

LA SIDRA

www.lasidra.as

Número 119 - Payares 2013

3€

III SISGA

Sidres de Gala
en Xixón

SOLLEIRO

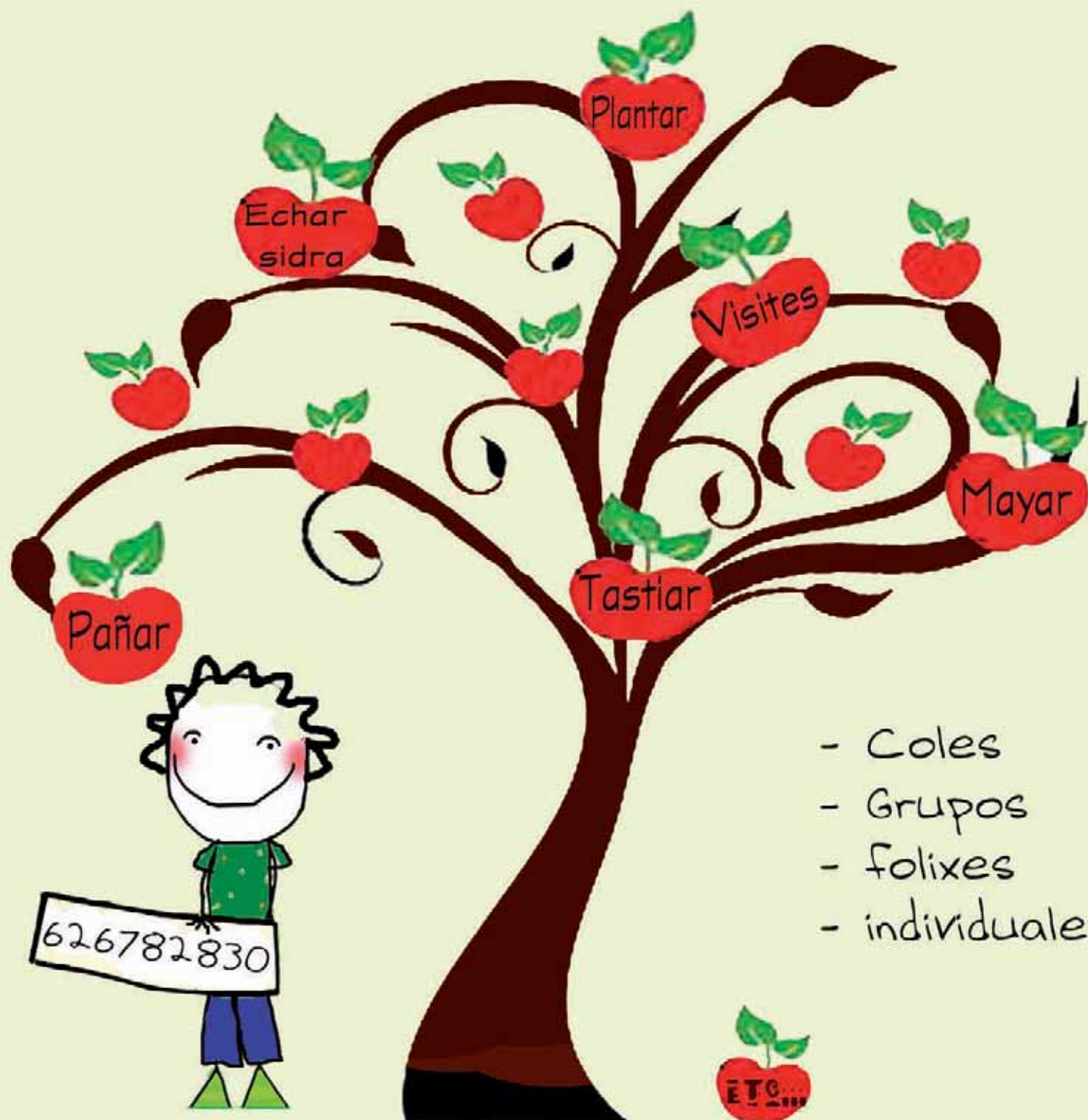
La Sidra del Occidente

**MUYERES DEL
LLAGAR**

Inés Meana. LLAGAR LA GOLPEYA



SIDRÓCOLES



- Coles
- Grupos
- folixes
- individuals

TALLERES SIDREROS PA TOLES EDAES

www.dirdespicha.com

UNA NAVIDAD CON SABOR A LO NUESTRO

Te proponemos

UN REGALO ORIGINAL

lleno de

AROMAS ASTURIANÍA
PERSONALIDAD SABORES
SENSACIONES TEXTURAS



CESTAS DE NAVIDAD DE NUESTRO CATÁLOGO

CESTAS DESDE 17,50€

Consulta las cestas entrando en



PRODUCTOS DE
ASTURIAS.COM
TIENDA ON-LINE



CESTAS DE NAVIDAD PERSONALIZADAS

A TU GUSTO Y EN EL MOMENTO*

- 1 Elige uno de nuestros soportes
- 2 Escoge los productos que más te gusten
- 3 Y nosotros componemos la CESTA

*En el Almacén central (Polígono Águila del Nora, Colloto) y en Melquiades Álvarez, 3 (Oviedo).

PARA COMPARTIR CON LOS TUYOS

Telf.: 985 794 215
navidad@crivencar.com



CRIVENCAR
PRODUCTOS ASTURIANOS



**TIERRA
ASTUR**
SIDREERÍAS





III SALÓN INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA 6

VIERNES 18: CENA DE GALA
SÁBADO 19: EXPOSICIÓN Y CATA
PREMIOS SISGA
2012 ROTER TRIETER MIT BOSKOOP
CIDRE CUVÉE CHATAIGNE
EL GAITERO EXTRA
VIUDA DE ANGELÓN
SIDRA DE HIELO PANIZALES
SALVADOR DEL OBISPO
ESPAÑAR

CIDER WEEK 34

LOS MEJORES DE XIXÓN DE SIDRA 38

SIDRA LA MORENA
SIDRA ACEBAL
SIDRERÍA URÍA - LA CASA REDONDA
SIDRA ARSENIO

MUYERES DEL LLAGAR 48

INÉS MEANA. LLAGAR LA GOLPEYA

SIDRA SOLLEIRO 50

ANCESTROS DE LA CULTURA SIDRERO 54

YE TIEMPU MAYAR 56

CONCURSU SEMEYES LA SIDRA 60

DOS NUEVOS LLIBROS SOBRO LA SIDRE 62

ENCAMIENTOS 66

ESPECIAL NUECHIVIEYA 69

LA TROPICAL
CUBA
LAS DELICIAS
EL MERCÁU
EL GARGÜELU
EL OTRU MALLU
EL MALLU DEL INFANZÓN
LA VOLANTA DE SARITHA
EL SOBIGAÑU

I JORNADAS DEL CACHOPO EN CASU 80

HOTEL RURAL RESTAURANTE ARNICIU
LA BODEGUINA DE SOBRECANTU

AXENDA SIDRERA 82

ACTUALIDÁ 84

COLLEICIÓN D'ETIQUETES 90

DE CHIGRE A CHIGRE 92

EL CANIGÚ
EL TONEL DE GIGI
PICU URRIELLU





LA SIDRA

Payares 2013

Númeru **119**

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

FUNDACIÓN ASTURIAS XXI

Prendes Pando 11. Baxu
33207 Xixón - Asturias

lasidrainfo@yahoo.es
Tlf.: 652 594 983

Portada: Xurde Margaride
xurde@margaride.net

6.000 Ejemplares



Redaición

Arantxa Ortiz
arantxa@lasidra.as
Tlf.: 652 59 49 83

Direutor Creativu de Publicidá

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

Direutor Comercial

Juan Ignacio Aracil Serra
Tlf.: 617 477 567
j.ignacio@lasidra.as

Otros collaboraores

Abel Martínez González, Alberto del Pozo, Inaciu Hevia Llavona, Antón Armayor, Xuacu Fernandi Güerta, Manuel G. Busto, Nuria Morán.

Semeyes

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

Tornes

Anzu Fernández.

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

Dellegáu européu

Eduardo Vázquez Coto
eduardocoto@lasidra.as

www.lasidra.as

info@lasidra.as

LA SIDRA nun comparte necesariamente la opinión de los articulistes.

Col sofitu de la Consejería d'Educación, Cultura y Deporte del Principáu d'Asturies.



III Salón Internacional de les Sidres de Gala



Dende Bretaña, el llagar de Sasha Crommar sorprendió cola so sidre de castaña.

El Salón Internacional de Les Sidres de Gala foi el meyor escaparate pa la meyor sidre de copa. Productores, hosteleros, distribuidores y públicu en xeneral esfrutaren de dos díis nos qu'estes sidres foren les auténtiques protagonistas.





El restaurant La Salgar acoyó a cuasique un centenar d'amantes de la sidre.

VIERNES 18: Cena de Gala

Uno de los objetivos del Salón Internacional de les Sidres de Gala (SISGA) es mostrar al mundo el potencial que tienen las sidras de copa para estar presentes en las mesas y celebraciones de todo el mundo, así como su idoneidad para unirse a la alta cocina. Y esto quedó demostrado en la cena de gala que tuvo lugar en el restaurante La Salgar, donde el prestigioso cocinero asturiano Nacho Manzano elaboró un cuidado menú que maridó a la perfección con una veintena de sidras presentes en el Salón.

Cerca de un centenar de representantes del sector disfrutaron de un menú de lujo acompañado por una cuidada selección de sidras que acompañaban a cada plato. Aunque antes de la cena, para no olvidar la tradicional sidra asturiana, los invitados disfrutaron a la entrada de La Salgar de unos culinos de Sidra J.R. Unos culinos que dieron paso a las intervenciones de las autoridades presentes: el concejal de Desarrollo Económico del Ayuntamiento de Xixón, Fernando Couto y la directora general de Recursos Naturales de la Consejería de Agroganadería, Fina Álvarez, así como Marcos Abel Fernández, de la Fundación Asturias XXI, organizadora del Salón. Todos ellos reivindicaron la importancia de la sidra, tanto la tradicional como la de mesa, en Asturias y destacaron su poten-

cial en nuestra industria agroalimentaria.

Marcos Abel Fernández recordó que “estamos en el país de la sidra” y un evento como el SISGA es un “caso único” que tiene como objetivo “potenciar estas sidras y recuperar el espacio que perdieron con el vino y el cava”, por lo que reclamó un “mayor com-

“Es necesario potenciar estas sidras y recuperar el espacio que perdieron con el vino y el cava”



Los asistentes esfrutaren d'una ventena sidres.

promiso de las administraciones” con esta bebida. Una opinión con la que se mostró de acuerdo el concejal gijonés para que todas las administraciones den su apoyo para “potenciar un sector en el que cada día los asturianos creen más en él”. Fernando Couto destacó la “importancia fundamental de la sidra tanto en el plano económico como turístico y social”.

Por estos motivos y por el éxito del Salón, brindaron los invitados con sidra brut nature Guzmán Riestra (Llagar Riestra). Fue la primera de las dos decenas de sidras que se disfrutaron a continuación y cuyos matices y propiedades fueron explicadas cuidadosamente por algunos de los llagareros presentes en el SISGA.

Para comenzar, Nacho Manzano propuso un consomé de seronda con setas, calabaza, manzana y castañas y anchoas del Cantábrico con verduras asadas a la leña. Dos entrantes que fueron maridados con Mayador Rosé (Llagar Mayador) y El Gaitero sin y tercio de El Gaitero, (Llagar El Gaitero), premiado en la categoría de sidras espumosas semi-dulces.

A continuación, el segundo dúo de aperitivos estuvo conformado por una crema de quesos asturianos con contrastes y velo dulce y un torto de maíz con revuelto de queso, cebolla confitada y huevo. Dos creaciones de Nacho Manzano que fueron maridadas con las sidras Natural El Gaitero (Llagar El Gaitero), Zapica (Llagar Buznego) y Double L Real Cider Katy 2011 Dry



Collor, arume, saborgu... sensaciones de la sidre.

“Es una ventana para trasladar nuestra tradición y descubrir nuevos aspectos de la cultura de la sidra”

Reserve, del llagar irlandés de David Llewellyn. Fue la primera de las sidras internacionales que se degustó en la cena. Su productor recordó que hace quince años decidió comenzar en el sector como un “intento de protesta porque apenas había productores de sidra natural” en su país.

La de David Llewellyn fue una de las galardonadas con los I Premios SISGA. Un galardón que también obtuvo 2012 Roter Trieter mit Boskoop, del sumiller alemán especializado en sidra Michael Stöckl, en la categoría de mejor sidra de grupo internacional. Junto a Cockagee, Keeved Cider, 2012, de Mark Jenkinson y España (Llagar Gobernador) fueron las tres sidras maridadas



Dau'l calter internacional hebio torna simultania.

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



Nacho Manzano saludó a los comensales.

con los últimos aperitivos: llámpares con crema de sidra, ocle y patata y croquetas especiales de jamón. El sumiller alemán no quiso dejar pasar la oportunidad que le ofrecía el SISGA para reivindicar la unión de productores de todos los países: “poner en común todas las sidras y culturas sería un buen punto de partida” para el fomento del sector, aseguró. Esta puesta en común es uno de los objetivos del SISGA, y por tal motivo los hermanos Martínez Sopeña, de El Gobernador, destacaron la “inestimable labor de LA SIDRA” en favor del sector a la hora de recoger el premio a España como mejor sidra de nueva expresión.

Tras los aperitivos llegó el turno del pescado. Callos de bacalao con pil-pil ligero, agua de pimientos y cebolleta fue la propuesta de Manzano maridada con Sidra Espumosa Panizales (Llagar Panizales), Pomarina (Llagar El Gaitero) y Byhur 24 (Llagar Astarbe). Esta última era una de las bebidas vascas presentes en el salón. Su artífice, Hur Astarbe, explicó que está elaborada con tres variedades de manzanas autóctonas vascas y que para conseguir la calidad que esperaban estuvieron trabajando casi diez años en su desarrollo.

El plato fuerte de la noche, desde el punto de vista gastronómico, llegó con el cabritín guisado de El Suevo con patatinos. Una carne que estuvo regada

El menú elaborado por Nacho Manzano para la cena de gala fue maridado con una veintena de sidras espumosas, brut y de hielo, así como aguardiente de sidra tanto asturianas como de otros puntos de Europa: País Vasco, Alemania, Irlanda o Bretaña. Algunos de los llagareros presentes en La Salgar explicaron a los comensales las características de sus productos.



La sidre irlandesa tuvo una perbona acoyía.



Manuel Busto presentó l'aguardiente de la Casería San Juan del Obispo.

con las sidras asturianas Picu Urriellu (Llagar Zarra-cina), Poma Áurea (Llagar Trabanco), Brut Viuda de Angelón (Llagar Viuda de Angelón) -marca que fue galardonada como mejor sidra brut del SISGA-, Emilio Martínez (Llagar El Gobernador) y Sidra Brut Nature Guzmán Riestra (Llagar Riestra).

La cena llegaba a su recta final, pero aún quedaban sidras por degustar. Y para maridar con el helado de trufa con crema de maíz y agua de manzana, las propuestas fueron Sidra de Pera del Llagar Viuda de Angelón, Cidre Cuvée Chataigne (Llagar Kystin), licor de Sidra del Llagar Pumar de Gredos y Sidra de Hielo Panizales. En esta ocasión, fueron degustadas dos sidras con ingredientes poco habituales: la de Viuda de Angelón, llagar premiado de nuevo en la categoría de mejor sidra de pera, y la del llagar bretón Kystin, que con su sidra de castaña obtuvo el premio a la sidra más original.

La noche llegaba a su fin pero no podía finalizar sin otros de los derivados de la sidra: el aguardiente de sidra. En este caso las dos variedades degustadas fueron el Aguardiente fresco de sidra de Alquitara del Obispo y el Aguardiente envejecido en roble de Salvador del Obispo. Con ellos se ponía el broche de oro a una cena de gala en la que la sidra, y la alta gastronomía, reinaron en las mesas.

Sidra Natural El Duque



**Elaboración y venta de sidra Natural.
Espichas y comidas por encargo.
Local climatizado.
Cocina Propia.**



Camín de la Isla nº 1027. Castiello de Bernueces.
33394 Gijón- Asturias.

Telf.: 985371919 - 630440262

 Restaurante El Duque

www.sidraelduque.es

www.restauranteelduque.com

La cena de gala del SISGA es una oportunidad única para poner en contacto a todos los representantes del sector, que de este modo muestran su compromiso con esta bebida y reivindican un mayor apoyo de las administraciones para que la sidra tenga un mayor peso en la economía de los países productores.



Fernando Couto destacó la proyección del sector.

"Es necesario el apoyo de todas las administraciones públicas para potenciar un sector en el que cada día los asturianos creen más en él".

FERNANDO COUTO

El Salón Internacional de las Sidras de Gala (SISGA) es una de las actividades con las que LA SIDRA quiere refrendar su compromiso con esta bebida y poner en común a todos los integrantes del sector para reivindicar un producto muy nuestro, tanto desde el punto de vista tradicional y cultural, como por su importancia económica.

Por eso el SISGA es uno de los mejores escaparates que se pueden proponer a la hora de reivindicar la sidra y en su tercera edición quedó patente el compromiso de este sector, que en la cena de gala estuvo representado por un amplio número de profesionales: productores, distribuidores o profesionales de la

gastronomía y de medios de comunicación especializados.

Todos ellos estuvieron acompañados por representantes de las administraciones públicas, que son quienes tienen un papel fundamental a la hora de apoyar al sector sidrero. Por parte del Principado de Asturias acudió la Directora general de Recursos Naturales, Fina Álvarez, mientras que Fernando Couto, Concejal de Desarrollo Económico, representó al Ayuntamiento de Xixón. Desde la política local también estuvieron presentes otros ediles como Celso Ordiales o Maité Menéndez.

Su presencia en el SISGA fue un apoyo más a la labor que día a día desarrollamos en LA SIDRA en defensa de un sector que debe retomar su importancia en Asturias, un país sidrero por antonomasia y que tiene a Xixón como una de las capitales mundiales de esta bebida. No en vano, como recordó Marcos Abel Fernández, Presidente de la Fundación Asturias XXI, es la "ciudad con más eventos sidreros".

El concejal Fernando Couto, por su parte, destacó el "dinamismo y fuerza de una industria que busca nuevos ámbitos y mercados" desde una Asturias que "progresará gracias a la innovación y a la internacionalización", que es "lo que todos queremos", sentenció el edil.



Michael Stöckl agradeció el premio.

"La puesta en común de todas las sidras y culturas es un buen punto de partida para el sector".

MICHAEL STÖCKL



Les pallabres de Faustino Vázquez -Ilagar Panizales- foron mui aplaudies.

"Los políticos tienen que hacer cosas por esta tierra, sus productos y su gente, que quiere salir adelante".

FAUSTINO VÁZQUEZ



L'auguardiente de sidre punxo'l broche a la cena.

"Empecé a elaborar sidra como un intento de protesta porque en Irlanda casi no había sidra natural".

DAVID LLEWELLYN



SÁBADO 19

Exposición y Cata



Éxito de participación na xornada de Tastia Abierta.

La jornada de cata abierta permitió degustar una cuidada selección de sidras nacionales e internacionales de más de 20 llagares por un precio de cinco euros.

La segunda jornada del Salón Internacional de las Sidras de Gala (SISGA) fue una jornada para disfrutar del casi centenar de variedades de sidra que estuvieron presentes en el Salón. Un Salón que tiene como objetivo que los profesionales del sector conozcan las posibilidades que ofrecen los distintos tipos de sidra de copa pero que no se olvida de los consumidores. Y éstos fueron unos de los protagonistas de la jornada, cuando centenares de personas se acercaron al Muséu del Pueblu d'Asturies para degustar la cuidada selección de sidras presentes en el SISGA.

Porque conocerlas es la mejor forma de ponerlas en valor y fomentar su consumo. Y ahí es donde todos los profesionales del sector deben trabajar para que la hostelería asturiana ofrezca no sólo la más tradicional sidra asturiana, sino también las nuevas variedades presentes en el mercado que son las encargadas de abrirse camino no sólo entre los nuevos consumidores, sino también entre los consumidores más tradicionales que en ciertos momentos optan por tomar una sidra que no sea de escanciar.

Así, para finalizar una comida el tradicional chupito puede ser de aguardiente de sidra o sidra de hielo; una copa de vino puede sustituirse por una sidra de nueva expresión o el brindis hacerse con una sidra



Varios medios de comunicación recogieron l'eventu.

espumosa. Las posibilidades que ofrece la sidra son infinitas. Con este objetivo comenzó la segunda jornada del SISGA, en la que por un precio de cinco euros los consumidores pudieron degustar una variada y cuidada selección de sidras de más de 20 llagares entre las que no faltaron la sidra de pera, de hielo, brut o de nueva expresión.

La jornada estuvo abierta de 12 a 14.30 y de 17 a 20.30 horas. Durante ese tiempo en el Muséu del Pueblu



III Salón Internacional de les Sidres de Gala



Un públicu interesáu y participativu.

d'Asturies las protagonistas fueron las sidras asturianas, vascas, alemanas, inglesas, irlandesas, bretonas y normandas. Una presencia nacional e internacional que cumplió con todas las expectativas tanto desde el punto de vista de la organización como de cumplimiento de los objetivos.

A la presencia de llagareros internacionales como Sasha Crommar, Mark Jenkinson o David Llewellyn, sin olvidar algunos de los principales llagares asturianos o vascos, se unió también el prestigioso bloguero de sidra Nick Morris o el sumiller Michael Stöckl.

Ellos fueron algunos de los encargados de hacer las presentaciones de sus productos, así como de las catas guiadas que permitieron a los asistentes al SISGA acercarse un poco más a unos productos que en muchos casos no se encuentran en nuestro país, por lo que el SISGA supuso una vez más una oportunidad única no sólo de probar estas sidras, sino también de adquirirlas para disfrutarlas en otras ocasiones. De este modo, el Salón puso de manifiesto el interés de los xixoneses y asturianos por la sidra en todas sus variedades y derivados y favoreció el acercamiento a unos productos que esperamos que en un futuro próximo sean de consumo habitual.



Premios SISGA

Proyección internacional



Los premios SISGA los primeros sidreros de calter internacional que se dan n'Asturies.

La gran novedá d'esta tercera edición del Salón Internacional de les Sidres de Gala foi la convocatoria de los Premios SISGA a les meyores sidres internacionales. Un acontecimientu duplemente importante porque ye'l primeru d'estes carauterístiques que tien llugar nel nuesu país, fasta agora más centráu nos premios llocales que nos gallardones de proyección internacional.

Y comu ye normal pa ello cuntóse con un xuráu tamién internacional, formáu por profesionales venceyaos a la sidre procedentes d'estremaos países y estremaos ámbitos del mundiu sidreru. Tastiaores, enólogos, críticos o sumilleres, amás de dellos llagarreros d'ente los que presentaren los sos productos nesti III Salón Internacional, formaren un xuráu que tuvo que decidir, ente otros el premiu destináu a la

mejor de les sidres de la dellegación internacional presente nel SISGA.

El sistema siguió foi de tastia ciega y desendolcóse'l vienres 18 d'ochobre nes instalaciones del Llagar El Duque, de Xixón, sometiendo a preba 25 productos ente sidres y auguardientes de sidre, dientru de les categories Nueva Espresión, Esplumosa Semi-



Delliberaciones del xuráu.

COMPOSICIÓN DEL XURÁU

Asturies:

- Presidente: Manuel Gutiérrez Busto, tastiaor y estudiosu de la sidre.
- Donato Xuaquín Villoria Tablado, tastiaor.

Irlanda:

- David Llewellyn, llagareru.
- Mark Jenkinson, llagareru.

Euskadi:

- Domingo Arina, enólogu.

Alemaña:

- Michael Stöckl, sumiller y miembru de la organización de la feria Apfe-lwein Weltweit.

Gran Bretaña:

- Nick Morris, críticu de sidra.

Bretaña:

- Sasha Crommar, llagareru.

Dulce, Brut, Sidra de Xelu, Perea, Sidra Más Orixinal, Auguardiente de Sidra y Meyor Sidra del Grupu Internacional.

La independencia ya neutralidá de los miembros





Tuvo especial méritu algamar criterios comunes por tol xuráu.

quedó nidia nes puntuaciones emitíes, perfechamente coincidentes y mui axustaes, lo que fexo que nun ficiere falta dir a una segunda vuelta de tasties y que tampoco nun se pidieren revisiones nin desolicaciones de votos. Solo, y a ofrecimientu del presidente, aceptóse por unanimidá sacar otra vegada a tastia la primer sidre presentao col oxetu d'evitar los perxuicios que davezu vienen daos pola salida nesa posición.

Los resultaos d'estos primeros premios internacionales SISGA dieron perimportantes sospreses frutu de la curiada escoyeta de los miembros del xuráu, ente los que nun había dengún grupu que tuviere mayoría sol restu.

La primera foi la perbona calidá que'l xuráu internacional reconoció a les sidres asturianes pesia que los representantes d'Asturies n'elli yeren minoría, solo dos de los ochu miembros que lu formaben, el presidente y l'autor d'esta nota, faciendo d'elles les grandes vencedores con seyes premios de los ochu convocaos. Y lo mesmo pue dicise de la sidra alemana, merecedora del premiu a la meyor sidra foriata, pese a que tamién la representación d'Alemaña taba en perclara minoría.

Esta ye la rellación de sidres gallardonaes na primera edición de los Premios SISGA:

- Meyor Sidre de Nueva Espresión: **Españar**. Llagar El Gobernador.
- Meyor Sidre Esplumoso Semi-Dulce: **El Gaitero Extra**. Llagar Valle, Ballina y Fernández.
- Meyor Sidre Brut: **Brut Viuda de Angelón**.

El xuráu internacional reconoció la perbona calidá de les sidres asturianes pesia que los representantes d'Asturies yeren minoría

Llagar Viuda de Angelón.

- Meyor Sidre del Grupu Internacional: **2012 Roter Trieter mit Boskoop**. ApfelWeinsommelier Michael Stöckl.
- Sidre Más Orixinal: **Cidre Cuvée Chataigne**. Llagar Kystin.
- Meyor Perea: **Sidra de Pera Viuda de Angelón**. Llagar Viuda de Angelón.
- Meyor Sidre de Xelu: **Sidra de Hielo Panizales**. Llagar Panizales.
- Meyor Auguardiente de Sidre: **Aguardiente envejecido en roble. Salvador del Obispo**. Casería San Juan del Obispo.

Los premios, fechos en cerámica tradicional d'Asturies, entregáronse nel actu públicu de la Cena Gala demientres la cuala foron los propios llagareiros los que tomaron la pallabra pa dirixise al públicu y despicar les carauterístiques y la fechura de les sos sidres y auguardientes, nun actu perbien acoyíu polos comensales que d'esa mena entendien perfechamente la bébora que teníen nes sos copes.



Un reto internacional

Manuel Gutiérrez Busto

El pasado mes de octubre se celebró en Xixón el III Salón Internacional de la Sidra de Gala (SISGA) y este año, nuevamente repetíamos internacionalidad al contar con la presencia de elaboradores de sidra de otras nacionalidades. Lo que fue una novedad en el desarrollo del evento fue la concesión de los primeros premios SISGA divididos en diversas categorías: Brut, espumosas semi o dulces, Nueva expresión, de mesa, de pera, sidras de hielo o aguardientes y otros destilados.

La Fundación Asturias XXI delegó en mí la responsabilidad de ostentar el cargo de presidente, componiendo un jurado capacitado de nivel internacional para valorar las sidras presentadas y conceder posteriormente los galardones. Todas las decisiones a tomar en este asunto fueron harto complicadas, puesto que hubo muchos aspectos a valorar: originalidad, calidad.... finalmente opté por realizar una hoja de cata conjugando los distintos procesos de elaboración para dividir los grupos (de procedencia vasca, irlandesa, asturiana, alemana, francesa...) así como otro documento valorando los gustos y paladares de los integrantes del jurado, pese a que cada uno conservaría posteriormente la independencia de su criterio. Todo esto fue compendiado poco a poco para que los criterios de juicio y valoración tuviesen unas normas comunes para realizar las votaciones sin que hubiese variaciones relativas a la procedencia de cada sidra presentada. Esto supuso un reto al que previamente, como jurado y experto, nunca me había enfrentado, y se tradujo en una valoración dividida en tres fases compuestas por valoraciones olfativas o aromáticas, visuales y gustativas, donde los jurados valoramos (sumando y restando) condicionantes e ítems definidos por cada tipo de sidra. La puntuación final resumió el conjunto y por tanto la valoración global de las tres fases con unos valores que van de uno a diez.

Bajo mi criterio basado en una amplia experiencia como catador y para evitar puntuaciones demasiado altas o bajas que pudieran tornarse algo engañosas siempre dependiendo del orden de salida de las muestras a valorar, los jurados no pudieron emitir su valoración en el mismo momento de la degustación, sino al final de las degustaciones, permitiéndose además una segunda cata a petición del jurado que lo considerase necesario. Así el paladar, el ojo y el olfato mandaron sobre otros sentidos, consiguiendo una valoración y puntuación más justa. Esto permitió realizar ajustes

y rectificaciones sobre las sidras degustadas.

La colaboración de Pedro Baldó, del Llagar El Duque, y de Juan Zuriarrain, profesor de química de la Universidad del País Vasco fue decisiva para asignar una numeración secreta a cada producto participante, puntuación que no fue conocida por el resto de los miembros del jurado. Tras este proceso, totalmente transparente, es cuando se procedió a verificar los nombres y las marcas de los llagares, y observar quién obtuvo las puntuaciones más altas.

Llama la atención que, en relación con las sidras extranjeras, la ganadora solo lo fue por una diferencia de dos centésimas. La votación en esta y las demás categorías estuvo excesivamente ajustada. Creo que la solvencia y reputación del jurado está debidamente acreditada, así como el desarrollo del concurso, del que puedo atestiguar que fue de una transparencia absoluta en todos sus trámites. Entre sus miembros contamos con productores e investigadores franceses, el enólogo vasco Domingo Arina, creador de varias sidras y colaborador activo en Euskadi, Donato Joaquín Villoria, catador con años de experiencia a sus espaldas, el somellier alemán, restaurador con Estrella Michelin, Michael Stöckl, y yo mismo, que desde el año 1982 me involucro en estos menesteres dentro de los jurados más importantes como los formados en Nava o Villaviciosa y habiendo tratado y catado más de doscientos productos de treinta y siete países. Por todo ello coincidí con otros miembros del jurado en señalar la dificultad del mismo, puesto que todas las sidras participantes fueron de notable calidad, lo que dificultó nuestra tarea.

En el título de este artículo hago referencia a un reto, porque creo que en Asturias e incluso en todo el Estado éste ha sido el único concurso a nivel internacional y, bajo mi punto de vista, no ha tenido ni el seguimiento ni el reconocimiento que se merece por los medios de comunicación, que parece que a veces dan más importancia a acontecimientos intrascendentes, convirtiéndose en clientelistas y perdiendo así su independencia. Tratándose de un evento en el que se han valorado nuestras más importantes sidras, entrando en competencia con las de origen foráneo, creo que no ha tenido la repercusión que se merece, pese a que la sidra de Asturias es una de las más importantes industrias que tenemos, además de nuestra seña de identidad.

2012 Roter Trieter mit Boskoop

MEYOR SIDRE DEL GRUPO INTERNACIONAL



Michael Stöckl llevó p'Alemaña ún de los premios SISGA.

La sidra del sumiller Michael Stöckl, presente en el SISGA, alcanzó una alta valoración durante los premios y posteriormente, durante el desarrollo del Salón. Sus cualidades la distinguieron lo suficiente para merecer el premio a la mejor sidra dentro de la categoría internacional, compitiendo con las procedentes de Francia, Inglaterra o Irlanda.

Mencionar a Michael Stöckl es hablar de sidra alemana. Vinculado directamente con la famosa Apfelwein im Römer y titular de un restaurante en el país germano con Estrella Michelin, presentó esta sidra bivarietal que reproduce como ninguna el aroma

Boskoop, afrutado e intenso. La acidez es otra de sus características, que la asemejan a algunas sidras asturianas, aunque ésta en vaso tiene una apariencia filtrada y color pajizo, con notas aromáticas de albaricoque. Simplemente sorprendente.

Cidre Cuvée Chataigne

SIDRE MÁS ORIXINAL



La sidre de Kystin recibió'l premiu de manes del Conceyal Fernando Couto.

Mucho más que sidra de manzana se ofreció a todos los participantes del SISGA, y la Cidre Cuvée Chataigne, o sidra de castaña de Kystin Cider Press no tardó en convertirse en la favorita del público por una originalidad que derivó en la obtención del 1º premio del Jurado a la sidra más original del Salón. Esta sidra bretona acaparó la atención desde su presentación.

Fue sin duda la más original de esta edición. Tras su presentación durante la cena de gala, no tardó en convertirse en un reclamo para los amantes de la sidra, y hasta los más tradicionales terminaron por aceptar sus cualidades. De origen bretón, esta

sidra se elabora con 16 variedades de manzana que componen el 95% de la base a la que se le añaden castañas seleccionadas. Toques amaderados y florales que recuerdan a la vainilla no impiden los predominios de la manzana, que sin duda la hacen única.

El Gaitero Extra

MEYOR SIDRE ESPLUMOSO SEMI-DULCE



El Gaitero, un clásico de la Navidad, que sigue sumando premios.

La III Edición del SISGA llegó a Xixón cargada de sorpresas, siendo una de las más esperadas el fallo del Jurado calificador encargado de entregar los premios a las mejores sidras. Uno de los grandes triunfadores de la noche fue la empresa maliaya Valle, Ballina y Fernández, más conocida como El Gaitero, que se hizo con el premio a la Mejor Sidra Espumosa semi-dulce.

Para que no nos quede ninguna duda sobre El Gaitero Extra, María Cardín, desde la gerencia de la empresa nos explica las características de la misma

Aunque hablar de sidra El Gaitero en cualquiera de

sus productos es hablar de reconocimiento y calidad ¿Esperaban obtener este premio?

No contábamos con ningún premio, pero es un orgullo que un producto con tantos años de historia, siga



El Gaitero Extra, una de las estrellas de la firma, fue la triunfadora del Salón. Este gran clásico sigue sabiendo imponerse gracias a sus cualidades organolépticas, a su elegancia y a las posibilidades de maridaje que ofrece.

ganando premios en la actualidad.

¿Cómo definiría esta sidra?

Es una sidra semiseca, fresca, afrutada y ligeramente ácida.

Recomiéndenos un maridaje para la misma.

Es ideal para comidas ligeras y postres.

Con lo que es una buena elección prácticamente en cualquier ocasión ¿no?

Evidentemente. No requiere maridajes excesivamente complicados.

¿Cuántos litros se producen cada año de El Gaitero Extra?

Aproximadamente unos 4.000.000 de litros.

¿Su consumo se queda en Asturias o se va fuera?

La mayor parte se va fuera de Asturias, aunque aquí, afortunadamente, también se bebe mucha. Es decir en el resto del Estado se venden más cajas de sidra Extra que en Asturias, pero proporcionalmente a la población, donde más sidra Extra se consume es en Asturias.

A diferencia de otras sidras, El Gaitero Extra se encuentra con gran facilidad tanto en Asturias como fuera de ella, tal y como dice María Cardín, con lo cual no tenemos excusa para hacernos con ella en futuras celebraciones. Su digestibilidad y otras características la hacen idónea para todos los públicos y paladares y es una apuesta segura a la hora de preparar un maridaje, sobre todo si no tenemos muy claros los conceptos gastronómicos.

Esperamos que con este nuevo reconocimiento en forma de premio el público redescubra esta gran sidra espumosa, capaz de llamar la atención de un jurado internacional, acostumbrado a valorar numerosas espumosas.

Y aunque la triunfadora de esta marca fue esta, conviene recordar las otras opciones sidreras que ofrece la casa, como sidra Natural Pomarina, Pomarina, Sidra natural El Gaitero, El Gaitero etiqueta Negra, El Gaitero Tercio o El Gaitero Sin.

Todas ellas estuvieron presentes durante el desarrollo del SISGA, tanto durante la cena de gala, donde fueron maridadas con las creaciones culinarias de Nacho Manzano, como durante las jornadas de puertas abiertas, donde pudieron ser apreciadas y valoradas por numeroso público de toda procedencia. Al cierre del mismo, las conclusiones generales de los asistentes fueron muy positivas, lo que nuevamente asienta la teoría ya expuesta de que las viejas marcas siguen encerrando algún secreto que las hace especiales, y prueba de ello es este último triunfo de una sidra que, como su eslogan publicitario dice, es famosa en el mundo entero.

Viuda de Angelón

MEYOR SIDRE BRUT Y MEYOR PEREA



Francisco Ordóñez recibió'l premiu de manes de Miguel Hevia, secretariu de l'Asociación de Sidres Asturianas.

Uno de los grandes triunfadores de esta primera edición de los Premios SISGA fue sin duda Viuda de Angelón, llagar naveto que triunfó con dos de los productos presentados: su sidra de pera, única en Asturias por el momento, y su sidra brut Viuda de Angelón.

Respecto a la sidra de pera, aunque el llagar es el único elaborador asturiano por el momento, se enfrentó a los productores internacionales, mucho más expertos en la materia, logrando imponerse con bastante diferencia. Más reñida estuvo la competición relativa a las sidras brut, puesto que las calidades de todas las participantes estuvieron muy ajustadas. Así y todo, Viuda de Angelón logró hacerse con el codiciado premio.

Desde el llagar, Carmen Ordóñez nos da su opinión

sobre los premios y sobre sus sidras.

Viuda de Angelón fue el único llagar que hizo doblete durante los Premios SISGA. ¿Contábais con obtener al menos uno de los galardones?

Sabíamos que la calidad de todas las sidras presentadas era muy alta, y además competíamos con las internacionales, pero la ilusión siempre está ahí.

En el concurso competísteis con elaboradores in-



La pera sigue sorprendiendo y conquistando.

ternacionales. ¿Qué creéis que ha visto el jurado en vuestra pera?

La sidra de pera elaborada con peras asturianas mantiene más acidez y frescor que la europea, con un nivel más bajo de azúcares y es mucho más aromática.

Esta sidra es aquí muy infrecuente ¿Cuántas botellas tendremos este año?

Este año habrá a la venta unas diez mil botellas de sidra de pera Viuda de Angelón.

También habéis triunfado con la sidra brut. ¿Qué podéis decirnos de ella?

En los últimos tiempos hemos cambiado el método de elaboración. Antes lo hacíamos por el método Champenoise y ahora lo hacemos por el método Granvas, por lo que sacamos sidras más homogéneas, un poco más secas pero redondas, a la vez que elevamos el potencial aromático de la misma.

¿Cuántos litros de sidra brut Viuda de Angelón se elaboran cada año?

Aproximadamente unos dos mil quinientos.

¿Qué maridajes sencillos sugerís para vuestra sidra de pera?

Va muy bien con pasta y quesos blandos y suaves, y espectacular con el chocolate negro.

¿Y con qué deberíamos tomar la sidra brut?

Pescados, arroces y quesos grasos.

¿Dónde podemos encontrar estas sidras?

En tiendas gourmet, algún centro comercial, en restaurante y en nuestro propio llagar.

VIUDA DE Angelón

Sidra Angelón S.L.

Grusifas S.A.

C/Villa, 3

33520 NAVA

ASTURIAS

Tel. y Fax: 985716770

info@sidraviudaangelonpomar.es



Salvador del Obispo

MEJOR AGUARDIENTE DE SIDRE



El premiáu, José Luis García, de la Casería San Juan del Obipo, xunta'l Presidente de la Fundación Asturias XXI.

La Casería San Juan del Obispo, en Tiñana, Sieru, dirigida por José Luis García, es uno de los pocos llugares asturianos que destilan aguardientes, combinando la tradición con los últimos avances. De sus alquitaras salió el licor que fue galardonado como el mejor aguardiente del SISGA. José María Díaz Díaz, Chema, cara visible de la Casería San Juan del Obispo, nos habla de aguardientes y del premio recibido.

Cuántos años hace que se dedican a la destilación?

La primera destilación se hizo en el año 2002.

¿Qué características posee Salvador del Obispo?

Es un aguardiente natural de sidra envejecido en madera. Es muy especial en el sentido de que se utilizan sidras elaboradas exclusivamente en nuestra casería. Estas sidras tienen que ser muy buenas y de mucho equilibrio en sus aromas y sabores. Antes se destilaba la sidra sobrante o estropeada para la obtención de los aguardientes. En otras destilerías, actualmente utilizan alambiques que con dos o más pasadas rectifican y

atenúan los defectos de la sidra. Nosotros utilizamos alquitaras, que son aparatos muy exigentes con el producto a destilar porque no tienen rectificación. La ventaja es que, aunque son más lentas en el proceso, permiten una extracción muy intensa de los alcoholes y aromas. Y hacemos una sola pasada para conservar al máximo las características extraordinarias de nuestra sidra. Esta sidra también es un poco especial porque fermenta y madura lentamente entre 14 y 17 meses, con temperatura controlada. Este proceso más largo hace que sea más compleja y rica en componentes sá-

pidos y aromas. Es un producto 100% natural. Parte de esta sidra la seleccionamos para botella con la marca **Sidra Tareco**.

El aguardiente ganador, **Salvador del Obispo**, es el producto de esta destilación que reposó durante 9 años en roble americano. La madera tostada le aporta el color y las cualidades que lo hacen tan característico.

Son muy pocos los elaboradores de aguardiente de sidra en Asturias ¿por qué?

Las instalaciones de una destilería suponen una inversión muy fuerte. Hay que tener un *know-how* importante para obtener un producto de garantía. Por último, el envejecimiento supone un inmovilizado financiero grande durante los años que dura el mismo. Imagínate un producto de 25 ó 30 años.... El próximo año sacaremos uno con 12 años de envejecimiento.

¿ Esperaba ganar este último premio?

No tenía ni idea aunque confiábamos en nuestro producto. Hemos tenido otros premios y puntuaciones de cata muy altas a nivel nacional. Tenemos una acogida extraordinaria entre los consumidores. Pero, la verdad, no contábamos con este galardón. Ha sido muy positivo. A esto hay que añadir el plus de orgullo que supone el que te reconozcan en tu propia tierra y por gente de LA SIDRA, que ponen tanto esfuerzo y amor en la difusión, promoción, etc., de nuestra bebida tradicional.

Hay una leyenda francesa sobre la toma de estos aguardientes de sidra (Calvados). ¿Qué es lo mas correcto?

Te refieres a "le trou normand" (el agujero normando): En Normandía lo consumen a media comida en grandes comilonas. Dicen que este aguardiente abre



un agujero en la masa estomacal ya consumida que permite pasar los siguientes platos. Esto nos habla de las propiedades digestivas de esta bebida derivada de la manzana. **L'Alquitara** puede consumirse como aperitivo con un poco de hielo o al final de las comidas, frío o normal. **El Salvador** es un digestivo que está estupeiando a la hora del café a temperatura ambiente. A mí, concretamente, me "priva" el *apple- tonic* que es muy sencillo: una pequeña mediada de **L'Alquitara**, con una tónica. Es muy rico, muy natural y creo que va a ponerse de moda muy pronto.

NATURALEZA, ORIGEN, TRADICIÓN

ORIGINAL -100%- NATURAL

SIDRA NATURAL TARECO AGUARDIENTE DE MANZANA L'Alquitara del Obispo SALVADOR DEL OBISPO

www.caseriasanjuandelobispo.com Casería San Juan del Obispo, Premio Especial 2010 del Colegio de Críticos Gastronómicos de Asturias

Sidra de Hielo Panizales

MEYOR SIDRE DE XELU



Fina Álvarez, de la Consejería d'Agroganadería, foi quien entregó'l premiu a Faustino Vázquez.

La sidra de xelu sigue siendo una de las grandes desconocidas dentro de nuestras bebidas. De hecho son muy pocos los elaboradores que se atreven con este producto, de elaboración muy lenta, cuidadosa y costosa. De las participantes, el Jurado finalmente distinguió en particular la presentada por el Ilagar Panizales, ubicado en Espinéu, Mieres.

Faustino Vázquez, es el Ilagareru de Panizales y quien responde a nuestras preguntas tras la entrega del premio.

En LA SIDRA hemos dedicado varios artículos a esta sidra, pero sigue siendo una de las bebidas menos conocidas. ¿Cuánto lleva tu sidra en el mercado?

La primera sidra de xelu salió al mercado en 2008 con

manzana procedente de la cosecha de 2007. Desde entonces hemos seguido elaborándola.

¿Cómo defines la sidra de xelu Panizales?

En pocas palabras como una bebida nada conocida y exquisita.

¿Te ha sorprendido obtener este premio?

Mucho, la verdad no contaba con él. Me ha sorprende-



La sidre de xelu, un placer pa tollos sentíos.

do e ilusionado.

No obstante parece que no es el primer premio que obtiene.

No, también obtuvo un premio en el pasado Festival de la sidra de Nava a la mejor sidra de hielo.

Sin embargo el año pasado esta sidra se presentó en Girona, en el restaurante Can Roca, de la mano de expertos gastronómicos ¿Cómo fue la acogida?

Muy positiva.

¿Y cómo la valoramos aquí, en Asturias, tras estos años de incursión en los mercados?

Sigue siendo muy desconocida, queda un largo camino por recorrer.

¿Qué maridaje sencillo propones tú para esta sidra?

Al tratarse de un producto muy dulce va maravillosamente con postres que tengan un componente lácteo. Al alcance de todo el mundo están los quesos azules, con los que marida a la perfección o los postres a base de frutas. Otra opción es con foie, con el que armoniza estupendamente.

¿Cuántas botellas de sidra de xelu salen anualmente de Panizales?

Producimos dos mil botellas.

Los productos exclusivos a veces son difíciles de conseguir ¿Dónde podemos encontrar esta sidra?

Generalmente se distribuye a través de tiendas gourmet, con presencia en muchos puntos de Asturias, como Loli Arrieta o El Gallego.

LLAGAR PANIZALES

Espinedo nº13
33618 Mieres (Asturias)
Telfs.: 985 46 78 15 – 618 134 034
reservas@llagarpanizales.com

Sidra de Hielo

Sidra Brut
CASERIA
PANIZALES
Cosecha 2007

Españar

MEJOR SIDRE DE COPA



Martínez Sopeña, del Llagar El Gobernador, tuvo pallagres d'agradecimientu al recoyer el premiu.

Desde Villaviciosa llegó al SISGA esta sidra tan especial, elaborada por los hermanos Sopeña Martínez, artífices de productos tan escogidos como EM Brut Nature o la sidra El Gobernador. Las reacciones no se hicieron esperar y fueron muy positivas.

El Jurado del SISGA lo tuvo muy claro a la hora de calificar y el premio a la mejor sidra de nueva expresión se fue para Villaviciosa, donde los hermanos Martínez Sopeña elaboran Sidra Español, una sidra filtrada acogida a D.O. que llamó la atención tanto

del público en general como de los expertos. Se trata de una sidra elaborada con manzana seleccionada de cosecha propia, con un prensado tradicional no exhaustivo que deriva en una bebida fresca suave y aromática, ideal para cualquier maridaje.

Guzmán Riestra

SIDRA OFICIAL DEL SISGA

Ya es tradición en el SISGA designar una sidra oficial que represente los valores que el Salón pretende comunicar. En esta ocasión la sidra escogida fue Brut Nature Guzmán Riestra, de sidra Riestra.

La elección, siempre difícil por parte de la organización, se decantó por esta sidra elaborada en Sariego al tratarse de un producto elaborado a partir de una sidra de base de alta calidad, cuidadosamente seleccionada y totalmente garantizada. Elaborada a partir del método champagnoise tradicional y con una segunda fermentación en botella, al que sigue el proceso de refermentado y el reposo de un mínimo de cinco meses en posición de rima, la sidra, tras varios cuidados, queda lista para el degüelle.

Esta larga elaboración da como resultado una sidra de calidad que destaca por su intensidad y por su característico sabor a frutas (pera, banana y manzana) y por su contenido en carbónico. Se puede decir que admite todo tipo de maridajes. Con ostras y otros mariscos acompaña perfectamente así como con ciertas carnes, como cabritu, apuesta de Nacho Manzano durante el SISGA que fue muy elogiada.



Mayador M. Rosée

UN REDESCUBRIMIENTO

Innovación, modernidad y tradición se dieron cita en el pasado SISGA. Óscar García Busto nos habla de Mayador M. Rosée

Esta sidra fue una de las más valoradas, incluso compitiendo con otras más novedosas como la de castaña ¿Qué ve la gente en ella?

Tú lo has dicho, entra por la vista. Tiene una presencia en copa atractiva, sofisticada y esa sensación se potencia con su sabor fresco y dulce a la vez, además de ser totalmente natural por más que el color pueda indicar lo contrario.

¿Puedes describirnos esta sidra?

Estamos ante una sidra espumosa de manzana prensada en nuestras instalaciones, no trabajamos con concentrados para elaborar la sidra y creemos que esto hace la diferencia. Además tiene ese toque dulce que aún la hace más accesible al gran público. Como dijo el bloguero Nick Morris: es una sidra fácil de beber y está preparada para competir con los vinos rosados espumosos con la ventaja, como todas las sidras, que tiene mucho menos alcohol.

¿Con qué marida bien M. Rosée?

Sin duda con la cocina italiana pero también con comida contundente como la asturiana pues es muy digestiva.



Zapica

LA SIDRA DE GALA DE BUZNEGO

El Ilagar Buznego concurre a la Cena de Gala del SISGA con Zapica, una sidra natural de Nueva Expresión que llama la atención por su suavidad y frescura. Para quienes no la conozcan se trata de una sidra acogida a la DOP, filtrada, sin carbónico añadido, por lo que no debe ser confundida con una espumosa, y que no necesita ser escanciada, lo que la convierte en idónea para comedores donde no se pueda escanciar. Todas estas características la convierten en un producto fácil de maridar que acepta casi cualquier sugerencia, aunque se realzan sus valores junto a pescados y mariscos.

Elaborada en Arroes (Villaviciosa), en el Ilagar Buznego, su presencia en la cena fue muy elogiada, tanto por el público nacional como por el internacional, más acostumbrado a este tipo de sidras no escanciables.

La presencia de Zapica en el SISGA fue de gran trascendencia para dar a conocer y enseñar a valorar a los presentes las cualidades de las sidras de Nueva Expresión, aún grandes desconocidas en Asturias y que sin duda alcanzan la calidad de otras bebidas más valoradas.



Poma Áurea

ESTUPENDO MARIDAJE EN LA CENA DE GALA

La espumosa Poma Áurea de Trabanco lleva un año imparable. No sólo en New York, donde durante la Cider Week terminó por convencer al público sino que además tuvo una enorme acogida durante el SISGA. Allí tuvimos oportunidad de probarla con un acertado maridaje en el que se pusieron de relieve todas sus cualidades organolépticas y al día siguiente, durante la jornada de cata abierta, pudo ser degustada por los cientos de personas que pasaron por el Salón.

Según las declaraciones posteriores de los representantes del grupo que nos acompañaron en el Salón, Poma Áurea obtuvo unas altas valoraciones por parte del público, que encontró en ella una sidra de burbuja brillante y tonos dorados, con aromas que recuerdan a la manzana silvestre, a la flor de pomar y a los higos, con toques amaderados.

Además, en la jornada de cata abierta, la sidra Lagar de Camín, también del Grupo Trabanco, resultó un redescubrimiento por parte del público asistente.



Cockagee, Keeved Cider, 2012

EL SABOR DE LA SIDRA IRLANDESA

La sidra del lagarero irlandés Mark Jenkinson participó tanto en la Cena de Gala como en los Premios SISGA. Esta sidra elaborada mediante el sistema de "keeving" es de una verdadera originalidad tanto por su tradicional sistema de producción como por el uso de zumo de manzana 100 % natural para su elaboración, una característica verdaderamente poco común entre los pequeños productores de sidra de Irlanda.

Este tipo de sidra tiene cierta cantidad de carbónico, lo cual favorece su forma de servido por pintas, como la cerveza en las tabernas y otros establecimientos donde la sidra, si bien no es la protagonista como en Asturias, sí juega desde luego un papel relevante. Es por tanto una bebida de consumo habitual.

Producida en los alrededores de Dublín, la sidra de Jenkinson alcanzó una puntuación muy interesante en el concurso y su presencia fue muy comentada durante la cena de gala junto con otra sidra irlandesa presente. Juntas, constituyeron un gran descubrimiento para los paladares asturianos y también extranjeros que nos acercaron a la cultura de la sidra de un país con el que tanto tenemos en común, como



demuestra el buen ambiente y la sociabilidad que acompaña tanto allí como aquí al consumo de sidra.

Mejor Sidra Espumosa Semi-Dulce
III Edición del Salón Internacional Sidras de Gala

La Espuncia s/n Villaviciosa ASTURIAS  T.: 985 89 01 00 • www.sidraelgaitero.com

Cider week

LA SIDRE ASTURIANO EN NUEVA YORK



Nun ye nuevo l'aceptación de la sidre asturiano nos Estaos Xuníos, pero demientres el desendolcu de la Cider Week, cellebrada'l pasáu mes d'ochobre en New York, pue dicise qu'el so estatus quedó firmemente constatáu. Ocho llagares con DOP y estremaes persones rellacionaes cola sidre tuvieron presentes.

Demientres una selmana'l Conseyu Regulador de la DOP Sidre d'Asturies, ocho llagares y delles presonallidaes rellacionaes cola sidre asturiano promocionaron esta bébora na ciudá de New York. Ellí cellebróse un añu más la importante Cider Week, o selmana de la sidre, onde los asturianos presentaron los sos productos so la campaña A taste of Tradition, contratada pola DOP Sidre d'Asturies. Demientres la selmana, amás de participar nes xornaes oficiales, la sidre atrópó numberoses atenciones gracias a la collaboración del chef Seamus Mullen, xerente de La Tertulia y colega del cocineru José Andrés.

Ellí tuvieron llugar estremaos actos comu la presen-

tación oficial de la sidre asturiano a la prensa internacional y a los principales importadores del país. Coles mesmes y so la direición de Mullen entamáronse esibiciones d'echáu de sidre, que corrieron de la man de Natalia Menéndez, presidenta de l'Asociación d'Echaos, diverses degustaciones, maridaxes y charres. La valoración final de la presencia de la sidre n'U.S.A ye más que positiva.

L'aventura de presentase na Gran Mazana surde la primavera pasada, cuandu les cifres de venta facilitaes al Conseyu Regulador amosaron cantidaes interesantes. La DOP, nel so llabor por sofitar la sidre d'Asturies en tolos campos, valoró rializar una iniciativa pa sofitar



a los llagareros a esportar el so productu, y asina se fala per primer vegada de la Cider Week. Tres delles xuntes y xestiones, el proyeutu toma forma y dellos llagares deciden viaxar a New York sofitaos pola DOP. A la fin 8 de los 24 llagares apautaos al Conseyu animárense col proyeutu, de los cualos namás trés nun taben esportando yá los sos productos a los Estaos Xuníos.

Trabanco, Menéndez, Castañón, Cortina Coro, Fran, Canal, Martínez Sopena y Herminio son los pioneros nesta aventura, y coincidieron en señalar lo gratificante y necesario que foi esti alcuentru, non solo pa les sos propies empreses sinón pal bien de la sidre asturiano. Ello ye que les resultancies finales tradúcense nun enorme interés pola cultura de la sidre, la gastronomía y la cultura asturiana per parte de los estaoxunidenses, que va acullá del meru productu.

Toos estos conceutos quedaron grabaos na mente de **Reyes Ceñal**, xerente de la DOP Sidre d'Asturies, y responsalbe de toles xestiones de la Cider Week y que mos cunta la so experiencia.

¿Cómu foi l'acoyía de la sidre asturiano?

Bien bona, pero non solo comu productu. Daqué que me llamó l'atención fo'l fechu de que tolos estaoxunidenses que tuvieron presentes nos actos convocaos queríen dir acullá de la mesma cata de la sidre. Interésa-yos saber coses del cultivu, de les variedaes de mazana, del procesu d'ellaboración, y claro, l'echar la sidre llamó enforma l'atención. Albidro qu'ellí valórase a la sidre comu daqué global, acullá de lo gastronómico.

Ún de los motivos d'esti proyeutu ye expandir el mercáu, ¿tuvieron los importadores les mesmes

Llocales comu La Tertulia, Bowerywine, Chelsea Wine Country, Jimmys 43 o Gastronome 491 acoyeron a los llagareros y la so sidre pa elegantes tasties.

reaiciones que'l públicu?

Sí. Dalgunos d'ellos yá conocen la sidre asturiano, darréu que trabayen con dellos llagares, y puedo asegurar que tán moviéndose enforma y bien. Otros amosáronse igualmente sosprendíos pol potencial d'esta bébora.

Falando con dellos llagareros, comenten la dificultá qu'implica l'esportar "la cultura" de la sidre ¿Qué opines?

Que ye cierto. Evidentemente esa ye la parte complicao, sicasí puedo asegurarte que la sidre d'echar viéndese y perbién, anque nun sepien echala. Tien una gran valoración comu bébora, lo que pasa ye que'l serviciu ye complicáu. De toes formes comu sabes hebio llagares que promocionaron les sos otres sidres, la filtrada y la esplumosa, y l'acoyía foi sensacional. Nes tasties encanciaron y yá ellí mesmu zarraron vientes.

Quiciabis esta sidre tea mayor salida.

Tien un mercáu estremáu. Lo primero qu'habría que faer sedría ameyorar entá más la promoción. Agora mesmo'l mercáu estaoxunidense ta bien enchíu de toa triba de bébores y habría qu'estremar la nuesa.



Pel momentu na Cider Week yá llogró marcar diferencies. Agora hai que siguir el camín y tratar de llegar tamién a Boston y Washington, otros dos puntos interesantes de mercáu.

Bmedio Consultoría Turística foi la empresa encargada de llevar a cabu y coordinar toles xeres de promoción. **Begoña Medio**, al mandu d'ella, cuntamos la experiencia.

¿Foi esta la primer vegada que s'entamó daqué asina na Cider week?

Sí y non. La sidre asturiano yá tuvo equí l'añu pasáu al traviés de delles tasties y degustaciones entamaes polos importadores colos que trabayo, pero esti ye'l primer añu que se fai daqué asina y que s'arrega la DOP.

¿Cómo foi l'acoyía per parte del públicu y de los espertos del sector?

El públicu americanu carauterízase por ser un públicu interesáu, que siempres ta dispuestu a afayar un nuevu productu. Y la sidre nesti aspeutu nun foi una esceición. La sidre asturiano ta llamando enforma l'atención nos EEEX pol so calter tradicional, por ser un productu natural, por representar una cultura, que por cierto atráilos tamién enforma, y por ser un productu nuevu que camuda'l so conceutu de sidre, yá que tán avezaos a sidres más dulces.

Marta García, de Sidre Castañón, reafítamos la valoración positiva: "Too ta de moda en New York" ye'l llema col que Marta se quedó, y acoyéndose al mesmu, piensa que ye importante que la nuesa bebora se ponga de moda ellí, pos esto augura un bon futuru y un rápidu espardimientu p'hacia otros Estaos.

Trabanco lleva años nos EEEX pero **Gloria Fernández** coméntanos la so actual experiencia: "La nuesa participación na Cider Week tuvo comu oxetivu intensificar la nuesa presencia comercial nesta zona. Llevamos dellos años esportando equí y New York ye ún de los Estaos que mayor potencial de xorcimientu ufierta pa la nuesa sidre. El calter cosmopolita y criador de tendencias va aidamos a entrar n'otros mercaos. Pero esti oxetivu yera secundariu nesti viaxe y quedemos con delles reaiciones interesantes, comu'l gran interés que tien el públicu de NYC pola sidre asturiano. Foi tou un privilexu poder compartir llargues conversaciones sobro la tradición de la sidre n'Asturies, sobro los métodos tradicionales que s'utilicen dende va sieglos y sobro les anovaciones que fuimos incorporando a lo llargo d'estos años, sobro les estremaes variedaes de sidre y les sos diferencies en consumu. Tamién mos arguyez comprobar que la sidre de Trabanco gusta, y mucho.

Pa **Mercedes Ramos** de Sidra Fran, esta foi la so primer incursión nos Estaos Xuníos y la experiencia foi bien positiva: "Ye difícil que la sidre asturiano se ponga de moda en New York tal que la conocemos equí. El productu en sí gustó y sorprendió munchísimo, darréu que los estaonunidenses esperaben daqué dulce, con poco acidez y con carbónicu. Pero hai que dase cuenta de qu'unque agora mesmu ta valorandose bien, el ritual de serviciu de la sidre natural complica les coses. Comu exemplu voi dicir que los restoranes que cunten con sidre sírvienlo en copes de pie baxu. Nin siquier cunten con echaos llétricos. El nuesu productu y toles demás sidres fueron bien apreciaes, y nós tamos agora mesmo en tratos pa escomenzar la esportación a primeros d'añu, pero va ser eso lo



que s'esporte: la sidre, non la nuesa cultura.

La presencia de Val D'Ornón, del xixonés llagar de **Menéndez** tampoco nun ye nueva nos Estaos Xuníos, onde pue atopase en llugares comu Seattle y por supuestu en New York, pero'l so pasu pola Cider Week foi otru reblagu más d'esti llagar, que de de nueu sorprendió cola so sidre. Talo y comu apunten el restu llagareros, tres esta feria sidrerá sedrá mui probable un espardimientu del mercáu que cubra la costa este y oeste.

El Gobernador lleva presente nos EEXX dende 2008, anque agora les esportaciones son ca vuelta más frecuentes y el so mercáu xorrez p'hacia la costa este. Na Cider Week tovieren presentes cola so sidre natural Sopeña, la nueva espresión España y el brut nature Emilio Martínez. **Francisco Martínez**, xerente de la empresa cuentámos comu foi recibía la so sidre en NYC.

¿Con qué impresión tornáis?

Creyemos que l'acoyía foi perbona y yá tamos preparando un unvíu pa la selmana que vien. Esti averamientu ye bramente perimportante yá qu'asina podemos desplicar la nuesa elaboración al consumidor.

¿Cuala de les sos sidres-y paeció más aceptada?

Agora mesmo la tradicional, pos ven nella un paralelismu colo ecolóxico, daqué pervalorao ellí. Pero quiciás a mediu plazu la nua espresión deberíe tener más pesu, lo mesmo que les bruts. Eso ye lo que tenemos que treslladar, pero non solo ellí, sinon equí: que podemos tomar sidre d'Asturies fuera de les sidrerías.

Dellos participantes sosprendiérense pol interés delos estaounidenses respeutu a la nuesa cultura sidrera.

La sidre asturiano ye cultura y tradición. Ye d'emponderar que mos entiendan.

Natalia Menéndez, echaora oficial tien un puntu de vista que ye bien interesante: "Anque la sidre ellí nun ye del too nueva l'echala sí. Ellí nun existen sidrerías comu les que tenemos equí, pero d'igual manera intenten echala colos tapones y en dellos sitios tienen "maquinines", pos saben que la sidre precisa ser echao. L'acoyía foi perbona, y el ritual d'echáu sorprendió en munchos aspectos, sobromanera en rrellación colos cambeos qu'esperimenta la sidre, tocantes a sabor y presencia en vasu. Respeutu al arte d'echar de los newyorquinos, nun tuvo tan mal teniendo en cuenta qu'enxamás nun lo vieren.

 Testu: Arantxa Ortiz.
Semeyes: Archivu.



Los mejores de Xixón de Sidra



La cita fue en el Ayuntamiento xixonés, donde el concejal de Desarrollo Económico, Fernando Couto, abrió el acto de entrega de premios con palabras de elogio hacia la trayectoria del evento. A continuación, Iván de la Plata, al frente de la organización y en compañía de los medios de comunicación y otras personalidades, dio paso a la entrega de premios que cada año se otorgan al término del certamen. En esta ocasión y según han declarado varios miembros del jurado, las deliberaciones fueron complicadas dado el alto nivel de todos los participantes, que se esmeraron en sus creaciones culinarias, en presentar la sidra a la temperatura más ajustada y en satisfacer

a todos los clientes. Sorpresas, empates y felicidad resumen la lista de ganadores, que finalmente quedó de la siguiente manera.

La sidra más prestosa de Xixón de Sidra 2013 es la de Acebal, con 669 votos conseguidos de las 3134 votaciones totales, quedando por detrás los llagares de Arsenio y Estrada con 216 y 137 votos respectivamente. Recordamos a los lectores que en la pasada edición fue Trabanco la elegida en esta categoría. “La abuela moderna” fue la inspiración culinaria de la sidrería Uría, una cazuela en forma de rostro de mujer a base de matachana, patatas y huevo que se hizo con el primer premio. Este galardón, patrocinado por Onda



Cero también distinguió las cazuelas de Los Pomares, “Manines de gochu” y La Chalana a base de Risotto de rabo de buey. Este año triunfó la originalidad mientras que el año pasado Casa Justo con su clásico tiñosu se hizo con el premio.

El mejor escanciador de esta edición es Marcos Fernández, de la sidrería El Cuetu, y por detrás quedaron Cristina Álvarez, de La Caleyá, y Alejandro Morán de La Pámpana.

Uno de los premios más esperados fue el de mejor equipo Sidrería-llagar, que este año recayó en Arsenio-El Saúco con 529 cajas de sidra vendidas. El Saúco repite premio, ya que el año pasado obtuvo la misma distinción, aunque formando equipo con el llagar J. Tomás.

La mejor sidrería de Xixón de Sidra 2013 es Los Pomares, que reemplaza a la anterior premiada: El Llavianu. Por detrás de Los Pomares quedaron la Sidrería Uría, una de las habituales triunfadoras y El Cuetu, que obtuvo el tercer premio. Una novedad importante fue el premio a la mejor sidra. Aquí el jurado declaró un empate en el tercer premio, que finalmente se reparten los llagares Trabanco y Fran, este último con la sidra DOP Ramos del Valle.

La segunda posición fue para Sidra Roza y el Llagar La Morena se alza como la mejor de esta quinta edición.

Con esta edición se consolida claramente el éxito de Xixón de Sidra.



Testu: Arantxa Ortiz.
Semeyes: Xurde Margaride.

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

Pili Parrochín
Los Pomares
Restaurante • Sidrería • Parrilla
Cebdera de Mariscos Propia

Avenida de Portugal, 68. Gijón
Teléfono 985 354 607

Sidra La Morena

LA MEJOR SIDRA DE XIXÓN DE SIDRA



Una de las novedades de esta edición fue premiar a dos sidras, la más prestosa, premio que se concede desde la primera edición y cuya votación se realiza a través del diario El Comercio, y a la mejor sidra del evento, premio convocado por primera vez. La más prestosa recayó en sidra Acebal, y la considerada como la mejor del evento fue la sierense La Morena.

Tanto los aficionados a esta sidra como aquellos que no la conocían tuvieron la oportunidad de probarla durante diez días en El Chaflán, y según la decisión del Jurado esta sidra convenció, llevándose el Premio final.

Desde el Barrio de Alto de Viella, Alfonso Prado Pedregal y Alfonso Prado González, de la gerencia de La Morena nos cuenta los pormenores de este certamen y nos hablan de su sidra.

¿Es la primera vez que sidra La Morena participa en Xixón de Sidra?

No, con esta es nuestra tercera participación en las

cinco ediciones que lleva celebrándose.

¿Y es la primera vez que obtiene alguno de los premios?

Sí, este es el primer año que nos lo conceden.

¿Qué cree que ha valorado el Jurado para otorgarles el galardón?

Supongo que varias cosas, probablemente se tendría en cuenta su aroma limpio, la frescura en boca y una buena presencia en vaso.

¿Contaban con obtener este o algún otro premio durante las jornadas?

La verdad es que no, y nos hizo mucha ilusión porque consideramos que es un reconocimiento a nuestro esfuerzo y trabajo diario.

Sin embargo, que sepamos no es la primera vez que el llagar, o mejor dicho su sidra es premiada. ¿Con qué otros reconocimientos cuenta?

En el año 2008 quedamos terceros en el Festival de la sidra de Nava.



“Ye una sidre ellaborao con mazana 100 % asturiana lo que-y da esi frescor, esi arume y eses ganas de seguir bebiendo un culín”

¿Cree que es bueno para el sector la celebración de este evento?

Claro que sí; es muy interesante la combinación de la sidra, las cazuelas y los cancios de chigre. Es una bonita forma de animar a la gente a acudir a las sidrerías y poder disfrutar de un buen ambiente.

¿Participarán el próximo año?

Sí, por supuesto, y con la misma ilusión y ganas que este año.

Ahora mismo es época de mayada ¿Cuántos litros saldrán aproximadamente de su llagar?

Unos doscientos mil litros más o menos.

¿Y dónde está el mayor consumo de La Morena en Asturias?

En Asturias se puede encontrar en Xixón, Uviéu, Valdesoto, Carbayín y La Pola Sieru, principalmente.

Son cada vez más los llagares que se animan a exportar su sidra fuera de España. ¿Entra La Morena en este grupo de exportadores?

Sí, llevamos un tiempo exportando tanto por Europa como en América.

¿A qué países llega su sidra?

A Rumanía y México.

Defínanos con sus propias palabras Sidra La Morena

Es una sidra elaborada con manzana 100% asturiana lo que le da esa frescura ese aroma y esas ganas de seguir bebiendo un culín.



Alto de Viella s/n
Siero, ASTURIAS.
Telf: 985 26 39 44
llagarlamorena@gmail.com

Sidra Acebal

LA SIDRA MÁS PRESTOSA DE XIXÓN DE SIDRA



La más exitosa edición de Xixón de Sidra echa el cierre hasta el próximo año con la entrega de premios que reconoce a los mejores llagares, escanciadores, equipos, sidrerías y profesionales de bar.

Uno de los premios más esperados fue el de “la sidra más prestosa”, galardón concedido con el patrocinio de El Comercio. Este premio goza de gran trascendencia para los llagareros, puesto que el sistema de votación es a través del público, quienes tienen la última palabra a la hora de valorar la sidra. Este año se contabilizaron 3134 votos, de los cuales 669 recayeron en Sidra Acebal.

Sin embargo no es la primera vez que este llagar xixonés se hace con este reconocimiento, ya que en las ediciones de 2009 y 2011 ya obtuvo los mismos premios. Para averiguar cual es el secreto del éxito de su sidra, su gerente, Luis Alberto Acebal Valdés, nos cuenta sus opiniones sobre Xixón de Sidra y por supuesto sobre sidra Acebal.

No es la primera vez que sidra Acebal se hace con el premio a la sidra más prestosa. ¿A qué se debe este reconocimiento?

Esta es una pregunta difícil de contestar, ¿qué puedo decir yo? Pues supongo que esta sidra gusta, aunque todas las participantes eran muy buenas.

Su sidra fue distribuida en La Volanta de Saritah con una cazuelina de llámpares ¿Cómo fue la acogida por parte de los clientes?

Creo que buena. Este evento mueve mucho la hostelería en general y la sidra. Los resultados finales fueron muy buenos.

¿Esperaba ganar alguno de los premios en esta edición?

No, la verdad fue una sorpresa muy agradable. Siempre es bueno ser premiado, y aunque una vez que participas en un concurso hay opciones, no pensamos en ello. Desde luego, nos hizo mucha ilusión.



Aparte de estos premios, su llagar ha obtenido otros a lo largo de su historia ¿Cuáles?

Fuimos premiados en Villaviciosa durante el Festival, pero hace muchos años, y también en Llaviana y en Parque Astur, pero no me preguntes fechas, porque soy muy malo para ello.

¿Cómo definiría con palabras sencillas su sidra?

Es una sidra “fácil”, bastante equilibrada en cuanto amargos, de buen color.

¿Cuál es su valoración de Xixón de Sidra?

Es muy positivo para la hostelería, no hay más que fijarse en las ventas que se hacen en diez días. Durante ese tiempo se habla mucho de sidra, la gente sale y conoce nuevas sidras, nuevos locales... Esto es muy importante para ambos sectores: hostelería y elaboradores.

Estamos en plena campaña de mayada. ¿Cuántos litros elabora anualmente Sidra Acebal?

Las cifras varían algo de un año a otro, así que por ahora solo te puedo dar un número aproximado de 400.000 o 450.000 litros.

¿Y esta sidra se queda aquí en Asturias o se va fuera?

La gran mayoría se queda. Nuestro consumo es dentro del país y con mayor incidencia local, aunque tenemos algunas ventas fuera de aquí, pero puntuales y no muy grandes.

¿Volverá a participar el año que viene?

Sí, por supuesto. Hay que dinamizar todo lo posible estos eventos. Como ya comenté son muy buenos para estos sectores.



**Ctra. Piles - Infanzón nº 5335 (Cabueñes)
33394 Gijón (Asturias)
Telefono: 985 36 41 20
sidraacebal@yahoo.es**



Sidrería Uría - La Casa Redonda preparó la mejor cazuela

“LA ABUELA MODERNA” FUE LA MEJOR CAZUELA DE ESTA QUINTA EDICIÓN



La originalidad y el cuidado diseño de La abuela moderna, cazuelina preparada por la Sidrería Uría - La Casa Redonda, fueron factores definitivos para que el jurado la destacase frente al resto de participantes, un total de 36, que compitieron en esta categoría.

Aunque es la primera vez que esta sidrería gana el primer premio a la mejor cazuela, anteriormente estuvieron a punto de llevarse el premio, aunque finalmente se les concedió en categorías diferentes.

En 2011 la suya fue la mejor barra de bar de las jornadas y en la última edición su local fue reconocido con el tercer premio a la Mejor Sidrería, y no es para menos. Pocos establecimientos encontramos en Xixón que puedan presumir de tratar a la sidra con tanto esmero. Los tiempos de servicio, la higiene, las temperaturas, los palos son cuidados al detalle, y sus clientes lo saben y aprecian.

Los hermanos Luis y Amador Barredo, que hace más

de 15 años que cambiaron acertadamente las tijeras por la sidra, se esfuerzan día a día por ofrecer únicamente lo mejor y su esfuerzo se ve gratamente premiado en este tipo de eventos. Ambos nos cuentan su experiencia en estas jornadas.

“La abuela moderna” fue sin duda la cazuela más original y creativa. ¿De quién fue esta idea?

Aquí trabajamos en conjunto, así que entre todo el equipo decidimos la cazuela, una adaptación de otra que ya presentamos en una edición pasada y que había gustado mucho.

Para quienes se perdieron la oportunidad de probarla, ¿puedes describírnosla?

Claro; se trata de un lecho de patata pochada con huevo sobre el que reposa una base de morcilla matachana crujiente decorada con chorizo y cebolla que forma la silueta de la abuela.



Algo tan artístico llamaría la atención de los clientes. Mucho. En cuanto la presentábamos todo el mundo hacía fotos para las redes sociales. Llamó mucho la atención.

¿Y podremos seguir probando “La abuela moderna” tras Xixón de Sidra?

Sí, vamos a incluirla en la carta, solo que a un tamaño un poco mayor.

Siempre destacáis en este evento por vuestra creatividad ¿De dónde surgen tantas ideas?

Quizás sea debido a nuestra anterior profesión, la peluquería, que es un oficio muy creativo.

¿Con qué sidra os ha tocado trabajar en esta edición?

Con **Castañón**. Tuvo muy buena acogida, aunque habitualmente nosotros trabajamos con **Foncueva, Trabanco Selección, El Carrascu** y con un palo variable, elegido según las pruebas que hacemos cada poco.

¿Cómo valoráis Xixón de sidra? ¿Notásteis aumento de clientela nueva?

Durante estos diez días se genera mucho movimiento, la gente quiere probar sidras nuevas o cazuelas, y el poner el sidrobús ayudó mucho a la movilidad. En estos diez días hemos vendido más de 1.200 cazuelas, con eso te lo digo todo.

Además tuvimos movimiento de gente nueva y eso es muy importante. Valoramos muchísimo a nuestros clientes habituales, evidentemente, pero también es



“xenérase munchu movimientu, la xente quier prebar sidres nueves o cazueles”

necesario expandirse.

Vuestra sidrería se destaca por su calidad ¿Es ésta reconocida por los clientes?

Sí, sobre todo por los más entendidos. Si te sirve de valoración, no hace mucho El yantar nos incluyó en su lista de las diez mejores sidrerías de Asturias, lo que sin duda es un distintivo de calidad. Así y todo no nos dormimos y seguimos trabajando duro para seguir ofreciendo el mejor servicio a nuestros clientes.

Sidra Arsenio

MEJOR EQUIPO SIDRERÍA-LLAGAR DE XIXÓN DE SIDRA



El trabajo en equipo es altamente valorado por el jurado de Xixón de Sidra, que cada año puntúa el desarrollo laboral que ambos, hostelero y llagareru forman durante las jornadas. La distribución, servicio, calidad de la sidra junto con la presentación, servicio de los profesionales o cantidad vendida suman puntos a la hora de conceder este reconocimiento. Este año, como viene siendo habitual en las últimas ediciones, el Jurado lo tuvo complicado para decidir, puesto que todos los participantes mantuvieron un nivel profesional muy alto. Finalmente el premio se concedió al equipo formado por la sidrería El Saúco y al llagar Arsenio. Para la primera esta no fue su primera incursión en Xixón de sidra, sin embargo para el llagar fue una novedad. Nunca antes se habían presentado a este evento y Lara González Cifuentes, actual gerente, nos cuenta su experiencia.

Es la primera vez que sidra Arsenio está presente en estas jornadas ¿A qué se debe vuestra participación este año?

Quizás a que este año estoy yo más al frente del lla-

gar, desde que mi padre (Alejandro González) se jubiló, y bueno, quería probar algo nuevo.

O sea que sidra Arsenio se renueva.

No exactamente, estoy empezando y seguimos siendo los mismos, lo único que opino que estos eventos, en los que antes no participábamos, son importantes para promocionarnos y darnos más a conocer.

No es muy habitual ver a una mujer joven al frente del un llagar.

Es cierto, yo tengo 25 años y acabo de empezar.

¿Y cómo llevas estar al frente del llagar?

Sigo teniendo mucho apoyo, y lo llevo muy bien, con mucha ilusión.

Volviendo a Xixón de Sidra ¿esperabas obtener este u otro premio?

Qué va, en absoluto. Fue toda una sorpresa que no esperábamos.

Se cifran en más de 80.000 las botellas de sidra vendidas durante el evento ¿Cuántas ha vendido El



Saúco de Arsenio?

Nada menos que 529 cajas.

Esta sidrería ya obtuvo el año pasado el mismo galardón, y este año ofreció con vuestra sidra una cazuelina de carne de toro de con patatines ¿Cuál es tu valoración?

Yo estoy encantada; como es sabido el equipo va a sorteo y creo que tuve mucha suerte, porque para nosotros fue la primera vez que participábamos y a mí me hacía ilusión poder participar con una sidrería como esta, popular y con mucho movimiento. Creo que es bueno para darnos a conocer y que los clientes valoren nuestra sidra.

Como estamos viendo Sidra Arsenio es una empresa familiar ¿Cuántos litros se elaboran cada año?

Eso depende un poco del año. El llagar tiene una capacidad para 120.000 litros, pero más o menos elaboramos unos 90.000.

¿Y la manzana utilizada, procede de pumaradas propias o recurrís a otros cosecheros?

Tenemos nuestras propias pumaradas, todas en el concejo, pero a veces también tenemos que comprar, sobre todo cuando hay escasez.

De los 90.000 que elaborais ¿Cuántos se quedan aquí y cuantos se van fuera?

Toda nuestra producción se queda aquí, en Xixón.

Y para terminar ¿Cómo valoras Xixón de Sidra?

Como un evento vital para la hostelería y los llagares.

SIDRA NATURAL
Arsenio

La Reguera, s/n
Tel.: 985 33 34 50
33394 GIJÓN





*"Ca vegada hai más
muyeres na sidra.
Creo que somos más
costantes. Somos de
pelear más"*

Inés Meana

LLAGAR LA GOLPEYA - MUÑÓ. SIERU

Procedente d'una familia de llagareros, Inés Meana mima les mazanes pa elaborar una sidra de calidá, fecha con amor. Ella ye una de les muyeres que lleva p'alantre la Parrilla Muñó y el llagar La Golpeya en Sieru. Ellí, ente mazanes, cuntamos cómo fueron toos estos años nel mundiu de la sidra.

¿Alcuérdeste de la primer vegada que probasti la sidra? ¿Cómo foi?

Recuerdo que cuando yo yera pequeñina, el mio güelu diba a la yerba, a segar. Siempres llevaba una bottellina y poníala debaxo d'un árbol ibebíala a cañón! Yo diba con elli, y ende foi cuando la prebé per primer vegada, alcuérdome que me supo bien áceda.

Esto viene de familia, el to tataragüelu ya trabayaba la sidra en Fano, después siguió'l to güelu, to pa y agora tú... ¿Cómo ye medrar ente mazanes y toneles?

Yá dende piqueña diba mirando cómo'l mio güelu y mio pa faíen la sidra, y diba deprendiendo adules los secretos d'esti oficiu. Alcuérdome qu'alucinaba cuando'l mio güelu coyía y echaba el güesu del xamón dientru'l tonel de sidra, y yo quedábame en plan "¡Pero bono! ¿Esto qué ye?". Diciénme que yera pa quemar l'acidez, y que cuando llavabas el tonel, yá nun había güesu, y claro, yo quedaba a cuadros.

Entós... ¿Aidabas ya dende bien temprano?

Home, yo veíalo como un xuegu. A min encantábame meteme nel tonel, pasábalo pipa ehí dientru. Claro, después cuando había que llávalu, ellos aprovechaben qu'a min encantábame tar ehí metía pa que los aidara a llimpiar.

¿Cómo ves el papel de la muyer nel llagar?

Ca vegada hai más muyeres, yo creo que somos más costantes, somos de pelear más. La muyer siempres tuvo bien respaldada, siquier equí, yo tuvi detrás a la mio familia y eso ye un sofitu y una aída bien impor-

tante.

¿Qué ye lo que más cuesta de llevar un llagar familiar alantre? ¿Qué rempuesta tenéis cola vuesa sidra?

Somos piqueñinos, tenemos muncha competencia y hai que lluchar escontra llagares más grandes. Amás cola crisis la xente nun arriesga enforma, va a tiru fixu. Pero por eso mos esforciamos en sacar una sidra calidable p'asina poder competir. Y gracies a esti esfuerzu yá vamos teniendo un nome, una reconocencia. Vendemos abondo nos chigres y la xente nun se quexa, al contrariu, igústa-yos enforma!

¿Cómo ves el futuru? ¿Qué planes tenéis? ¿Hai qu'anovase?

Yo quiero seguir alantre con esto, ila sidra nun me cansa! Agora tamos escomenzando a experimentar coses, a anovar. Quiero acabar facendo sidra de mesa, de nueva espresión, llicores... Tamién tenemos previsto faer un hotel rural, con visites guíaes na pumarada.

Yes una curranta total, trabayes na parrilla, vas y vienes al llagar y amás compaxínalo cola vida familiar... ¿Va haber un relevu nes xeneraciones vi-nientes?

Al mio fíu, que tien 15 años, presta-y enforma esto, amás quier seguir la tradición llagarera. Si por elli fora, quedaba equí tol díi aidando al güelu. Tán los dos encantaos equí nel prau.



Testu: Alba Molleda.
Semeyes: Xurde Margaride.

Sidra Solleiro

MARCANDO LA DIFERENCIA



La recuperación de la buena sidra en el occidente astur se debe indudablemente a Sidra Solleiro, donde Pepe Lorigo y Rosa Varela trabajan duramente desde hace dos décadas. A su esfuerzo se debe el repunte sidrero que la hostelería de la zona está viviendo.



Las malas comunicaciones, la poca demografía y la prácticamente nula industrialización fueron en el pasado motivos para que en el occidente asturiano los llagares tradicionales no dieran el paso a su profesionalización.

Hasta bien entrado el siglo XX tomar sidra en Castropol, Tapia o Taramundi solo era posible en las caserías familiares. La mala comunicación con el resto del país provocaba que la hostelería fuera deficientemente atendida desde los llagares del centro de Asturias, de tal manera que no siempre se contaba con sidra, y en

muchas ocasiones, esta no era de la debida calidad, lo que iba en detrimento de la popularización de su consumo.

Esta ausencia terminó hace dos décadas, cuando Pepe Lorigo y Rosa Varela toman una decisión que cambia sus vidas. La finca familiar, de labranza hasta el momento, dio paso al Llagar Solleiro y con su llegada los hosteleros de Taramundi y los concejos limítrofes volvieron a confiar en la sidra.

Solleiro es el único llagar de la zona, el primero nada más cruzar la frontera con Galicia, sin embargo su



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**



éxito no se debe a este factor. Son muchas las inversiones hechas en la pumarada y en el propio llagar, y demasiadas las horas de trabajo invertidas en la manzana y la sidra. Sus gerentes nos cuentan cómo es el día a día en Solleiro, para que entendamos mejor por qué esta sidra es tan apreciada.

La sidra Solleiro se elabora con manzanas de vuestra propia pumarada ¿Cómo es ésta?

Es una pumarada de 5 Hectáreas donde tenemos dieciocho de las veintidós variedades incluidas dentro de la DOP, como Raxao, Coloradona, Solarina, Perezosa, Collaos...

Hablando de manzana, el SERIDA acaba de presentar tres nuevas variedades de manzana amarga ¿Tienes pensado incluirlas en la plantación?

Sí, tengo proyectado plantar aproximadamente doscientos pomares de una de estas variedades la próxima temporada.

Y hasta ahora ¿cuántos kilos recoge anualmente Sidra Solleiro?

De las tres Hectáreas que están en plena producción obtengo entre 70.000 y 80.000 kilos, dependiendo del año. En 2012 fueron 72.000 Kg.

¿Y la cosecha de este año se presenta igual?

Aún no tengo ese dato, ya que ayer mismo empezamos a mayar, con lo que la mayor parte de la manzana está sin recoger, pero espero igualar la cifra o superarla.

En otros puntos de Asturias se comenzó a mayar antes, por lo que veo que hay diferencia de tiempos entre Taramundi y otros puntos como Nava o Villaviciosa.

Depende. La mayor diferencia entre los tiempos es que aquí la manzana madura un poco antes.

Aunque la manzana aún no está del todo recogida tal vez puedas decirnos cuantos litros de sidra calculas que saldrán del llagar este año.

Probablemente la cantidad final sea de unos 100.000 litros.

La sidra de 2012 fue, en opinión de los expertos, una de las mejores de los últimos años ¿Eres positivo con la cosecha de 2013? ¿Estará a la misma altura?

Esperemos que sí, dado que la manzana que está llegando al llagar es de muy buena calidad y está en buenas condiciones de madurez. Por otro lado este año viene con un retraso de unos quince días, lo que puede ayudar a que se pueda mayar en época de mayor frío y eso siempre es bueno para la sidra.

El Llagar Solleiro se ha ido haciendo a sí mismo. Su progresión y expansión han ido en un aumento lineal que lo sitúan en una posición muy estable desde todos los puntos de vista. ¿Cuántas personas trabajan en Solleiro actualmente?

El número de nuestra plantilla varía considerablemente según la época del año. Durante el proceso de elaboración somos cuatro. El resto del año varía según las tareas específicas a desarrollar: corchar, repartir...



Desde sus comienzos Solleiro ha crecido mucho ¿Cuáles son las últimas mejoras con que el llagar se ha visto favorecido?

Se hicieron reformas en el manzanero para favorecer la descarga de los camiones de mayor tonelaje, así como otras de menor envergadura en el llagar.

¿Y hay algún otro cambio o mejora previsto a corto plazo?

Como ya mencioné pienso ampliar la pumarada; durante los meses del verano procedimos a la preparación de una Hectárea de terreno para poder plantar a principios del próximo año.

En Xixón tuvimos la oportunidad de tomar sidra Solleiro durante el desarrollo de Xixón de Sidra. Durante el mismo participaste con la reconocida sidrería El Otru Mallu ¿Cómo fue la experiencia?

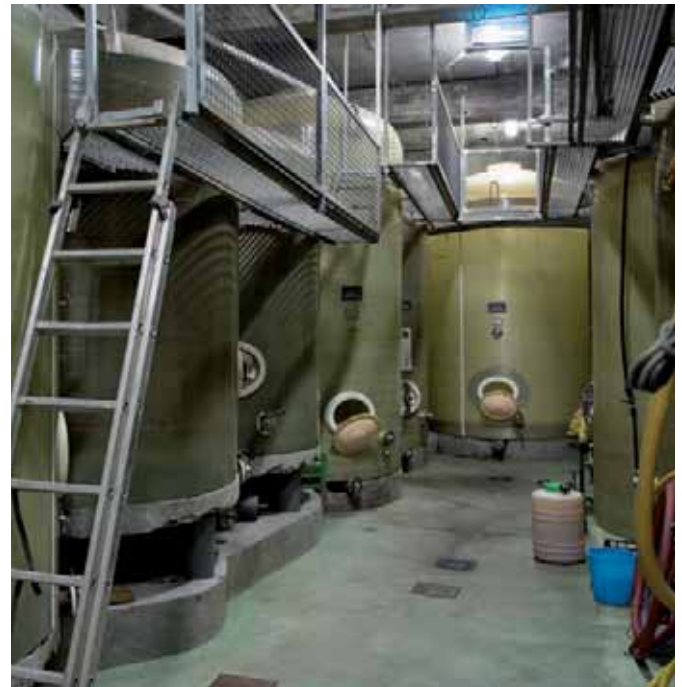
Muy positiva ya que nuestra sidra fue muy bien acogida por los clientes de la sidrería y por su propietario, a pesar de ser una novedad para muchos de ellos. Es una forma de darse a conocer y conseguir que nuestra marca sea reconocida y valorada por los consumidores de la zona centro de Asturias.

Estáis muy presentes en certámenes y eventos, sobretudo del occidente ¿Cuándo será la próxima vez que os veamos fuera del llagar?

La primera cita será durante la Feria del Queso de Taramundi, de la que somos habituales. Con el buen tiempo comenzamos a participar en este tipo de eventos.

Cada vez son más los llagares que aúnan la elaboración de sidra con el turismo ¿Vosotros realizáis alguna actividad de este estilo?

Desde que comenzamos hemos tenido las puertas de nuestro llagar abiertas a todos los interesados en visitarnos. Las visitas son gratuitas y además hemos



Col retrasu de la mazana vamos mayar n'época de frío. Eso siempre ye beneficioso pa la sidre.

colaborado con el Ayuntamiento en un programa de visitas guiadas para grupos. Taramundi es un pueblo turístico por excelencia por lo que recibimos un gran número de visitas a lo largo del año. aparte a nivel más particular realizamos degustaciones de productos de temporada acompañados de sidra de nuestros toneles y buena música. La próxima cita será en la época de los oricios.

Cada llagareru tiene un modo particular de definir su sidra. ¿Cual es la vuestra?

Natural y con mucho carácter.

Ancestros de la industria sidrero

Sidra Corzo foi una de les primeres industrias del sector. Restolando pel so llagar podemos atopar delles reliquies de los sos entamos, ente les que destaca una de les primeres imaxes sidreres.





A finales del sieglu XIX Adolfo Corzo Fernández ponía en marcha Sidra Corzo, la que sedría una de les primeres industries sidreres. Yera l'añu 1889 cuando diseñó y costruyó un llagar al dellau del so llar pa dotalu de la infraestructura necesaria pa pasar d'una producción de consumu domésticu a una producción industrial cola qu'abastecía los meyores establecimientos de La Pola Sieru, Noreña, Uviéu y Xixón. Cuasique 125 años dempués, el llagar caltién una piqueña producción pal consumu en Casa Corzo, el negociu hosteleru familiar asitiáu en Cualloto -Granda. Sieru..

Pesia qu'el llagar modernizóse, ente les sos parés podemos atopar piqueñes ayalgues de la dómina de los sos entamos ente los que destaca una semeya na qu'apaez el mesmu Corzo nel llagar al pie de dellos familiares y vecinos qu'aidaben nel negociu, según despliega Eduardo Muñiz, actual xerente y home d'una de les descendientes del fundador.

La semeya nun ta datada, pero según los cálculos fechos pola familia correspuende aprosimao a 1934. Adolfo Corzo ye'l terceru de pies pola drecha, mentes que'l neñu qu'apaez na parte izquierda ye'l pa d'Adolfo Norniella, suegru de Muñiz. El restu los personaxes de la imaxe nun tán identificaos, pero correspuenden a aquellos que taben aidando a Corzo nesos momentos, nos llabores de llavaura y corcháu a maza, despliega Muñiz.

Un testimoni u de la dómina pero non l'únicu oxetu que podemos atopar qu'aguanta'l pasu de les décadas, yá que nes parés del llagar tamién colinga un chigre de fai aprosimao un sieglu. Salvo la so utilidá, pocu tien que ver colos modernos que pueblen les sidrerías d'anguañu pero que llevaba a cabu'l so cometíu a la perfeición. Igualmente, dellos de los toneles



que se caltienen nel llagar daten de los entamos del mesmu, yá que tantu éstos comu la prensa primixenia fueron costruyíos nel mesmu llagar.

Toos ellos aguantaron el pasu del tiempu y caltiénense comu testigos mudos de la hestoria de la industria sidrero asturiano.

Ye tiempu mayar

Ca vuelta son más los particulares que s'animen a mayar pa en casa. Nunos casos continuando la tradición y otros aniciándola. En Quintueles atopamos un llagar caseru onde tol procesu ye tradicional dafechu.



El golor de la mazana guíamos dende la entrada fasta la panera de la casa de José Manuel Martínez, en Quintueles. Namás entrar cientos de quilos de la mejor fruta de l'arrodiaada espera ser convertío en sidre a manos de los vecinos y amigos que s'averaron a mayar con "Martínez", comu ye conocíu esti vecín. Mayar en casa ye ca vegada más frecuente, pero nesti llagar apréciense notables diferencies al respetive d'otros llagares caseros. Equí tol procesu faise de la forma tradicional. La mazana, de procedencia llocal, de los pumares de la familia, páñase a mano, d'una nuna y llega en tractor fasta'l barriu de La Peñucal, onde se descarga y déxase llista pa mayar. El díi de la mayada, dende bien ceo escomiencen a llegar a la casa los amigos y vecinos p'aidar nel procesu.

Unos carguen la mazana, otros ponen en marcha la vieya picaora, fabricada va décadas de manera artesana; un amigu de la familia encárgase de comprobar

que tea perfectamente llimpia, yá que cualquier restu d'otres mayaes anteriores ye abondo pa filar y echar a perder tola sidre d'esti añu; metantu, Martínez da los postreros toques al llagar del que va salir la nueva sidre. Y por supuestu nun falten los que que tán ellí dando conversa y echando la postrer sidre que queda de la collecha pasada. Cruciar esti estragal ye trespasar la llende del tiempu y treslladanos a l'Asturies más ancestral, a aquella que yá solo vemos en semeyes desvaides. Nun falta ná na escena.

Sigún avanza la mañana la pila mazanes va sumiendo dientru la picaora; más de diez races asturianas entémecense pa dar el saborgu que poques sidres industriales algamen: García Sol, Reineta del Canadá, de la Panera, Raxao..., la esperiencia de munchos años fai que nun seya precisa una escoyeta, anque toos son coscientes de qué mazanes son les meyores pa sidre.

Tres el primer pasu, y una vuelta la mazana sal de la



picaora, pasa al llagar. Ésti ye otra de les xoyes de la casa; de fierro fundíu y maera, procede del antiguu llagar familiar, allugáu a pocos metros del actual. Agora, fechu pa les necesidaes más piqueñes de produición, sigue prensando ca añu más de mil kilos de mazana. Sigún va enllenando, Martínez va poniendo les tables llaterales una a una y al traviés de los resquebros y del improvisáu cañu empieza a cayer la sidre de reyón, de la mazana entá ensin prensar. De collar ámbare y una espesura que poques vegaes vemos. Yemos imposible esperar pa prebar la primer sidre'l duernu.

Adulces el duernu enllénase mentes la charra prosigue. Al so alreol los vecinos, convertíos toos en llagareros, prébenla y opinen, y la valoración ye positiva. La sidre promete.

Echada la postrer paletada nel llagar llega'l momentu de prensar y el fusu ponse en marcha, tamién de forma manual. Martínez y Roberto, un vecín, faenlu xirar manualmente y el caudal de sidre acelérase; Faló, otru de los amigos de la familia, y bien arreyáu nel mundu de la sidre ye l'encargáu de comprobar la densidá. El densímetru ye una de les poques modernidaes que s'utilicen nel procesu, y sirve d'orientación pa saber cuándo llega'l momentu de corchar. Esti procesu ye bien importante, darréu qu'una correcha midía va faer que la sidre se corche nel momentu xustu cola



**Ctra. Gral. de Santander, nº 7 • 33199 Colloto
Granda (Siero) • Teléfono: 985 79 20 10**





acidez necesario. El densímetru marca una cifra de 1050, lo que significa que tien demasiaio zucre, y que tien de formientar fasta quedar alrodiu de 1000. Nesti puntu ca llagareru decide'l grau de zucre pa que la sidre tea más o menos "fecho". La perda de densidá tien llugar nos toneles nos que la sidre va formientar, nesti casu d'acieru inosidable.

Ca pocu tiempu van faese midíes y tamién de xemes en cuando va comprebase el grau d'alcol, y asina ensin dulda nun va haber erros y van poder correxise les variaciones enantes del corcháu. Esti postrer procedimientu tamién se realiza de forma tradicional. Teniendo en cuenta la fase llunar, a casa de Martínez nuevamente van allegar los amigos y vecinos qu'alrodiu la centenaria corchaora manual, la sidre

tornará xunilos. De nueu va haber trabayu, charra y sidre, muncha sidre ellaborao de la meyor manera: con gustu.

Nun podemos evitar allabar les múltiples iniciatives de Martínez, promotor ente otres coses del Concursu de sidra Casero que ca añu cellébrase nes collaciones de Quintes y Quitueles, conservador de material etnográfico sidreru, recuperador de les tradiciones y un amigu que siempre mos sosprende cola so conocencia sobro la sidre. Recurrir a ellu o a los sos amigos siempre ye una fonte d'información qu'estimamos y valoramos.



Testu: Arantxa Ortiz.
Semeyes: Realidao estudio.



SIDRERÍA FANO

MESÓN SIDRERÍA AURELIO

SIDRERÍA LA SIERRA

SIDRERÍA REST. CASA ZAPICO

SIDRERÍA CASA CORUJO

TABERNA SIDRERÍA CONTRUECES

CAFÉ EL RINCÓN

BAR CHALANERU

VII Concursu semeyes

LA SIDRA



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

Bases en www.lasidra.as

Entama:



Sofita:



VII CONCURSU SEMEYES "LA SIDRA"

Esbilla de les semeyes recibíes nel mes d'Ochobre.



Reflejo Sidra

Pañando





CATEGORÍA INSTAGRAM

Botella de botellas

LA SIDRA

VII Concursu semeyes categoria INSTAGRAM



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

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

Entama:

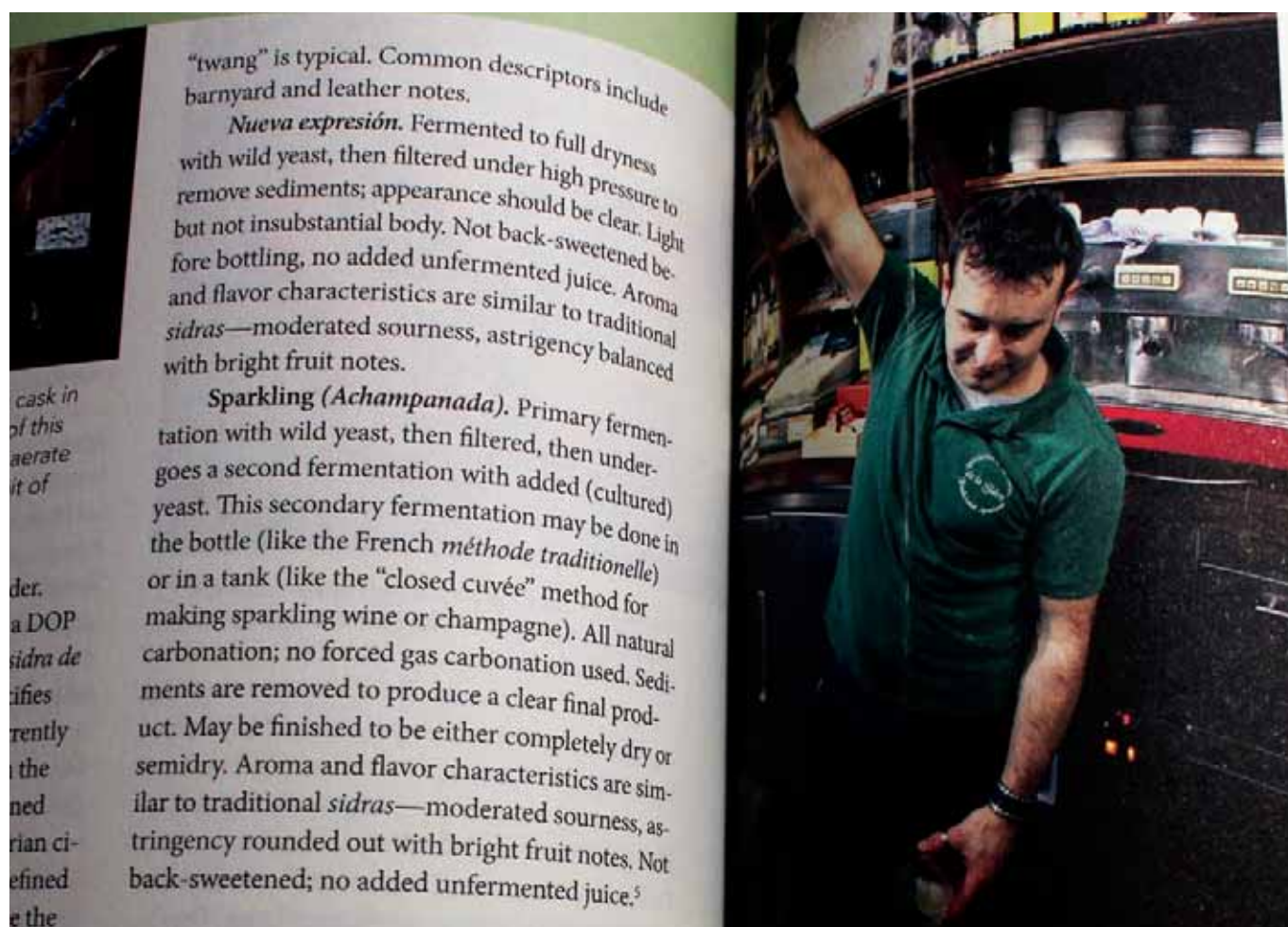


Sofita:



Dos nuevos llibros sobro la sidre

UN ENANTES Y UN DEMPUEÉS P'ASTURIES



Bien al nuesu pesar Asturias a lo llargo de les postres décadas xugó un papel nulu no que se refier a la bibliografía sidrera n'otros países.

A finales de 2010, dempués d'unviar a un políticu asturianu una riestra de torques de llibros comu'l de l'asociación de llagareros de Hessen, n'Alemaña o'l rellativu a hestoria y ellaboración de sidre de la Universidá de Michigan, saltaron les allarmes non solo por omitise una y otra vegada a Asturias nos mesmos sinón por afirmar que la cultura sidrera europea naz nel País Vasco, poniendo a esta rexón en solitariu comu referencia d'antigüedá y llarga hestoria sidrera, daqué que magar nun s'alloñe de la rialidá, nun s'entiende que nun vaiga de la man cola nuesa tierra, con referencies d'entá mayor antigüedá y una cultura d'enforma mayor pesu, mírese per onde se mire.

Solo fueron unviaes torques de dos espublizaciones, pero na llarga bibliografía qu'enllena les mios estanteries n'inglés, francés o alemán, si bien en delles es-

publizaciones menores apaec daqué información, na gran mayoría y sobromanera nes espublizaciones de mayor distribución, Asturias nun tien dengún pesu o bien non el pesu que se merez pola so importancia.

Decenes d'artículos salieron daquella na prensa asturiana y estatal, dando cuenta d'esta rialidá y dexando n'evidencia cómo les polítiques o caminos escuyíos fasta entós nun aidaron, incomprendiblemente, a asitiar Asturias nel mapa sidreru internacional, nel que Euskadi taba ganándonos por goliada.

De magar la cruzada presonal a nivel internacional pa da-y la vuelta a la tortiella nun dexó de dar los sos frutos a munchos niveles, en feries, eventos, tasties, artículos de prensa y blogues d'Alemaña, Reinu Xuníu o Estaos Xuníos y un llargu etc....

Nestes últimes selmanes salieron a la venta dos espublizaciones que dan total y absolutamente la vuelta a esta situación hestórica, siquier nel mundu an-



glosaxón.

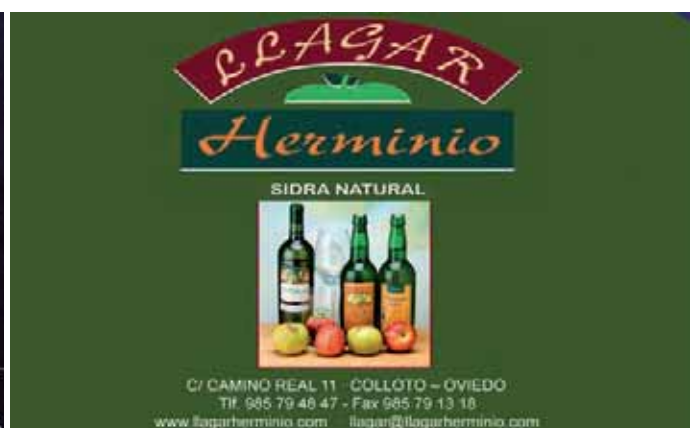
Per una parte, ta la tercer edición d'ún de los llibros más vendíos en redol a la sidre nos Estaos Xuníos y que dende 1999 podemos atopar nes estanteríes de práuticamente toles cases del país onde surdió interés pola sidra, ye **“Cider, Hard and Sweet: History, Traditions, and Making your Own”** del escritor americanu Ben Watson.

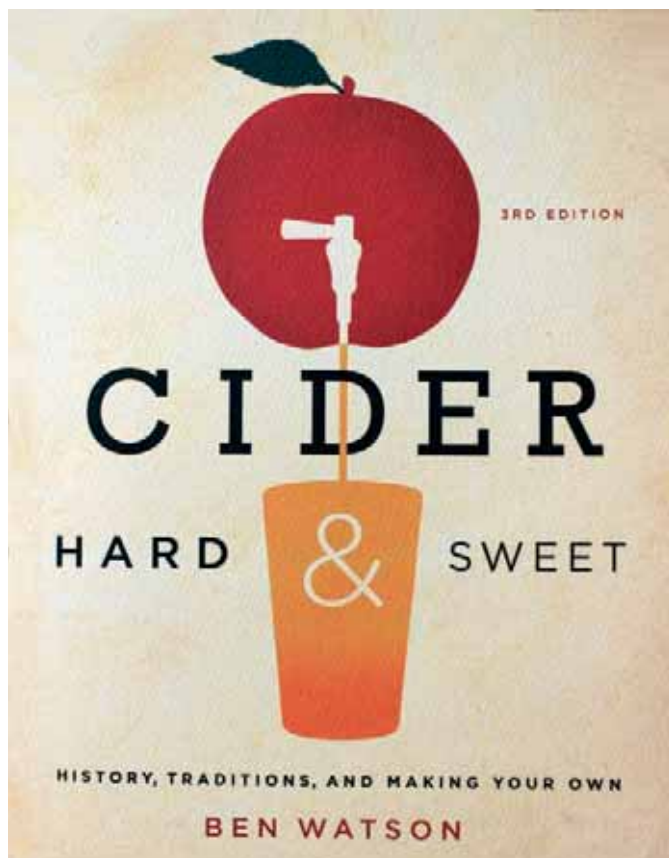
Ben Watson lleva años faciendo un trabayu fascinante en pro de la sidre yá dende enantes de l'actual explosión sidrera internacional, la so guía práctica d'elaboración de sidre foi'l manual de cientos d'americanos que se llanzaron a recuperar los sos oríxes sidreros y participó en dellos festivales y competiciones.

A empiezos de 2013 coincidimos como xueces nel

Fasta agora, la sidre asturiano, la so cultura y en xeneral el nuesu país foron los grandes desconocíos del panorama sidreru internacional, gracias a unes polítiques incomprensibles del “Principado”.

campeonatu sidreru Glintcap de Míchigan. Precisamente pudiemos falar sobro la hestoria de la sidre nel Estáu español, onde la bibliografía n'inglés ye bien escasa. Y tamién, non solo con elli, sinón cola organización y los miembros de la hestórica asociación de xueces cerveceros trabayóse na primer guía de tastia y evaluación d'estilos de sidre internacional, onde Asturias tuvo un apartáu rialmente importante que de la





mesma refléxase nesti llibru.

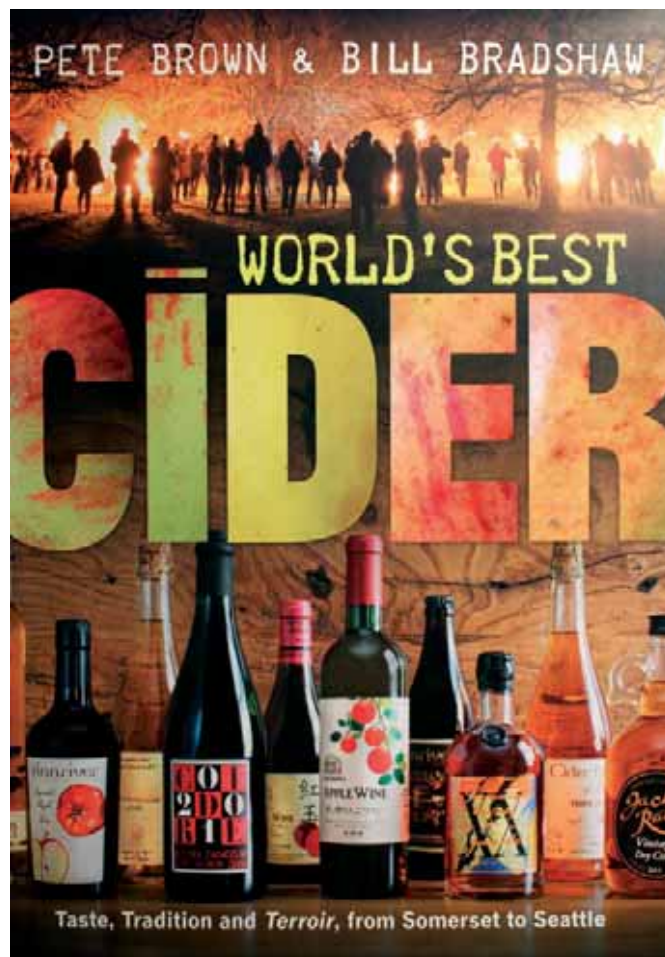
La tercer edición vien marcada por una actualización d'información alrodiu de races de mazanes, recetas, conceutos básicos de tastia y evaluación de la sidre y sobromanera l'apartáu internacional, ampliando información sobro otros países comu l'Estáu español y nesti casu Asturias, incluyendo d'una manera más direuta y completa parte de la nuesa hestoria, poniéndonos de llenu nel mapa sidreru internacional.

El segundu llibru ye'l d'un bon amigu y compañeru de viaxe, el fotógrafu y apasionáu sidreru Bill Bradshaw, que xunto al famosu y premiáu escritor inglés del mundu de la cerveza Pete Brown espublizaron la so **"World's Best Ciders"** (Les meyores sidres del mundiu).

Bill nun ye desconocíu n'Asturies, yá que fo'l ganador del IV Concursu de Semeyes LA SIDRA en 2011, a onde viaxo pa recoyer el premiu y conocer in-situ dellos de los llagares y principales llocalidaes sidreres del país.

Dempués d'años de viaxes y vivencies peles más importantes rexones sidreres del mundiu, arrexuntaron toa esa información y semeyes nun fantásticu llibru que salió a la venta nos Estaos Xuníos y nel Reinu Xuníu, vendiendo'l primer díi más de 5.000 exemplares.

Nestos años cuntaron cola aida de dalgunos de los activistes sidreros que formamos l'actual escena sidrera internacional, comu l'importador de sidre australiano Coady Buckley, l'escritor alemán Konstantin Kalveran, el blogger y agora llagareru americanu David White o yo mesmu cubriendo los vacíos qu'imponen la escondía bibliografía, munches vegaes con ediciones piqueñes y de marcáu corte rexonal o los estre-



Castañón, El Gobernador, Cortina, JR, Viuda de Angelón, Trabanco, Menéndez o El Gaitero son llagares asturianos qu'apaecen referenciaos en *World's Best Ciders*.

maos idiomes de los países sidreros.

L'apartáu del Estáu español nun tien oldéu na hestoria de la bibliografía sidrera internacional, afigurando la hestoria y cultura sidrera non solo d'Euskadi sinón tamién d'Asturies posicionándola diría que per primer vegada onde se merez.

Nel llibru hai más de 500 referencies de sidres de tol mundiu, con descripciones de les mesmes, ente les que s'atopen llagares asturianos comu Castañón, El Gobernador, Cortina, JR, Viuda de Angelón, Trabanco, Menéndez, El Gaitero o les sidrerías vasques Petritegi, Zelaia o Zapiain.

Ensin conocer el pasáu recién, ye difícil dase cuenta de la importancia d'estes dos espublizaciones p'Asturies. Estos dos llibros son un motivu d'allegría p'Asturies y pal sector.

Magar yá nestos postreros 3 ó 4 años nótase un aumentu del interés pela nuesa tierra al fluyir muncha información per vís secundaries a les tradicionales del gobiernu y el mesmu sector, estes espublizaciones son yá la guinda del pastel.



Testu y Semeyes: Eduardo Vázquez Coto.

Cata de las sidras con Premio SISGA en La Rioja



A lo largo de estos tres últimos años, la Fundación Asturias XXI y LA SIDRA han venido haciendo un importante esfuerzo en colaboración con conocidas instituciones de La Rioja para ir dando a conocer nuestras sidras en una tierra eminentemente vinícola.

En esta ocasión, y en colaboración con la empresa especializada en comercialización de quesos y vinos Eterraván Selección, el próximo sábado 14 de diciembre se llevará a cabo la presentación de las sidras galardonadas dentro de sus respectivos tipos en los primeros premios del III Salón Internacional de les Sidres de Gala.

Esta fue la primera ocasión en la que se convocaron estos premios internacionales otorgados por un jurado formado por profesionales del mundo de la sidra a nivel europeo, tanto en lo que se refiere a la producción, como a la crítica, la enología y las catas, procedentes tanto de Asturias como de Irlanda, Reino

Unido, Alemania y Bretaña.

A estas catas organizadas por LA SIDRA y la Fundación Asturias XXI es habitual que acudan catadores independientes, enólogos profesionales, estudiosos y aficionados de las sidras de otros países, miembros de las asociaciones de hostelería riojana, bodegueros y empresarios distribuidores del sector de la alimentación.

Finalmente, cabe destacar que esta cata tendrá una importante novedad que no habían tenido las anteriores. Además de la cata restringida a profesionales, la empresa colaboradora Eterraván Selección también realizará una cata abierta el jueves 19, con el objeto de dar a conocer estas sidras y sus derivados al gran público riojano aficionado a las bebidas tradicionales de calidad.

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

Cafetería - Sidrería

El Rincón de Antonio

Pael las por encargo

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



ENCAM

R

E

C

O

M

E

N

D



En El Cruce

En Santullano, Mieres, tenemos parada obligada nel Restaurán-Asador de El Cruce. Impresionante menú diariu y festivos, con 6 platos a escoyer, postre, pan y bébora, por supuestu, sidre bien tratao y meyor atendío, de **Menéndez, JR** y **Viuda de Angelón**.

Con una carta bien curiosa, destacamos la so especialidá en *cochinillo* y lechazo fechos en fornu de lleña castellanu, lo más afayaizo pa grupos, pero tamién mos ufren pitu caleya, pote asturianu... y pa detrás unes llambionaes caseres que vamos tener que prebar por más fartucos que temos.

Hai que facer un altu en El Cruce, paga la pena.

RTE. ASADOR EL CRUCE

CTRA XENERAL. EL CRUCE.
SANTULLANO. MIERES
T. 985 426 195

10 platos a elegir y 7 sidras para acompañar

El menú diario de La Solana, nos ofrece nada menos que diez platos a elegir, y no hablamos ya del menú gastronómico que nos ofrecen los fines de semana.

Por si esto no fuera suficiente, la sidra no solo está servida en tiempo y forma, sino que nos permite elegir entre una selecta variedad: **Canal, Fonciello, Cortina, Zythos** nueva expresión, **El Santu, Villacubera** y **Trabanco Selección**.

En una palabra: ¡Impresionante!!

SIDRERÍA LA SOLANA. JERONIMO IBRÁN, 5. MIERES

T. 985 463 350



Seleición de sidra de Casa Lin

Rodrigo Suárez y Josepín, xerente y encargáu respetivamente de Casa Lin, seleicionaren esta sidre pal esfrute de los sos veceros: **Vigón, Foncueva, Roza, Zapatero, Canal** y **El Santu** (DO).

Estupendes toes elles pa col so reconocíu

mariscu y pexe del Cantábricu, colos reconocíos arroces que tresnen, y en xeneral con cualisquier tapa de la bayurosa carta cola que cunten.

Referencia obligao cuandu de sidra y chigres se trata, Casa Lin ye siempres un aciertu que podemos encamentar ensin denguna dulda a propios y estraños.

SIDRERÍA CASA LIN. LOS TELARES 3, AVILÉS.

T. 985 564 827



IENTOS

D A C I O N E S



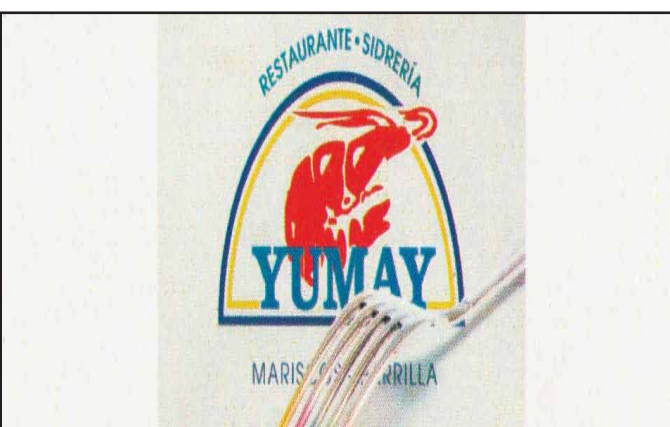
MENÚ ESPECIAL EN PIEDRAS BLANCAS

Excepcional menú el que nos propone la Sidrería Pelayo en Piedras Blancas, donde por solo 36 euros por pareja nos incluyen jamón ibérico, langostinos a la plancha o crema de andariques, cachopinos de pixín con jamón ibérico y queso de los Ozcos, entrecot de buey especial veteadado y tarta con helado.

Eso sí, la bebida va aparte, y como siempre en la Sidrería Pelayo, tenemos **Sidra JR**, normal y etiqueta negra.

Del buen hacer de esta sidrería no añadiremos nada, puesto que es bien conocida, y en más de una ocasión hemos comentado la calidad de sus productos y el nivel de su cocina.

SIDRERÍA PELAYO. XIXÓN 5. PIEDRAS BLANCAS. cocicobo@gmail.com T. 984835946 / 617831923



Ciares zona sidrera

Aníciase una nueva agrupación sidrera nel barriu Ciares, Xixón.

Los chigres d'El Llano fueron los primeros en ver les ventayes d'acomuñar en redol a la sidre y asina surdió'l Barriu la Sidra; tres ellos La Calzada entamó'l so propiu camín sidreru, que yá lleva meses faciendo xornaes gastronómiques, concursos y actividaes. A finales de branu llegó-y la vez a Contrueces, que nun quedó atras, aniciándose Contruecesidrero.com y agora Ciares xúnese a esta triba d'asociaciones, que beneficia a hosteleros, vecinos, llagares y por supuestu a la sidre y la so cultura.

Dempués de dellos rumores y esperes, yá ye oficial. Dende'l 14 de payares cuntamos con una nueva fastera sidrera que promete dar enforma que falar nos meses vinientes. Fasta agora son cuatro los establecimientos que s'apautaron nesta asociación: Chigre Nador/Casa Teleña (Hermanos Felgueroso 43), Sidrería La Xera (Hermanos Felgueroso 68) Sidrería Pulpería El Barril (Fonte del Real 5), y El Gargüelu, (San Francisco de Asís 3). Sicasí prevense más apautamientos nos próximos meses, de los que vamos dir informando.

La presentación oficial de Ciares, zona sidrera tuvo llugar el pasáu 14 de payares y nella participaron tolos hosteleros asociaos, qu'ufiertaron una auténtica folixa asturiana na que corrió la sidre'l duernu y nun faltaron les castañes propies de la temporada, asina comu les docenes de pinchos que s'ufiertaron a los veceros,



xuntu cola sidre natural, donada pa la ocasión por dellos llagares comu Castañón y Peñón, ente otros. Too esto acompañóse de la música de la Banda de Gaites de Villaviciosa, que fixo la ronda de chigre en chigre, animando a los presentes. La folixa duró fasta abondo dempués de les diez, y trescurrió nuna total armonía y bon ambiente, siendo esti'l principiu de les actividaes que l'asociación promete rializar d'equí p'arriba pa dinamizar el barriu, la hostelería y pa promocionar tolos atractivos con que cunten estos llocalles. D'equí p'arriba, yá nun hai escusa pa nun quedar en Ciares, y encamentamos tar bien sollertes a les próximas actividaes que van rializase.

Fonseca
Representaciones y Exclusivas

latiendadelasidra.com

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

Especial Nochevieja: la mejor despedida



Si estamos pensando en despedir el año fuera de casa no podemos pasar por alto las opciones que los siguientes restaurantes y sidrerías nos ofrecen para esta fecha. Entrecot, cachopo, chuletón, merluza, pixín, Ibéricos, solomillos, mariscos y sidra, natural, espumosa o de Nueva expresión, nos acompañarán durante la última noche del año en los mejores ambientes y con unas opciones que se adaptan para todas las economías. La relación calidad-precio de las siguientes propuestas debe ser tomada en cuenta si queremos despedir el año de la mejor manera y con total garantía.

Sidrería La Tropical



En Xixón, y por tercer año consecutivo, podremos disfrutar de una interesante propuesta gastronómica en La Tropical. Nuevamente y en vista de la aceptación obtenida previamente, José Manuel Vega Rodríguez y Jesús Gutiérrez nos proponen una carta compuesta por opciones que se amoldan a todos los gustos. Como entrante podemos elegir entre una sopa de marisco que ya es famosa entre la clientela, una tabla de Ibéricos, una tapa de entremeses de la casa cuidadosamente seleccionados, salpicón de pixín y langostinos, langostinos a la plancha o ensalada de pulpo. Lenguado relleno con salsa de marisco, pixín amariscado, lubina a la espalda o cachopo de merluza con salsa verde integran la carta de pescados y quienes prefieran carne pueden optar por lechazo, entrecot de ternera al gusto, (a la pimienta o al queso), picaña de Angus o cachopo.

La bodega incluye sidra **Canal** y **El Santu** (DOP), **Menéndez** y **Trabanco** selección, junto con vinos, además de postres variados y uvas. También se prepara para llevar.

LA TROPICAL. SANTA ROSALÍA 13. XIXÓN

T. 984 195 294

Sidrería Cuba



Kleber Villao y Keyla Llerena al frente de la sidrería Cuba, en La Calzada, ya tienen preparado el menú especial para esta noche; una oferta gastronómica que destaca -como toda su cocina- por combinar una excelente relación calidad-precio. Así que el 31 de diciembre aquí podremos degustar ensalada de jamón Ibérico con mousse de foie, medallones de pixín con bugre y un excelente solomillo Wellington. La bodega, compuesta por excelentes vinos, permite a su vez optar por sidra para acompañar la cena: **Menéndez, Vallina** o **El Gobernador** son una muy buena opción para los sidreros.

La cena finaliza con crema de turrón y dulces navideños, pero la fiesta continuará el resto de la noche con diversas animaciones y el brindis acompañado de las uvas de la suerte. Si queremos pasar la noche en un ambiente familiar disfrutando de la mejor cocina debemos hacer la reserva antes del día 26 de diciembre. Nadie se arrepentirá.

SIDRERÍA CUBA. CUBA 15 BAJO. XIXÓN. www.facebook.com/SIDRERACUBA 15 T. 984 491 007

Sidrería Las Delicias



En **Lluanco** la mejor opción para esta noche la encontramos en Las Delicias donde, Adrián García nos ofrece para este fin de año la cena más elegante en un ambiente distinguido y agradable. Un aperitivo recibe al comensal a su llegada que se acompaña con la mejor sidra: **Llagar de Fozana, Cortina, Ramos del Valle o Trabanco**. Tras la bienvenida y ya en mesa, el menú se compone de sopa de pixín y cigalas a la que sigue bogavante del Cantábrico a la plancha. Las preferencias del comensal marcan el segundo plato, a elegir entre lubina con salsa de almendras o paletilla de lechazo al horno.

Una bodega a base de Rioja Crianza Ibéricos 2010, Alvariño Castel de Bouza, cava Aria y por supuesto sidra acompaña a la cena que finaliza con tarta especial de Navidad, cafés y licores; un surtido típico de dulces, las uvas de la suerte y cotillón completan esta oferta, cuyo precio total es de 60 euros. Las reservas deben hacerse al teléfono: 985881578, con antelación.

LAS DELICIAS. AVDA. VALERIANO FERNÁNDEZ VIÑA S/N . LLUANCO

T. 985 881 578

Bar El Mercáu



En La Pola Llaviana la Nochevieja se celebra en El Mercáu con un menú muy especial diseñado para agradar a todo tipo de clientes, incluso a los más pequeños puesto que para este día se prepara un menú infantil. Para los adultos la cena comienza con sopa de marisco y langostinos dos salsas, continuando con el tradicional gambón a la plancha. El marisco deja paso a la mejor carne de la zona, cabritu con patatinos en este caso, plato que ya es conocido y apreciado por los clientes habituales del local. Los postres, todos caseros (entre los que destacamos la tarta de queso) se acompañan en esta ocasión con los dulces típicos de esta época y la bodega puede ser a base de un buen vino o de sidra **Viuda de Angelón**.

La fiesta continuará tras el banquete con diversas animaciones entre las que evidentemente se incluye la toma de uvas. Ya de madrugada, y para entrar bien el año la sopa de ajo y los churros con chocolate no van a faltar. Todo esto lo podremos disfrutar por un precio muy económico.

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

T. 627 415 341

Sidrería El Gargüelu



Una bienvenida a base de canapés y cava abre la propuesta de Ismael Gómez García para esta Nochevieja. Tras ella, cinco platos desfilarán por las mesas de El Gargüelu: un cocktail de marisco da paso al bogavante dos salsas (vinagreta y rosa). El marisco marca este menú, que sigue con crema de nécoras, todo ello acompañado de vino de Rueda o sidra (la casa varía de palos). Seguidamente le llega el turno a la carne con un excelente chuletón de Angus acompañado de puré de patatas y regado con un Rioja del año cuidadosamente seleccionado. El banquete no se acaba y una lubina con fideguá mariscado marca el final de la primera parte de la fiesta, que continúa con un surtido de dulces navideños y sidra espumosa El Gaitero.

Música y cotillón acompañan al cliente hasta la toma de uvas y la fiesta sigue después finalizando con chocolate con churros. Todo esto está a nuestro alcance en este local por sólo 45 Euros, siendo conveniente reservar antes del día 15 de diciembre al T. 985 099 840.

EL GARGÜELU. SAN FRANCISCO DE ASÍS 3, XIXÓN

T. 985 099 840

Sidrería El Otru Mallu



Ernesto Álvarez Rubio al frente de la céntrica sidrería El Otru Mallu nos ofrece una noche que combina la mejor gastronomía en el mejor ambiente, lo que ya saben todos aquellos que lo conocen. En su local de Xixón podemos encontrar un menú ideal para todos los gustos que comienza con una recepción a base de Ibéricos, canapés y vino que continúa en mesa con langostinos dos salsas, crema de nécora, rape con salsa y paletilla de lechazo al horno con guarnición. Un plato de selectos turrones, uvas de la suerte y cotillón, junto a bebidas y licores dan lugar a la fiesta posterior donde destacamos la inclusión de barra libre. La fiesta terminará ya de madrugada, tras la sopa de ajo y el chocolate con churros.

Todo esto es lo que El Otru Mallu ofrece por tan solo 70 Euros, y aunque no hay una fecha límite para reservas, es conveniente hacerlo con antelación, para evitar quedarnos sin un hueco en la que promete ser la fiesta del año.

EL OTRU MALLU. SANZ CRESPO 15 XIXÓN

T. 985 135 030

Sidrería El Mallu del Infanzón



Hasta el Alto del Infanzón llegará el autocar especial que El Mallu del Infanzón pondrá a disposición de los clientes que quieran pasar una noche diferente en fin de año. Allí se preparará un menú especial que empieza con un ágape de bienvenida constituido por canapés variados, vino o sidra, una selección de Ibéricos, y que da paso al banquete principal que comienza con langostinos en dos salsas, seguidos de crema de nécora para continuar con rape en salsa, acompañado de la mejor bodega. La cena sigue con pierna de cordero al horno acompañada de guarnición, y finaliza con un surtido seleccionado de turrónes. Tras los cafés y licores llegan las uvas y entonces comienza la fiesta, con música, animaciones y barra libre.

Ya de madrugada y antes de terminar, churros, chocolate y sopa de ajo despiden al comensal. El precio es de 70 Euros si no se hace uso del autocar o de 80 si se utiliza, siendo esta última opción la mejor.

EL MALLU DEL INFANZÓN. CTRA PEÓN, AS 331, 276. XIXÓN

T. 985 359 981

Sidrería Restaurante La Volanta de Saritah



En **La Volanta de Saritah** Roberto, Maribel y el equipo de profesionales se encargan de ofrecernos un menú especial que nuevamente agrupa la excelente calidad y el mejor precio en un solo concepto. Una bienvenida a base de entrantes tan sugerentes como copa de la abuela (chupito de picadillo con crema de patatas, jamón y huevo de codorniz), tosta de pato y mango o brochetas de pulpo gallego, acompañado de sidra Trabanco o vino introducen al comensal en los platos principales. De primero una sopa de marisco prepara el estómago para un cachopo de merluza relleno del mejor marisco con salsa marinera, almejas y langostinos. Un sorbete de limón al cava da paso a la carne, una paletilla de lechazo deshuesada sobre milloja de patata y mermelada de piquillos. Alvarinho y Rioja Crianza acompañan el menú que cierra con tarta milloja de fresa y nata con salsa de frutos del bosque y helado. La fiesta sigue con música y uvas de la suerte y remata con sopa de ajo y chocolate con churros.

LA VOLANTA DE SARITAH. TEODORO CUESTA 1, XIXÓN

T. 984 396 422

Restaurante Sidrería El Sobigañu



En el **Sobigañu** Rubén Barrero nos ofrece un menú para esta noche que destaca una vez más por la excelente calidad a un precio inmejorable. Los mariscos del Cantábrico (garantizados) presidirán la primera parte de la cena, que comienza con un plato variado a base de estos mariscos con salpicón. Una fina y suave biscuit también a base de marisco dejará paso al rape mechado al horno con patatas panadera. Estos primeros platos se acompañan de Alvariño aunque la posibilidad de elegir sidra es posible. Tras los mariscos y pescados, un cortante de limón deja paso a la carne, incluida en el menú y que en esta ocasión es una paletilla de lechazo de Castilla asada con patatinos al horno y regada con un Rioja Crianza.

Una semiesfera de chocolate negro rellena de espuma de chocolate blanco acompañada de gelée de fresa marca el final del banquete junto a los cafés y licores pero la fiesta, continúa con música, brindis con uvas y cava, cotillón y sorteos entre los clientes. Para reservas, llamar al: 984298063

EL SOBIGAÑU. LEONCIO SUÁREZ Nº 60, XIXÓN

T. 984 298 063

La fusión de gastronomía y sidre tien un nueu referente en Sariegu

Casa Gerardo y Trabanco: un equipu d'esceición.



En 2010 el Grupu Trabanco naguraba un nueu llagar en Sariegu, sicasí nun foi fasta esti mes de payares cuando estes instalaciones echaren a andar so una nueva ya interesante perspeutiva.

Nun hai meyor xuniún que la de la bona gastronomía asturiana y la meyor sidre y ello ye posible gracias a la fusión de los hermanos Pedro y Marcos Morán, del afamáu restorán Casa Gerardo, galardonáu con una Estrella Michelin y trés Soles Repsol, cola sidre Trabanco, la más internacional y tamién multipremiada a lo llargo de los años.

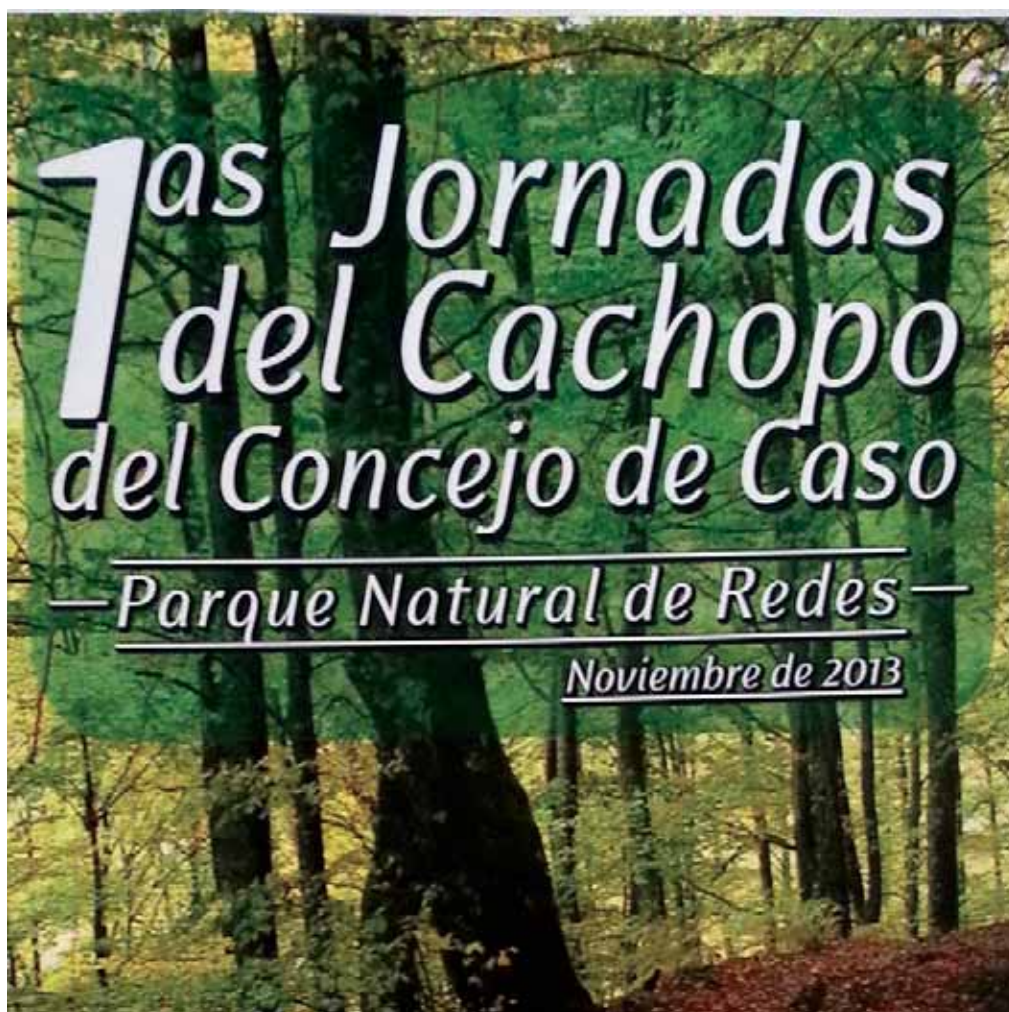
Trabanco Sariegu Eventos naz cola idega d'ufiertar un espaciu únicu onde celledrar espiches y desendolcar eventos nun ambiente que combina la tradición d'un llagar cola esquisitez culinaria, tradicional y de nueva criación.

L'ambiente tamién recueye estes dos combinaciones y per ende los espacios creaos xuncen la tradición y la modernidá al traviés de los sos trés salones. El

primeru, denomináu “de los pumares”, cuenta con una capacidá pa 60 presones sentaes nel casu de llacuaes tradicionales y 100 de pies pa les espiches. L'elementu más llamativu ye ensin dulda la barra, elaborada de magar un llagar antiguu restauráu y tresformáu pa esti usu. Los toneles alternense nel espaciu dende'l qu'amás acollúmbrase una impresionante vista del valle de Sariegu.

La Sala los Toneles ye la mayor de los trés, con capacidá pa 210 comensales sentaos y 350 de pies. El nome fai referencia a la decoración: una braera colleición de toneles de maera y acieru que, alternativamente asitiaos amuesen una alegoría de la modernización de la sidre y los llagares.

El toque retro dalu la sala Lounge, amiestada a la de los Toneles al traviés d'un altillu y cuya decoración ye a base de palés y caxes de sidre de maera, que s'entemecen colos sofás. Ensin dulda nestes instalaciones y coles propuestas gastronómiques ufiertaes polos Morán la opción ye única pa cualaquier celledración.



Hotel Rural Rest. Arniciu

Diego Aladro González al frente de este restaurante y hotel rural apuesta por la originalidad durante las jornadas. En su tabla de cachopos encontramos creaciones como el de gochu relleno de compangu, el de ternera relleno de setas, jamón y por supuesto queso casín, para promover los productos locales, o el de pollo, a base de picadillo, y queso Cabrales. Bien regados con sidra **Viuda de Angelón** o **Prau Monga**. Los niños también cuentan con la posibilidad de probar unos cachopos a su gusto: de hamburguesa o de pollo. Lo ideal es terminar esta comida con el exclusivo postre de la casa: crema de cuajada.

Además, Diego se está planteando mantener en carta estos platos el resto del año, por lo que no hay excusa para no probar estos originales cachopos durante cualquier época del año.



LUJÓ SEMEYES

HOTEL RURAL ARNICIU LAS HUERTAS S/N. EL CAMPU. CASU

T. 985 60 80 78

La Bodeguina de Sobrecantu

Sito González es un experto en cachopos, con una carta con 26 cachopos diferentes a elegir. Para estas jornadas, de las que él mismo ha sido promotor, nos hace tres sugerencia: cachopo de ternera relleno de jamón Ibérico, setas al ajillo y gambas; el de lomo de cerdo, que lleva jamón Ibérico, setas al ajillo y queso Manchego; y el de pollo que es, según Sito, el que más llama la atención, al combinar los sabores dulces con los amargos propios de la carne y se elabora a base de pollo, dulce de manzana y queso Cabrales. Todos van con patatas y pimientos.

Los niños también tienen aquí sus cachopos a base de lomo relleno de jamón y queso, con patatas y huevo frito y los adultos pueden acompañarlo de sidra **Buznego**. Como postre: las tartas caseras de almendra o queso.



LUJO SEMEYES

BODEGUINA DE SOBRECANTU SOTU. CASU

T. 684 603 883



Bar Casa Yoli

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



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**

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



AXENDA

XORNAES DEL CACHOPU EN CASU. Tabla de tres cachopos diferentes, sidre, y degustaciones por 25 euros pa dos presones. **Payares, Casu.**



CAMPEONATU DE PINCHOS DE XIXÓN. Xixón torna a convertise na capital del pinchu. Numberosos establecimientos tresnarán pa esta competición les sos meyores creaciones, que por supuestu hai d'acomparar con sidre. **Del 15 al 24 de Payares.**



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



CEBOLLES RELLENES EN L'ENTREGU. Regaes con sidre, lo más tradicional de Samartín del Rei Aureliu. **L'Entregu, final de Payares.**



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



SIDRERA

CANCIOS DE CHIGRE EN GASCONA. Dende'l 21 de payares y demientes tol iviernu los cancios tornen ca xueves a los chigres de Gascona col Memorial José Bernardo González. **Uviéu, tolos xueves.**



SIDRE Y CALLOS EN NOREÑA. La 49 Edición de les Xornaes de los Callos en Noreña tendrán llugar demientes el postrer mes del añu. **Avientu, Noreña.**



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



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

RESTAURANTE - SIDRERÍA

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

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

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

Gastronomía, sidra y karts

Hablar de Karting en Asturias es hablar de Karting Pola, pioneros en esta modalidad de deporte y donde aúnan competición, velocidad, seguridad y sidra.



XURDE MARGARIDE.

Fue en 1990 cuando M^a Isabel Río Álvarez y José Ramón Fonseca Rodríguez, vinculado y aficionado a los deportes de motor, optaron por llevar su afición a la vida laboral, estableciendo el primer circuito de karting de Asturias, toda una novedad entonces. La pasión por la velocidad de José Ramón y la culinaria de M^a Isabel les hizo idear su negocio de un modo original, combinando sabiamente ambas aficiones, de tal modo que 23 años después de su fundación, Karting Pola sigue siendo un referente dentro del ambiente.

José Ramón ha sabido adaptar su negocio a los tiempos y quizás en eso reside su éxito, y que ha sabido capear a la crisis actual. Por sus pistas han rodado buenos y malos tiempos, pero a la vista está que hay empresas que saben adaptarse, y Karting Pola es una de ellas. Para aquellos que nunca hayan oído mencionarla adelantaremos que se trata de un circuito de karting donde los amantes de esta disciplina pueden correr en karts con total garantía. Cada vehículo es sometido a constantes revisiones y mejoras, lo que hace que cada carrera sea una experiencia única. Además los karts se cambian cada tres años, por lo que siempre cuentan con los vehículos más modernos del mercado, siendo en este momento la estrella un kart de alta competición de 28 cv que es la atracción de los más apasionados.

El deporte de los karts siempre ha interesado tanto a hombres como mujeres, y prueba de ello es el gran público femenino que participa, quizás siguiendo el ejemplo de Tamara Fonseca, hija de José y quien durante años se dedicó a la competición, ganando varios campeonatos importantes. Los más pequeños pueden compartir la experiencia con un adulto en un biplaza totalmente seguro, y los que superen la estatura mínima reglamentaria pueden utilizar por sí mismos vehículos con motor Honda de 150 cc. Aquí todo el mundo puede disfrutar de la velocidad siempre que se respeten las enseñanzas previas y las normas, incluso quienes no tengan permiso de conducir pueden probar esta experiencia.

Conjuntamente con el circuito, de 310 m de cuerda por 6 m de ancho, en las instalaciones encontramos un establecimiento que viene a completar nuestras necesidades: la sidrería. Allí los padres pueden disfrutar de una botella de sidra **Foncueva o L'Argayón** mientras los niños corren en la pista, aunque lo que más éxito está teniendo ahora mismo es la posibilidad de celebrar aquí cumpleaños, comidas de empresa y eventos festivos. Los grupos que se acojan a estas ofertas cuentan con importantes descuentos que les permiten celebrar las fiestas de un modo muy original, económico y divertido, ya que la combinación de gastronomía, sidra y velocidad da mucho juego.

Naguración de La Bodega de Cangas



Numberoses especialidaes gastronómiques, cocina tradicional y sidre Fanjul sedrán dellos de los atractivos d'esti llocal.

Cangues d'Onís ta de norabona. Un nueu llocal hosteleru llegará a finales d'esti mes apináu d'especialidaes gastronómiques y de bona sidre.

Nel establecimientu, asitiáu na cai Peñalver, atoparemos con unes instalaciones amplies y acoyeores y una decoración interior de bon gustu que combina los materiales nobles y los elementos actuales permitirán qu'el veceru s'afaye comu en casa. Amás la experiencia de la direición con una trayectoria que se remonta a varios años amiesta a estes ventaxes el bon tratu y la profesionalidá.

Non solo la estética ye relevante, darréu que la cocina de La Bodega de Cangas sedrá otru de los sos platos fuertes. De los sos fogones, amás de toa triba de platos de cocina tradicional asturiana y numberoses tapes variaes, saldrán especialidaes perinteresantes comu zanca de pitu de caleya a la sidre.

La bodega bien surtía completaráse con sidre **Fanjul**.

Cuidados del pumar mes a mes



Diciembre: fin de la fructificación y ralentización de la actividad vegetativa

Hasta las variedades más tardías terminan de producir en los últimos meses del año y poco a poco la actividad vegetativa se va reduciendo hasta finalizar por completo. En noviembre, tras la recolecta del fruto y caída de la hoja, el pomar realiza las últimas absorciones de alimentos a través de las raíces.

En este último mes podemos aprovechar para hacer las podas de invierno. En árboles jóvenes haremos las llamadas de formación según el sistema que hayamos elegido, y en ejemplares adultos la poda de fructificación a la vez que buscamos una poda que permita una buena aireación y luminosidad.

En caso de tener previsto plantar una nueva pumara es el momento de limpiar el terreno y drenarlo si es dado a encharcamientos, abonar y pasar el retrovator.

En este periodo las plagas y enfermedades que suelen afectar al manzano también están ralentizadas, aunque hay que cumplir ciertas medidas para evitar posteriores infestaciones. Conviene vigilar las ramas y echar al suelo los frutos que hayan quedado para facilitar así su descomposición y si durante la poda observamos afectaciones por chancro hay que deshacerse de forma eficaz de las ramas afectadas para evitar contagios en la pumara.

Tras esto el árbol queda preparado para los siguientes cuidados, ya casi al final del invierno. Cualquier duda sobre manipulación, poda, plagas o plantaciones puede ser consultada con expertos como los que trabajan al servicio del SERIDA o Campoastur.

Muñó se expande

La Parrilla Muñó acaba de inaugurar un nuevo establecimiento en el barrio de El Natahoyo, Xixón.



La Parrilla Muñó, uno de los establecimientos hosteleros más populares de Xixón, que aún en sus locales parrilla, sidrería y restaurante, acaba de dar un paso más en su trayectoria con la reciente apertura de un nuevo local en la calle Juan Carlos I. 42 de El Natahoyo.

El pasado 31 de octubre, tuvo lugar la inauguración del nuevo establecimiento, feliz evento que muchos de los clientes habituales ya estaban esperando con interés, tal como puso en evidencia la masiva asistencia al acto.

Se calcula que fueron entre cuatrocientas y quinientas las personas que quisieron celebrar esta inauguración y para la ocasión la gerencia organizó toda una fiesta en la que se ofrecieron numerosos pinchos acompañados de la sidra sierense de **La Golpeya**,

habitual de la casa, que no dejó de correr desde las ocho de la tarde hasta mucho después de las once, momento fijado para el fin del evento.

Entre los presentes hubo muchos clientes habituales del resto de establecimientos del grupo (la famosa Parrilla del Coto, y el Restaurante La Habana, también ubicado en El Natahoyo), aunque no faltaron las caras nuevas, que fueron muchas y que indudablemente terminarán por hacer de este nuevo Muñó su lugar de ocio gastronómico habitual.

En las nuevas instalaciones, muy amplias y con salas de gran capacidad, seguirá imperando la misma política de empresa de los otros establecimientos en los que la calidad y los precios estarán totalmente ajustados, dando a su vez prioridad al trato y buen servicio al cliente.

Ecología hasta en la sidra

Tu Despensa eco ofrece todo tipo de productos ecológicos, entre ellos la sidra, con que llenar a diario la cesta de la compra sin perjuicio para la economía.

Al frente de esta joven empresa encontramos a Eva González, que nos aclara las dudas sobre estos productos

¿Cómo podemos distinguir estos productos de otros?

Todos los ecológicos vienen con un certificado y unas garantías respecto a su producción desde el origen.

¿Qué beneficios obtenemos con este consumo?

Inicialmente se percibe en la calidad, Después la salud es la que más lo nota. En tan solo una semana consumiéndolo ya observamos cambios..

¿Es sostenible para la economía media el consumo de estos productos?

Sí; inicialmente éstos se vendían a través de tiendas de gourmet, lo que los convertía en elementos exclusivos.

Actualmente apenas hay diferencia de precios, pero hace falta que la gente se conciencie con el tema, en todos los sentidos.

¿Qué es lo más demandado en Tu Despensa eco?

Un poco de todo: los frescos como legumbres, huevos, hortalizas...Y los lotes especiales de regalo. Por 10 euros ya se preparan al gusto.



También tenéis sidra ¿Cómo es la demanda?

Muy buena. Trabajamos con **Cortina ecológica**, que está totalmente garantizada.

¿Cuál es el producto estrella del local?

Los Vitasnacks, unos snacks a base de fruta deshidratada por un proceso especial de microperforación que impide que se pierdan sus cualidades.





REALDAO ESTUDIO

Pasión por el 8

Contruecesidrero.com inicia a partir de noviembre una original campaña con el 8 como protagonista.

La agrupación Contruecesidrero.com inicia a partir del jueves 8 de noviembre la campaña “Pasión por el ocho”. Una iniciativa gastronómica en la que los ocho locales de Contruecesidrero ofrecerán 8 variedades diferentes de pinchos.

De este modo, el jueves 8 de noviembre empezarán las jornadas con 8 bollos preñaos diferentes en cada establecimiento. El siguiente jueves, el 15, serán 8 empanadas de variados sabores, para finalizar el

último jueves de mes, el 21, con 8 tortillas por cada sidrería o local.

Además, a día de hoy, la campaña “Elogios” está en funcionamiento, en la que por cada 10 euros de consumo se obtendrá un billete de “Elogio” acumulables para intercambiar por regalos. Contruecesidrero aportará la bandina de gaitas “La Panoya” que actuará el último jueves de cada mes, coincidiendo con la iniciativa “Pasión por el ocho”.

Mazana gallego pa sidre asturiano

A Coruña y Lugo son los principales puntos de cultivu de mazana de sidre.

La tema de la importación de mazana pa sidre nun ye nuevo n'Asturies, y son ca vuelta más los llagares que recurren a la merca de fruta de fora. Enantes, esta merca rexíase sobromanera pola vecería, pero anguañu, ensin grandes diferencies de producción, ca añu entra nel nuesu país una cantidá considerable de mazana non asturiana.

A puntu de finir la campaña de recoyía, Francisco Galdo, collechero y cordinaor de vientes d'A Mariña, A Coruña, declara que van ser cerca d'un millón los kilos procedentes de la fastera que van salir camín de los llagares asturianos, una cantidá asemeyada a la de los años caberos. Esti fechu nun ye nuevu, y tres mediu sieglu dedicáu a la mazana de sidre, Galdo almite que ca añu son munchos los kilos de mazana gallego qu'acaben en llagares asturianos. Anguañu, cerca de 50 presones dedíquense al cultivu de pumares n'A Mariña y la totalidá de la collecha tien esti destín. Sicasí nun ye esti l'únicu puntu de Galicia onde se cultiven variedaes de mazanes de sidre y en Viveiro, O Vicedo, Oural, Xove o Valadouro, en Lugo, existen



cientos d'hectáries de pumares cola mesma finalidá. Al respetive de la calidá de la mazana, Galdo caltien que ye escelente, non solo poles sos cualidaes, sinón porque la falta de mecanización pa pañar, permite que la fruta s'escuéya concenxudamente, llegando al so destín en perfectes condiciones, mentes qu'al empar señala'l baxu preciu, cuasique vergoñante, al que se ta vendiendo: 15 céntimos el kg., una cifra que nun varió nos postreros años y que desanima a otros collecheros de la fastera a seguir col cultivu.

Alón a la vecería del pumar

La intervención humano permite que yá nun hebía años de bayura y años d'entresaca.

Paez que llueñe van quedar los dichos y reflanes sobro la vecería del pumar o lo que ye lo mesmo, l'alternacia ente los años de bayura y entresaca de mazana. Demientres sieglos la collecha de mazana tívose rixendo pola vecería, ello ye, l'alternanza de colleches por años. Fasta apocayá, los impares rindien colleches de gran producción y los pares yeren d'entresaca, dando numerosos problemes a los llagareros, escomenzando asina una importación cuasi-que forzosa de mazana pa cubrir les sos necesidaes.

Anguañu esto ta esapaeciendo, talo comu podemos comprobar si echamos una güeyada a les cifres facilitaes pol Conseyu Regulador. Tomando comu referencia la collecha DOP de 2012, les cifres siñalen en 1.900.000 los kg recoyíos, siendo esti un añu d'entresaca. Agora, cola campaña a puntu de rematar, valórase que la cifra va ser alrodiu los dos millones de kg, nun añu qu'enantes consideraríamos de bayura. Esta escasa diferencia de volume ye mayormente por mor, según los espertos, de la intervención direuta del home sobro l'árbore.

Reyes Ceñal, xerente del Conseyu Regulador, coméntanos qu'anguaño utilícense téuniques de cultivu o curiáu qu'aiden a permediar les cifres, comu l'esclaréu de la flor. Por esti métodu escuéyense les flores que permanecen nel árbore, esaniciando les demás, guetando asina la calidá en cuenta de la cantidá. Ésta y otres téuniques profesionales "desestresen" al pumar ya igualen la fructificación, polo que s'espera que d'equí a pocu, yá nun esista una vecería nel pumar.

Álvaro Menéndez Bada, presidente de l'Agrupación Asturiana de Collecheros de Mazana ta acordies con les declaraciones de Reyes Ceñal, siendo cosciente de que les nueves téuniques de cultivu afeuten direutamente a la producción, anque entá podemos atopar pumares onde sí se da la vecería. Los pumares vieyos siguen dando más un añu qu'otru. Los collecheros con pumaraes que devasen cierta edá sométense a la natura, mentes qu'aquellos que tienen pumares nuevos yá utilicen curiaos y téuniques destinaes a igualar les producciones.

Menéndez Bada tamién incide nun fechu importante: la xeografía. Anque les colleches iguálense ca añu en volume, sigue habiendo diferencias considerables de producción al respective de los conceyos de mariña ya interior. Esta diferencia, dacuandu abondo significativa, débese a dos causes: la orientación de los llantíos y el clima variable d'un conceyu a otu. Xelaes, seques y variaciones térmiques alantren o atraen el floriamientu, lo que produz estes diferencias nes colleches, siendo los conceyos costeros los más prolíficos, dacuandu con diferencias tan sinificatives comu un 70% más de producción. Anque la vecería acabe, per agora la climatoloxía ye intocable.



El Espalmador

ESCANCIADOR ELÉCTRICO

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

COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES



El Canigú

SIDRERÍA

Alberto Casielles y Carlos García
Ríu d'Oro, 6. Xixón
T. 984 190 435



Dos en uno. Este podría ser el lema distintivo de una nueva sidrería que nace en El Llano. El Traviesu y Boal de Roncal, con sus respectivos propietarios al frente, cierran sus puertas para fusionar lo mejor de ambos en un nuevo proyecto.



En pleno corazón sidrero de Xixón contamos con un nutrido grupo de sidrerías de las que dos de ellas sobresalían por el trato del personal, sus precios, su calidad gastronómica y sidrera y por su involucración en la hostelería de la zona. Sin embargo a día de hoy ambas, El Traviesu y el Boal de Roncal cierran sus puertas para abrir conjuntamente las de El Canigú, una nueva sidrería que promete reunir lo mejor de estos dos locales en uno solo. Al frente de la misma encontramos a Alberto Casielles y Carlos García, populares hosteleros conocidos y apreciados por todos sus clientes. Ellos mismos nos cuentan a qué se debe este cambio que nos cogió a todos por sorpresa, y también nos desvelan qué nos encontraremos a partir de ahora en El Canigú.

Hacia tiempo que Carlos y Alberto pensaban en asociarse, pero por varios motivos la decisión se iba prorrogando, hasta ahora. En cuanto la oportunidad puso a su alcance un buen local en una zona envidiable -en el centro de la ciudad y a cinco minutos del Barrio de la Sidra que han integrado durante tanto tiempo- no se lo han pensado. Desde el día 7 de octubre El Canigú existe y se nos presenta como una sidrería referencial en todos los aspectos.

La sidra aquí será la protagonista y podremos probar la mejor del momento. Mes a mes las visitas a los llagares por parte de los gerentes serán un hábito y solo las mejores pasarán a la barra de El Canigú, donde serán tratadas y servidas con profesionalidad. Otra gran estrella será la parrilla, siempre triunfadora en la hostelería. En ella Paraguay será el país que mande, puesto que actualmente está considerado como el país más experto en la preparación de carnes a la brasa; así que si queremos probar las mejores especialidades parrilleras, ya sabemos dónde acudir.

Si algo se echaba de menos en los locales anteriores era una cetárea propia, lo que también quedará resuelto y donde encontraremos los mejores mariscos de temporada, cien por cien garantizados y a unos precios asequibles en esta época. El traslado de ne-



El Canigú preséntasemos como un chigre referencial en tolos aspeutos.

gocios no ha dejado fuera al personal de cocina, así que los arroces, grandes triunfadores anteriormente, seguirán protagonizando la carta con el mismo éxito. Las tapas seguirán siendo indispensables dentro de las opciones gastronómicas y en cuestión de especialidades, aparte de las mencionadas hay que destacar los champiñones rellenos de marisco, un plato original y sabroso; y por supuesto el bacalao a la brasa será otra de las sugerencias de la carta.

Todo en este nuevo establecimiento promete, incluso su amplitud, ya que sus 240 m cuadrados permitirán acoger también celebraciones de todo tipo.



El tonel de Gigi

SIDRERÍA - RESTAURANTE

Gigel Ciubotariu
Ramón del Valle 8, bajo. Les Arriondes.
T. 985 840 544



Ni la hostelería, ni la gastronomía asturiana, ni la sidra son nuevas para Gigel Ciubotariu. A sus espaldas más de diez años trabajando en los mejores establecimientos asturianos avalan su trayectoria, y el pasado mes de septiembre Gigel dio el paso definitivo en su vida profesional, con la apertura de El Tonel de Gigi, una nueva sidrería que llega a Les Arriondes para ofrecernos lo mejor de la gastronomía asturiana, un trato impecable, un servicio perfecto y unos precios atractivos.



Una amplia terraza con mesas espaciosas nos da la bienvenida a El Tonel de Gigi. En ella los profesionales sustituyen a las máquinas y otros echadores mecánicos y riegan la calle con el olor de la sidra **Trabanco** normal y de selección. De la cocina son otros los aromas que salen y que invaden el salón de la sidrería. Allí, tras los fogones, el equipo de cocineros invierte su tiempo en preparar los mejores platos de la zona, y la fabada, les fabes con almejas, los fritos de merluza (del pinchu casi siempre), o los cachopos son una realidad diaria. Estos últimos son una de las especialidades de la casa, y podemos elegir el tradicional que todos conocemos, a base de ternera asturiana (todas las carnes son de aquí y están cien por cien certificadas), jamón, queso y patatas o uno más especial que solo podemos encontrar aquí: el cachopo de langostinos con salsa de marisco, una de las estrellas de Gigi que cada fin de semana arrasa en el comedor. Junto con las gambas rebozadas con cereales y salsa de queso Vidiagu son dos de los platos que más están calando entre el público. Y es que Gigel sabe ofrecer lo mejor a sus clientes. En la carta, muy amplia y aún en crecimiento, encontramos junto a estas especialidades otros entrantes igualmente apetecibles, como champiñones a la plancha con jamón, chuletón de buey (procedente de un reputado criador vasco y única carne cuya procedencia no es asturiana), pescados de roca y en fin de semana también encontramos los mejores mariscos como berberechos, percebes, andariques, almejas o bígamos. Otra elección pueden ser las cada vez más populares sartenes, que también se están convirtiendo en favoritas del público.

Aparte todos los días se preparan menús, con dos primeros y segundos a elegir, con postre y bebida incluida por tan solo nueve euros. Los fines de semana



éstos se vuelven especiales aunque el precio sigue siendo igualmente tentador, y en fiestas, la cocina se prepara para ofrecer otras especialidades diferentes, como sucederá durante el Festival de la Castaña. Todo esto puede ser degustado en la sala principal o en el acogedor y espacioso comedor, donde por supuesto un echador se encarga de echar sidra. La posibilidad de celebrar pequeños eventos es real, y conviene preguntar a Gigel las posibilidades, puesto que son muchas y adaptables a cualquier necesidad.

Los postres son otro punto fuerte de la sidrería y cada fin de semana se prepara uno nuevo y diferente, y por supuesto de elaboración casera. Entre ellos destacan las tartas de queso, tres chocolates y de la abuela, aunque es el tiramisú el que últimamente está avanzando posiciones. A todo esto sumamos otra ventaja relativa al aparcamiento, situado a quince metros del local y que nos facilita aún más la estancia en El Tonel de Gigi, establecimiento que hay que visitar si nos gusta lo mejor.

*De chigre
a chigre*



Picu Urriellu

SIDRERÍA - RESTAURANTE

Carlos Turrión Peláez
San Pelayo N° 9. Cangues d'Onís
T. 984 840 118



LUJÓ SEMEYES

En la céntrica calle de San Pelayo encontramos el restaurante sidrería Picu Urriellu, un establecimiento que Carlos Turrión Peláez dirige desde el año 2010. Este hostelero cuenta con una amplísima trayectoria remarcable dentro de la hostelería asturiana. Antes de decantarse por Cangues d'Onís, bajo su dirección estuvieron dos de los restaurantes más prestigiosos del oriente asturiano: Casa Abelardo y El Pesqueru, ambos en Ribeseya y distinguidos con la Q de Calidad; a su vez Casa Abelardo fue también calificado con el de Mesas de Asturias de excelencia gastronómica. Ahora Carlos aplica su experiencia en Picu Urriellu.



LUIÓ SEMEYES

Hablar de Picu Urriellu, es hablar de calidad a precio asequible. La experiencia en la alta hostelería de su gerente, Carlos Turrión, con Alejandro Forero como jefe de sala y Javier Mata García como jefe de cocina, le permite dirigir este establecimiento de un modo que calidad y economía se dan la mano. Lo primero que llama la atención cuando llegamos a la calle San Pelayo es la cuidada y amplia terraza de la sidrería, con treinta mesas lo suficientemente espaciales para acomodar a los clientes sin molestias. El interior es igualmente cómodo y el comedor permite celebrar eventos y espichas para aproximadamente setenta personas. En Picu Urriellu la cocina es uno de los mayores atractivos y aunque son muchas las especialidades, la gastronomía tradicional es una de las más solicitadas. A diario se preparan menús integrados por cinco primeros y cinco segundos a elegir, que van cambiando según el día de la semana y la temporada, pero siempre encontramos buenas alternativas como fabada o fabes con marisco. Carrilleras, cabritu o cachopo de cerdo suelen conformar los segundos, y los postres son igualmente variados: tarta de queso, de nuez, flan de queso, aunque la gerencia nos recomienda probar el arroz con leche casero, uno de los mejores del concejo. También recomendamos probar el menú asturiano, compuesto a base de una tabla de los mejores embutidos de aquí, un pote tradicional y elaborado de manera tradicional y un segundo a elegir entre entrecot de buey o merluza fresca del Cantábrico. El menú incluye bebida, bien Alvaríño o un Rioja Crianza, aunque por supuesto la sidra es la mejor opción, y tenemos cuatro palos para elegir: **Roza, Buznego, Zapica y Trabanco** normal y selección.

Evidentemente aquí se puede comer con sidra en el comedor, escanciada siempre por un profesional, y no por escanciadores mecánicos, elementos que a Carlos le parecen un verdadero insulto a la sidra. Siendo



de esta opinión, podemos contar con que la sidra, cualquiera que sea la que elijamos, será impecablemente servida. La carta de Picu Urriellu es muy variada y cambia cada poco tiempo; aparte de las tapas habituales como croquetas, calamares, chuletón de buey, quesos, embutidos, pescados finos de temporada y mariscos garantizadosPodemos encontrar sugerencias que marcan la diferencia.

Las parrilladas de mariscos, pescados o ambos son una buena elección gracias a la relación calidad precio -a tan solo 60 euros para dos personas-. Quienes prefieran la carne tienen dos opciones interesantes: decantarse por el cachopo XXL, a base de ternera, cecina, queso, ensalada, pimientos y patatas (se recomienda compartir) o bien arriesgarse a terminar la super-hamburguesa de la casa: un kilo de la mejor carne de buey, dos huevos, bacon, lechuga, tomate, queso y cebolla conforman esta hamburguesa que hasta la fecha nadie es capaz de terminar. Sin duda Picu Urriellu es la mejor opción para conocer la gastronomía del concejo.

DEMANDES DE TRABAYU

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

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

CAMARERO de barra y terraza, con 6 años de experiencia, se ofrece para trabajar. Disponibilidad horaria. Escanciador de sidra. Carnet de conducir y vehículo propio. Zonas de Villaviciosa y Xixón. Tel. 610703674

DELLOS

LLAGAR de sidra, de 35 sacos, estructura metálica, masera acero inoxidable, de palanca. En perfecto estado. Tel. 692762845. Email: victorpidal@yahoo.es.

LLAGAR de sidra, se vende. 4 sacos de capacidad. También molino. Con ello regalo garrafas de cristal. Todo por 500 €. Tel. 985296893

MOLÍN de manzana, con madera de fresno, motor eléctrico, y 300 botellas de sidra en cajas de plástico, vendo. Junto o por separado. 195 €. Tel. 660260561

TONEL de sidra, de 1.000 litros de acero inoxidable. Tel. 985133476.

BARRICAS para sidra o vino, de fibra, vendo 2, uno de 150 l y otro de 50 l. Con grifos. Los dos 125 €. Tel. 653861171.

BARRICAS. Vendo 2 de fibra. Para sidra. Tel. 985544473

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

BOTELLAS de sidra achampanada. Vacías. Unas 1.000 unidades. Vendo a 0,20 €/udad. Email: jaleiva_anes@hotmail.com

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

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

BOTELLAS de sidra. Limpias. Vendo a 0,25 €/udad. Las tengo de sidra el gaitero y las de sidra. Tel. 647724665 Email: nachopascon@hotmail.com

BOTELLAS vacías de sidra, usadas. Precio 0,15 céntimos la unidad. Hay unas 1.200 botellas. Tel. 686266537 Email: jpsxjs@terra.com

BOTELLAS vacías de sidra. Se venden. Tel. 653280424

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

BOTELLAS. Se venden sobre 1.200 de sidra. Vacías. Precio a convenir. Tel. 985390113 y 608481259

CAJAS de sidra. Vendo 10, de pvc, nuevas, con botellas, a 7 €/caja. Y 10 cajas con botellas del gaitero a 6 €. Tel. 639549744

DEPÓSITOS (2) de acero inox, uno de 100 L y otro de 700 L, con grifo, vale igual para sidra que para vino. Tel. 645305542

ENTIDADES COLABORADORAS

ENTIDADES COLABORAORES



AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA. Ciriñu. T. 985 94 46

AVILÉS

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

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

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

**SIDRERÍA, MARISQUERÍA,
PESCADERÍA LA COFRADÍA DEL
PUERTO**
Avd. de los Telares, 11
T. 985561230
Trabanco y Cortina

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA CASA GERMÁN
El Carmen 53
Villalegre, Avilés
T. 984 20 94 06 Menu diario

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

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

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

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

CAFETERÍA SANTA BÁRBARA.
Pza Llanes 2. Llanes. 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. Llanes
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

SIDRERÍA REST. CASA PANDO.
Avd. Tartier, 20
T. 985 482 495

BIMENES

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

EL LLUGAR.
Suarez
T. 618 296 013

CABRANES

SIDRERÍA REST. CAMAS
Camas.
T. 985 923 713

CANDAMU

LA FRESA. CASA DE COMIDAS
Gurullon / Grullon
Muñiz

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

CANGUES D'ONÍS

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

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

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

SIDRERÍA PICU URRIELLU.
San Pelayu 9.
T. 984 840 118
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 Buyla 4.
Candás
T. 985 87 05 52

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

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

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

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

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.
coticoco@gmail.com

CASU

HOTEL RURAL ARNICIU.
El Campu
T. 985 608 078
Parque Natural de Redes
Reserva de la Biosfera

LA BODEGUINA SOBRECANTU.
Sotu, 1
T. 684 603 883
Sidra Buznego

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

CORVERA

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

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

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

EL ESPALMADOR.
Urbanización el Bosquín 29
Les Vegues.
T. 689 575 307

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

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

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

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

REST. SIDRERÍA LA PONDEROSA.
Paseo de la playa. Bañugues.
T. 985 882 767
www.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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sama

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

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

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

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

LLAVIANA

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

MESÓN LA MINA.
Libertad 15
T. 985 600 032

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA TIRAÑA.
San Pedro Tiraña 3 baxo.
T. 985 600 035.

RESTAURANTE EL CAÑAL.
El Condado.
T. 985 61 40 55 / 670 090 639.

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

LES REGUERES

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

L. LENA

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

MIERES

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA LA BELLOTA.
Les Llanes 38 - Santa Cruz.
T. 985 421 391.
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 Llanceza 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.
La Vega, 33
T. 691 034 863
Menendez y Val D'Ornón.

SIDRERÍA EL RINCONÍN DE CRIS.
Avilés, 1
T. 984 183 620
Sidra Cortina y Villacubera D.O

MORCÍN

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

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

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

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

NAVA

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

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

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

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

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

SIDRERÍA PLAZA.
Plaza Manuel Uría 11
Rotando palos navetos

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

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

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

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

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

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

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

NAVIA

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

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

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

NOREÑA

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

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

LA TENERÍA.
Flórez Estrada 11
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.

SIDRERÍA EL TONEL DE GIGI.
Ramón del Valle 8, bajo.
Les Arriendes. T. 985 840 544
Trabanco, Trabanco d'Escoyeta.

PIÉLAGOS

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

PILOÑA

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

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 Sebares
T. 985 706 049
Viuda de Angelón

**RESTAURANTE SIDRERÍA LA
PERGOLA**
N-634, s/n. 33584 Sebares
T. 985 706 186
Llagar de Fozana

PRAVIA

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

CONFITERÍA REY SILO
Carmen Miranda, 15

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

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

PROAZA

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

CONFITERÍA REY SILO
Carmen Miranda, 15

QUIRÓS

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

SIDRERÍA CASA JUANÍN
Las Agüeras 11
T. 985 768 037

RIBESEYA

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

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

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

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

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

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

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

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

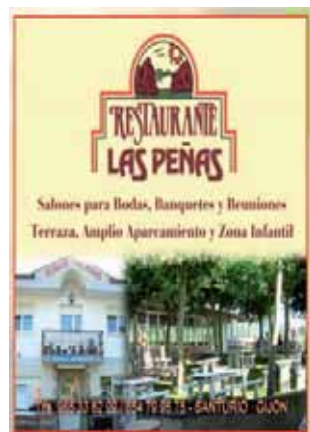
SIDRERÍA EL ESCONDITE .
López Muñiz 20
T. 984 84 11 98

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

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

RIOSAS

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



SALAS

LLAGAR EL BUCHE.

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

SAMARTÍN DEL REI AURELIU

SIDRERÍA EL ZAMORANO.

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

SIDRERÍA CASA CAMILO.

La Cascaya. L'Entregu.
Sidra Menéndez.

BAR FLORIDA.

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

SIDRERÍA SAN MAMÉS

Velázquez 16 - Blimea
T. 630 07 97 04.

SIDRERÍA LA CABAÑA

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

MESÓN SIDRERÍA CASA DEL PUEBLO.

Pérez de Ayala 1
T. 984 084 225

SIDRERÍA LAMUÑO.

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

PARRILLA EL CURRO.

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

LA BORNAINA D'ALLER.

Panícres. 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 Seleccìon

SIDRERÍA PARRILLA LA FERRERÍA.

Avd.del Floran,3 baxu.
T.984 081 056.
33960 Blimea.

CENTRO DENTAL BLIMEA.

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

SARIEGU

CASA RUFO

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

SIERU

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.

Antigua Águila Negra. Cualloto.
T. 985 79 12 28.

LA CUEVA DEL PULPO.

Polígono Águila del Nora. Cualloto.
T. 985 792 122.

SIDRERÍA LA GRADIA.

La Isla 9
T. 984 280 133.

SIDRERÍA EL FORNO.

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

SIDRA MUÑIZ.

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

EL LLAGAR DE VIELLA

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

SIDRERÍA RESTAURANTE MORI

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

SIDRA FANJUL.

Tiñana 12. T. 985 985 155.

SIDRERÍA RESTAURANTE EL LLAGAR DE QUELO.

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

LLAGAR DEL QUESU.

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

LLAGAR Y SIDRERÍA LA MORENA.

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

SIDRA ARBESÚ.

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

SIDRA FONCIELLO.

Tiñana - Sieru.
T. 985 74 45 47.

CASERÍA SAN JUAN DEL OBISPO

Tiñana - Sieru. T. 985 985 895.

MESÓN SIDRERÍA SIERO.

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

SIDRERÍA FRAN.

Llугones. 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 Campos, 16.
T. 985 72 43 04.
Foncueva, JR, Orizón, Roza,
Vallina, Vigón, Vda Corsino,
Zapatero.

SIDRERÍA PUMARÍN.

Plaza Les Campos 8
T. 985 72 27 44

SIDRERÍA LES CAMPE.

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

SIDRERÍA PACO.

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

SIDRERÍA EL POLESU.

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

SIDRERÍA EL PEDREGAL.

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

MESÓN PEÑAMAYOR.

Torreveja 16
T. 985 726 401

BAR LOS CORROS.

Corros 152 bis.
T. 672 026 590

SIDRERÍA LOS ROBLES.

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

EL LLAGARÓN DE VALDESOTO

Faes 91. Valdesoto
T. 985 73 58 39

HOTEL RURAL LA QUINTANA DE VALDÉS

Tiroco d'Arriba 53 Valdesoto.
T. 985 73 55 77 / 650 41 51 38
www.laquinanadevaldes.com

BAR FELECHES.

Novalín. Felechés
T. 985 731 158

CASA MAMINA

Apartamentos rurales
Castiello 42 – Valdesoto
T. 609 878 077

CASA BEYAO

Valdesoto 45
T. 985 73 43 09

BAR EL CAMPU

El Campu fútbol Valdesoto.
T. 684 627 334

CASA NARCIANDI.

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

LA CHALANA.

Ctra Estación Viella 10
T. 985 168 248
Sidra Trabanco

EL DUERNU.

Antonio Machado 9,
Llугones.
T. 984 281 910,

SIDRERÍA JAVI.

Leopoldo Llugones, 5.
Lluginos.
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.

LLAGAR DE SIDRA CASA CORZO.

Ctra.Gral de Santander, 7
T. 985 792 010 / 600 788 219
Cualloto - Granda

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 del Muelle 20. bajo
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 MAYU.

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

Sidrería EL VALLE.

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

SIDRERÍA EL OVETENSE.

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

SIDRERÍA MARCELINO.

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

SIDRERÍA LOS LAGOS.

Pza. Carbayón, 3. T. 985 2006 97.
Cortina.

SIDRERÍA MIGUEL.

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.

Victor Chavarri, 3.
T. 985225959.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL TAYUELU.

Argañosa, 9. T. 985231815.
rotando 15 palos de sidra.

REST. SIDRERÍA LUIS.

Campu Los Patos 3
T. 984 28 57 37.

**REDE DE BIBLIOTECAS
DEL «PRINCIPADO»****LA QUINTA, SID. RESTAURANTE**

Puerto 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.
Juanín

LA CHALANA.

Santa Clara 4
T. 985 202 411.
Trabanco.

SIDRERÍA MATEO@STUR

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

BAR RESTAURANTE SOLARCO

Santu Mederu
Llatores
T. 985 630 015

SIDRERÍA SANTAMARINA

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

EL RAITÁN.

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

SIDRERÍA JUAN CARLOS.

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

ASADOR SIDRERÍA FANJUL

Pedro Miñor 4
T.985 244 905
Quelo, Solaya.

MESÓN CASA PEDRO.

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

LA QUINTA.

Puerto de Tarna 11.
T. 985 285 127.

EL RINCÓN ASTUR.

Ctra. General 140.
Cualloto.
T. 984 18 47 67.

LA NIETA PIN.

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

CORNER SPORT.

Gascona 10.
T. 636 138 008

SIDRERÍA LA PARROQUIA.

Plaza Pedro Miñor 4
T. 984 283 567
Sidra Peñón y Peñón d'Escoyeta

LA FLOR DE GALICIA.

Avda. del Cristo 51
T. 985 252 697
Peñón d'Escoyeta

SIDRERÍA LA FONCALADA.

Gascona 20
T. 655 270 146

SIDRERÍA LA INDUSTRIAL.

Palmira Villa, 9
T. 985 284 863.

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.

LA CUEVINA DE TEATINOS.

Puerto de Tarna, 17- bajo
T.984181700

Camín Real de la Sidra**SIDRERÍA EL CALDERU.**

Pepín Rodríguez, 2 . Cualloto
T. 985985443

SIDRERÍA LOS BALCONES.

Camín Real, 67.
T. 985 79 30 31.
Vda. Corsino, Fonciello, Juanín,
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 L.luarca
T. 985 47 0321
L'Infanzón, JR, Trabanco,
Trabanco Selección, Escalada

VEIGADEO**CASA BARBEIRO.**

Abres. T. 619 67 71 04.

VILLAVICIOSA**SIDRERÍA**

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

CASA MILAGROS.

Campomanes 1.
T. 985 89 02 21.

SIDRERÍA EL HORRU.

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

SIDRERÍA EL FURACU.

Plaza Generalísimo, 26.
T. 985 891 189.

SIDRERÍA BEDRIÑANA.

Maliayo, 1. T. 985890132.

SIDRERÍA EL TONEL.

Álvarez Miranda, 13.
T. 985892359.

SIDRERÍA EL PORTAL.

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

SIDRERÍA EL ESCORIAL.

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

SIDRA CORTINA.

San Xuan, 44. AmandiT.
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
Quintés.
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.**

Tazones.
T. 985 897 168.

SIDRERÍA EL PARQUE

Cervantes 11
T. 984 493 946



XIXÓN

SIDRERÍA EL SAÚCO.

Valencia 20.
T. 985 39 83 30.
www.elsaico.com

SIDRERÍA HNOS. BLANCO.

Honduras, 5 - La Calzada.
T. 985 31 65 21.
Trabanco y Trabanco Selección.

SIDRERÍA LA GALERNA.

Avda. Galicia, 82 - El Natahoyo.
T. 985 31 15 14.
Trabanco, Trabanco Selección, Rocés.

BAR - REST. EL CRUCE.

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

SIDRA TRABANCO.

Llavandera, s/n. T. 985 136969.

SIDRA JR.

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

SIDRA CONTRUECES.

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

SIDRA CANAL.

Llavandera - Llinares.
T. 985 137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.

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

SIDRERÍA LAS PEÑAS.

Santuriu. T. 985338299.
Trabanco y Piñera.

CASA YOLI.

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

EL MESÓN DE AURELIO

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

SIDRERÍA NORIEGA

Juan Alvargonzález 52
T. 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.

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

**CHIGRE ASTURIANU
CASA JUSTO.**

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

SIDRERÍA URÍA.

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

SIDRERÍA CASA TONI.

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

SIDRERÍA EL CRISOL.

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

SIDRERÍA JOSÉ.

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

LLAGAR EL MANCU

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

SIDRERÍA CASA FEDE.

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

SIDRERÍA LA GARULLA.

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

SIDRERÍA CABRANES.

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

SIDRERÍA SIMANCAS.

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

SIDRERÍA SPORTING.

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

SIDRERÍA LA VERJA.

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

SIDRERÍA EL RESTALLU.

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

SIDRERÍA LA GALANA.

Plaza Mayor.
T. 985 17 24 29.

SIDRASTUR/Grupo Astur de

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

**SIDRERÍA LA RUTA DE LA
PLATA.**

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

SIDRERÍA EL CENTENARIO.

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

SIDRERÍA LLAGAR**CASA SEGUNDO.**

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

PARRILLA CARCEDO

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

EL MALLU.

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

EL OTRU MALLU.

Sanz Crespo, 15. T. 985359981.
Menéndez.

CASA JULIO.

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

SIDRERÍA VEN Y VEN.

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

SIDRA CABUEÑES.

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

SIDRERÍA EL TRAVIESU.

Sahara ,18. T. 985 39 42 95.

SIDRERÍA LES RUEDES.

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

SIDRERÍA CANDASU.

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

**SIDRERÍA LA MONTERA
PICONA.**

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

BOMBONERÍA GLORIA

Fernández Vallín 2. T. 985 172
661.

Obrador. Cirujeda 20 T. 985 391
139. Especialidad: Bombones de
manzana y pelayinos

REST. Sidrería EL LLAVIANU

Donoso Cortes 6. El Coto
T. 984 49 21 13.
www.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'Infistu 21
Menéndez

SIDRERÍA LARRIBA.

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

SIDRERÍA PUENTE ROMANO.

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

**RESTAURANTE CASA ARTURO.
MERENDERU**

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

BODEGAS ANCHÓN.

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

SIDRERÍA CELORIO.

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

PARRILLA MUÑO.

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

EBANISTERIA MORO

Cabueñes - Xixón
Tfno 985 13 35 46

RESTAURANTE RIBER SIDRERÍA

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

**PARRILLA SIDRERÍA LA
XUANINA.**

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

SIDRERÍA VALENTÍN

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

SIDRERÍA NORIEGA

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

CASA SARITAH

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

SIDRERÍA BALMES

Balmes 5
T. 985373047
Castañón, Val d' Boides y Trabanco
Selección

SIDRERÍA CELORIO

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

COFAN.

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

EL MALLU DEL INFANZÓN.

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

LA ALACENA GOURMET.

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

SIDRERÍA PARRILLA LUCÍA

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

SIDRERÍA CASA ANDRÉS.

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

SIDRERÍA EL MANDILÓN.

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

SIDRERIA CANTELI.

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

SIDRERIA EL PANERU.

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

SIDRERIA BOBES.

Reconquista 9.
T. 984 490 215.

SID. EL ALLERANU, CASA JAVI.

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

SIDRERÍA LA CUÉTARA.

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

SIDRERÍA HERMANOS MARCOS.

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

SIDRERÍA CUBA.

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

SIDRERÍA EL GÜELU - El Rincón de Piti.

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

SIDRERÍA LA TROPICAL -

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

REST.MERENDERO LA HUERTA.

Camín de la Frontera 337.
Cabueñes.
T. 682 372 925.
Sidra J.R y J.R prieta.

CHEF FIDEL.

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

SIDRERÍA LA NUEVA CALEYA

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

CASA TÍRATE AL MATU

Av. d'El 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.

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

SIDRERÍA BOAL DEL RONCAL.

Roncal, 8.
T. 984197422.

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. 984 492 356.

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

SIDRERÍA FANO.

Santa Eladía, 15
T. 984 067 568
Especialidad en callos.

SIDRERÍA COTO CRISTINA.

Manuel Junquera, 31.
T. 985 333 081.

SIDRERÍA CANIGÜ.

Ríu d'Oru, 6. El Llano.
T. 984 190 435.

LLAGAR SIDRA ARSENIO.

La Reguera s/n. Deva
T. 985 333 450

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 ASTURIÉS.

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



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

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

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

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

LLAGAREROS VASCOS

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

RESTAURANES

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

La Sidra 12 REVISTES AL AÑO (35 euros) ENSAME SIDRERU Apartáu 4152 - 33200 - Xixón e-mail: lasidrainfo@yahoo.es www.lasidra.net	NOME Y APELLÍOS..... DIRECCIÓN..... LLUGAR..... C.P..... TELÉFONU..... CONCEYU / PAÍS..... E-mail.....
	BANCU, CAXA D'AFORROS Y Nb. CUENTA (20 díxitos)
	Indicamos dende que número quies soscribite ☐ y si quies daigún número atrasáu.
	Estes xestiónes tamién puen faeles per teléfonu 652 59 49 83 o per e-mail : lasidrainfo@yahoo.es
Alcordies colu dimpuesto na Lei 15/1999 de Protección de Datos, comunicámoste que tienes drechu a conocer, cancelar o reutilizar la información que te concierne recayá nos nrosos ficheros. Si nun quies recibir comunicaciones o quies camudar o anular los tos datos, rogámoste que mos lo indiques per escritu a: Ensame Sidreru, Ap. 4152 - 33200 Xixón, Asturias.	

LA SIDRA DIXITAL / LA SIDRA DIGITAL

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

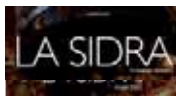


FACEBOOK
(www.facebook.com/lasidrainfo)

LA SIDRA afáyase tamién en Facebook, de tala miente que los fans de la revista cunten con un espaciu pa charrar. Arriendes d'ello, LA SIDRA unvía de contino anuncios sidreres pa que tol mundiu puea tar sollerte a l'actualidá sidrera.
¡Yá somos más de 11.600 fans!

FACEBOOK
(www.facebook.com/lasidrainfo)

LA SIDRA se encuentra también en Facebook, de tal manera que los fans de la revista cuentan con un espacio para charlar. Además, LA SIDRA envía de forma continua anuncios sidreros para que todo el mundo pueda estar al tanto de la actualidad sidrera.
¡Ya somos más de 11.600 fans!



WEBSITE
(www.lasidra.as)

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

WEBSITE
(www.lasidra.as)

Visita la web principal de LA SIDRA para recibir información global sobre la sidra, la actualidad sidrera y nuestras iniciativas y convocatorias.
Bibliografía sidrera, catas, concursos, tienda de productos sidreros...



MAIL
(info@lasidra.as)

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

MAIL
(info@lasidra.as)

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



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

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

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

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



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

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

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

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

ELECCIÓN NATURAL
www.sidrajr.es

