes especiales de la casa.

La pluma Ibérica de Bellota, y el solomillo de buey difícilmente lo encontraremos mejor preparado que aquí. Sin embargo quienes prefieran los pescados también lo tienen fácil, ya que aquí encontramos todos los de temporada a un precio muy razonable y acompañados además de una salsa especial (y secreta) que les da el punto exacto que necesitan.

Sidra **Vallina, Menéndez o Val d'Ornón**. Por si fuera poco se preparan menús diarios de tres platos, con un entrante y cuatro primeros y segundos a elegir.

SIDRERÍA LOS DOS

C/ CUBA 14, LA CALZADA, XIXÓN
TELÉFONO 984 396 731



LA VOLANTA DE SARITAH. TEADORO CUESTA 1, XIXÓN.

T. 985 396422

LA VOLANTA DE SARITAH arrasa en Xixón.

No nos cansamos de recomendar la visita a la Volanta de Saritah y no es para menos.

En su carta no falta la carne de Angus, mariscos garantizados y pescados de temporada para garantizar su calidad. Menús diarios y especiales bien acompañados por **Trabanco** normal y Selección con las que trabaja la casa así como finalizar cualquier sugerencia con las tartas y postres caseros.

Sin duda La Volanta de Saritah se está convirtiendo en una de las sidrerías más populares de la zona.



CASA PAZOS

En La Calzada podemos encontrar las mejores calderetas de la zona en Casa Pazos, donde Verónica y su equipo trabajan todos los días de la semana para que una parada aquí sea un verdadero placer gastronómico. Aparte de las parrilladas de pescados y mariscos destacamos el bacalao a la portuguesa. Si los mariscos son una

de sus especialidades, las carnes no se quedan atrás y cochinillos, paletilla de cordero, lechazo o los cachopos son imprescindibles, acompañados de sidra **Riestra** o **Trabanco**, normal o Selección. Nada mejor que finalizar cualquier sugerencia o menú con una tarta de tres chocolates, de queso, de la abuela o de manzana.

CASA PAZOS. PUERTO RICO 23 BAJO. XIXÓN

T. 985 870 552



Xixón de Sidra

CINCO AÑOS SIDREROS



Se acaba el verano pero la sidra sigue corriendo en el concejo, pues como cada otoño llega Xixón de Sidra, iniciativa que con esta edición cumple ya cinco años llenos de éxito. En esta ocasión, aparte de las ya esperadas actividades se suman otras nuevas como el Sidrobus, y más sorpresas.

El pasado 9 de octubre en el llagar del Pueblu de Asturias tuvo lugar la presentación oficial de Xixón de Sidra, la iniciativa que el grupo Fenicia viene desarrollando desde hace cinco años y que se ha convertido en una cita ineludible para todos, aficionados o no a la sidra. Como en años anteriores, la involucración entre sidrerías y llagares es total y son 37 los establecimientos que participan junto a 34 llagares y fue durante el acto de inauguración cuando se desvelaron las combinaciones que formaron los equipos entre unos y otros, previo sorteo. Durante el acto, al que acudieron numerosos hosteleros, llagareros, personalidades vinculadas a la cultura asturiana, el concejal Fernando Couto e Iván de la Plata como representante de Fe-

nicia y organizador del evento, se desvelaron además otras actividades que forman parte de este Xixón de Sidra, entre las que llama la atención la novedad del Sidrobus. Este autobús de la sidra realizó su primer viaje inaugural el primer fin de semana de octubre y promete convertirse en el gran aliado de todos los sidrereros. Funcionará durante los fines de semana que duren las jornadas en horario de ocho de la tarde a doce de la noche. Durante el recorrido hay siete paradas en los puntos más extratatégicos y cercanos a las sidrerías participantes y la única condición para su uso es conseguir el pañuelo que cada año entregan los hosteleros a los participantes. Esta iniciativa es importante ya que permite a los interesados poder

hacer una ruta sin depender de medios de transporte propios.

El acto inaugural fue cerrado con unas degustaciones de "les cazuelines" que a lo largo de estos días podremos probar y por supuesto con unas cuantas botellas de la mejor sidra.

Desde el llagar del Muséu los invitados se trasladaron a la sidrería El Llavianu, que en 2012 fue premiada durante estas jornadas como la mejor Barra de Chigre, y allí fue echado oficialmente el primer culín que abre Xixón de Sidra.

A partir de entonces y durante los próximos diez días no debemos dejar pasar la oportunidad de recorrer las sidrerías acogidas al evento; en el centro encontramos participando a El Alleranu, Balmes, Boal, Bobes, Casa Justo, El Centenario, Casa Fede, El Chablán, El Llagar de Begoña, El Mariñán de Begoña, El Requexu, El Guaniquei, La Chalana, Los Pomares, La Caleya, La Galana, La Volanta de Saritah, El Llabiegu, El Otru Mallu, Sporting o Valentín. En el Llano no faltan Casa César, Corujo, El Saúco, La Esquina, La Pumarada, La Pámpana, Uría, Parrilla Antonio, Nava, Río Astur y la recientemente inaugurada El Canigú. El Cuetu, Zapico y La Sierra Osmundo, en Contrueces también se han unido. Los llagares que colaboran son Acebal, Alonso, Arbesú, Arsenio, Bernueces, Buznego, Cabueñes, Canal, Castañón, Castiello, Contrueces, El Gobernador, Estrada, Fonciello, Fran, Frutos, L'Argayón, La Golpeya, La Morena, Menéndez, Muñiz, Orizón, Panizales, Peñón, Piñera, Riestra, Roza, Solleiro, Tomás, Trabanco, Vallina, Viuda de Angelón, Viuda de Palacio y Vigón.

Las cazuelinas a ofrecer por los establecimientos serán de lo más variado y pasaremos de recetas tan tradicionales como los callos a creaciones más novedosas, y no faltarán clásicos como pulpo, costillas o potes. Los precios se mantienen como el año pasado, pudiendo elegirse entre dos ofertas (con cazuelina grande o pequeña) a tres y cuatro euros, lo que un año más hace que sea muy atractivo para todo el público.

Aunque para muchos el mayor interés de Xixón de Sidra es la oferta gastronómica, para otros hay eventos de interés como el Concurso de Cancios de Chigre, en el que participan las asociaciones corales inscritas que a diario animan el ambiente de los establecimientos participantes. Y para los hosteleros son muy importantes los premios que la organización concede cada año, ya que éstos galardones están actualmente



muy consolidados. Premio a la mejor barra de chigre, al mejor equipo entre sidrería y llagar, al mejor profesional de barra o al mejor echador, a la sidra más prestosa o a la mejor cazuelina son algunos de los que se entregan al final del evento. En las cinco últimas ediciones los galardones han estado muy repartidos y hemos visto premiadas a sidrerías con solera como Casa Justo, populares como Uría, nuevas como Boal de Roncal y así a más de veinte.

Aunque este año aún tendremos que esperar unos días para conocer a los nuevos afortunados.

fotógrafo profesional
xurde margaride

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

655961990
www.xurde.net margaride@xurde.net

Sidrería

Alleranu Casa Javi



Semeya: Xurde Margaride



Cazuela:
Caldereta de pescado con tosta crema "Roville".



Sidra:
Canal.



Cienfuegos, 32 - Xixón.

Sidrería

Casa Fede



Semeya: Xurde Margaride



Cazuela:
Chipirones en su tinta con arroz.



Sidra:
La Golpeya.



Acacia 5. Cimavilla - Xixón.

Sidrería

Casa Cesar



Semeya: Xurde Margaride



Cazuela:
Oreja a la gallega.



Sidra:
Vda. de Angelón.



Juan Alvargonzalez, 24 - Xixón.

Sidrería

Casa Justo



Semeya: Xurde Margaride



Cazuela:
Caldereta de pescado.



Sidra:
Panizales.



Avda Hermanos Felgueroso 50- Xixón

Sidrería El Canigú



Semeya: Xurde Margaride



Cazuela:

Repollo amarisco.



Sidra:

Contrueces.



Ríu d'Oru 6 - Xixón.

Sidrería El Llabiegu



Semeya: Xurde Margaride



Cazuela:

Cordero sabor al barrio.



Sidra:

El Gobernador.



Ribagorza 27 - Xixón.

Sidrería El Llagar de Begoña



Semeya: Xurde Margaride



Cazuela:

Patatas rellenas.



Sidra:

Buznego.



San Bernardo 81 - Xixón.



Sidrería El Llavianu



Semeya: Xurde Margaride



Cazuela:

Cazuelina de zamburiñas y chipis.



Sidra:

Cabueñes.



Donoso Cortés 6 - Xixón.



Sidrería El Otru Mallu



Cazuela:

Callos caseros.



Sidra:

Solleiro.



Sanz Crespo 15 - Xixón.

Semeya: Xurde Margaride



Sidrería La Pámpana



Cazuela:

Llámpanes al estilo Pámpana.



Sidra:

Piñera.



Poeta Alfonso Camín 31 - Xixón.

Semeya: Xurde Margaride



Sidrería El Saúco



Cazuela:

Carne de toro de lidia con patatines.



Sidra:

Arsenio.



Valencia 20 - Xixón.

Semeya: Xurde Margaride



Sidrería La Sierra Osmundo



Cazuela:

Garbanzos con pulpo.



Sidra:

J. Tomás.



Ctra Carbonera 50 - Xixón.

Semeya: Xurde Margaride



Sidrería

La Volanta de Saritah

Semeya: Xurde Margaride



Cazuela:

Llámpanes a la Volanta.



Sidra:

Acebal.



Teodoro Cuesta 1 - Xixón.



Sidrería

La Nava

Semeya: Xurde Margaride



Cazuela:

Gochu amaestráu.



Sidra:

Orizón.



Plaza la Serena 1 - Xixón.



Sidrería

Los Pomares

Semeya: Xurde Margaride



Cazuela:

Manines de gochu.



Sidra:

Trabanco.



Avda. Portugal 68 - Xixón.



Sidrería

Parrilla Antonio

Semeya: Xurde Margaride



Cazuela:

Verdinas con jabalí



Sidra:

L'Argayón.



Roncal 1 - Xixón



Sidrería Sporting



Cazuela:
Potarros en su tinta con arroz blanco.

Sidra:
Vallina.

Avda. Pablo Iglesias 75 - Xixón.



Sidrería Zapico



Cazuela:
Patatas rellenas Contrueces

Sidra:
Llagar de Castiello.

Río Seya 7 - Xixón.



SIDRÓCOLES

- Coles
- Grupos
- folixes
- individuais

TALLERES SIDREROS PA TOLES EDAES

www.dirdespicha.com

Las sidras en pequeño formato

En el mercado de la sidra son varios los formatos que se utilizan para su comercialización y ello depende tanto de las tradiciones como de la facilidad de acceso a los canales de distribución, pero en cualquier caso y, aunque puedan parecer novedosos, en realidad no lo son, pues ya hace muchos años que se vienen usando lo mismo la botella pequeña que la lata de aluminio.



Dentro de estos envases menores se pueden encontrar prácticamente todos los tipos de sidras existentes, desde las tradicionales de cada país hasta los derivados sin alcohol, pasando por las sidras dulces, espumosas, de hielo y las de pera, muy extendidas estas últimas por todo el continente europeo.

Otro tanto se puede decir de los tipos de elaboración, pues lo mismo se destinan a sidras de elaboración industrial o semi-industrial que a las sidras naturales, de igual manera que también es muy grande la variedad de volúmenes que pueden contener estas botellas o latas según los usos, costumbres y tradiciones de cada lugar, ya que no se utilizan las mismas unidades de medida en el continente europeo, que en las Islas Británicas o en los Estados Unidos.

Así, en las Islas Británicas, donde siempre ha imperado la costumbre de servir las bebidas tradicionales desde barril a jarras o vasos de una pinta, lo normal es que tanto las sidras industriales, más extendidas por las ciudades, como las sidras artesanas turbias, más habituales en las zonas rurales y de economía agraria, se comercialicen en envases con una capacidad aproximadamente equivalente, como son las botellas de medio litro, aunque para el consumo en el ámbito doméstico y restaurantes también se envasan en botellas de 75 cl. No obstante, la diferencia

Ye mui grande la variedá de volúmenes que puen contener estes botelles o latas según los usos, vezos y tradiciones de ca llugar.

entre las distintas unidades de medida de las Islas Británicas y del continente hace que podamos encontrar botellas y latas de medidas extrañas, pero que responden en realidad a la conversión de la medida original británica a la unidad de medida continental, tales como pueden ser la lata de 440 ml. o la botella de 568 ml.

En Normandía y Bretaña, en las que el gusto se decanta hacia las sidras dulces y espumosas, los envases más extendidos han sido especialmente los del mundo del Champagne, de ahí que la popularización de la bebida en envase monodosis se haya venido haciendo, también de una manera tradicional, en los pequeños botellines llamados de cuarto, y que en realidad corresponden a unos volúmenes que en el vino espumoso van de 18,75 a 20 cl, y que son los que en el entorno del Cava Catalán se vienen denominando con el nombre de "Benjamín".

En Alemania, donde el comercio de la sidra incluía hasta no hace muchos años tanto la distribución a granel en los lagares, como el servicio desde grifos a presión en las sidrerías y la venta en comercio de

las botellas de 1 l., en la actualidad se está buscando la ampliación de los mercados introduciendo los envases de tercio, para las sidras tradicionales, y los de cuarto, para las sidras espumosas.

En Canadá la sidra de más renombre, a causa del clima, es la sidra de hielo, heredera de otras tradiciones europeas, de las que asimismo heredó el tipo de botella, pues el más habitual entre estas sidras de elaboración a bajas temperaturas es el envase de 37,5 cl, al que nosotros denominamos media botella. Por su parte, en otras zonas de influencia cervecera de Centro-Europa las botellas más extendidas suelen ser, aunque no en exclusiva, las correspondientes a los tercios, 33 cl, mientras que en los Estados Unidos encontramos con mucha frecuencia las de 12 oz, equivalentes a 35,62 cl.

En Asturias, que en los últimos años venimos produciendo sidra muy variada, tanto tradicional, como filtrada, champanada, brut, de hielo, sin alcohol y de pera, podría decirse que en cierto modo somos privilegiados, pues casi todos estos tipos de sidra se encuentran en envases de diferentes volúmenes.

Durante muchos años, el formato más extendido fue el del pequeño botellín de 25 cl, habitual de la

clásica sidra dulce espumosa, fácil de encontrar en establecimientos comerciales y hosteleros, hasta que con el tiempo a éste se le fueron sumando las latas de aluminio en las diferentes capacidades de 25 y 33 cl, los botellines de tercio en las sidras más modernas de manzana y de pera, así como otros botellines más pequeños, de 20 cl. en el caso de algunos derivados sin alcohol y la media botella para las sidras de hielo y de Nueva Expresión.

Entre la sidra natural tradicional no se ha impuesto ningún envase específico, ni en lo que se refiere al formato ni tampoco a la capacidad, aunque el más extendido sea, por tradición, la reproducción a escala de la botella de sidra natural en su versión de media botella, 37,5 cl, que es el que utilizan los llagares de Fanjul y Viuda de Angelón además de la empresa distribuidora Fonseca, junto al que también existe otra apuesta para nuestra sidra más conocida, y esa es la del Llagar de Bernueces que se ha decantado por una botella verde en tamaño monodosis, de 25 cl, muy acorde con el tipo de consumo que se hace en locales nocturnos y reuniones de gente joven.

Quizás lo que nos falte sea la comercialización de la sidra brut en botella tipo benjamín, uno de los formatos que en los últimos años ha demostrado un mayor futuro comercial en toda Europa, pero también es cierto que ésta es una de las sidras de más reciente incorporación a nuestros llagares, y aunque ya esté obteniendo importantes reconocimientos, todavía se encuentra en fase en captación de sus



propios nichos de mercado.

Y es que no podemos acabar sin reconocer que la ampliación de los catálogos con este tipo de envases resulta económicamente costoso para los productores, que necesitan de nuevas embotelladoras adaptadas a estos tamaños, pues en caso contrario el envasado en botellas de menores dimensiones no queda más remedio que hacerlo de manera estrictamente manual. Pero en cualquier caso Asturias ya lleva tiempo comercializando la sidra en envases de pequeño volumen y poco a poco va aumentando su oferta en los puntos de consumo y de venta.

Quiciás lo que nos falte n' Asturias sea la comercialización de la sidre brut en botella triba benxamín, ún de los formatos que nos años caberos demosaren un mayor futuru comercial en toa Europa.

Testu: Donato Xuaquín Villoria Tablado.
Semeyes: Xurde Margaride.

Cafetería - Sidrería

El Rincón de Antonio

Paellas por encargo

Manuel Llana 74. Mieres T. 984 189 162 / 984 619 146

RealIDAO

estudio

www.realidao.es
estudio@realidao.es

C/Elacme 22 bajo izquierda
33208 Gijón (Asturies)

600 73 27 24

diseño
fotografía
vídeo
realidad virtual



Ónde comer



EL RINCON DE GASCONA

Gascona, 3 - 33001 - Oviedo
Tfno: 984 18 29 86

Especialidad en
Carnes Asturianas
Arroz Caldoso a la Sidra
Pescados del Cantábrico
y
Postres Caseros

EL RINCON DE GASCONA

Gascona, 3 - 33001 - Oviedo
Tfno: 984 18 29 86



El Rincón de Gascona. Uviéu.

Raúl Chacón Arias nos invita a esta sidrería ubicada en el corazón de Gascona, donde a diario podemos encontrar a precios interesantes un menú compuesto por un entrante y tres primeros y tres segundos a elegir, además de postre café y chupito.

En carta contamos con muchas especialidades, siendo uno de sus puntos fuertes las carnes: a la piedra, el chuletón de buey o la apreciada carne de Angus siempre están en carta, así como el Cachopo especial de la casa, muy abundante lo que lo hace ideal para compartir y a un precio muy adecuado.

La sidra aquí es variada y encontramos la de **Juanín, Viuda de Palacio, Roza, y Llaneza.**

Pulpu, del pedreru al platu



XURDE MARGARIDE

Esti mes facemos un percorríu per aquellos establecimientos que s'especialicen nún de los nuestos más apreciaos platos de mar: el pulpu. A la gallega, en vinagreta, con patatines, a la plancha... les posibilidaes pa tresnalu son infinites pal maxín y la bona mano de los cocineros.

Al traviés d'estes páxines percorremos Asturias pa conocer en primera presona aquellos llocales onde'l pulpu ye d'escelencia.

Sidrería El Duernu



XURDE MARGARIDE

En Llugones Vanessa Onís y Pedro Ramón Sampredo se encuentran al frente de El Duernu, algo más que una sidrería. El pulpo aquí es habitual en carta y a diario, tanto al ajillo con gambas como de la manera tradicional, con cachelos, aunque nosotros recomendamos a todos los lectores acudir cada último fin de semana del mes. Desde el viernes y hasta el domingo, a El Duernu llegan desde Carbaiño (Ourense) pulpeiros especialistas que preparan el pulpo del modo tradicional. Un verdadero lujo, ya que en pocos establecimientos podemos encontrar verdaderos profesionales del pulpo. Las raciones son abundantes y económicas y se sirven con cachelos y si lo acompañamos de sidra **Fran** o **Cortina**, hablamos de toda una experiencia gastronómica.

Recomendamos finalizar con un postre especial, los “Lugoninos” creación exclusiva a base de hojaldre relleno de arroz con leche, frito a su vez y cubierto con una reducción de sidra.

EL DUERNU. ANTONIO MACHADO 9. LLUGONES. SIERU.

T. 984 281 910

Sidrería La Manzana de Xove



XURDE MARGARIDE

En Xove, Xixón, encontramos este local de reciente apertura, que nos acompaña desde mayo. En La Manzana de Xove son muchas las especialidades que podemos probar y ofertas a las que acogernos, entre las que encontramos el pulpo. Rafa Rodríguez, gerente del establecimiento, es consciente del éxito de este plato, y por ello no falta en su carta. Amariscado o a la gallega con cachelos es habitual en la carta y en la pizarra de sugerencias. En los menús también está presente y por semana podemos encontrarlo guisado con patatines y en arroz durante los fines de semana. Recomendamos especialmente probar este último plato, ya que no es muy habitual y sin duda nos va a sorprender. Si lo acompañamos de la sidra de la casa, **Riestra**, no hay mejor elección.

Y para rematar, nada mejor que uno de sus postres caseros, como el arroz con leche, el tiramisú o la tarta de la abuela. Sin duda, La Manzana de Xove ya se ha enmarcado como un referente en la zona.

LA MANZANA DE XOVE. PROSPERIDAD 13, XOVE. XIXÓN

T. 984 493 474

La Cueva de Teatinos



XURDE MARGARIDE

Para comer un pulpo con garantía debemos acercarnos hasta Uviéu, donde desde hace tres meses encontramos La Cueva de Teatinos. Con José Manuel Alba y Marisa Tocado en la gerencia, su trayectoria en la restauración y gastronomía, se remonta a muchos años y prueba de ello es la respetabilidad alcanzada por su otro establecimiento: La Cueva del pulpo de Colloto, todo un clásico. En este nuevo establecimiento el pulpo nuevamente tiene un hueco especial en la carta y lo encontramos guisado, con gambas, con almejas, a la plancha y a feira con cachelos.

Cualquier elección es buena ya que la calidad de las piezas y la excelente preparación son las máximas del local. Acompañado de sidra **Estrada** es ideal para cualquier ocasión, incluso para celebrar pequeños eventos como bautizos o comidas de empresa. Recomendamos finalizar estas sugerencias con la tarta especial de milhojas, presente en la carta de viernes a domingo.

LA CUEVA DE TEATINOS. PUERTO DE TARNA 17, BAJO, UVIÉU T. 984 181 700

LA CUEVA DEL PULPO DE COLLOTO. POLÍGONO ÁGUILA DEL NORA NAVE 1. COLLOTO. T. 985 792 122

Una bonita de más de 50 kg pa El Llavianu



XURDE MARGARIDE

La sidrería El Llavianu nun dexa de sorprendenos cola so cocina, eventos ya iniciatives y esta vegada quinxo agasayar a los sos veceros con una impresionante bonita d'alrodiu 50 Kg. lo que fae d'ella la pieza mayor de la temporada superando abondo les midíes d'otros pexes.

Nun ye la primer vegada qu'esti chigre premia a los so veceros con pieces extraordinaries tantu de calidá comu de tamañu y yá n'años anteriores la xerencia foi a facese con dellos especímenes que llamaren l'atención del públicu, los veceros y la prensa.

Na cocina d'El Llavianu utilizaron les sos meyores armes pa tresnar esta bonita de les mui numberoses formes que la pieza permite.

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

AXENDA

SIDRERA

SIDRE Y PINCHOS. La segunda etapa del II Concurso de Pinchos tendrá lugar en 11 chigres del conceyu. **Del 17 al 20 d'Ochobre**



TORNEN LOS SIDROCOLES. Cola seronda y el cole tornen los Sidrocoles, programa educacional de cultura asturiana, la llingua y la sidre danse cita nos colexos asturianos. **Ochobre y Payares.**



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



SIDRE Y CALLOS EN XIXÓN. Los callos lleguen a los chigres de Xixón nunes xornaes ca vuelta más famosos, onde sidre y callos fain una perfecta combinación. **20 al 25 de Payares. Xixón.**



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



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.**



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



CAZUELINES Y SIDRE EN EL CAMÍN DE LES SIDRES. Tolos xueves de magar les 20 h., cazuelina y botella sidre por namás 4 €. **Xixón, fasta Avientu.**

ZAPICO
SIDRERÍA

C/Río Sella, 7. 33210-Gijón, Asturias.
Telf: 985 38 40 06



RESTAURANTE - SIDRERÍA

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

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



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

karting Pola: karts, sidra y velocidad



Ya han pasado más de veinte años desde que José Ramón Fonseca inaugurara la primera pista de karting de Asturias y a día de hoy sigue siendo la opción más acertada para todos los que quieran probar la experiencia de correr en karts.

Niños y adultos tienen la posibilidad de hacerlo gracias a los vehículos, totalmente controlados y asegurados que convierten el tiempo de competición en una diversión sin riesgo. Treinta vehículos con motor honda de 270 cc permiten a los corredores recorrer la pista de 310 metros de cuerda por 6 de ancho. Los

niños que superen la estatura mínima reglamentaria pueden usar los karts infantiles, con motor de 150 cc y los más pequeños pueden compartir un biplaza con un adulto, aunque la estrella del momento es el nuevo kart de alta competición y 28 cv.

Uno de los atractivos más interesantes de karting Pola es la posibilidad de celebrar fiestas y eventos gracias a la sidrería que Tamara Fonseca regenta en las instalaciones. Con esta unión, velocidad, sidra (**Foncueva** y **L'Argayón**) y gastronomía permiten que cualquier evento se convierta en una celebración original y única.

El queso Gamonéu toma el Yumay

Catas, premios y una excelente comida de hermandad.

Coincidiendo con la semana dedicada al Quesu Gamonéu el pasado mes de septiembre, en la sidrería Yumay, su Asociación Gastronómica Amigos del Yumay aprovecharon la ocasión para celebrar unas jornadas de hermanamiento gastronómico que fueron muy exitosas.

A las mismas acudieron cerca de un centenar de personas entre las que encontramos varios cofrades como los del Quesu Gamonéu, los del Oriciu, por supuesto los pertenecientes al Yumay y un sinfín de interesados en la gastronomía en general. Durante las jornadas hubo catas, premios y una comida apropiadamente regada con sidra.



Badalona celebró el Día de Asturias

La Sidrería Cat-Astur celebró el 8 de septiembre a lo grande.



En Badalona, la Sidrería Cat-astur, regentada por Montse Moreno (catalana) y Adolfo Iglesias (asturiano), prepararon una impresionante espicha en la que es la única sidrería de la zona, donde no faltaron los bollos preñaos, las tortillas, las empanadas de carne y bonito, los huevos cocidos o los pañuelos con la bandera al cuello. La sidra de **Viuda de Angelón** corrió sin parar entre las doce de la mañana y las ocho de la tarde, en una fiesta a la que acudieron más de setenta personas, gaiteros incluidos. Asturianos y catalanes se hermanaron bajo la gastronomía y la música, y al final de la misma, Montse y Adolfo se mostraron muy satisfechos de la buena acogida del evento, lo que les da ánimos para organizar en un futuro próximo fiestas similares. "La acogida fue enorme, nos vimos desbordados, pero todo salió muy bien, hubo mucha armonía entre todos, fue perfecto", declaraba Montse.

Cat- Astur es por ahora la única sidrería asturiana ubicada en Badalona y desde su apertura no ha decepcionado a ninguno de los asturianos afincados en la localidad, que la han convertido en su punto de encuentro. Asimismo son muchos los clientes catalanes y de otras nacionalidades quienes se sienten como en casa aquí, lo que impulsa a sus gerentes a mejorar día a día, y seguir ofreciendo lo mejor de nuestra tierra.

La espicha organizada para el día de Asturias no solo ha sido un homenaje a esta tierra sino toda una celebración multitudinaria que apunta a convertirse en una de las más interesantes del año.

El éxito del evento así como por el notable esfuerzo de Montse y Adolfo por transmitir día a día una parte de nuestra cultura y nuestra gastronomía, darán sus frutos en tierras catalanas.

Cuidados del pumar mes a mes



Noviembre, seguimos pañando

Sólo las variedades tempranas pueden recogerse en octubre y la geografía y el clima vuelven a marcar el calendario de recolección. La mayor parte de las variedades adscritas a la DOP alcanzan su maduración en las primeras semanas de este noviembre (Collaos, de la Riega, Durona de Tresali, Raxao, Regona...) por lo que en muchos casos, la época de recogida no ha hecho más que empezar. Resumidamente recordamos que la manzana debe recogerse al ritmo que el propio pomar marque, utilizando, a ser posible, métodos manuales que eviten el daño a las ramas y al fruto. Tras ello un buen almacenamiento ayudará a que la sidra resultante sea de calidad óptima.

Para aquellos cosecheros que sí han terminado las labores de recogida, llega un momento de descanso, aunque conviene prestar atención a algunos aspectos.

A partir de este mes las hojas empiezan a caer y en cuanto el árbol esté desnudo, conviene prepararlo para la poda de invierno, pero antes hay que asegurarse de que muestre síntomas de buena salud. La revisión de plagas sigue siendo obligatoria y debe ser más exhaustiva ya que ácaros y hongos adoptan sus formas de invierno, que pueden pasar más desapercibidas. La revisión del tronco y hojas no pueden omitirse y en caso de ser positiva en ácaros o plagas, la exterminación debe realizarse en este momento.

Aprovechando el momento de descanso, los cuidados del suelo pueden retomarse, vigilando la altura de la hierba que resta humedad natural al pomar y procediendo a un retoque del contorno del árbol.

Tras esto, la pumarada queda lista para los meses de adormecimiento.



La vida es una botella de sidra

Manuel Gutiérrez Busto

In memoriam de nuestro amigo Anselmo, de la Peña Sidrería El Tayuelu de Uviéu / Oviedo.

Al abrir la botella de sidra en el chigre, el ruido que produce es cual lloro de un niño al nacer. Suben las burbujas al gollete lo mismo que al bebé le llega el aire a los pulmones.

Primer culete: El aroma y el sabor nos despierta los sentidos tenuemente, como en nuestra infancia, donde todo es nuevo y absorbemos nuestro alrededor, lo que serán nuestros primeros recuerdos.

Segundo culete: Ya nos sabe mejor, el gusto, los aromas... Se despiertan. Es el culete de la juventud, intrépida, arriesgada. Aparece nuestro carácter.

Tercer culete: Media botella, empieza el equilibrio, tenemos suficientes elementos de juicio para saber las cualidades de la sidra que bebemos, apreciamos los ácidos, los amargos. La vida empieza a mostrar sus reveses, también amargos.

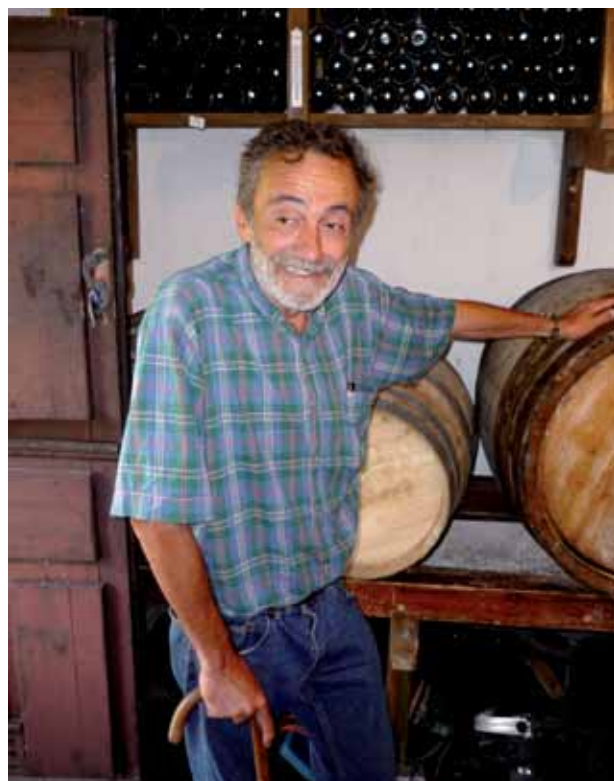
Cuarto culete: La sidra en su esplendor llena nuestra boca de frescor.

Y ya nos vamos sintiendo satisfechos, reconfortándonos con el líquido elemento. En la vida nos vamos amoldando a nuevos retos aunque vemos que los más jóvenes toman el relevo. En lo emocional nos establecemos en la rutina.

Quinto culete: vemos que la botella está más vacía que llena, que se está acabando el placer de beber, que el tiempo se va agotando. En nuestra vida empiezan las dolencias, ya no estamos como antes, al que le queda algo de pelo, ya es canoso. Ya no corremos igual ni llegamos como antes y lo vamos aceptando.

Último culete: se acabó. Sólo queda en la botella un ligero poso de madre, pues ella ya no necesita el corcho que ha servido de tapa cual sombrero de nuestro personaje.

En la vida de nuestro amigo Anselmo Rodríguez Cuervo es el paso de ir con un bastón, a la muleta y luego a la silla de ruedas, aunque aún así, no falta a su cita con la sidra, todos los



jueves en El Tayuelu.

El 19 de septiembre toma sus últimos culetes y sus pulmones retienen el mismo aire que el poso de sidra que queda en la botella; sabe que se acerca su hora. Su cerebro descarta sufrir más y pide a su médico la sedación y un final. Se acabó la sidra, se acabó la botella, se acabó la vida.

Sirva de homenaje esta alegoría entre la botella y la vida, en nombre de todos sus amigos. Este es el adiós a un experto sidrero que no sólo disfrutó la sidra, sino que se animó a elaborar, a investigar con ella en su propio llagar de Coseña.

Te echaremos en falta todos los jueves, los mismo que te echarán en falta en todas partes. Gracias por compartir tantos momentos gratos y en el alma queda el recuerdo de un ser entrañable y admirable. Algún día nos volveremos a encontrar con un culete en la mano.

Castañón a la conquista los EE.XX.

El llagar de Quintueles lleva la so sidre al otru llau del champán.

El llagar Castañón nun dexó d'expandise nel postrer añu. Primero foron los mercaos estatales, onde trunfó cola so presencia en FITUR, llueu foi fasta New York, onde cuasi que de sospresa llogró algamar la Medalla de Plata na importante y prestixosa competición New York International Beer and Cider, y tres esta incursión la so sidre tornó a cruzar el champán, con destín a Seattle.

N'ochobre tevo llugar el Pike Place Markets en Seattle, mercáu tradicional que, dende 1907, cellébrase na ciudá. Trátase d'un eventu que gocia de munchu prestixu nel que participan añalmente productores de vinos, sidres y otros productos agroalimentarios de gran calidá.

Castañón, en collaboración con Q&A y Rowan Imports (que yá collaboraren col llagar en previes andaures per tierres americanes), llevó la sidre asturiano a la costa oeste. Si yá dende va un tiempu nos EEXX tan valorando esta bébora, agora los participantes, ente los que s'alcuentren importantes críticos gastronómicos, periodistes de prestixu y presonalidaes vinculaes a la gastronomía estauxunidense tendrán una nuea oportunidad de comparar les sos sidres cola nueva y de facer una valoración qu'ensin dulda sedrá perpositiva. Resaltamos que la empresa Rowan Imports, afincada en New York, de los hermanos John y Anthony Belliveau-Flores, va años involucrada na esportación de sidre asturiano pel mundiu. Esta pasión sidrera ñaz de magar una visita que John fexo a Asturias hai unos 8 años, cola xida de conocer la tierra natal de so má:



Cangues d'Onís.

Una vuelta en New York, John trató de conseguir sidre asturiano na so ciudá ensin munchu ésitu. De magar entós decidió qu'una ayalga comu la sidre tendría de tar al algame de los norteamericanos.

Anguañu bona parte de la sidre asturiano que se mueve per New York ye gracias a John y Anthony, qu'ainda se ven sosprendíos pola acoyía que tien nesta sociedá

Mayador se fue a la feria alemana ANUGA

La sidra asturiana no deja de viajar y este año ha estado presente en Estados Unidos, Francia y el pasado mes la empresa Mayador se fue hasta Colonia, Alemania, donde participó en la feria agroalimentaria más importante del país. A la misma acudieron Verísimo Busto, en representación de la casa y el responsable de Comercio Exterior Marcos Benayas.

Los miles de visitantes de ANUGA pudieron probar los zumos espumosos de la marca May, las sidras naturales, espumosas y sin alcohol. La experiencia fue muy exitosa y todos los productos presentados fueron muy bien acogidos por un público que está muy acostumbrado a valorar la calidad de las sidras, lo que demuestra que Mayador está a la altura de las grandes firmas internacionales.

Desde LA SIDRA valoramos el esfuerzo de esta y otras empresas del sector que, poco a poco se animan a presentar las excelentes sidras que tenemos en



países donde son justamente apreciadas y valoradas. En esta ocasión fue en Colonia, donde se dan cita los mejores productos agroalimentarios de Europa.

Mayando peres en Nava

Per segundu añu consecutivu podremos esfrutar de la perea asturiana gracias al llagar Viuda de Angelón.



Otru añu más llega la sidre de pera a Asturias y ye en Nava d'u sal esta perea. El llagar Viuda de Angelón ye per agora'l que se tien impiciao na recuperanza d'esta antigua sidre, que dende l'añu pasáu podemos alcontrar nel mercáu.

Lo mesmo qu'ocurre cola sidre de mazana, cola de pera la collecha ye una de les partes más importantes, y nel llagar acaben de finir el procesu de recoyía y de mayada. Si cola so sidre de mazana'l llagar utiliza fruta del país, cola pera fai lo mesmo y provién de Villamayor (Piloña) onde se cultiven les variedaes afayaices pa esta sidre.

Talo y comu informen dende'l llagar, la pera tien un procesu de mauración anterior al de la mazana, polo qu'hai que pañar unes dos selmanes enantes y dende'l pasáu 24 de setiembre, yá ta formiando nos toneles del llagar una nuea collecha de perea, qu'ensin dulda algamará o superará la calidá de la de 2012, aunque pa conocer les sos cualidaes entá tendremos qu'esperar unos meses.

Respeutu al procesu d'elaboración, ésti ye asemeyáu al de la sidre esplumoso y utiliza'l métodu *champenoise*, tando la mayor diferencia nos tiempos de for-

mientu, más llargos pa la pera, y que l'añu anterior por mor del clima entardó un añu. La tasa d'alcol tamién ye estremada, con 5,5 frente a los 6 de la sidre y por supuestu tan les cualidaes propias de la fruta, que marquen les sos diferencies n'arume y saborgu.

Fasta anguañu Viuda de Angelón ye l'únicu llagar asturianu que comercializa la sidre de pera, aunque sabemos d'otros que yá va tiempu que lleven ellaborándola y faciendo prebes.

La perea Viuda de Angelón foi presentada l'añu pasáu demientres el desendolcu del SISGA 2012 y l'acoyía foi perbona por parte'l públicu. Espérase qu'esti añu la producción seya daqué superior y que l'éxitu, tres la promoción, siga medrando fasta que la perea algame la reconocencia que tien n'otros países comu Alemaña o Inglaterra, onde ye considerada una bébora fina, afayaiza pa ceremonies, brindis de gala y banquetes de toa triba.

Prestaríamos señalar que nel nuesu país, hai un sieglu esta bébora, ya incluso la mecía con mazana, yera cuasique tan popular comu la tradicional, pero'l cambiu d'usu agroganaderu de los tiempos caberos finaron por facela esapaecer de los llagares y mercaos.

La Golpeya triunfa en Agrosiero

El llagar fue premiado en la feria agroganadera más importante del centro de Asturias



La feria ganadera y agrícola más importante del centro de Asturias cerró su edición más numerosa, con más de 55.000 visitas, el pasado mes de septiembre. En ella participaron más de un centenar de empresas asturianas relacionadas con los sectores, aunque fueron tres las que destacaron sobre todas las presentadas. Cada año un experto jurado decide qué estands son dignos de premiarse y este año el galardón más importante recayó en el presentado por sidra La Golpeya. Este llagar, regentado por Roberto Meana Alonso y su hija Inés Meana Sánchez, es más de estilo familiar que industrial y se encuentra en Muñó, Siero, y ha logrado poco a poco convertirse en uno de los imprescindibles entre aquellos que buscan sidra de calidad. Elaborando dos tipos de sidra natural: **La Golpeya** y **Flor de los Navalones**, acogida a la DOP Sidra de Asturias, últimamente está desmarcándose como una de las favoritas del público, y prueba de ello es este último galardón obtenido en Agrosiero, concedido gracias a los productos mejor presentados en su stand. Al no ser una gran empresa su sidra no alcanza las producciones de otros llagares, pero claramente la cantidad no justifica la calidad, y a ciencia cierta sabemos que este llagar seguirá dando que hablar en un futuro.


LA GOLPEYA



XXIX Concursu de la Sidre en Villaviciosa

Nueu trunfu de Trabanco nesti importante concursu sidreru.



El grupu Trabanco tienmos avezaos a los premios y esti añu demientres el XXIX Concursu de la Sidre en Villaviciosa nun mos decepcionó. La cita foi nel Llagar Cortina d'Amendi, el pasáu 17 setiembre.

El lli bien custodias por miembros del SERIDA esperaben les 6 botelles de sidre esbillaes ente les 34 presentaes nel certame, abondo menos que n'ediciones anteriores.

El Xuráu, integráu polos espertos Maximino Villarrica, Loreto García, Severino Cueva, Juan Carlos García, Luis Manuel Naredo, Joaquín Cernuda, Gumersindo Martínez, Joaquín Fernández, Agustín Rodríguez y Orlando Valledor, decidieron en dos rondes eliminatorias a les finalistes y d'ente estes, la ganaora, con un total de 71 puntos, foi la presentada por Trabanco, lo que nun sorprendió a munchos yá que nun ye la primer vegada que'l llagar algama esti premiu, y nel so palmarés alcontramos esti mesmu reconocimientu nos años 2003 y 2005.

Pa Trabanco ye un arguyu tener trunfao nel que se considera'l concursu más importante del añu de tolos que se celebren n'Asturies.



El Premio de la tricazuela se va para La Pipa

La asociación de reciente creación El Camín de Les Sidres de la Calzada entregó el pasado día 8 de octubre el primer premio a la Tricazuela, mérito que se concede mensualmente a aquel local adscrito a la asociación que mejor cumpla los preceptos de la buena sidrería, y donde se valora la calidad de los productos utilizados para las cazuelas de las jornadas, la presentación, la sidra, el servicio y el trato dado al público.

En esta primera edición el premio se fue para la Sidrería La Pipa, posiblemente una de las que más solera tienen en la ciudad. Los Jurados de este mes fueron miembros de los medios de comunicación, por lo que el premio al ganador fue entregado por Luis Aberto Motala en representación de la revista LA SIDRA. Al acto de entrega, celebrado en el Ateneo de la Calzada, acudieron representantes de las ocho sidrerías Asociadas al Camín, así como el concejal Manuel Arrieta. Las Jornadas de la Tricazuela así como la valoración para el nuevo premio quedan abiertas hasta el mes de noviembre, momento en que se volverá a entregar el siguiente galardón.

Solidaridá sidrera

El grupu SIDRASTUR y cuatro llagares amuesen el so llau más solidariu



SIDRASTUR, conoció por ser l'únicu grupu oficial de colleccionistes d'etiquetes de sidre y pola organización d'esposiciones y eventos rellacionaos coles etiquetes, amuésemos la so cara más solidaria con esta iniciativa. Aurora Fernández Berjón ye una neña xixonesa que carez una de les denominaes malures raras o infrecuentes y cuyo tratamientu, en casu d'habelu ye percostosu pa la familia. Aurora tien 3 años y un nevu conxénitu na cara. Les operaciones pa tratar el problema tienen de facese en Madrid y la familia precisa aida pa pagar la llarga estancia demientres el tratamientu.

Son varies les iniciatives que lleven involucrando a cientos de presones, y agora los miembros de Sidrastur, con Ángel Otero -Xelu- de cabezaleru y en collaboración colos llagares **Trabanco**, **Estrada**, **Viuda de Angelón** y **El Piloñu** ufiertaron sidre con etiqueta exclusiva. Los beneficios algamaos pola mesma dirán íntegramente a la familia d'Aurora.

Dende LA SIDRA animamos a toos, colleccionistes o non a xunise a esta causa y echar un gabitu p'aidar a la xixonesina. Tolos interesaos en collaborar puen contactar con Sidrastur p'ampliar información.

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

NUEVO ESCANCIADOR DE SIDRA 2013 CON MEJORES PRESTACIONES

ESCANCIA CON PRECISIÓN PASA DESAPERCIBIDO

SE VENDE A TIENDAS, LLAGARES Y SIDRERIAS

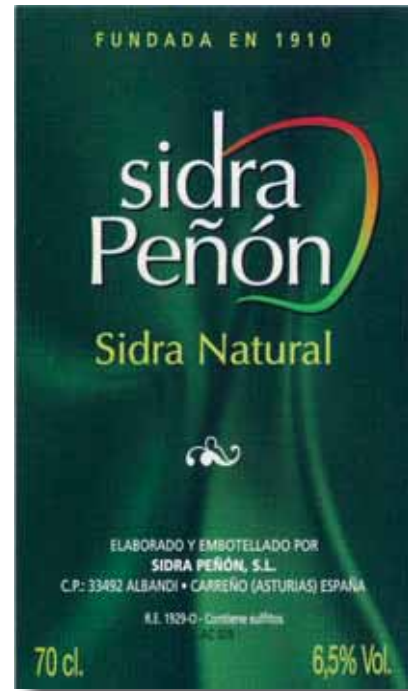
LLAMENOS 669.48.87.17
jlriol@hotmail.com
Web: www.riol-distribuciones.es

El Espalmador
ESCANCIADOR ELÉCTRICO

El Espalmador. Jesús Menéndez
Urbanización El Bosquín, n.º 29
33404 Las Vegas (Corvera de Asturias). T. 689 575 307

COLLEICIÓN D'ETIQUETES

Nuea entrega de la colleición.
De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES



ETIQUETES ENTREGAES



De chigre
a chigre

El Gargüelu

SIDRERÍA

Manuel e Ismael Gómez
San Francisco de Asís, 3. Xixón
T. 985 099 844



Manuel e Ismael Gómez, hosteleros con una amplia trayectoria en el sector, tomaron la decisión de abrir su propia sidrería y demostrar al mundo que en estos tiempos calidad y economía son compatibles. Prueba de ello la tenemos en la carta de este nuevo establecimiento ubicado en el barrio de El Coto (Xixón). Sidra, gastronomía, buen trato y hasta música de gaita, harán que no podamos prescindir de esta sidrería.



En el barrio de El Coto encontramos una nueva sidrería, que con tan solo un mes de vida ya ha logrado hacerse un hueco en la zona. El Gargüelu, al mando de Manuel e Ismael Gómez, éste último popular camarero de La Pámpana, se han unido para crear este nuevo local donde poder disfrutar de sidra y gastronomía. Una de las máximas de la sidrería es adaptarse a los tiempos presentes y por ello la gerencia cuenta con una carta más que asequible para todos los públicos, donde la calidad no está reñida con la economía.

Calamares, mejillones, croquetas, o el especial cachopo El Gargüelu, a base de cecina, queso de cabra, pimientos y patatines, son aptos para todas las economías, del mismo modo que la tortilla del diablo, especialidad única en la ciudad, y cuya creadora, al mando de la cocina, se niega a revelar su receta. Para los más sibaritas el pixín alangostado puede convertirse en su aliado. Al margen, en El Gargüelu podemos disfrutar de menús diarios y especiales de fines de semana, todos a precios realmente adaptados a todos los bolsillos, pero por si fuera poco, los miércoles, aquí se prepara un menú "anticrisis", en el que por sólo cinco euros, podemos elegir entre dos primeros y dos segundos, además de un entrante. Cualquiera de estas sugerencias debe ser consumida con sidra, y en esta casa buscan la perfección, por lo que hay platos que irán cambiando, aunque habitualmente podrá contarse con **Trabanco Selección** y **Val de Boides**, y



en la actualidad contamos también con los palos de **JR** y **Cabueñes**. Pronto estaremos en época de manzana y aquí podremos probar otra especialidad de su cocina, unos auténticos callos caseros, plato que cuenta con muchos adeptos, finalizando con alguno de sus postres caseros como la tradicional tarta de la abuela, de queso o las natillas, otra especialidad de la cocinera.

Y por si todo esto fuera poco, en El Gargüelu se celebran espichas tradicionales para grupos a partir de ocho comensales con dos posibilidades de menú a unos precios de 16 y 20 euros. Así que si queremos que un bautizo, comunión, cena de empresa o cumpleaños sea un éxito y no nos arruine, tenemos la opción de visitar El Gargüelu y dejarnos tentar por sus ofertas y especialidades.

SE NECESITA para Coruña, persona con conocimientos de cocina asturiana y camarera, sabiendo echar sidra. T. 660781320

DEMANDES DE TRABAYU

CAMARERA. Se ofrece para días sueltos. Responsable, con coche, trabajadora. Sabiendo escanciar sidra. Tel. 660405809

CAMARERA. Busco trabajo en cafetería, bar o sidrería, sabiendo echar sidra, por la zona de la cuenca del Nalón, al no disponer de vehículo. En horarios de mañana. Interesados enviar SMS al Tel. 689145145

CAMARERO con experiencia en barra y comedor y en escanciado de sidra, serio en sus funciones y simpático para con la clientela, sólo zonas de Xixón, Uviéu y Llangréu. Tel. 633490367

CAMARERO de Xixón. 15 años de experiencia. Manejo de bandeja. Barra. Sidra menú y carta. No importa horarios. Tel. 633654169 Email:efg-69@hotmail.com

CAMARERO. Chico asturiano, 36 años, con buena presencia y más de 15 años de experiencia en el sector, se ofrece como fijo o extra. Dominio de bandeja, barra, cafetera, menús y carta. Escanciado de sidra. Referencias. Flexibilidad horaria y movilidad geográfica. Tel. 653686022 Email:efg-69@hotmail.com

CAMARERO. Se ofrece chico, 38 años, para trabajar a 1/2 jornada, jornada completa o extras. Sabiendo escanciar sidra. Tel. 627017208 y 600021048

DELLOS

BARRICAS de acero inoxidable. Vendo 2, para sidra dulce. De 30 litros cada una. Precio a convenir. Tel. 985420088 y 619536260

BARRIL de 50 l. Es de cerveza, pero lleno de sidra. Tel. 662015725.

BIDÓN de 50 litros. De acero inoxidable. Vendo con grifo. Apto para sidra. Tel. 985822570 Llamar a partir de las 22 horas.

BIDONES de inox. para sidra dulce, con los grifos, juntas, etc. Email:lagallena@hotmail.com-mos unidad. Tel. 690788371

BOTELLAS LAGAR para hacer sidra, capacidad 20 sacos, vendo. Información al Tel. 647023566.

PRESA de manzanas pequeña. Para hacer sidra. Se compra. Tel. 985224066 y 620439068.

TOÑALES de madera. Se venden dos. Seminuevos. Uno de 153 caja de sidra y el otro de 133. Tel. 650331939.vende. Fabricado en madera de cerezo. Capacidad para 40 sacos. Con todos los utensilios. Tiene 50 años de antigüedad. Tel. 618764596 Email: asturgente@gmail.com

ENTIDADES COLABORADORAS

ENTIDADES COLABORAORES



AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA. Ciriéu. 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 57 80 786 www.restaurantecopacabana.es

SIDRERÍA MONTERA. La Vega 1. Ctra Mollela 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 Guadalhorce s/n T. 985 52 03 70 Sidra Herminio

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

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. Llaranes. 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

ENTIDADES COLABORADORAS

ENTIDADES COLABORAORES

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 / Grullos Muñiz

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

CANGUES D'ONÍS

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

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

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

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

CARREÑO

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA ARGÜELLES. Ferrocarril 6. Candás T. 985 87 00 24 Un chigre de 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. 984 399 309. 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. Xixón 5. T. 984835946 - 617831913. coccicobo@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.

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

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

CORVERA

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

LA POSADA DE OVEIRO. Oveiro - 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 Riestra

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

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

CAFÉ BARTINOS. 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.restaurantelaponderosa-bañugues.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 Álvarez González, 20
T. 985 67 63 40
Sidra Menéndez

CASA ARCA
Julían Duro 6, bajo
T.690 121 381 / 647 000 832

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

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

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

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

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

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

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

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

Sama

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

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

SIDRERÍA COLUNGA
Lucio Villegas 9
Trabanco. y Trabanco d'Escoyeta

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

LLAVIANA

SIDRERÍA LA CAMPURRA.
Puertu Payares, 29. La Pola
T. 985 6112 76.
J. Tomás.

MESÓN LA MINA.
Libertad 15
T. 985 600 032

SIDRERÍA LA FONTANA.
Eladio García Jove 2. La Pola
T. 985 61 17 02

SIDRERÍA EL GUAJE
Río Cares, 31 . La Pola
T. 985 610 777

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

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

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

SIDRERÍA 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. 985 676 40 55 / 670 090 639.

LA CASONA D'ENTRALGO.
Entrialgo 25.
T. 985 60 12 06.
www.lacasonadeentralgo.com

LES REGUERES

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

L.LENA

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

MIERES

SIDRERÍA EL RINCONÍN.
Plaza San Juan, 5. Requexu.
T. 985 46 26 01.
Cortina.

SIDRERÍA EL CASCAYU.
Fuente les Xanes, 2 - bajo
T. 656 820 178 - 985 466 040
Cortina, Villacubera.

SIDRERÍA LA SOLANA.
Jerónimo Ibran, 5.
T. 985463350.
Canal, Fonciello, Villacubera,

SIDRERÍA LARPI.
Jerónimo Ibrán, 14.
T. 985464891.
Sidra Vigón y Fonciello.

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

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

SIDRERÍA LA XAGOSA.
Poligono 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.P alacio Valdés, 6.
T. 985451003

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

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

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

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

CAFETERIA SIDRERÍA EL RINCÓN DE ANTONIO.
Manuel Llana 74.
T. 984 189 162 / 984 619 146.
Paellas por encargo.

SIDRERÍA JUANÍN.
Doctor Fleming, 32.
T. 687 408 364.
Peñón y Peñón Selección.

SIDRERÍA RINCÓN DEL VALLE.
Teodoro Cuesta, 18.
T. 985 087 085.
Menendez y Val d'Ornón.

MORCÍN

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

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

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

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

NAVA

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

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

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

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

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

SIDRERÍA PLAZA.
Plaza Manuel Uría 11
Rotando palos navetos

SIDRERÍA PRIDA.
La Colegiata, 12.
T. 985 717 345.
Novalín D.O.Vda de Angelón, Orizón

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

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

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

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

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

LLAGAR EL PILOÑU.
Gamonéu s/n
T. 985 716 051 / 696 308 745
Sidra El Piloñu, Isidra sin alcohol

NAVIA

SIDRERÍA CANTÁBRICO.
Mariano Luiña 12.
T. 985 473 458

LA MAGAYA. SID. RESTAURANTE
Regueral 9.
T. 985 630 433

LA VILLA. SIDRERÍA
Campoamor 4.
T. 985 62 48 84

NOREÑA

CASA EL SASTRE.
Fray Ramón, 27. T. 985 741 252
Canal, Quelo y Muñiz Selección.

EL MOLÍN DEL NORA.
Polígono de la Barreda, 4, Noreña
T. 655 568 600
elmolindelnora@yahoo.es

LA TENERÍA.
Flórez Estrada 41
T. 985 74 40 27
Quelo, Herminio, Zythos

BAR LA PLAZA.
C/Ramona Rodríguez Bustelo, 9, B.
T. 984 842 571.

SID. EL RINCÓN DEL GÜELU.
Avda. Flórez Estrada 24.
T. 648 542 324.

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 Sevaes
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 General. 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, Ucío, Ribeseya
T. 985 857 414
www.lapiconerahotel.es

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

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.

RIOSAS

LA TABERNA DE JOSÉ.
Rio Code, 4 bajo. Nijeres.
T. 985766110.

SALAS

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

SAMARTÍN DEL REI AURELIU

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

SIDRERÍA CASA CAMILO.
La Cascaya, L'Entregu.
Sidra Menéndez.

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

SIDRERÍA SAN MAMÉS
Velázquez 16 - Blimea
T. 630 07 97 04.

SIDRERÍA LA CABAÑA
Francisco Quevedo 9 - Sotroñido
T. 985 67 18 61.

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

SIDRERÍA LAMUÑO.
Hernán Cortés 8
Sotroñido
T. 610 904 792
Viuda de Angelón

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

LA BORNAINA D'ALLER.
Panices. Valleya s/n
L'Entregu
T. 985 971 425 / 627 649 948
Sidra Roza.

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

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

SIDRA FANJUL.
Tiñana 12. T. 985 985 155.

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.
Torrevieja 16
T. 985 726 401

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

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

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

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

BAR FELECHES.
Novalín. Felechies
T. 985 731 158

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

CASA BEYAO
Valdesoto 45
T. 985 73 43 09

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

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

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

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

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

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

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

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.
Juanin, Vda de Palacios, Orizon

SIDRERÍA ASTURIES.
Gascona, 9. T. 985210707.
Rotando varios palos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

REDE DE BIBLIOTEQUES DEL «PRINCIPADO»

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

SIDRERÍA CASA FRAN.
Av. Conde de Santa Barbara 37
Avenida, Llugones.

SIDRERÍA EL DORADO.
González Besada 11
T. 985 083 269.
Juanin

LA CHALANA.
Santa Clara 4
T. 985 202 411.
Trabanco.

SIDRERÍA MATEO@STUR
Los Avellanos nº 2
Fran, Ramos del Valle, La Nozala,
Escalada

BAR RESTAURANTE SOLARCO
Santu Mederu
Llatores
T. 985 630 015

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

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

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

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

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

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

EL RINCÓN ASTUR.
Ctra. General 140.
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.

LA PARRINA.
Marcos Peña Royo, 14.
T. 984 183 798.
Especialidad en callos caseros.

RESTAURANTE COMPOSTELA.
Marcos Peña Royo, 25.
T. 985 252 377.
Sidra Crespo.

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, Juanin,
Llaneza D.O.

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

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

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

VALDÉS

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

VEIGADEO

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

VILLAVICIOSA

SIDRERÍA LA FLOR DEL PUMAR.
Riañu, 22. T. 985 89 12 64.

CASA MILAGROS.
Campomanes 1.
T. 985 89 02 21.

SIDRERÍA EL HORRU.
Doctor Pando Valle, 2.
T. 985 89 24 70.

SIDRERÍA EL FURACU.
Plaza Generalísimo, 26.
T. 985 891 189.

SIDRERÍA BEDRIÑANA.
Maliayo, 1. T. 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.
Molin 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.restaurantescorial.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

LA CAPILLINA DE LA TORRE.
Carmen 19, baxu.
T. 608 49 02 17
capillinadelatorre@hotmail.com

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



SIDRERÍA CHIGRE LA TORTUGA.
Tazonés.
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,
Roces.

BAR - REST. EL CRUCE.
Cabueñes. T. 985 37 11 30.
Sidra Piñera.

SIDRA TRABANCO.
Llavandera, s/n. T. 985136969.

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

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

SIDRA CANAL.
Llavandera - Llinares.
T. 985137757

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

SIDRERÍA LAS PEÑAS.
Santurru. T. 985338299.
Trabanco y Piñera.

CASA YOLI.
Ctra Caldores 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. 985 380 736.
Cabueñes, Contrueces y Trabanco
d'Escoyeta. Especialidad en cachopo.

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

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

SIDRERÍA CASA TRABANCO.
Llavandera, s/n.
T. 985136462.
Sidra Trabanco.

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

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

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

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

SIDRERÍA MAYADOR.
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 Eria 49
Cabueñes
JR y L'Ynfanzón
www.llagarelmancu.com

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

SIDRERÍA LA GARULLA.
Numa Guilhou, 20.
T. 985354639
L'Argayón.

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

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

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

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

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

SIDRERÍA LA GALANA.
Plaza Mayor.
T. 985 17 24 29.

SIDRASTUR/Grupo Astur de
Coleccionismo Sidrero
Ateneo Obrero La Calzada 2, 2º.
sidrastur@hotmail.com

SIDRERÍA LA RUTA DE LA
PLATA.
Avda. de la Constitución, 140.
T. 985 14 28 30.
Sidra Peñón.

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

SIDRERÍA LLAGAR
CASA SEGUNDO.
Cabueñes.
T. 985 33 36 32.
Sidra Segundo.

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

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

EL OTRU MALLU.
Sanz Crespo, 15. T. 985359981.
Menéndez.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA NAVA.
Plaza La Serena
T. 985380447

SIDRERÍA EL RINCÓN DE
TONI.
L'Infestu 21
Menéndez

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

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

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

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 n° 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, n° 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. 985373047
Castañón, Val d' Boides y Trabanco
Selección

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

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

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

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

SIDRERÍA BOAL DEL RONCAL.
Roncal,8.
T. 984 393 227 - 684 612 323.

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

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

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

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

SIDRERÍA BOBES.
Reconquista 9.
T. 984 490 215.

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA LA NUEVA CALEYA
Arroyo,6
T. 984 491 256.
Trabanco y Trabanco d'Escoyeta.

CASA TÍRATE AL MATU
Av. d'El Cerillero,13. Xove
T. 985 322 521

SIDRERÍA LOS POMARES.
Avd. de Portugal,68.
T. 985 354 607.

SIDRERÍA LA PAMPANA.
Alfonso Camín 31.
T.985 15 54 83.

BODEGAS DE VILLAVICIOSA.
Camin del Tragamón,6- Apto.195.
T. 985 361 722.
33394 Cabueñes.

SIDRERÍA BOAL DEL RONCAL.
Roncal,8.
T. 984 393 227 - 684 612 323.

TERRA MAR. Restaurante Parrilla
Marisquería
Ezcurdia,120.
T. 985 330 173.
Acebal.

SIDRERÍA LA VOLANTA DE
SARITHA
Teodoro Cuesta 1.
T. 984 396 422.

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

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

SIDRERÍA LA CASONA DE
JOVELLANOS.
Plazuela de Jovellanos,1.
T. 985 342 024.
Huerces.

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

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

LA MANZANA DE XOVE.
Sidrería Restaurante.
Prosperidad,13. Xove.
T. 984 493 474.
Riestra.

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

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

SIDRERÍA EL FARTÓN.
Arroyo 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.

SIDRERÍA EL GARGÜELU.
San Francisco de Asís,3
T. 985 099 844
Cabueñes, JR,Trabanco Selección,Val
de Boides.

SIDRERÍA TONY.
Avd. Republica Argentina,7.
T. 985 326 235.
J.R,Trabanco Selección.

EL LLAGAR DE BEGOÑA.
San Bernardo,81
T.985176241

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

MADRID

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

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

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

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

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



ELECCIÓN NATURAL

www.sidrajr.es

