

LA SIDRA

www.lasidra.as Número 120 - Avientu 2013 3€

**Exclusivas
Fonseca**

Con sidra en las venas

**Del Cantábrico a
LAS DELICIAS**

**SIDRE PA ESTES
NAVIDAES**

**MUYERES DEL
LLAGAR**

Marta Prado. LLAGAR LA MORENA



Instituto Reumatológico

Dr. Marcos Marqués

www.instituto-reumatologico.com

Uría 19 - 1º izda

T. 985 27 06 73

33001 OVIEDO / UVIÉU

Instituto, 17 - 1º A

Tel. 985 35 61 35

33201 GIJÓN / XIXÓN

Carreño Miranda 11 - 5º C

Tel. 985 52 11 32

33400 AVILÉS

LLAGAR

CASTAÑÓN

SIDRA NATURAL

¡¡ Así sabe Asturias!!



**SIDRA DE
ASTURIAS**

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
PROTEGIDA



CASTAÑÓN

SIDRA NATURAL

www.sidracastanon.com

info@sidracastanon.es



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

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





MARIO ARIAS. SENADOR DEL PP	7
SIDRE PA ESTES NAVIDAES	12
SIDRES AXAMPANAES, DE NUEA ESPRESIÓN, DE XELU, AUGUARDIENTE...	
LA SIDRA BRUT VUELVE A ASTURIES	24
LOS MEJORES ESCANCIADORES	26
MAYADOR SE APLICA	32
LA SIDRA YA TIENE SU TERRITORIO EN TELEVISIÓN	34
LA LLUVIA ÁCIDO ARRASA EN VILLAVICIOSA	36
VII CONCURSU SEMEYES LA SIDRA	38
CON SIDRA EN LAS VENAS	40
REPRESENTACIONES Y EXCLUSIVAS FONSECA	
DEL CANTÁBRICO A LAS DELICIAS	44
MUYERES DEL LLAGAR	50
MARTA PRADO. LLAGAR LA MORENA	
SIDROCOLES 13	52
LA FOLIXA LA MAZANA EN VILLAVICIOSA	
C.P. EL QUIRINAL	
C.P. ATALÍA	
C.P. ELISBURU	
C.P. SANTA OLAYA	
FUSIONANDO SIDRA Y ARTE	61
ENCAMIENTOS	64
ONDE COMER PER NAVIDÁ	66
SIDRERÍA LOS DOS	
SIDRERÍA ASTURIAS	
SIDRERÍA LA PÁMPANA	
SIDRERÍA EL PANERU	
SIDRERÍA EL LLARIEGU	
SIDRERÍA FANO	
SIDRERÍA EL LLAGAR DE POLA	
SIDRERÍA RESTAURANTE LA SOLANA	
BAR RESTAURANTE CARRALES	
ESPECIAL NOCHEVIEJA	72
LES CEBOLLES VOLVIERON A L'ENTREGU	80
AXENDA SIDRERA	82
ACTUALIDÁ	84
COLLEICIÓN D'ETIQUETES	90
DE CHIGRE A CHIGRE	92
KARTING POLA	
PARRILLA MUÑÓ	
EL PIGÜENA	
EL BOAL DE RONCAL	
LA BODEGA DE CANGAS	

ELECCIÓN NATURAL
www.sidrajr.es



LA SIDRA

Avientu 2013

Númeru **120**

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

FUNDACIÓN ASTURIAS XXI

Prendes Pando 11. Baxu
33207 Xixón - Asturias

lasidrainfo@yahoo.es
Tif.: 652 594 983

6.000 Ejemplares

Portada: Xurde Margaride

xurde@margaride.net

Modelos: Lydia Vera Bytheway y Sara
Perez Lopez

Peluquería: Manuel Mon

Maquillaje: Maria Montes Campal



Redaición

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

Direutor Creativu de Publicidá

Luis Zazo
Tif.: 618 44 50 00
l.zazo@lasidra.as

Direutor Comercial

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

Otros collaboraiores

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

Semeyes

Archivu LA SIDRA, Xurde Margaride, J. Eloy, Lujó Semeyes.

Tornes

Anzu Fernández.

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

Dellegáu européu

Eduardo Vázquez Coto
eduardocoto@lasidra.as

www.lasidra.as

info@lasidra.as

LA SIDRA nun comparte necesariamente la opinión de los articulistes.

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

LIBRERÍA DEL "LAGAR ALONSO" EN LLANGREU

Sidrería Alonso
C/ Melquides Alvarez
La Felguera. Llangréu
Tfnu: 985680183

Alonso

Lagar Alonso
Nava - Asturias
Tel. 985 71 74 28
Sidromóvil. 627 976 920
www.sidra-alonso.com

Sidra natural fecho en Nava

Sidra Natural

Fonciello

TIÑANA - SIERO
ASTURIAS
Tel. 985 74 07 24
Fax: 985 74 45 47
www.sidrafonciello.com



SIDRÓCOLES



- Coles
- Grupos
- folixes
- individuals

TALLERES SIDREROS PA TOLES EDAES

www.dirdespicha.com

“La cultura asturiana de la sidre nun tien de ser oxetu d’engarradiella ente partíos”



EL SENAOR DEL PARTIDO POPULAR MARIO ARIAS PRESENTÓ NA CÁMARA ALTA UNA MOCIÓN PA QUE’L GOBIERNU SOFITE Y DEFENDA LA ISCRIPCIÓN DE LA CANDIDATURA DE LA CULTURA ASTURIANA DE LA SIDRE COMU PADRIMONIU CULTURAL IMATERIAL DE LA HUMANIDÁ ÉNTE LA UNESCO.



“La presentación de la candidatura correchamente, la dilixencia na so ellaboración y presentación van ser fundamentales p’algamar esta xusta reconocencia.”

¿Por qué decidió presentar la moción na Comisión de Cultura del Senáu?

Porque camenté que yera una iniciativa que podía ser bona p’Asturies. Amás ye dende’l Senáu dende onde yo puedo contribuyir güei a ameyorar la situación de la nuesa tierra. Creo que’l seutor sidreru y l’hosteleru, que son motores de criación d’emplegu n’Asturies, podríen salir bien beneficiaos.

¿Considera que yera un pasu necesariu nel camín haza la iscripción comu Padrimoniu Imaterial de la Humanidá?

Rotundamente sí. El sofitu del Gobiernu d’España ye fundamental pa que la Cultura Asturiana de la Sidre seya Padrimoniu de la Humanidá. Consiguímoslo y tamién el compromisu del Partidu Popular col seutor.

¿Nun cree que deberíen primeru dase los pasos necesarios dende Asturies y depués pasar al sofitu estatal?

N’Asturies diéronse pasos yá. Nun sé si los necesarios y tolo rápido que podríen facese, pero esti pasu, conseguir el sofitu del Senáu d’España y del Gobiernu ye fundamental. Sinceramente creo que’l “Principado” yá debiere tener presentao esta candidatura fai enforma tiempu.

¿Considera que’l “Principado” ta haciendo tolo posible pa conseguir que la cultura asturiana de la sidre seya declarada Padrimoniu Imaterial de la Humanidá?

Eso espero, agora ye’l trabayu del “Principado” que mos tien que llevar al ésitu. La presentación de la candidatura correchamente, la dilixencia na so ellaboración y presentación van ser fundamentales p’algamar esta xusta reconocencia.

Na so moción aboga pola coperación de los Gobiernos del Estáu y del “Principado” pa sofitar esta fin. ¿Cree que les diferencies polítiques van pesar más que’l bien común?

Bonalmente nun lo creo. Hai coperación al traviés de los muerganismos correspuendientes, comu ye’l Grupu de Trabayu de Patrimoniu Mundial, que ta formáu por representantes del Gobiernu autonómicu y del Ministeriu de Cultura. Amás una custión comu esta nun tien de ser oxetu de disputa ente partíos. Hai que



“Sinceramente creo que’l “Principado” yá debiere tener presentao esta candidatura fai enforma tiempu.”

faer les coses bien, consiguir l’oxetivu ye lo único que tien d’ocupamos.

A esti respectu, dende’l PSOE astuviérense na votación de la so moción. ¿Cómu valora esta astención?

Comu un erru dafechu. Lo único que pretendí cola moción yera consiguir el sofitu del Senáu pa que la candidatura de la cultura asturiana de la sidre seya reconocía comu Padrimoniu Imaterial de la Humanidá pola UNESCO. El PSOE astúvose y esi ye’l so problema. Pero bono, lo importante ye que s’aprobara la moción y que’l Gobiernu diera’l so sofitu a la nuesa cultura de la sidre.

Na emienda del PSOE Vicente Álvarez Areces aludía a les diferencies tocantes a la dotación presupuestaria pa dar el so sofitu, asina comu que la competencia pa empecipiar la tramitación tenía de partir

del propiu “Principado”. ¿Qué opinión-y merez esta emienda?

La emienda taba fuera de sitiu. Paez que lo importante pal PSOE yera nun aprebar una moción roblada pol Grupu Popular. N’efectu, la competencia pa empecipiar la tramitación ye del “Principado” y va ser el “Principado” el que tea de presentar una candidatura que, colos inumberables argumentos qu’hai, consiga la xusta reconocencia que toos deseyamos pa la cultura asturiana de la sidre.

En cuantes a la tema económica, paezme que nun ye la torga p’algamar l’oxetivu y mucho menos pa sofitar o non la moción. Repito, cola moción solo buscaba’l sofitu del Senáu y del Gobiernu pa la candidatura. El restu de Comunidaes Autónomes presentaron candidatures n’otros momentos pero denguna d’elles plantegó denguna torga dende’l puntu de vista económicu.

¿Considera que finalmente les dos alministraciones van poder cooperar a favor de la sidre?

Ye de xacú, nun teo denguna dubia.

¿Cree que se ta sofitando lo suficiente per parte de les alministraciones pa que la cultura asturiana de la sidre seya Padrimoniu Imaterial de la Humanidá?

En concenxa, tantu per parte de los conceyos, de cualesquier collor, comu pol Gobiernu d’España,



refrendáu pol sofitu públicu del propiu Ministru d'Agricultura paez nidio. En cuantes al sofitu del Gobiernu d'Asturies, yo camentaba y sigo camentando que tamién lo ye, pero tamién ye cierto que nun sofitar l'otru díi nel Senáu sedrá-yos abegoso de desplicar a los ciudadanos. Paez que dalgún de los sos dirixentes nun lo tien nidio. Yo, bonalmente, quedo col sofitu social, el de la xente. Esti sí que ye unánime, claro ya induldable.

A esti respetu, hai aspectos que llamen l'atención, comu que nos más de los actos istitucionales del "Principado", a la so finalización, hebía un vinu español. ¿Nun cree que si de verdá se sofita a la sidre tendría de camudase?

Si, sedría bien bono. Yo creo que la sidre yá foi ganando munchu tarrén na nuesa tierra a otres bébores y en prácticamente tolos actos, tanto públicos comu privaos, ta presente y va coyendo un gran protagonismu. Tamién teo que dicir que'l vinu español ye escepcional y contribúi de manera importante al ésitu de la Marca España. A min tírame más la sidre.

Per otru llau, la tradición de la sidre tamién ta bien venceyada al usu del asturianu. ¿Considera qu'un sofitu a la llingua tamién favorecería a la sidre?

Creo que son coses que nun tienen ná que ver. Sinceramente lo que va favorecer de verdá a la sidre, al seutor, a la creación de bayura y emplegu ye la declaración de la Cultura Asturiana de la Sidre comu Padrimoniu Inmaterial de la Humanidá.

Finalmente, ¿cree que va prosperar la candidatura na Unesco?

Sí, ensin dubia. Toi comenciáu dafechu de que prosperará. Hai ellementos más qu'abondos pa que seya declarada mañana mesmo Padrimoniu de la Humanidá.

“Hai ellementos más qu'abondos por que la Cultura Asturiana de la Sidre seya declarada mañana mesmo Padrimoniu de la Humanidá”

Si nun se consigue l'oxetivu, ¿qué repercusiones cree que va tener nel seutor?

Va consiguisse y espero que seya más ceo que sero. La opción que me plantea nun la contemplo, poro, creo que la Declaración va ser bien beneficiosa pa la sidre y p'Asturies.

Y a la escontra, si s'algama, ¿cuálos van ser los beneficios?

De primeres, asitiar a la cultura asturiana y a la sidre nel mapa mundial. Poner en valor la nuesa cultura y da-y una dimensión internacional. De segundes, conseguir dar un impulsu al seutor sidreru, contribuyendo asina a la creación de bayura y emplegu na nuesa tierra, que tanto lo precisa. Y de terceres, l'atracción de turismu a la nuesa tierra. El turismu tien de ser un motor de la nuesa economía y güei, desgraciadamente, nun lo ye.

Toi comenciáu de qu'esta reconocencia va ser fundamental pa conseguir faer de la Cultura Asturiana de la Sidre un polu d'atracción turístico a Asturies, con tolo positivo qu'ello acarreta.



El “Principado” en evidencia y nuestra sidra en peligro

Marcos Abel Fernández

Que el “Principado” y su estatuto no dejan de ser una mera descentralización administrativa sin ningún tipo de poder político real, tal como corresponde a una institución impuesta desde Madrid y que a los asturianos, a diferencia de otras Comunidades, nunca se nos permitió votar, es algo que todos los asturianos conocemos y sufrimos; pero que desde la misma clase política se muestren tan dispuestos a expresarlo públicamente no deja de resultar sorprendente.

Que se haya llevado a Madrid la iniciativa para que la cultura asturiana de la sidra se presente ante la UNESCO para ser declarada como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, cuando en Asturias no es que aún no se conozca ninguna iniciativa similar, sino que ni siquiera ha sido declarada Bien de Interés Cultural, supone un auténtico despropósito que pone una vez más en evidencia un “Principado” al que ni los propios políticos asturianos reconocen la mínima capacidad de decisión.

Y puede parecer intrascendente, pero cabría esperar que tan asturiana iniciativa fuera liderada desde el principio al final desde Asturias, y no quedar pendiente, una vez más, de la buena o mala voluntad de un Gobierno central cuyo compromiso con Asturias, independientemente del color político que tenga, nunca ha sido especialmente significativo, y cuyo desconocimiento de nuestra sidra y nuestra cultura corren parejos con la desidia de los políticos asturianos.

Parece un poco lo de siempre, pero al igual que siempre sus consecuencias pueden ser muy graves esta vez para la sidra, para nuestra cultura y para el sector sidrero y turístico principalmente,

No podemos olvidar que en el “Principado” siguen recurriendo al “vino español” para sus actos institucionales, en público y notorio desprecio a la sidra asturiana, y que ésta es la segunda ocasión en la que se anuncia -eso sí, a bombo y platillo- tan necesaria candidatura. Lamentablemente del primer anuncio nada se sabe, más allá de la adjudicación por el sistema digital endémico (“a deu” para entendernos) de unas cuantas decenas

de miles de euros a una serie de personas que teóricamente debieran haberse ocupado de realizar la tramitación pertinente, y de cuyos resultados se sabe tan poco como de los criterios requeridos a la hora de adjudicar dichas aportaciones económicas.

En esta segunda ocasión volvemos a estar en la misma situación, no se conoce ninguna iniciativa concreta, ni programa, ni planificación que tenga como objetivo la declaración de nuestra cultura de la sidra como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. Es más, por mucho que lo hemos intentado desde LA SIDRA, hemos sido incapaces de obtener ninguna respuesta concreta. Eso sí, podemos asegurar que la pretendida propuesta anunciada desde la Consejería a los Ayuntamientos asturianos para que declaren a la sidra como bebida institucional, no se ha concretado de forma práctica, y si ahora mismo hay Ayuntamientos de un extremo a otro de nuestro país que han tomado tal decisión se debe únicamente a la sensibilidad y el sentido común de los mismos y no porque existiera una propuesta oficial de ninguna Consejería del “Principado”.

El caso es que levantada la liebre, y trasladada la iniciativa a Madrid, mucho nos tememos que con este segundo anuncio de candidatura todo quede no ya como con el primero y que de ello nunca más se sepa, sino que siendo mayor la publicidad, el ridículo también lo sea y que pase el tiempo sin que se concrete nada, o lo que es peor, que se concrete deprisa y corriendo. Nada podemos esperar de quienes nada han hecho hasta la fecha, y ciertamente si queremos que nuestra cultura de la sidra se vea reconocida, no parece que haya otro camino que no sea la implicación y el compromiso de la sociedad asturiana para presionar en dicho sentido.

De no ser así, que nadie se extrañe si nos encontramos con que se nos adelanta quien con una ínfima parte de nuestra historia, tradición y cultura sidrera, sí que cuenta con un gobierno propio.

Sidre pa estes navidaes

SIDRES AXAMPANAES, DE NUEA ESPRESIÓN, DE XELU, AUGUARDIENTE...



El Gaitero Extra

Valle, Ballina y Fernández

Esta semiseca sigue siendo ún de los apuestas en tolos mercaos. Ellaborada con diverses races de mazana asturiano tien un collor mariellu maciu, arume fino y afrutiáu y burbuya persistente; permite maridaxes con aperitivos, comíes o cenes llixeres y acompaña bien cualisquier postre.

Preciu: 1,90 €



El Gaitero

Valle, Ballina y Fernández

Un arume fragante a mazana y piescu, abondosa burbuya y un saborgu d'entrada punchante son les seños d'identidá de la sidre esplumoso más famosa del mundiu. La so fuerza failo aparente pa cualisquier comida llixera y acompaña perfectamente toa triba de dulces.

Preciu: 1,40 €

El Gaitero Etiqueta Negra

Valle, Ballina y Fernández

Les mazanes autóctones recoyíes nel so puntu de maurez dan cuerpu a esta sidre seco, de tonos doraos y d'ellegante burbuya.

Un arume a compota y un perfectu equilibriu ente'l dulce y l'amargu faenla afayaíza p'acompañar pexe, quesu y postre.

Preciu: 3,20 €



Mayador Rosée

Mayador

Llimpia, rellumante, áxil en copa y con un arume de matices afrutiados convierten esta sidra dulce -que non dulzapaya- nuna interesante opción pa maridar con dalgún de los quesos asturianos. Ye ideal pa brinde en ceremonies y p'acompañar aperitivos y comíes llixeres.

Preciu: 1,30 €





Mayador

Mayador

De saborgu dulce y nidiu, algamada de magar mazanes escoyíes con pricurru, esta esplumosa siguiu sosprendiendo nos eventos. Afayaíza pa maridar con carne suave, pexe y mariscu, entra perbién nos aperitivos y magar el so dulzor afaise bien a los postres.

Preciu: 1,25 €

Mayador Producción Limitada

Mayador

Una combinación afayaíza de mazanes dulces, amargoses y ácedes ye parte del secretu d'esta sidre de gustu semi secu. Una formientaura al estilu tradicional en tonel de castañal da llugar a una perbona sidre p'acompañar pexe, mariscu, carne, arroz, postre o quesu.

Preciu: 1,90 €



El Gaitero Sin

Valle, Ballina y Fernández

Elaborada por métodos tradicionales y estrayendo l'alcol con posterioridá, esta ausencia nun interfier na calidá del productu, d'aspeutu atractivu con burbuya fina, con predominiu d'arumes a piescu y mazana. Les sos cualidaes faenla perfecta p'acompañar ágapes llixeros y postres.

Preciu: 1,84 €

SIDRA
POMARINA

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

POMARINA
SIDRA
www.pomarina.es

www.pomarina.es
www.gaitero.com



Mayador Sin Alcohol

Mayador

Esta sidre esplumoso, dulce y refrescante a base de zusmiu de mazana ye la opción más acertada pa quien nun quiera tomar alcol pero nun puedan pasar ensin esplumoses estes fiestas. El so saborgu afrutiáu y la so llixereza faenla afayaíza p'aperitivos, postres y brindes.

Preciu: 1,25 €



M. Norniella

Macrile.

Llograda d'una seleición de les meyores sidres naturales y utilizando métodos tradicionales d'ellaboración combinaos cola meyor teunoloxía, esta sidre, de producción llimitao, afaise a cuasi que cualesquier maridaxe con platos a base de pexe, carne suave, pastia o quesu y postre.

Preciu: 1,40 €

Zarracina

Zarracina

L'usu de mazana asturiano confier-y un cuerpu, acidez y arume que la diferencia. La so baxa graduación alcólica de 4.1 % faenla afayaíza pa toa triba comensales, maridando con cualisquier platu, dende pasta y arroz, carnes suaves y quesos y postres.

Preciu: 1,55 €



Zarracina Extra

Zarracina

Algamada de magar mazana seleicionao (Teórica, Villaviciosa, Raxao...) los arumes afrutiaos realcen les demás cualidaes organoléptiques y dan-y un aspeutu visual bien atrayente, con una burbuja fino y ellegante. Marida perfectamente con cualisquier platu y ye ideal pa brinde de celebración.

Preciu: 2,45 €



Lagar de Camín

Lagares Asturianos

Elaborada con mazanes de procedencia asturiano tien un collor mariellu con tonalidaes verdoses y un arume cítricu con dexes mentolaos que la convierten nuna bona opción p'acompañar aperitivos y postres. Encamiéntase servir a 8 - 9° C en copa fina p'apreciar les sos carauterístiques.

Preciu: 1,85 €



Cidre Cuvée Chataigne

Kystin

Sidre esplumoso con 4% d'alcol, orixinal por incluyir castañes na ellaboración. Destaca'l so carbónicu y la gran espluma con rápida reduición que dexa pasu a un interesante cercu. Arume a castaña fuerte y llamativu, que nun satura l'olfatu y con acordances de cacáu y frutos secos.

Preciu: 8 €





Poma Áurea (DOP)

Trabanco

Elaborada coles variedaes de mazana Regona y Raxao pol métodu champanoise, tien un arume que mos recuerda a la flor del pumar apreciándose-y tamién toques de figos y pases, lo que la convierten n'afayaíza pa maridar con arroz, pexe y mariscu.

Preciu: 6,00 €

Urriellu (DOP)

Zarracina

Esta brut, llixera y chispeante de tonos mariellu maciu y doraos y fina burbuya tien una perinteresante conxunción ente l'alcol y l'acidez, faciéndola afayaíza pa brinde de celebración y maridaxes variaos a base de pexe, mariscu o quesu y tamién comu aperitivu.

Preciu: 5,25 €



Pomarina Brut (DOP)

Valle, Ballina y Fernández

Elaborada a base de les mazanes Duroña de Tresali, Teórica, Carrió, Raxao y Regona tien un arume intensu y afrutiáu perafayaíza pal maridaxe con pasties, carnes suaves, pexe, mariscu y comu aperitivu. La temperatura de serviciu tien de ser ente los 8 y 12° C.

Preciu: 5,90 €





Brut Vda de Angelón

Viuda de Angelón

Esta brut, elaborao con pricurcu coles mazanes de la mesma pumarada del llagar y llograda al traviés del métodu de formientaura tradicional del zusmiu de mazana, dexa escelentes maridaxes con mariscu y pexe, anque encamiéntase tamién pa brindes o comu acompañamientu de postres.

Preciu: 4,00 €



EM (DOP)

Hermanos Martínez Sopeña

Elaborada siguiendo'l métodu de segunda formientaura en botella, les variedaes de mazana utilizaes dan-y un arume nel que predominen los cítricos. De gran frescor y acidez equilibrao ye afayaíza pa maridar con arroz, pexe, mariscu y toa triba de carne y embutíu.

Preciu: 8,10 €

Casería Panizales

Faustino Vázquez F.

Ye esta una de les más novedoses y desconocíes sidres del mercáu que sosprende dende un entamu. Elaborada en Mieres esta brut, bien seca, ye una bona elleición pa comíes o cenes bien abundoses y carnes fuertes, pola so ideoal conxugación ente l'acidez, el carbónicu y la graduación alcólica.

Preciu: 10,00 €



Guzmán Riestra

Llagar Riestra

Llograda de magar sidre base y elaborada por aciu del métodu champanoise con segunda formientaura en botella. Con notes de banana y pera. Pol so intensu paladar y la notable presencia de carbónicu, marida perfectamente con arroz, mariscu, pexe y carne suave.

Preciu: 4,00 €



Cidre St. Charles

Yvon Heurtel

Sidre esplumoso brut que vien de ganar la medalla de bronce nel Concurso Xeneral Agrícola en París y cuyu saborgu secu y astrinxente resulta poco avezo nes sidres bretones. Xunce perfectamente con carnes fuertes y pexe azul, nun demerenciando pa colos quesos.

Preciu: 5,00 €



El Pomar de Gredos

Esteban del Dedo Benito

D'orixe abulense y de la rexón mazanera d'Hermosilla, llega esta sidre esplumoso nidia, elaborada mayormente con mazanes de la fastera que-y confieren un puntu d'acidez interesante faciéndola perfecta pa maridaxes variaos con carne, asaos, embutíos o pastia.

Preciu: 3,00 €



Byhur 24

Astarbe

Ún de los llagares más antiguos de Gipuzkoa, Astarbe, elabora la esplumosa Byhur, pol métodu champanoise y con una segunda formientaura en botella. Seca, equilibrada y de gran cuerpu, acompaña bien toa triba de carne y permite maridaxes con pexe finu.

Preciu: 21 €

El Gaitero Sidra Natural

Valle, Ballina y Fernández

Colloraona, Raxao, Pericu o Regona son dalgunes de les races de mazana escoyíes pa esta sidre de calter secu y d'alta graduación. De tonalidaes payices y arume fino afaise bien en cualesquier aperitivu y forma un maridaxe perfectu con pexe y mariscu.

Preciu: 3,65 €



Pomarina Sidra Natural.

(DOP) Valle, Ballina y Fernández

Creada pal consumidor avezáu de sidre natural, esta sidre elaborada con mazana altamente escoyío tien un tonu llimpiu y doráu, con un arume nueu y con puxu.

Un llixeru amargor faila afayaíza p'acompañar con pexe y mariscu, anque permite munchos maridaxes.

Preciu: 4,30 €

VIUDA DE Angelón

Sidra Angelón S.L.

Grusifas S.A.

C/Villa, 3

33520 NAVA

ASTURIAS

Tel. y Fax: 985716770

info@sidraviudaangelonpomar.es





Españar (DOP)

Hermanos Martínez Sopeña

Esta sidre natural calistrada ellaborao a base de mazanes de collecha propia ye de calter nidiu, arumosa y bien equilibrada, con poca cantidá de carbónicu endóxenu, lo que la predispón pa maridar con carne o peixe y mariscu, siendo afayaiza tamién pa entrantes llixeros.

Preciu: 4,10 €



Tareco

Casería San Juan del Obispo

De magar mazana asturiano (Raxao, Verdialona, Xuanina o Panquerina), esta sidre de mesa natural dafechu ye escelente pa toa triba de maridaxe pola so intensidá de saborgu, arume y la so fuerza, que permiten acompangamientos con carne, mariscu, peixe, arroz, pastia o quesu.

Preciu: 3,15 €

Zapica

Sidra Buznego

Esta interesante sidre de collor mariellu doráu y tonos rellumantes con arume herbal y a mazana mauro, destaca pola so suavidá y frescor, lo que la fai acionada pa maridaxes variaos de carne y peixe, asina comu pa cualisquier platu fuerte de la nuesa gastronomía tradicional.

Preciu: 3,38 €



Valdedios

Mayador

Producía por métodos tradicionales y con formientaura controlao en llagar, esta bébora, d'un intensu collor doráu con tonalidaes verdoses, llimpia, áxil y lluminosa, ye daqué seca pero bien equilibrada, afayaíza pa con mariscu y peixe, paté, ave, quesu, postre o comu brinde.

Preciu: 3,00 €



Zythos (DOP)

Llagar Herminio

Una capa dorada con irisaciones verdoses son les señes visuales d'identidá de Zythos, sidre de Nueva Espresión, d'intensu arume y bien equilibrao, afayaíza pa maridar con carne suave, paté, peixe, arroz o pastia. Afaise con facilidá a cualisquier combinación gastronómica.

Preciu: 3,50 €



Villacubera. (DOP)

Sidra Cortina Coro

Ellaborada con mazana Regona, esta variedá confier-y un tonu mariellu maciu inigualable, d'aspeutu llimpiu y rellumante y un arume afrutiáu. El so saborgu ácedu-amargosu, afaela p'acompangar toa triba de carne (cabritu, corderu, xatu) anque va bien tamién col peixe. .

Preciu: 4,20 €



2012 Glockenapfel mit Mispel

Michael Stöckl

Sidre elaborao cola antigua variedá de mazana Glockenapfel, áceda y refrescante mecía con carápanos. Calistrada y de collar payizo.

En nariz mazanes verdes ya herba fresco. Marcada acidez y secante aportáu polos carápanos.

Preciu: 7,90 €



2012 Roter Trierer mit Boskoop

Michael Stöckl

Fecha cola tradicional mazana Boskoop d'acidez media y saborgu intensu y una raza serondiega del Trier, daqué agria, tradicional na elaboración del Most. Collor payizo. Mui ensucha, acidez media alta ya intensa de saborgu llixeramente agriu.

Preciu: 3,90 €



Apfelwein Nöll Klassisch

Kelterei Gerhard Nöll

Sidre tradicional de Hessen. Calistrao y de color payizu intensu. Notes cítriques y mazana verde. En boca llixeru nivel de carbónicu, refrescante. Sidre seco con bon equilibriu d'acidez y llixeru amargor.

Saborgosa y ensin demasiao astrinxencia con un final prestosu de fruta verde. Intensidá media. .

Preciu: 1,80 €



Felices Fiestas

Premio FAPEA 2013
"Excelencia" sistemas de calidad



Real Cider Katy 2012

Llewellyn's Orchards

Esta sidre ta fecho con zusmiu 100 % natural d'una seleición de mazanes irlandeses d'alrodiu la ciudá de Dublín. Esta variedá de sidre natural, de 6 % d'alcol, tien mui pocu dulce y carauterízase por embargu pol so potente secante y el so fuerte collor mariellu.

Preciu: 6,60 €



Cockagee Keeved Cider 2012.

Mark Jenkinson

Sidre ellaborao sigún el sistema tradicional irlandés del "keeving" pa conseguir esta variedá fecha de zusmiu natural de mazana irlandesa.

Ye una sidre abondo dulce con un llixeru toque de seco, que malpenes dexa regustu a alcol.

Preciu: 5,80 €

Jus de Poire

Yvon Heurtel

Perea puro ensin formientar, y per ende ensin alcol. Un productu ca vuelta más avezáu na Bretaña qu'abre munches puertes al so consumu, con discretos toques acompotaos y un toque ácedu xunce perbien con aperitivos, quesos, y postres.

Preciu: 3,00 €



Poiré Saint Charles

Yvon Heurtel

Perea de munchu arume, con 4% d'alcol, d'entrada dulce y acompotada que presenta una llixereza frutal perafayaíza que permite escelentes maridaxes con mariscu y pexe, asina comu pa con quesu cremosu, o comu acompañamientu de postres.

Preciu: 4,40 €



Sidra de Pera

Viuda de Angelón

La única perea asturiana del mercáu, ellaborada con peres autóctones escoyíes, ye la meyor opción pa tomar nos aperitivos, p'abrir brindes en llacuaes, p'acompañar quesos y toa triba dulces o pa tomar sola, onde s'aprecien toles sos cualidaes organoléptiques.

Preciu: 4,50 €



Poiré Kerisac

Cidres Kerisac

Perea bretona. con namás un 2% d'alcol, de tonalidad clara, rellumante y mui llimpia, arume frutal a pera mauro con llixeros toques del carbónicu en nariz. Saborgu afrutiáu y dulce daqué acompotáu, notándose-y notes orixinales nel paladar y en boca resulta suave, llixero y refrescante.

Preciu: 3,80 €



Diamantes de Hielo

Viuda de Angelón

Tres un procesu d'elaboración bien específicu consíguese esta sidre de xelu ellaborao con mazana Xuanina y Verdialona, que-y confieren el dulzor rauterísticu. Comu toes estes sidres ye una bébora pa tomar bien n'aperitivos, comu un vinu dulce o con postres asturianos.

Preciu: 13,75 €



Sidra de Hielo Panizales

Faustino M. Vázquez

Años d'investigación y elaboración dexen l'esfrute d'esta sidre, apocayá comercializada y que sigue sosprendiendo. L'usu de mazanes autóctones de la fastera confier-y les carauterístiques precisas pa convertila nun acompañamientu perafayaizu pa toa triba de postres o bien pa entamar cualisquier llacuada.

Preciu: 15,00 €



Pommeau Melenig

Cidrerie Melenig

Auténticu "pommeau" de la Bretaña, acoyíu a la DOP Cornouaille. El so dulcín y l'intensu arume afrutiáu que presenta permite pasar per alto el 17,5 % d'alcol que tien. Impresionante comu aperitivu, unce especialmente bien con ablanes turriaes.

Preciu: 17,50 €

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



El gas de la Navidad de Cataluña a Asturias

Manuel Gutiérrez Busto

Las burbujas estarán presentes en casi todas las mesas durante estas fechas, tal como viene siendo habitual desde hace siglos, aunque quienes se llevan la palma en el tema son los catalanes, a quienes les surge un inconveniente con la palabra “cava”, término que usan para definir a sus vinos espumosos. Uno de los más famosos productores y quizás el más antiguo, Raventós, ha eliminado dicha palabra de sus botellas.

El motivo no lo tengo claro, bien por miedo a que por identificación con Cataluña el producto pierda mercado fuera o bien por algún posible conflicto con la DOP (ya que las DOP del cava también se encuentran en Aragón y Extremadura).

Ahora el problema surge cuando en los establecimientos, los clientes habituados al cava dejen de ver el distintivo y esto, por ignorancia o desconfianza, les obligue a pedir otra marca que tenga el marchamo de cava. Para evitar y solventar este contratiempo, la marca Raventós se ha visto en la necesidad de elaborar una partida donde la palabra cava está impresa a la vista, evitando así la pérdida de clientes.

En cierto modo un problema similar ocurre

aquí con la sidra que denominamos brut, esa elaborada por el método de grand-vas que cada vez más llagareros se están animando a elaborar. En un diccionario, la palabra brut nos remite a “vino en su estado primero de fermentación, no adulterado ni manipulado excesivamente”.

También relacionamos esta palabra con el catalán. Opino que aún estamos muy a tiempo de buscar para nuestra sidra asturiana algo más identificativo, tanto con la bebida como con el país, y aunque no sé si los lingüistas podrán ayudarnos a encontrar un término netamente asturiano, sí que se podría adoptar un término que haga referencia a los orígenes, como “sidra de cueva”, “sidra de gruta”, “sidra champanoise”... El atractivo de estas sidras es tal en este momento que uno de los mayores productores de vino de mesa de España, García Carrión, ha añadido a su amplia gama de productos una nueva sidra gasificada (con gas añadido, no elaborada por los métodos anteriormente referidos) que llevará por nombre Sidra Don Simón.

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



Coing Saint Charles

Yvon Heurtel

Espectacular llicor, con 16 % d'alcol, ellaboráu de magar auguardiente de sidre y con marmiellu. La so intensidá frutal con un discretu toque ácedu, dexa un paladar llambión ensin repunar y abiertu a la percepción de nueves sensaciones.

Auténticu por sigu mesmu, xunce perfectamente colos quesos azules, algamando la so máxima espresión con un Cabrales o un Gamonéu.

Preciu: 18,00 €



Salvador del Obispo

Casería San Juan del Obispo

Destilao direutamente de sidre asturiano 100% natural n'alquitara de destilación posao, reposa en carbayu d'Ohio demientes 9 años, dando llugar a un llicor ambarín y rellumante, d'alcoles bien integraos, d'arume afustiáu perafayaizu pa tomar dempués de comíes abundoses.

Un auténtiu lluxu pal paladar.

Preciu: 46,20 €



* El preciu de los productos equí espuestos pue camudar en función del establecimientu onde se merque y les posibles ufiertes.

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 CASERÍA SAN JUAN DEL OBISPO

La sidra Brut vuelve a Asturias



Un año más la sidra Brut se impone en la hostelería asturiana. Desde el viernes 13 de diciembre y hasta el 6 de enero, más de 160 establecimientos hosteleros de toda Asturias participarán en estas jornadas, ya un clásico de estas fechas.

El Consejo Regulador Sidra de Asturias, Hostelería de Asturias, la Asociación de Hostelería de Xixón y Gustatio son las organizadoras e impulsadoras de este evento que se celebra por tercer año. Los llagares participantes, que presentan sidras Brut acogidas a la DOP son tres: Trabanco con **Poma Áurea**, El Gobernador con **Emilio Martínez**, El Gaitero, con **Pomarina** y Zarracina con **Urriellu**.

La presentación oficial de Asturias Sidra Brut tuvo lugar en Uviéu el pasado día 11 de diciembre en el Palacio de Congresos Príncipe Felipe, donde llagareros, miembros del Consejo Regulador y representantes del sector hostelero convinieron en señalar la importancia de fomentar este tipo de eventos que realzan el consumo de nuestra sidra frente a los cavas y otras bebidas, más aún en un momento en el que se lucha por la declaración de la cultura asturiana de la sidra como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad

por parte de la UNESCO. Según la organización, esta sidra puede competir por sus cualidades, presencia y maridajes con cualquier otra bebida, y es necesario trasladar esto a los consumidores.

Los establecimientos participantes han aumentado este año considerablemente, pasando de un centenar en la última edición a más de 160 en esta, que desde el día 13 sirven la sidra Brut a los clientes a un precio popular de 2 € la copa o 10 € la botella. La inscripción para todos ellos fue gratuita, lo que junto a una interesante campaña mediática, sin duda ayudó a aumentar la participación. Prácticamente todos los concejos cuentan con locales adscritos a la campaña, desde Xixón o Avilés hasta Tinéu, Sotu'l Barcu, Salinas, Villaviciosa, Cangues d'Onís o Llanes, aunque el mayor número de participantes lo encontramos en Xixón, con más de 70 colaboradores.

LA BIBLIOTECA
Cafetería - Cervecería

C/. Rul Pérez, 7
33401 AVILÉS
Tfno. 984 835 037



"MEJOR PINCHO POPULAR 2012"

la quinta

Puerto de Tarna, 11. 33011—Oviedo T. 985 285 271.



www.laposadadeovero.com
info@elbodegondeteatinos.com

LA POSADA DE OVERO

33468 Overo. Corvera de Asturias
Frente Embalse de Trasona. T. 985 578 664



www.elbodegondeteatinos.com / info@elbodegondeteatinos.com

EL BODEGÓN
de Teatinos

Puerto San Isidro 17. 33011 Oviedo. Asturias
Junto al Centro Comercial Los Prados. T. 985 280074

LABERINTO GASTRONÓMICO

Los mejores escanciadores

WILKIN AQUILES, PABLO SUÁREZ Y JEISON FRANCO SUBEN AL PÓDIUM



A lo largo del año 18 pruebas, algunas muy reñidas, decidieron el pasado noviembre el nuevo pódium de la élite de los escanciadores. Una final muy ajustada colocó a Wilkin Aquiles en la primera posición, repitiendo puesto por segundo año, a Pablo Suárez en la segunda y a Jeison Franco en la tercera.

Durante un año una veintena de escanciadores de toda Asturias se disputaron amistosamente el título que los nombraría como mejor escanciador. 18 fueron las pruebas disputadas y en las tandas finales

hubo pocas sorpresas. Wilkin Aquiles, ganador en 2012, volvía a triunfar este año con unas puntuaciones lineales y una trayectoria impecable, aunque curiosamente en la última prueba, celebrada en Les

Arriondes, hizo su peor marca. No obstante, el triunfo ya estaba asegurado. Para este joven dominicano de 33 años y afincado en Asturias desde hace siete, escanciar ha pasado de ser su trabajo habitual en la sidrería El Otru Mallu a un aliciente que le ha destacado por encima de otros escanciadores, algo que ni el propio Wilkin creía en el momento en que aprendió a escanciar, hace ya algunos años. En esta edición Aquiles repite título, un diploma ganado a base de tesón y frialdad, ya que en cada concurso muestra a los jueces su habilidad a base de una seguridad y calma que sin duda le ayudan a estar entre los mejores. Además, la modestia de este escanciador, que asegura no ser el mejor, y su pasión por la sidra y por Asturias hace que nos alegremos de sus éxitos.

A pocos días de la entrega de premios, Wilkin nos cuenta sus impresiones sobre el campeonato.

Repites título y suponemos que estarás muy contento. ¿Contabas con ganar otra vez?

Al principio no, los concursantes estábamos todos igualados y a cada prueba los resultados cambiaban. Por ejemplo, entre Salvador, Pablo y yo la cosa estaba reñida.

Este campeonato contó con 18 pruebas, de las que te clasificaste en la mayoría. ¿Cuál es tu secreto para estas puntuaciones?

Secreto no hay. Me gusta la sidra, me apasiona esta cultura y me esfuerzo mucho en hacerlo bien, tanto dentro como fuera de los concursos. Para hacer esto tienes que vivirlo.

¿Cuál fue tu mejor marca este año?

La mía fue de 83,20, si no me equivoco. Y un compañero de concursos y trabajo, Jorge Vargas, fue quien



“Apasióname esta cultura y esfuérmome muncho en facelo bien”



EN NUESTRO LOCAL PONEMOS A SU DISPOSICIÓN PLATOS ELABORADOS DE MANERA TOTALMENTE TRADICIONAL CON MATERIAS PRIMAS DE LA ZONA: TERNERA, PESCADOS Y MARISCOS, ENTRE OTROS.

CALLE DE SANZ CRESPO, 15
33207 GIJÓN, ASTURIAS
TELF. 985 35 99 81

hizo la mejor de todos los tiempos.

¿Qué tal es la relación entre los escanciadores?

Muy buena, tanto con los que están a mi lado en la sidrería como los que son compañeros de profesión. No hay rivalidad, es más, nos corregimos entre nosotros para mejorar. A todos nos gusta este mundo.

Trabajas para la popular sidrería El Otru Mallu, cantera de campeones. ¿Os facilita la gerencia la participación en los concursos?

Muchísimo. Ernesto, el jefe, no solo nos anima mucho, sino que además siempre que puede nos viene a ver, y si no, pues echa horas en las sidrerías para que nosotros podamos participar. Lo vive como nosotros.

¿Crees que es bueno para el negocio?

Creo que sí, en muchos aspectos. Hay muchos clientes que esperan ansiosos los resultados y ellos mismos cuando nos piden sidra, nos animan a echar la botella en cinco culinos y no en seis para que practiquemos.

¿Los clientes te piden más sidra a ti que a tus compañeros?

No especialmente, nos piden a todos. Mis compañeros echan muy bien también.

¿Animarías a otros escanciadores a participar?

Por supuesto. Ya lo hago. El próximo año veréis a un guaje al que estamos animando y ayudando en el certamen. Y además aquí enseñamos si hace falta. Hay que impedir que esta cultura muera.

¿Cómo has visto el campeonato en general?

Bien, aunque me gustaría que estuviese más promocionado y que hubiese más pruebas y más concursantes. En los últimos años han quitado muchos concursos por diferentes motivos y también son muchos menos los participantes. Creo que hay muchos escanciadores buenísimos que no pueden participar, y si lo hiciesen habría más emoción. Y es una lástima que esto se pierda.

¿Participarás el próximo año?

Claro que sí y a ver qué tal sale.



XURDE MARGARIDE

Hablar de Pablo Suárez es hablar de una de las figuras más presentes en este campeonato. Cocinero titulado, Pablo hace años que cambió los fogones por la sidra. Tras su paso por los mejores establecimientos de Xixón y trabajando en la popular La Galana, fue cuando se animó a tomar parte en los campeonatos, hace más de seis años.

Desde entonces su nombre ha estado entre los pri-

meros clasificados y no en vano este año ha sido distinguido con el galardón de Mejor Escanciador del Año, premio entregado por la Asociación de Hostelería Costa Verde. Actualmente al frente de su sidrería La Cuétara, nos cuenta su punto de vista del campeonato.

Eres de los pocos concursantes que ha logrado

clasificarse entre los mejores desde que empezaste a competir. ¿Cuáles son tus marcas?

El año pasado quedé sexto y desde 2008 siempre estuve entre los diez primeros.

Has ido subiendo puestos progresivamente y este año eres subcampeón. ¿Contabas con colocarte tan bien dentro de la clasificación?

Según avanzaba el campeonato ya se iban viendo las posiciones, así que sabía que estaba muy arriba.

Te separa muy poca distancia de Wilkin, el campeón. ¿En algún momento pensaste en poder igualar o superar su marca?

Wilkin es muy bueno y puntúa alto en todas las pruebas, aunque en algunos momentos hemos igualado. Quizás hubiera tenido alguna posibilidad de no haber faltado al concurso de La Pola Llaviana. Por un malentendido no me presenté y quién sabe, quizás ese concurso habría cambiado nuestras puntuaciones. De todas formas Wilkin es un buen escanciador y el campeonato ha sido justo.

¿Cuál fue tu mejor marca este año?

Este año la obtuve en Gascona, con 82,80, quedando el primero, pero el récord lo tengo en 83,30.

A lo largo de las 18 pruebas te hemos visto en las primeras posiciones, con unas puntuaciones altas e igualadas. ¿Cuál es el truco?

No hay un truco. A veces unos días antes de los concursos ensayo un poco, sobre todo con las probetas para las medidas, pero el resto depende de otros factores como la sidra.

Una sidra mala, muy aguada, se escancia mal y nos afecta. La temperatura es importante, si está caliente no hace buen vaso y perdemos puntuación. Y claro,



XURDE MARGARIDE



CALLE CAVEDA, 8
GIJÓN (ASTURIAS)
TELÉFONO: 984047201



hay diferencia entre escanciar en interior o en exterior.

Sois aproximadamente unos 20 los escanciadores que os disputáis el título. ¿Cómo os lleváis entre vosotros? ¿Animarías a otros a participar?

Yo me llevo bien con todos, ya nos conocemos y no hay más rivalidad que la del concurso, que es sana, aunque es mi madre quien hace mejores migas con todos los concursantes. Todos la llaman mamá y tiene muy buena relación. Además, es quien lleva el control de las puntuaciones y fechas, y todos recurren a ella para ver cómo van.

Sí que animo a los demás, este mismo año animé a Miguel, que trabaja aquí conmigo. Es necesario que haya más participantes para medirnos con otros profesionales. Y también es necesaria más promoción. Este campeonato es único en el mundo, muy importante para nuestra cultura y apenas tiene seguimiento por parte de la prensa. Hasta el mus tiene más cobertura.

“Que participen, que ye perbono ”

Jeison Franco, colombiano de 24 años, lleva siete residiendo en Asturias y cuando hace cinco años aprendió a echar sidra de la mano de Loreto García, excampeona y con quien trabaja día a día en Jalín El Madreñeru, no podía imaginar que encabezaría los concursos. Hace tres años, comenzó a participar en el campeonato y desde entonces siempre lo hemos visto entre los cinco mejores. Quedando 5º en 2011 y 2º en 2012. Hoy comparte pódium junto a Wilkin y Pablo, con quienes mantiene una amistad que les permite corregirse y darse consejos entre sí.

¿Contabas con quedar tan bien clasificado?

Al principio no, todos lo hacemos muy bien e igualábamos. Luego ya se fue viendo la clasificación.

Aprendiste a escanciar con una campeona, Loreto ¿os anima a participar en los concursos?

Mucho, siempre está ahí apoyando.

¿Qué consejo darías a los nuevos escanciadores?

Que participen, que es muy bueno, hay muy buenas relaciones y sirve para mejorar. Eso sí, habría que fomentarlo más para que se animen más escanciadores.

“Esti campionatu ye únicu nel mundiu, perimportante pa la nuesa cultura y malpenes tien cobertura pela prensa ”

Hace unos meses decidiste abrir tu propia sidrería, La Cuétara. ¿Crees que es bueno para el negocio ser el subcampeón?

Pienso que sí. Todos los que saben que participo quieren ver cómo lo hago, que les eche un culín “de concurso”, y eso siempre es bueno.

Este año casi te haces con el título. ¿Intentarás ir a por él el próximo año?

No lo sé, supongo que sí, aunque como te dije, me gustaría que esto cambiase y mejorase.



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
Cetárea de Mariscos Propia

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

SEMANA DEL CACHOPO EN MADRID

Sidrería Xaréu: Mejor cachopo de fuera de Asturias



Flori del Valle recibió el galardón de “MEJOR CACHOPO DE FUERA DE ASTURIAS” de manos del gerente de la Guía del Cachopo Sr. Ignacio Gancedo, acto que se celebró en el Centro Asturiano de Madrid.

SIDRERÍA XARÉU. (Antiguo Mater Asturias)

AVDA. LA BARRANQUILLA, 17 - 28033 - MADRID;

T. 913 824 609



XURDE MARGARIDE

Mayador se aplica

Sidra Mayador lanza estas Navidades una aplicación para móviles y tabletas con la que cualquier usuario podrá sentirse un auténtico mayador, una figura tradicional aplicada al mundo de las nuevas tecnologías.

Bastir pomares, pañar manzanas y mayar. Tres fases de la elaboración de la sidra que con la aplicación de Mayador cualquier persona podrá poner en práctica en su móvil o tableta. Esa es la propuesta del Sidra Mayador para las próximas Navidades, cuando estará disponible en mayadorapp.com la aplicación con la que el llagar quiere “compartir con sus fieles seguidores su experiencia mayando manzanas”, afirma Óscar Busto, encargado de redes sociales de Mayador.

La aplicación permite, entre otras cosas, demostrar la destreza del jugador en el mayado, ya que las manzanas están en constante movimiento. Para ello se puede utilizar el dedo que acciona el mayu o bien se puede “transformar el móvil o la tableta en un mayu utilizando el acelerómetro de estos dispositivos, similar a la wii”, explica Busto. Una vez conseguido el preciado líquido, el mayador podrá invitar a sus amigos a una copa de sidra espumosa o un vaso de zumo de manzana. Y como no podía ser de otro modo, la aplicación no se olvida del escanciado, una acción que se puede replicar con dos dispositivos que dispongan de la misma. Finalmente, para dejar constancia de su éxito como mayador, el jugador podrá hacerse una foto

que podrá subir a la fanpage del juego y alguna otra novedad que por el momento en Mayador prefieren no desvelar para que sean los propios usuarios los que descubran todas las posibilidades de este juego.

De este modo, la tradición y la tecnología se unen gracias a una iniciativa pionera en el mundo de los llagares con la que Mayador pretende acercar a los consumidores el secreto del mayado a través de Manuel El Mayador, icono y referencia de la empresa maliaya que con esta aplicación recupera su protagonismo en la mente de todos los amantes de la sidra. No en vano, como recuerda Óscar Busto, en Mayador “seguimos tratando de mantener la filosofía empresarial que consiste en aunar la tradición heredada en la elaboración de la sidra con los últimos avances tecnológicos. Manuel El Mayador, el muñeco, con presencia diaria en nuestras instalaciones, ha sido un referente a nivel regional, nacional e internacional durante años y por eso aún sigue en el recuerdo de muchos consumidores que día a día nos insistían con su vuelta”.

Busto no duda en destacar la importancia de las nuevas tecnologías y las redes sociales en la época actual, ya que “nos permiten mantener un contacto más di-



XURDE MARGARIDE

recto con el consumidor final". No en vano, la innovación y buscar ser pioneros ha sido siempre un referente en esta empresa que el próximo año cumplirá 75 años de vida. En este sentido, como recuerda Óscar Busto "ser pioneros responde al legado de Manuel Busto, fundador del llagar. Recordemos que fue el primero en personalizar su producto mediante el grabado de su marca "M.Busto" en las botellas de sidra natural y así muchas otras innovaciones". Asimismo, respecto a las nuevas tecnologías, Busto explica que "dada nuestra actividad internacional, con presencia en 65 países, las nuevas tecnologías son imprescindibles. Hoy en día esta tecnología no solamente nos permite estar en contacto con nuestros clientes sino con el consumidor final en cualquier parte del mundo, lo que nos aporta información y valoraciones reales al momento".

En las próximas semanas conoceremos la valoración de los usuarios de la aplicación de Mayador. Una aplicación ante la que "esperamos una gran acogida pues creemos que tiene un valor añadido que no es otro que el hecho de recuperar del pasado más ancestral una figura de los orígenes de la sidra, la figura del mayador y darlo a conocer a las nuevas generaciones a través de los dispositivos móviles. Seguro que son muchos los padres que se animan a poner a mayar a sus hijos a través de la aplicación-juego mayadorapp", asegura Busto.

Se trata sin duda de una iniciativa novedosa con la que acercar a los más pequeños a algo tan nuestro como la sidra y su elaboración a través de un juego pionero que Mayador lanzará en los próximos días gracias a una aplicación con la que "estamos muy ilusionados" y con la que confían obtener una respuesta positiva por parte de los consumidores. Un nuevo paso en la labor de modernización de una empresa que está a



XURDE MARGARIDE

punto de cumplir tres cuartos de siglo y que en el futuro promete seguir innovando.

Premio Fapea

Sidra Mayador acaba de recibir el premio en la categoría de excelencia en sistemas de calidad que cada año otorga la Federación Asturiana de Profesionales y Empresarios Autónomos (Fapea). Con este galardón se reconoce la certificación de los sistemas de calidad de la empresa tanto en seguridad alimentaria como en adaptación a los mercados internacionales. Un reconocimiento más a una empresa familiar que desde Villaviciosa se ha abierto camino para conquistar el mercado internacional gracias a la diversificación de sus productos manteniendo siempre estándares de calidad.

La sidra ya tiene su territorio en televisión

La RTPA acaba de estrenar “Territoriu sidreru”, un programa en el que todo gira entorno a la sidra y que viene a cubrir el hueco que hasta ahora existía en los medios audiovisuales respecto a esta bebida.



XURDE MARGARIDE

Es la bebida asturiana por excelencia pero no tenía un espacio propio en la televisión autonómica. Hasta ahora. “Territoriu sidreru” acaba de aterrizar en la RTPA para acercar el mundo de la sidra a los asturianos ya que, como explica Inaciu Galán, su presentador, “la sidra es tradición pero también una industria potente en Asturias”.

El programa nació de una idea muy sencilla: “la televisión autonómica no tenía un programa dedicado exclusivamente a la sidra y creíamos en la necesidad de entrar hondamente en el mundo sidrero a través de ella”. A partir de ahí, prepararon el proyecto y comenzó toda la labor de producción. “Tenemos ocho

programas prácticamente acabados de rodar, pero la sidra da para muchísimo, prácticamente se podría hacer un espacio diario”, afirma Galán.

Pero, ¿qué se puede ver en “Territoriu sidreru”? El programa tiene cuatro secciones amplias y dos microsecciones, todas relacionadas con la sidra. “De llagar en llagar” viaja en cada capítulo a un llagar asturiano, buscando tener una representación lo más amplia posible, en la que cuenta la historia y peculiaridades de cada uno de ellos. “Nos encantaría poder visitarlos todos”, comenta el presentador. Y del llagar al chigre, una sección en la que se buscan los chigres con alguna particularidad que los hace diferentes y,



XURDE MARGARIDE

sobre todo, en los que “cuiden la sidra, que valoren su calidad”, destaca Galán.

El programa también cuenta con un reportaje dedicado a algunos de los eventos sidreros del país y “Xente sidrero”, una entrevista “a expertos en diferentes cuestiones relacionadas con la sidra con la que divulgar cuestiones poco conocidas del mundo de la sidra”. En esta sección participarán, entre otros, Marcos Abel Fernández, presidente de la Fundación Asturias XXI, editora de LA SIDRA, y Xurde Margaride, fotógrafo de LA SIDRA y creador de las Sidrografías.

“Territoriu sidreru” se completa con dos pequeñas secciones: “¿sabíes qué?”, en la ofrece información sobre un aspecto concreto relacionado con la sidra, como los tipos de manzana, y “La pallabra sidrera”, en la que explica un significado de un término relacionado con la sidra. Como señala Inaciu Galán, muchos serán en asturiano porque “la llingua de la sidra es el asturiano”.

El presentador del programa se muestra satisfecho de la apuesta de la RTPA por “Territoriu sidreru”, ya que “nos alegra que cada vez haya más espacios dedicados a nuestra cultura, y la sidra forma parte de ella”. Una opinión que los espectadores también comparten, ya que en apenas un día era el programa más visto en la web de la RTPA y en las redes sociales también cosechó comentarios positivos. La cita con “Territoriu sidreru” es los domingos a las 15 horas y a las 16 horas ese mismo día en la TPA 2.



La lluvia ácida arrasa en Villaviciosa

La lluvia ácida provocó los escapes producidos por las cercanas industrias durante los pasados meses y probablemente la causante de la destrucción de numerosas collechas en la zona de Les Mariñes de Villaviciosa.

Los cálculos valoran que el 60% de la collecha de manzana de esta franja estropeó, y muchos vecinos vieron afectadas sus plantaciones entre un 30 y un 80%.



XURDE MARGARIDE

La voz de alarma recibimosla unos meses atrás al través de dos vecinos de Les Mariñes, Teo y Gerardo Morís, ambos collecheros y elaboradores de sidra. Daqué estaba sucediendo y el primer nuncio vieronlos pumares. En cuenta de amosar l'aparencia saludable d'otros años, los árboles amosaban una imaxe patética, coles fueyes enroscaes o "murnies", talo que lo definen estos esmolecíos - y afeutaos- hermanos. Non solo los sos cultivos vense afeutaos, yá que como pue comprobáse les colleches de los sos vecinos en dellos kilómetros a la reonda tán sufriendo síntomas asemeyaos.

Nun primer momentu fautores climatolóxicos como la

borrina centraron les sospeches d'esta repentina maduración, pero como bien saben aquellos que dedican su vida al campu, la borrina, cuando quema, quema dafechu, mentes que nesta ocasión, nuna mesma collecha hebio frutales que se llibraron por circunstancias tan casuales como tar protexíos por un horru o un teyáu. Refugada la borrina, l'únicu causante de tantu dañu namás podía ser un fautor contaminante. Los sucesivos escapes sucedíos a lo llargo de 2013 por parte d'empresas cercanes al conceyu pudieron ser los responsables de que se produxeren lluvies ácidas. Cuando hai un escape d'elementos tan contaminantes, éstos queden suspendíos na atmósfera y al




XURDE MARGARIDE

llover terminen cayendo y quemando too al so pasu -despliquen los afeutaos. Pa ilustrar la so teoría, basta una imaxe. Nun mesmu llantíu podemos ver pumares afeutaos dafechamente o curiosamente, parcialmente estropiaos, dependiendo de fautores tan casuales comu que l'árbole s'atope sotecháu a medies baxo una casa. Esta escena repítese en numerosos llantíos, onde los frutales y colleches que s'atopaben atechaes llibráronse de la destrucción, mentes qu'otros, a escasos centímetros, nun lo fixeron.

Talo y comu afirmen los agricultores y collecheros, daqué asina nun ye cosa de la borrina. Los afeutaos por esta lluvia ácida atópense asitiaos na franxa que va dende Xixón fasta Villaviciosa, siguiendo'l marxe izquierdu de la ría, anque hai dellos puntos más estremaos comu'l valle de Piñón onde tamién se vieron cultivos estropiaos. Nesta fastera llama l'atención reparar comu los ocalitos que pueblen la zona fueron los más afeutaos, mentes que los árboles de menor altor que xorrecen baxo ellos, llibraron de la quema.

Por esto, la pañada de mazana na fastera esti añu viose decisivamente afeutada, una y bones dellos collecheros vieron les sos colleches amenorgaes nun 30, 60 ya inclusive 80%. Enagora, y anque los vecinos tuvieron movilizándose, paez ser que nun hai un gran interés per parte de les Alministraciones en guetar responsabilidaes, y l'asuntu apenes algamó repercusión nos medios

 Testu: Arantxa Ortiz.
Semeyes: Xurde Margaride.



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

VII CONCURSU SEMEYES "LA SIDRA"

Esbilla de les semeyes recibíes nel mes d'Avientu.



Homenaje a
Belisario en Les
Arriondes.

Manzanos en flor.



CATEGORÍA JR
El Recuerdu.



Buenas tardes.



Con sidra en las venas

REPRESENTACIONES Y EXCLUSIVAS FONSECA



LUJÓ SEMEYES

Hablar de Representaciones y Exclusivas Fonseca es hablar de una empresa pionera en la promoción y distribución de la sidra asturiana dentro y fuera de las fronteras estatales. Oscar Fonseca, abuelo del actual gerente, fue el artífice de esta expansión.



www.latiendadelasidra. com cubre las necesidades de sidra en países como Finlandia y Noruega.

Sin duda alguna Óscar Fonsdeca fue un pionero y un gran emprendedor que comenzó muy poco a poco buscando la mejor sidra allá donde la hubiera. Primero fue en la Cuenca y poco a poco por el resto de Asturias, para ir distribuyendo un producto de gran calidad. Desde entonces, son muchos los establecimientos que confían en esta distribuidora a la hora de elegir lo mejor. Y aunque en el presente cuenta con una nueva gerencia formada por Aitor Fonseca y su esposa María Tuya, tienen en común su pasión por la sidra y el respeto por sus clientes, para quienes trabajan y mejoran día a día. Desde sus instalaciones en L'Entregu, y con más de medio siglo de recorrido a sus espaldas, actualmente esta pequeña empresa familiar mueve más de 1.500.000 de botellas de sidra anuales.

Desde L'Entregu, Aitor nos cuenta los secretos de esta expansión tan progresiva y lineal.

Formáis una de las empresas más consolidadas del sector y de las más longevas. ¿Cuál es el secreto?

Realmente no tenemos ningún secreto, como muchas otras empresas creemos en el trabajo duro, en el esfuerzo diario por entender y satisfacer las necesidades del sector en la actualidad y ponemos toda nuestra pasión en buscar los mejores palos de sidra para garantizar la fidelidad y confianza de nuestros clientes.

Con más de medio siglo de historia, la empresa ha debido atravesar numerosos cambios significativos. ¿Cuáles son los más importantes?

El más importante fue el fallecimiento de mi abuelo Óscar Fonseca, tras el cual hubo un momento en que la empresa parecía no tener continuidad hasta que mi esposa y yo decidimos arriesgarlo todo y nos



introducimos de lleno en este mundo formando una nueva sociedad, además de contar con el apoyo de nuestros principales proveedores y clientes, sin los cuales nada de esto hubiera sido posible.

Algunos de vuestros clientes os acompañan casi desde el inicio. ¿Qué ofrece Fonseca al cliente para que se mantenga tan fiel?

Ofrecemos, ante todo, productos de primer nivel y de reconocida calidad, evitando en todo momento los artículos de menor valor comercial ya que creemos firmemente que nuestros clientes, y más aún en estos tiempos tan duros para el sector, deben satisfacer la demanda de un público cada vez más exi-



“Marcamos la diferencia al servir la sidra en las mejores condiciones posibles a nuestros clientes”

gente en qué y dónde gastar su dinero.

Sois particularmente conocidos por distribuir sidra ¿Con cuántos llagares trabajáis habitualmente?

Trabajamos con siete llagares que son **Trabanco, Menéndez, J.R. Alto Infanzón, Foncueva, El Gobernador, Muñiz y Roza**. En nuestra opinión, fabricantes con una línea muy regular y con una alta calidad de producto, el cual nos encargamos de mimar en unas condiciones óptimas de temperatura similares al llagar además de ofrecerle reposo y, con la nueva incorporación de una batidora industrial, podemos afirmar que marcamos la diferencia al servir la sidra en las mejores condiciones posibles a nuestros clientes.

Con el aumento de productos derivados de la sidra, supongo que también os encargaréis de algunos.

Por supuesto. Apoyamos las iniciativas de nuestros llagareros y nos encargamos de distribuir y promocionar cualquier producto de calidad que ayude a ampliar la oferta de derivados. Un ejemplo de ello es que estas Navidades nos estamos volcando con la campaña de sidra brut como Poma Áurea de Trabanco o Emilio Martínez de El Gobernador y champañizadas como Llagar de Camín, también elaborad por Trabanco.

¿Cuál es vuestro ámbito de trabajo?

Como empresa física trabajamos a nivel de Asturias,

principalmente la Cuenca del Nalón, que además es donde se encuentran nuestras instalaciones. Digamos que jugamos en casa. Y en los últimos dos años hemos pegado el salto a la Cuenca del Caudal, Xixón, Uviéu y La Pola Siero con gran éxito y grandes expectativas para el futuro.

¿Qué tipo de clientes tiene Fonseca?

Nuestra empresa de distribución está orientada principalmente a horeca, esto es, hostelería en general, restauración y catering así como pequeño comercio y grandes cadenas de supermercados. También atendemos clientes particulares directamente en nuestras instalaciones en L'Entregu. Además, mediante nuestra web online latiendadelasidra.com llegamos a cualquier punto de España y Europa.

Aunque la sidra sea el producto estrella de la empresa, trabajáis además con muchos otros. ¿Esto ha sido siempre así o es algo reciente?

Pensamos que si hay demanda, ¿por qué no crear oferta? Y por ese motivo en el último año hemos reestructurado nuestro catálogo, ampliado flota de vehículos y empleados y contratado comerciales hasta estar orgullosos de poder ofrecer un servicio completo a la hostelería con una amplia gama de productos a precios muy competitivos. Actualmente trabajamos las más importantes denominaciones de vinos con bodegas de todo el país, las principales marcas de refrescos, gaseosas, aguas minerales, zumos, lácteos y mucho más. Como decía anteriormente, todo lo que el establecimiento hostelero pueda necesitar en cuanto a bebidas se refiere.

Fonseca cuenta además con una tienda online. ¿Nace como complemento de la empresa o como negocio aparte?

Latiendadelasidra.com es la culminación de unas in-



quietudes que siempre tuvimos desde que tomamos las riendas de esta empresa. Resulta que tenemos un producto estrella como es la sidra, con llagares reconocidos a nivel nacional y no teníamos la forma de exportarlo de una manera adecuada fuera de Asturias. Investigando me di cuenta de que ningún llagar tenía una venta online automatizada y bien organizada, por lo que a principios de 2012 ponemos en marcha una web de gran facilidad de manejo para el usuario donde cualquier amante del mundo de la sidra podía disponer de sus marcas favoritas en su hogar en tan solo 24 horas. Tras solucionar el tema logístico, recibir los primeros pedidos y comprobar la solidez del proyecto, no dudamos en ampliar la distribución a Europa. Y creo que este fue el detonante, porque en ese momento las ventas se dispararon. Hemos hecho envíos a sitios que eran inimaginables para nosotros en nuestros inicios, como Finlandia o Noruega y tenemos clientes por todo el Estado que depositan a diario su confianza en nuestra tienda online.


¿Qué ofrecéis en latiendadelasidra.com que no ofrezcan otras empresas de carácter similar?

En primer lugar, trabajamos con una amplia variedad de los llagares más emblemáticos de la región, por ese motivo es muy cómodo para nuestros clientes el tener la posibilidad de seleccionar en una misma compra productos de varios fabricantes y reconocida calidad. Además, nuestros productos siempre



están en óptimas condiciones de consumo al estar en constante rotación y garantizamos llevar a su hogar o negocio la misma sidra que se puede degustar en los establecimientos de Asturias en el momento de su pedido. También ofrecemos derivados, accesorios y, en general, todo tipo de productos relacionados con el mundo de la sidra.

Cientos de clientes en todo el mundo confían en Representaciones y Exclusivas Fonseca, así que para ofrecer lo mejor, ya sabemos a quién recurrir.

 Testu: Arantxa Ortiz.
Semeyes: Lujó Semeyes.

Del Cantábrico a Las Delicias





Pocos establecimientos pueden presumir de tanta solera como Las Delicias, en Lluanco. A su medio siglo de historia Adrián García, actual gerente, añade una cocina digna de figurar en las mejores guías gastronómicas. La decoración tradicional, el excelente trato y su respeto a la sidra lo distinguen.



XURDE MARGARIDE

En el centro de Lluanco encontramos uno de los establecimientos con más solera de todo el concejo y con más de medio siglo de historia a sus espaldas. En la actualidad, y desde hace escasamente seis meses, Las Delicias está al mando de Adrián García, joven emprendedor con una trayectoria hostelera impecable.

Tras pasar el umbral del local es cruzar el tiempo, ya que la nueva gerencia supo explotar ese encanto de años pasados y mantenerlo tal cual. Las instalaciones, muy cuidadas, conservan la misma distribución y ambiente de hace cuarenta años, excelentemente restauradas. No ocurre lo mismo con el equipo profesional que nos encontramos tras la barra o en la cocina, cuenta con una sólida formación actual y con los adelantos y tecnología del momento para ofrecer lo mejor al cliente.

Para Adrián Las Delicias es un reto. Su experiencia profesional se nutre de veinte años trabajando para los establecimientos hosteleros más importantes de la zona. Sus primeros pasos tras la barra los dio en el ya desaparecido Molín del Puerto, para después prepararse oficialmente en la Escuela de Hostelería y Turismo de Xixón. De allí, con varios diplomas en la mano, se fue a trabajar al popular Restaurante La Pradera (Campanal), donde conoció los entresijos de la hostelería de la mano de José Indalecio Viña, importante hostelero. Después en el afamado restaurante La Torre (Pruvia), y luego trabajando como gerente de diversos establecimientos, hasta el momento en

que decidió tomar las riendas de Las Delicias, donde pone en práctica todos los conocimientos recogidos hasta entonces junto con unos principios propios, de los cuales su prioridad absoluta es el cliente.

Destacar un solo aspecto del restaurante es imposible. Gastronómicamente podemos sugerir en primer lugar los mariscos. Una cetárea auténtica (no un acuario) alimenta a menudo a bugres, quisquillas, navajas, zamburiñas o centollos del Cantábrico junto a percebes de Peñas o, ahora en temporada, oricios. La variedad siempre depende de la temporada y de los proveedores locales con quienes trabaja. Una parrillada de la casa, compuesta por un bugre por persona, cigalas, langostinos, zamburiñas, navajas, almejas y andariques es una buena manera de probar todos los mariscos, y también se preparan mixtas con tres pescados de temporada. Las calderetas o calderadas son otro fuerte, y destacamos la del Socorro, preparada tradicionalmente durante las fiestas que le dan nombre.

Para los gastronómicos más especiales, la langosta con verduras al estilo "Campanal", receta heredada de su mentor es imprescindible y para todos los amantes de los pescados recomendamos probar cualquiera de los que se ofrecen (besugo, dorada, virrey, lubina...) a la sal.

Las carnes también se encuentran en carta y se recomiendan los cachopos, el especial de Las Delicias a base de ternera, jamón, queso, espárragos y pimientos y el cachopo de queso La Peral. Aparte



XURDE MARGARIDE

Los menús "Oro", "Plata" y "Bronce" ofrecen al comensal la posibilidad de probar las sidras ganadoras en el Festival de Nava.

en carta siempre se encuentran las especialidades habituales como paletilla de cordero o entrecot de buey, y también durante casi todo el año Adrián prepara jornadas específicas donde carnes especiales como la de arcea o jabalí entran en la carta.

Para tapear las ofertas son muy numerosas y algunas verdaderamente especiales y atractivas, puesto

que los encargados de la cocina conjugan la tradición de la mejor cocina local con las últimas innovaciones, por lo que la variedad es muy amplia y se adapta a los gustos de todo tipo de comensales. Los más arriesgados pueden atreverse con el jamón Mangalica, de procedencia húngara o para los más tradicionales pueden pedir los Ibéricos de Béjar.

A medio camino entre la tradición y la modernidad está la tapina de morcilla matachana con manzana caramelizada o las milhojas de queso Provolone. Y por supuesto lo mejor es acompañarlos con sidra: **Fanjul, Llagar de Fozana, Trabanco, Ramos del Valle o Cortina**, que son los palos actuales, aunque no se descarta un aumento de variedades en los próximos meses. La sidra recibe en Las Delicias un cuidado muy especial, y son muchos los clientes que ya se han dado cuenta de ello. La temperatura se vigila y

RealIDAO
estudio

diseño
fotografía
vídeo
realidad virtual

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

LLAGAR
Herminio

SIDRA NATURAL

C/ CAMINO REAL 11 - COLLOTO - OVIEDO
Tlf. 985 79 48 47 - Fax 985 79 13 18
www.llagarherminio.com - llagar@llagarherminio.com



XURDE MARGARIDE

se cuida, manteniéndose a la más adecuada según la época mediante balsas especiales. Del mismo modo los tiempos de servicio aquí los marca el consumidor y evidentemente es escanciada a brazo. Un surtido bastante impresionante de pinchos acompaña cada botella casi a cualquier hora, pero si esto no basta para llenar los estómagos, siempre se puede recurrir a alguno de los menús sidreros especiales.

Estos menús son una iniciativa pionera hasta el momento en Asturias y se componen de tres alternativas: "Menú Oro", "Menú Plata" y "Menú Bronce", nombres derivados de las tres sidras de la casa, que fueron las triunfadoras en el último Festival de la Sidra de Nava. Cada uno de ellos consta de 3 primeros a elegir, 3 segundos y postre, acompañados de la sidra elegida (Oro: Ramos del Valle; Plata: Trabanco; Bronce: Fanjul).

La sidra es uno de los elementos mimados del restaurante y Adrián es consciente de su importancia, no solo para el negocio sino para todo el concejo y por ello se está involucrando en numerosos proyectos donde la bebida es la protagonista. Actualmente ya está concienciando a sus clientes de su importancia y en cuestión de poco tiempo Las Delicias con-

tará con una de las cartas de sidra más completas, donde figurarán no solo varios palos de sidras naturales, sino que además habrá sidras espumosas, de hielo, de Nueva Expresión y a los aguardientes y licores. Al mismo tiempo, Adrián está interesado en fomentar todo tipo de actividades vinculadas a la sidra y su cultura y es posible que este próximo año, gracias a su tesón, Lluanco pueda ser escenario de una de las etapas de Concurso de Escanciadores.

Si todas estas ventajas y atractivos nos parecen pocos podemos añadir la posibilidad de celebrar aquí cualquier evento. Para ello dispondremos de un entorno adecuado en alguno de los tres acogedores comedores, que pueden convertirse en espacios íntimos y reservados, ideales para reuniones de negocios o encuentros familiares. Para cada una de estas ocasiones los menús siempre se adaptan a las necesidades y gustos del cliente. Si por el contrario acudimos al restaurante para pasar el día, el aparcamiento no supone ningún problema, encontrándose un estacionamiento a escasos metros. Y no hay que olvidar la excelente ubicación y las buenas comunicaciones en general.

Testu: Arantxa Ortiz.
Semeyes: Xurde Margaride.

Las Delicias

Una portada de cine

Un escenario de película. Eso es lo que parecía Las Delicias, en Lluanco, el día en el que se preparó la portada. Un gran trabajo de maquillaje, peluquería y fotografía con el que poner en valor un local con más de medio siglo de historia.

Hemos oído un sinfín de veces que una imagen vale más que mil palabras. Y si esa imagen es fruto de un trabajo profesional su valor crece exponencialmente, como sucede con la portada del número de LA SIDRA que tiene en sus manos. Un trabajo de muchas horas en el que tomaron parte diversos profesionales que con su maestría han sabido captar la atención de quien la ve.

Porque ese es el objetivo, atraer la atención por un gran trabajo y eso lo saben los profesionales que trabajan en el sector. El artífice de la fotografía, Xurde Margaride, lo tiene claro: "parece que cualquiera puede ser fotógrafo, pero no es así. Es un trabajo que requiere de mucha profesionalidad porque hay un montón de matices que pueden arruinar una fotografía. El encuadre, la luz, la composición... Son muchas cosas a tener en cuenta y son las que marcan la diferencia. De ahí que lo que siempre aconsejo para cualquier trabajo fotográfico es que se cuente con un profesional, que es quien ofrece todas las garantías", señala.

Una opinión refrendada por Adrián García, dueño de Las Delicias. "No podíamos poner una fotografía cualquiera, ya que LA SIDRA es un medio de difusión muy amplio y la repercusión que tiene es muy grande". Por ese motivo buscaron un elenco de profesionales con los que trabajar: con el ya citado Margaride trabajaron el peluquero Manuel Mon, ganador del trofeo internacional Style Masters 2012, así como la maquilladora María Montes Campal y las modelos Lydia Vera y Sara

Pérez. Todo con el fin de mostrar una imagen acorde al local.

Adrián García lo tenía claro desde un principio, ya que "en tu negocio una fotografía puede sumar o restar. La imagen es muy importante y si la fotografía no es buena puede repercutir negativamente y al contrario si es buena", señala el hostelero. Por eso García es contundente: "hay que pagarlo pero el resultado merece la pena".

Después de muchas horas de trabajo, el resultado es patente. La profesionalidad y la calidad se imponen y saca a la luz lo mejor de estos profesionales que abogan porque cunda el ejemplo.



***"Paecía que
taba destinada
al mundiu la
sidra, porque
amás, casé con
un llagareru."***



Marta Prado

LLAGAR LA MORENA - VIELLA. SIERU

“La Morena” foi una muyer bien guapa, bien fuerte, y de xacíu, bien morena. Tuvo 22 fíos, y ún d’ellos, el más piquiñín, fo’l güelu de Marta Prado, una de les muyeres al frente del llagar La Morena. Yá son 5 les xeneraciones que pasaron per esti llagar de Sieru y Marta cúntamos la so hestoria y la so rellación cola mazana.

Marta, ¿lo tuyo cola sidra foi vocacional?

Mira, yo estudié INEF en Madrid, pensé que la mio carrera taría más empobinada escontra la educación, pero xustu cuando terminé, nun había demasiaes oposiciones n’Asturies. Demientres un tiempu exercí comu profesora y compaxinélo con trabayar nel llagar. ¡Foi un pocu llocura!

A la fin decantéme pol llagar y yá llevo 6 años trabayando equí. Paecía que taba destinada al mundiu la sidra, porque amás, casé con un llagareru.

Entós, tu que cruciasti El Negrón munches vegaes... ¿Ye verdá que la sidra avinagra cuando sal d’Asturies?

¡Qué va! Yo siempre llevaba la mio sidra a Madrid y sabía cómo curiala. El primer día que la llesves ta perrica, porque ta batío. Dempués tienes que dexala reposar un par de selmanes y torna a tar bona otra vegada. Depués, pa bebela ellí en Madrid echábemos na bañera... ¡Madre, armábemos caúna!

To padre nunca te dexó apartada en denguna tema del llagar, siempre quinxo que tu participares... ¿Cómo fueron esos primeros contactos col llagar?

Alcuérdome que cuando’l mio padre metíase a llavar el tonel, y yo taba perí cerca xugando, él llamábame y dicíame: “Tienes que tar equí media horina, ayudándo y dándome la lluz, el cepillu...” Creo qu’elli taba intentando que yo conociera la tema.

Amás, siempre qu’elli prebaba la sidra enantes de corchar dicíame “Ven Marta, preba esta sidra” y yo comu yera bien guah.a contestába-y: “¡Pero bono pá!

¿Cómo voi beber?” Y elli aportunaba: “Bebe y sabor-guialo”. h.ah.ah.a, y diba p’allá.

¿Recuerdes muchos cambeos nel procesu d’ellaboración dende entós fasta agora?

Alcuérdome qu’enantes, cuando corchábemos, venía tola familia porque la embotellaora y la encorchaora yeren piqueñes, y facíemoslo too d’una manera per-tradicional. Recuérdolo comu daqué festivo porque mos xuntábemos toos... Depués yá s’industrializó un pocu y la cosa camudó, fuimos xoreciendo dulces, pesia ser un llagar piqueñu, quinxemos tar a la última y fabricar con sistemes modernos comu toneles de fibra, d’acieru inosidable, prenses mecániques ya hidráuliques...

¿Qué ye lo más guapo de trabayar nun llagar?

Cuasi que too son cosas positives. Lo que más m’atrai ye lo qu’escuende la sidra desque escomienza’l procesu de fabricación. La tema de cómo puedes entemecer mazanes, qué tipu de sidra pue dar esa combinación, los arumes y los saborgos que tien cuando la prebes. Cuando entemeces un tonel con otru ver lo que resulta... La verdá ye que ye un mundiu bien guapu.

¿Y lo menos guapo?

Les seyes o siete hores corchando, pero afortunadamente, eso tócame poques vegaes, h.ah.ah.a.



SIDROCOLES' 13

LA SIDRA VA A LA ESCUELA



Tres cerca dos meses d'intensu trabayu, preslla la temporada de sidrocoles. La mazana ta pañao y mayao, la sidre'l duernu fecho... y bebío.

La pebida de los futuros llagareros ta llantada y nós cumpliemos cola misión d'esparder el conocimientu y la tradición del país pente los más piqueños. Tamos satisfechos.

Villaviciosa, Xixón, Uviéu y Avilés foron los conceyos pelos que mos desplazamos col nuesu llagar portatil.



Tres d'un mes de payares vvaeramente intensu, podemos dar por finada la temporada de mayar.

Esti añu, ampliemos el territoriu con Sidrocoles en Xixón, Avilés, Villaviciosa y Uviéu, y tamién foron más les actividaes desendolcaes en comuña colos colexos asturianos, llevando por primer vegada a los escolinos a pañar la so mazana.

Una vegada fecha la sidre, el trabayu del sidreru nun fina entá. Nos próximos meses fadremos pebidales, plantaremos pumares, deprenderemos a echar sidre y como l'arruelu tamién emporta, esfrutaremos colos xuegos de la mazana...



La Folixa la Mazana en Villaviciosa



El primer Sidrocole d' esta temporada nun foi esautamente un colexu, ya que seique taba empobináu a la reciella, nun se desendolcó na escuela, sinon na Plaza'l Güevu, metanes la Folixa la Mazana, en Villaviciosa.

Na estaya infantil de la Folixa la Mazana tratábase de facer aportar a los rapacinos, lo mesmo a los malia-yos qu'a los visitantes, los conocimientos básicos so la mazana asturiana, faciendo medrar nellos el ciñu pola más nuesa de les frutes que ñacen de la tierra asturiana y recalando la rrellación que la xune cola nuesa bébora patria.

Pa ello ¿qué meyor qu'una amuesa práutica del camín dende la mazana fasta la sidre?; asina que n'aportando a la Plaza'l Güevu istalemos el nuesu llagar al par del taller de postres mazaniegos (tamién enforma apreciáu pola reciella) y, ensin estendemos nes desplicaciones teóriques más de lo preciso -a la fin, información sola mazana, races y demás había abondo nes carpes que mos arrodian- entamemos a mayar.

Demientras más de tres hores y ensin descansu, tuvimos dando a los mayos, rabilando y prensando un total de cientu venti kilos de mazana, algamando calderaos de sidre'l duernu que dibemos bebiendo y repartiendo pente los presentes al mesmu ritmu que diba pingando del llagar.

Comu aveza pasar nestos casos, hebio neños y neñes que cansaron a la primer vuelta y hebiolos que, comu llagareros profesionales, nun se separaron del trabayu fasta que nun quedó nin una mazana nel sacu.

El llugar nel que tábemos dexábase notar y yeren abondos los rapazos qu'aportaron a nós con esperiencia en facer sidre, aprofitando la ocasión pa presumir un pocu de la so sabiencia, collaborando col



labor, arguyosos de los sos conocimientos sidreros -comu tien de ser-.

Tamién foron dellos los mayores que s'averaron a echar un gabitu, a damos encamientos pa mejorar el sistema ya incluso a poner a preba la nuesa preparación en materia sidrera, con entrugues de dificultá xorreciente y evidente intención de prevocar y pillamos nun renunciu, colando enforma satisfechos coles nuses rempuestes.

Sicasí, muchos de los que mayaron con nós esa tardi, nun vieren, nin muncho menos tocaren enxamás anantes un llagar, un duernu o una mayaora, lo que fizo que pa ellos -mesmo neños qu'adultos- la experiencia fore novedosa dafechu y poro, especialmente interesante.

Pente estos caberos, la mayoría amosaben la so sorpresa énte la cenciellez y rapidez del procesu, daqué que quedaba nidiamente amosao nos sos comentarios y entrugues:

“Me parece increíble que sea solo esto, así y ya está, sale tan rico, tan distinto a un zumo... siempre me lo imaginé más complicado...” decíanos una abluçada María Miyares Castro, chilena a la gueta los sos raigaños asturianos.

Similar perplexidá espeyaben los comentarios de los excursionistes malagueños que, recién posaos del autocar, aterrizaron nel nuesu llagar onde, mazana en man, repitieron delles vegaes el percorriú completu, duernu, mayos, mayaora de rabil, prensa y por fin el naguáu premiú, un vasín de sidre'l duernu anantes de repetir el camín, non ensin anantes entugar por enésima vegada si la sidre'l duernu nun tien alcohol y si en serio nun ye precisu amiestar dalu químicu p'algamar la sidre “de la que echais desde arriba”.

Resumiendo, nesti Sidrocole afitemos los conocimientos d'unos, deprendiemos enforma a otros y pasemos toos una tardi prestosa, como nun pue ser d'otra mena dedicándose a la sidre.



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

C.P. EL QUIRINAL

El magüestu más completu



El bastiáu que cayó esi díi n'Avilés nun foi a desanimar a los escolinos d'El Quirinal, qu'acompañaron el Sidrocole col magüestu escolar y con una amplísima amuesa d'oficios tradicionales y cultura asturiana.

La folixa del magüestu cèlebrada nel colexu El Quirinal foi un braeru homenaxe a la cultura tradicional asturiana nel que los escolinos tuvieron la oportunidá d'esfrutar conociendo en direutu los oficios más tradicionales de la comarca -pente ellos, por supuestu, el de llagareru-.

El patiu y les pistes d'El Quirinal tornáronse a lo llargo d'una mañana en taller de madreñeros, cocina de panaeros, esposición de trabayos y preseos, abellugu de queseros, llar de costureres, sala de xuegos de trasgos y xanes, chigre y llagar improvisáu, ensin que faltaren tampoco abondos kilos de castañes arumoses, faciéndose al fuéu de los tambores d'amagostar.

Pa ello foi imprescindible la collaboración de pas,



mas, mayestros y vecinos que trabayaron en comuña pa dar forma a un ambiciosu proyeutu que debuxó en grandes llinies la vida del Avilés rural.

No que cinca al nuesu llagar, la lluvia obligomos a estremalu en dos estayes, pa torgar que los más piquiñinos se moyaren atravesando'l patiu que separa la escuela d'infantil del techáu de Primaria, nel que se desendolcaben la mayoría de les actividaes.

El duernu, colos sos mayos y un par de sacos de bona mazana fueron con ún de los nuestos monitores al edificiu onde dan clas los más piqueños, que cuenta con una prestosa antoxana onde los rapacinos pudieron mayar ensin priesa y ensin frío, cola compañía d'un trasgu que de xemes en cuando pasaba perende a echar un gabitu.

La mazana asina mayada yera treslladada en barcales baxu'l bastión por enfotaos pas, pa ser prensada nel patiu, xunto al resultáu de rabilar cola mayaora mecánica.

Los encargaos de facer trabayar ésta cabera foron los mesmos rapazos de Primaria que llueu aidábenmos a montar el llagar, echar la mazana dientro y dir prensándola, vuelta a vuelta, pa poder tastiala inmediatamente coles castañes calentines, recién salies del fuéu.

Tou ello fecho al son de la música del nuesu compañeru de patio, un gaiteru malabarista, que facía más abegoses les desplícaciones -pol aquel del volume- pero más prestosa la espera.



C.P. ATALÍA

Sidre y xuegos



Esti ye'l primer añu que mayamos nel Atalía, un colexu que, seique ye conocíu por ser bilingüe inglés, destaca tamien pol enfotu puestu na cultura asturiana.

Nel colexu Atalía los escolinos combinen con total naturalidá lo asturiano colo inglés, amosando otra vegada cómo conocer lo de fuera nun tien por qué mos allonxar de nós mesmos, sinon tolo contrario.

La mayada desendolcóse nel marcu del magüestu, entamáu pola Asociación de Pas y Mas, nel qu'arriendes de la sidre y -por supuestu- les castañes, la reciella pudo esfrutar de bailles y xuegos tradicionales asturianos.

Poru, la mayada nun se fizo cursu a cursu, sinon que tres d'una desplícación anicial pa toos, los neños y neñes diben averándose a nós ya incorporándose al trabayu del llagar siguiendo les nuses indicaciones, pasando pelos cuatro pasos consecutivos del sidrocole (duernu, mayaora de rabil, llagar y vasín de sidre) tantes vegaes comu quinxeron, que na mayoría los casos foron abondes... tantes comu pa mayar ná menos que cuatro bonos sacos de mazana.

C.P. ELISBURU

El sidrocole completu



Nel Elisburu nun se conformen con facer les coses a medies, asina que ya puestos, decidieron facer el Sidrocole enteru, d'entamu a fin, una llabor qu'entamó pañando mazana y que nun finará dica la próxima primavera.

La sidre entama nel pumar. Bien lo saben los rapacinos y pas del colexu Elisburu, que s'animaron a escoyer el Sidrocole completu, les seyes xornaes sidres que percuernen los pasos más emportantes del procesu sidreru apes pa menores: pañar la mazana, conocer el procesu de prensao nun llagar industrial, mayar, facer un pebidal, xugar cola mazana, llantar un pumar, deprender a echar la sidre y, yá na primavera, conocer les pumaraes dende'l puntu de vista botánicu y artísticu.

Lo primero foi averase a Peñaferruz, parroquia xixonesa onde alcontremos una impresionante pumrada, ganaora yá de dellos concursos.

Pel camín tuvimos la oportunidá de ver dalguna pumará tradicional, que pudimos comparar depués cola organización n'exe de la pumarada a la que mos empobinábemos, na que se cultiven -per agora- cuatro races de mazana de sidre de les apautaes a la Denomación d'Orixen Protexía Sidre d'Asturies.

Ellí entamemos con dalgunas desplicaciones so la mazana de sidre n'Asturies y una tastia comparativa de delles variedaes de mazana de sidre, actividá que prestó abondo a los rapazos, qu'alcordaron que la más rica yera, por mayoría, la Durona de Tresali. Vese que la mazana dio-yos fuercia, porque tres de la tastia pañemos con velocidá abluante dellos paxos apinaos de mazana asgaya como pa facer una bona



colexu, desplacemos fasta'l patiu l'Elisburu el nuesu llagar portátil y cerca de 150 kilos de mazana, de les variedaes Teórica, Carrió, Colloraona y Cristalina, variedaes que munchos de los neños d'esti colexu yá van deprendiendo a estremar y que foron esapaeciéndose col trabayu de unos escolinos perenfotaos y yá perbien informaos de lo que taben faciendo.

Al mesmu tiempu que faciemos sidre la folixa continuaba tamién nel otru estremu del patiu, onde diben faciéndose y repartiéndose les imprescindibles castañes amagostaes y al son de la gaita diba desen-dolcándose un prestosu taller de baille'l país, pel que tamién foron pasando tolos escolinos a deprender dalgunes dances y pasos básicos.

Nos meses vinientes tornaremos al Elisburu, pa continuar colos Sidrocoles y seguir formando un prestosu equipu de llagareros y llagareres que ¿quién sabe? podríen ser el futuru de la sidre xixonesa.



llagarada.

Pero anantes de ponemos a facer sidre nós mesmos, y yá otru díi, quinxemos conocer el procesu un pocu más a lo grande, lo que fixemos nel xixonés Llagar de Contrueces, visitando les sos instalaciones, demientres el so tiempu de mayada. Ye esti un llagar especialmente guapu de visitar, yá que caltién de manera pocu avezada l'arquitectura y l'espíritu orixinales colos que foi construyíu.

Les amables desolicaciones del nuesu llagareru anfitrión, quien retrucó a toles entrugues que foron surdiendo, contribuyeron a facer más interesante la visita, que finó con sidre'l duernu pa toos y sidre Contrueces pa los mayores, que la esfrutemos tranquilamente entantu la reciella xugaba pente les caxes del llagar.

Pa finir -pol momentu- coles xornaes sidreres, coincidiendo col magüestu entamáu polos pas y mas nel



C.P. SANTA OLAYA

Llagareros con experiencia



Namás entrar nel cole Santa Olaya decatámosmos de la implicación del colexu pa cola cultura asturiana: decoraos especiales pal magüestu, retulación bilingüe, profesores que-yos falen asturianu a los escolinos... presta.

Nesti colexu, yá vamos celledrando Sidrocoles n'años anteriores, daqué que se dexa notar a la hora de trabayar colos rapacinos, ya cuasi qu'unos espertos.

La mayada ye una más de les abondes actividaes d'esti colexu cientes na cultura'l país, daqué especialmente emportante si tenemos en cuenta l'enfotu integraor que se respira tamién nel colexu: una bona amuesa de lo que ye la globalización bien entendía, na que los escolinos asturianos afonden nos sos raigaños al tiempu que los que vienen d'afuera tienen la oportunidad de conocer les tradiciones asturianas, un sofitu imprescindible pa la so integración como nuevos asturianos.

Pa poner el nuesu granín nesta emportante llabor educativa, treslladamos el nuesu llagar portátil fasta l'antoxana mesma del colexu onde, colos mayos y el duernu, la mayadora de rabil y el llagar ficimos, cursu por cursu, la sidre'l duernu que dempués esfrutemos xuntos ya incluso compartimos colos pas y mas que s'averaron.

Lo primero foi desplicar les desemeyances pente la mazana de sidre y la de mesa, recalcando la descomanada biodiversidá qu'implica'l fechu de que, na

más n'Asturies, hebia más de 800 races estremaes de mazana de sidre.

Feches les desplicaciones básiques, punxemos nos manes a la obra y fueron pasando sucesivamente los dos tipos de mayáu, el primeru y más tradicional col duernu y los mayos y el segundu un pocu más mecanizáu, cola mayaora de rabil.

Una vegada que tuvimos mayada mazana abondo, pasamos a facer el prensáu nel llagar, una braera preba de fuerza y trabayu n'equipo pa los rapacinos, col premiu esperáu: la sidre'l duernu que repartimos al final de ca llagarada.

Pa finir ca clas, ronda d'entruques so la información recién deprendía, p'afitar conocimientos dando un repasu a tol tema... y otu culín de sidre'l duernu, pa dir pa clas con bon tastu na boca.

 Testu: Llucía Fernández Marqués.
Semeyes cedíes polos colexos.

Fusionando sidra y arte

NUEVA COLECCIÓN DE LÁMINAS SIDRERAS



En una época en que la capacidad de sorprendernos parece estancada, llega Cygnus Studio para demostrarnos lo contrario.

El propio nombre, Cygnus o cisne nos remonta al factor sorpresa y nos da una idea de cómo trabaja esta joven empresa. Cygnus Studio nace hace aproximadamente dos años en Xixón con la idea de ofrecer algo rompedor, nuevo, original y único.

Cuando un evento, un acto, una campaña crea gran impacto, se denomina “Cisne negro” y bajo ese lema trabajan Eva Lombardero y Yayo Pozo, impulsores de esta empresa.

Bodas, bautizos, comuniones, books, campañas de moda, promociones empresariales y reportajes ge-

nerales son el trabajo habitual de Cygnus Studio, que pese a su juventud, ya ha conseguido destacar en el sector y goza de un reconocimiento nacional. Ahora, conscientes de que la cartelería, etiquetado o campañas de sidra siguen siendo un asunto pendiente en Asturias, y en un intento de mostrar que la sidra y el arte de vanguardia pueden fusionarse, nace esta colección, cuidadosamente diseñada y en la que cada trabajo, único, es una alegoría a nuestra tierra, cultura y a la sidra.

La preparación de esta promoción sidrera es quizás una de las más arriesgadas de los últimos tiempos,



LA XANA

FOTOGRAFÍA Y PROCESADO: Cygnus Studio

MODELO: Marta Pozo

ESTILISMO: Niña Bonita

Make up: Elena 1980

ILUMINACIÓN: Ana Petrelli

ya que habitualmente este tipo de campañas tienden a utilizar elementos muy tradicionales poco alejados de convencionalismos, algo que aquí se rompe ofreciendo unas obras de cuidada elegancia, donde la sidra, aunque realzada como protagonista, juega tan solo un papel en la obra, en la que factores como paisaje, arquitectura y tradición también están presentes, recordándonos los orígenes de la sidra.

El tema central elegido para todas las láminas es la mitología asturiana, base de la cultura más ancestral y son estos seres quienes nos incitan a conocer, probar y valorar la sidra.

Cabe destacar que aunque veremos a los personajes más habituales, como xanes y trasgos, a través de éstas veremos desfilar a muchos otros que, aunque de profundo arraigo, han sido casi desterrados de la iconografía habitual, por lo que estas obras cobran además un nuevo sentido al ayudar a su conocimiento y recuperación.

La simbología de cada obra es rica y sutil, llena de matices y las interpretaciones varían dependiendo del ojo del espectador, aunque en cada una queda claro el respeto con el que la sidra es tratada. Cada uno de los trabajos está cuidadosamente diseñado teniendo en cuenta todos los factores: historia, sim-

bología, paisaje, personaje o atrezzo.

Las horas de trabajo invertidas en esta campaña dan como resultado una colección de láminas idóneas para la decoración de todo tipo de negocios relacionados con la sidra y con la cultura asturiana, tales como llagares, sidrerías, comedores, tiendas de Gourmet, Casas de Cultura, y por supuesto para espacios particulares. Su calidad y elegancia las hace adaptables para cualquier ámbito. Cualquier espacio será adecuado para esta exclusiva serie.

La primera entrega con la que comenzamos esta colección, "La Xana", es una interesante representación donde vemos al personaje central entregar una manzana a una serpiente o Cuélebre, en una inversa y alegórica representación de la escena del Paraíso. La imagen, elegante y sofisticada, difiere de otras representaciones similares que ya conocemos del personaje y de la escena, pero sin perder su esencia tradicional e incorporando además a la sidra.

La colección estará formada por 12 trabajos exclusivos que iremos presentando mes a mes y que sin duda cambiarán nuestro concepto de la mitología y de la sidra tal y como la conocemos.

Testu: Arantxa Ortiz.
Semeyes: Cignus Studio.

CYGNUS  **STUDIO**

www.cygnustudio.com

TEL +34 664 682 900

fotografía - arte digital - books



ENCAM

R

E

C

O

M

E

N

D



Chef Fidel!!

Cocina casero y especialmente la tradicional asturiana ye'l puntu fuerte de la Sidrería Restaurán Chef Fidel, establecimientu asitiáu céntricamente y que dispón d'instalaciones amplies al empar qu'acoyeores, perafayaíces pa la celebración de xuntances familiares, cenas o comidas d'empresa y otros eventos pequeños, nos que se busque la meyor rellación calidá-precu y un tratu profesional y amable.

La carta gastronómica ye amplia y variada y nella destaca la fabada y les parrillaes de mariscu, servidas con sidre **Menéndez** y **Val D'Ornón**, amás tolos díis trénsense perbonos menús a precios económicos.

REST.CHEF FIDEL.

PADILLA Nº 12, XIXÓN.
T. 984 396 714

Sidrería Sobigañu

En esta sidrería encontramos una de las mejores cetáreas de Xixón, siempre surtida con navajas, andariques, centollos y bugres, así como otros mariscos de temporada, totalmente garantizados.

En la carta, aparte de las tapas y platos habituales, encontramos calderetas y parrilladas de marisco o mixtas (con tres pescados), las cuales se preparan sobre la marcha y son una de las especialidades de esta casa. Se recomienda finalizar cualquier sugerencia con la exclusiva tarta de milhoja de fresa o con los frixuelos rellenos de arroz con leche y chocolate fundido, así como hay que acompañar cualquier elección con la sidra de la casa: **Trabanco**, normal y d'Escoyeta.

SIDRERÍA SOBIGAÑU LEONCIO SUÁREZ 60 , XIXÓN. TEL 984 298 063



Setes, caza y oricios en El Tayuelu

La Sidrería Pensión El Tayuelu ye un auténticu clásicu carbayón rexentada dende 1994 por M^º José Fernández y Roberto. Onís

Les sos xornaes de setes y caza merecen obligáu encamientu, más agora que puen esfrutase tamién con oricios. Y arriendes d'ello, sidre bien bono, **Cortina, Villacubera, Arbesú** y **Roza**, atendió en tiempu y forma, comu tien que ser.

Per otru llau, tamién cuenta con una ineteresante ufierta de menús diarios, variaos y de cocina tradicional dende 8,50 €, y yá mas especiales les fines de selmana por 16 €.



SIDRERÍA EL TAYUELU. L'ARGAÑOSA, 9. UVIÉU

T. 985 231 815.

BIENTOS

D A C I O N E S



GARBANZOS CON PULPU

Porque no hay motivos para repetirse en una sidrería, en El Mallu no se cortan a la hora de ofrecer platos originales dentro de la más pura tradición casera.

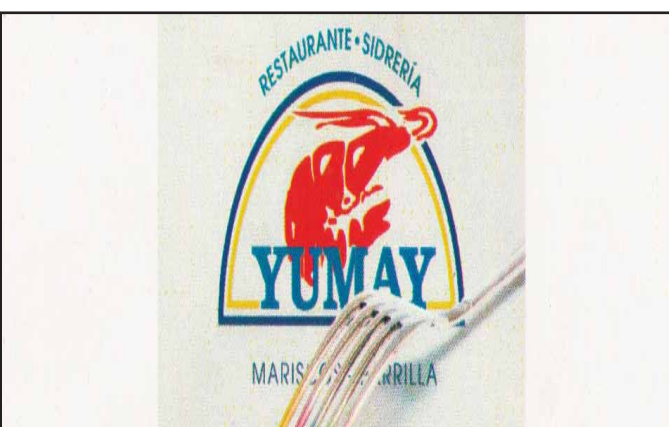
Los garbanzos con pulpu son una propuesta original y afortunada que necesariamente hay que conocer y disfrutar con sidra **Menéndez**.

Por lo demás, en El Mallu, siguiendo la línea de sus sidrerías hermanas, El Otro Mallu y El Mallu del Infanzón, nos ofrecen variados menús diarios a 9 € y gran variedad de tapinas desde 3,00 €, francamente recomendables.

En los festivos menús son más especiales y a 15,00 €.

SIDRERÍA EL MALLU. LA POLA SIERU 12. XIXÓN

T. 985 319 410





Ónde comer per Navidá



Sidrería Los Dos

Ramón Fernández abrió hace seis meses Los Dos, donde los clientes “son lo mejor que tenemos”. En su variada carta no falta la carne asturiana y el pescado fresco también de aquí, así como menú del día, platos combinados, hamburguesas de buey y cazuelinas variadas a módicos precios. Un lugar ideal para todo tipo de celebraciones, que en unos meses abrirá su oferta a las espichas. Y para estas fiestas han preparado una cena baile de Nochevieja con un menú compuesto por salpicón de marisco, crema de marisco, lenguado relleno y solomillo de ternera, sin olvidar los postres navideños, por un precio de 50 euros. Además de sidra **Riestra, Menéndez y Val d’Ornón**, Los Dos también tiene sidra rosada **Mayador**. Se vende por copas y Ramón la ofrece como alternativa a vinos como Moscato o Lambrusco.



XURDE MARGARIDE

SIDRERÍA LOS DOS. CUBA 14. LA CALZADA. XIXÓN

T. 984 396 731

Sidrería Asturias

Blanca Esther Otero al mando de la Sidrería Asturias, nos ofrece especialidades como sus callos caseros, premiados en el pasado Certamen de Pinchos de Lena, donde se sirvieron en una cestina de patata. Los patés caseros de anchoa o marisco son únicos en la zona, así como los frixuelos rellenos de queso de La Fueya, aunque las especialidades de parrilla también son sumamente recomendables: churrasco, criollos o costillas o parrilladas son excelentes y se preparan para llevar. A diario hay menús, en los cuales generalmente se incluye alguna carne también a la parrilla. Todo debe acompañarse con la sidra de la casa: Cortina. Y para finalizar cualquiera de sus postres caseros como el arroz con leche, la tarta de la abuela o la de queso son una buena elección.



LUJÓ SEMEYES

SIDRERÍA ASTURIAS. VICENTE REGUERAL, 40. LA POLA L.LENA

T. 984 499 318

Sidrería La Pámpana

Alejandro Morán y Laura Allonca nos recomiendan probar los callos caseros durante este invierno. Aunque si preferimos mariscos, aquí se trabajan los del Cantábrico, en parrilladas o al gusto. Ahora también encontramos oricios y es buen momento para probar su especialidad de llámpares a La Pámpana, que recomendamos acompañar de sidra, de palo rotante. Las carnes preparadas al gusto están garantizadas y la ternera es de aquí y de raza Roxa. Cualquier postre que elijamos de la carta es casero y destacan los frixuelos o la tarta de la abuela. Para finalizar nada mejor en estas fechas que una copa de sidra Brut o espumosa, a las que la gerencia impulsa y apoya frente a los cavas. Para Nochebuena y Nochevieja los clientes podrán encargarse para llevar cualquier especialidad que deseen.



XURDE MARGARIDE

SIDRERÍA LA PÁMPANA. ALFONSO CAMÍN, 31. XIXÓN

T. 985 155 483

Sidrería El Paneru

En **El Paneru de Xixón**, José Álvarez mantiene una bien surtida cetárea donde bugres, langostas, ñocles, centollos, quisquillas y otros mariscos de temporada están totalmente garantizados y se ofrecen a un precio que no se verá incrementado en las próximas fechas. Cualquiera de los habitantes de esta cetárea entra bien con sidra **Menéndez** y para estas Navidades José ofrecerá la posibilidad a sus clientes de llevarse lo mejor de ella a casa en forma de menú. Para Nochebuena habrá sopa de marisco, corvina con salsa mariscada, paletilla de cordero al horno y postres navideños. Para Nochevieja a la sopa se suman merluza rellena y rollo de ternera en su jugo, los postres habituales y las uvas de la suerte. En ambos casos por cada dos menús se regala el vino, a elegir entre Rioja o Albariño.



XURDE MARGARIDE

EL PANERU. ALEJANDRO FARNESIO 3, XIXÓN

T. 985 320 505

Sidrería La Llariega

Gabino Secades y María Rodríguez nos instan a probar las carnes a la brasa de su local: entrecot de buey, chuletón, chuletines de cordero o churrasco, aunque los platos de cuchara tradicionales también son muy recomendables, sobre todo la fabada y el pote, en carta todos los fines de semana. Por encargo también se trabajan pescados, mariscos y arroces especiales (negro o con bugre) con productos de primera calidad. También se celebran eventos de tamaño reducido. Para tapear hay muchas opciones como las patatas tres salsas, los embutidos de León, la cecina y el queso de cabra o las croquetinas caseras, mejor acompañadas de sidra **Herminio** y dentro de poco también de **Villacubera**. Para terminar cualquier postre casero es buena idea: tarta de tres chocolates, de queso o de turrón.



LUJÓ SEMEYES

LA LLARIEGA. ALTU LA GARGANTÁ, 15 LLANGRÉU

T. 626 902 050

Sidrería Fano

En la **Sidrería Fano** tenemos la oportunidad de probar una de las mejores fabadas del mundo, preparada por Silvia Barado, quien el año pasado obtuvo el tercer premio en el Concurso Mundial de Fabada. Si se opta por otras sugerencias, Luis Bueno, gerente junto con Silvia, nos recomienda los callos caseros, preparados de modo tradicional. A diario hay menús y además cada fin de semana, aparte de los especiales, hay ofertas muy económicas. Para tapear encontramos desde chipirones, patatas en salsa o embutidos hasta el bacalao, otra especialidad de la casa, siempre en carta y al gusto del cliente. Como postre lo mejor es el arroz con leche y cualquier elección debe acompañarse con sidra, **Peñón** y **Herminio**, que se escancia en todo el local, incluso en los comedores.



XURDE MARGARIDE

SIDRERÍA FANO. SANTA ELADIA 15, XIXÓN

T. 984 067 568

El Llagar de Pola

En **Candás** la amplia terraza en la plaza Santarúa nos da la bienvenida a El Llagar de Pola, donde José Ramón nos ofrece numerosas especialidades como los cachopos: de cecina y queso de cabra o de jamón ibérico con queso manchego. El pulpo con langostinos es otra especialidad y recomendamos acompañarlo con la sidra de la casa: **Peñón**. Pensando en la economía de los clientes, "Pola" tiene ofertas muy interesantes: dos tapas al precio de una, o cubos de cerveza por 5 euros. Los fines de semana hay menús y el local, muy bien instalado, permite la celebración de espichas, cenas de empresa y pequeños eventos bajo precios y menús a tratar con el cliente. Por encargo se trabajan los mejores mariscos y pescados y recomendamos probar su arroz con leche casero.



XURDE MARGARIDE

EL LLAGAR DE POLA. CARLOS ALBO KAY, 39. CANDÁS. CARREÑO. T. 984 391 609

Sidrería Restaurante La Solana

Gabino Lorenzo y Elvira Sánchez llevan 30 años al frente de La Solana, una de las sidrerías de mayor prestigio y solera de Mieres. De su cocina salen menús y especialidades como tortos variados, tostes de gula y gambas, de jamón Ibérico con cecina, bacalao a la vizcaina, callos caseros, chuletones y cachopos especiales de jamón Ibérico con queso o de cecina con queso de cabra, que destacan por la cuidada elaboración y por su abundancia. También se trabajan pescados de temporada y los postres caseros son muy exclusivos, como los frixuelos rellenos de arroz con leche y arándanos o la tarta de queso Afuega'l Pitu también con arándanos. La sidra es muy cuidada y trabajan con una media de seis palos: **Trabanco** Selección, **El Santu** y **Villacubera** DOP, **Cortina**, **Fonciello** y **Canal**.



FVK IMAGEN

SIDRERÍA LA SOLANA. JERÓNIMO IBRÁN, 5, MIERES

T. 985 463 350

Bar Rest. Carrales

En Caravia, Isabel Corripio y Juan Cándás regentan desde hace trece años el Restaurante Carrales, casi un clásico dentro de la gastronomía local. Los callos caseros, en carta durante todo el año, logran atraer hasta sus mesas a clientes de toda Asturias. Y lo mismo sucede con los calamares en tinta, otra especialidad de la casa. Pulpo a la gallega o con gambón, ensaladas variadas, sopa de pescado y marisco, merluza, pixín, cabritín o el espectacular cachopo a base de ternera, jamón, queso, pimientos y espárragos son las sugerencias de gerencia para quienes no quieren menú. Lo mejor es acompañarlo de sidra **Buznego**, que se escancia en todo el local y en la atractiva terracina. Tarta de queso, arroz con leche y otra docena de postres caseros son buenas opciones para terminar.



LUJÓ SEMEYES

RESTAURANTE CARRALES. CTRA. GENERAL S/N, CARRALES. CARAVIA T. 985 853 325



¡La Sidrería El Duernu felicita las Fiestas a todos sus clientes !!

Representaciones y Exclusivas
Fonseca



Pol. Ind. La Central 12. 33940 El Entrego (S.M.R.A.)

Tlf.: 985 69 51 43

info@representacionesfonseca.com

representacionesfonseca.com



SIDRERÍA EL GALLINERO. RESTAURANTE TEMÁTICO

Begoña 48- 33201 Gijón / Xixón. T. . 985 352 162.

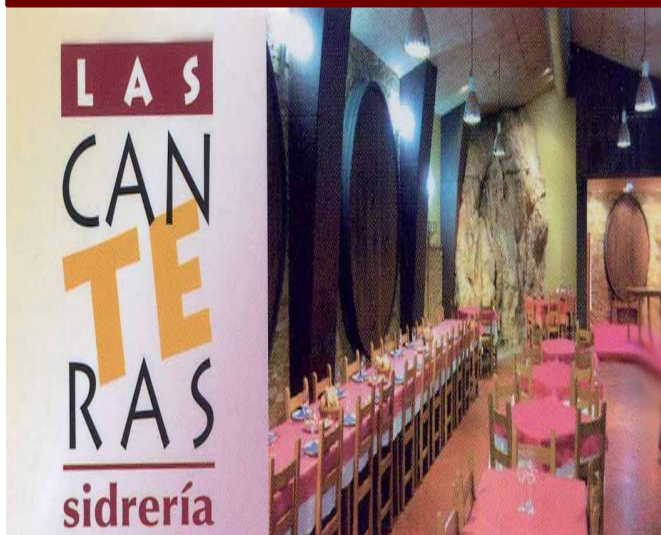


Sidrería El Gallinero. Xixón.

Mathías Nicolás Brun.

Auténtico restaurante temático que cuenta con una muy amplia carta donde podemos encontrarnos con ensaladas, huevos de otra manera, sartenadas, revuelto, pizzas caseras, hamburguesas, etc.

De destacar como especialidades del mismo: Borqueta El Gallinero y Milhoja de Provolone. Una apuesta segura.



C/ Bernardo Casielles, 5

Tel. 985 270 926

Móvil 665 205 814

OVIEDO (Asturias)



Sidrería Las Canteras. Uviéu.

Ricardo Parada Iglesias.

De amplia oferta y méritos sobrados, destacaremos en esta ocasión su estupenda oferta para Nochebuena por 45 euros y con la posibilidad de menú para llevar por 35 euros; y el menú especial de Nochevieja, completísimo y de la calidad que le es propia a esta sidrería, y que comienza con langostinos y termina con chocolate con churros y sopas de ajo por 75 euros.



Restaurante Desi y Pochi. Quintueles Villaviciosa.

Referencia obligada en La Mariña de Villaviciosa. Desi y Pochi ofrecen lo mejor de los pescados y mariscos del Cantábrico, siendo de destacar su ñocla a la plancha, el pulpu de pedreru y las almejas de la ría, auténticos lujos para el paladar, bien acompañados con sidra Castañón.

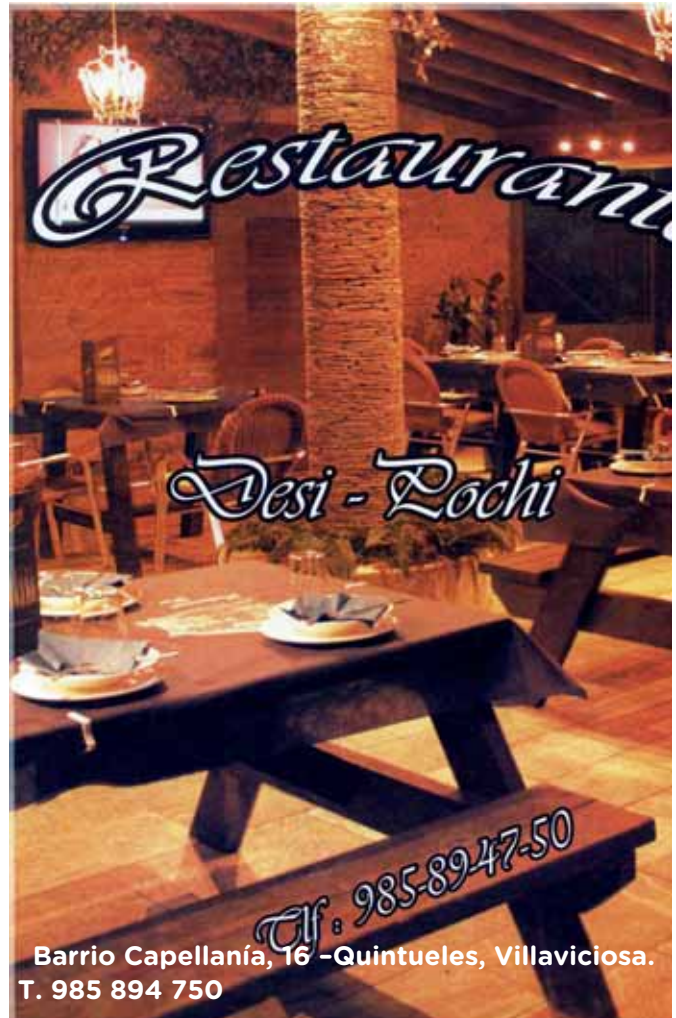
Asímismo también crían gochos caseros y elaboran matanza para posterior venta.



Casa Mari. Castiellu de Seloriu. Villaviciosa. Cesar Simón García.

Absolutamente ideal si se pretende encontrar comida casera tradicional especialmente bien elaborada. Un lugar estupendo para celebraciones, espichas y comidas por encargo.

En Casa Mari vamos a encontrar buenos productos y buena atención, en un entorno inmejorable que nos permite dar una dimensión más a cualquier evento que queramos realizar.



Barrio Capellania, 16 - Quintueles, Villaviciosa.
T. 985 894 750



Casa Mari
Castiellu de Seloriu. Villaviciosa.
Tº. 600 522 880

EL XUGU

SIDRERIA - PARRILLA

T 608 72 25 63

Santo Medero, 22 - Latores - Oviedo




MANUEL ÁLVAREZ

ESPECIALIDADES:

- CARNES A LA PARRILLA
- Cordero a la estaca
- Gochin tostao
- Menú del día
- Menú especial fines de Semana

La Santina

ASADOR - PARRILLA

T 985 780 873

Los Escalones, nº 21
Santa Marina de Piedramuelle - 33193 - Oviedo




ESPECIALIDADES:

- Amplia carta
- Parrilla
- Cordero a la estaca
- Cordero asado en horno segoviano
- Gochin tostao



Bar Casa Yoli

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

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





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

AMBIENTE FAMILIAR
MERENDERU
COMEDOR INTERIOR

Especial Nochevieja: la mejor despedida



A escasas semanas para despedir el año seguimos recomendando los mejores lugares donde pasar esta última noche del 2013.

En lo gastronómico, desde mariscos y pescados hasta el tradicional lechazo, sin olvidar los postres navideños, nos acompañarán en la mesa al igual que la sidra en todas sus presentaciones.

¡Feliz 2014!

Sidrería Parrilla Casa Pazos



En Casa Pazos despedir el año va a convertirse en una noche inolvidable donde la mejor gastronomía y la diversión nos mantendrán en pie hasta la madrugada. Para la ocasión Verónica Rodríguez y Luis López Fernández apuestan por un menú que destaca por la calidad. Jamón Ibérico y pastel de cabracho como entrante, al que sigue un lomo de lubina al cava con bogavante y que deja paso a la carne, a elegir entre solomillo de ternera al foie con guarnición o paletilla de lechazo con guarnición. Todo ello regado con los mejores vinos, aunque la casa trabaja también con sidra **Trabanco**, Trabanco Selección y **Riestra**. La cena se cierra con el postre especial de la casa y también habrá un surtido navideño.

La velada prosigue con animación musical, las uvas de la suerte, reparto de cotillón y ya de madrugada se preparará sopa de ajo y churros con chocolate. Todo esto a un precio realmente interesante. Es necesario realizar las reservas antes del día 26.

CASA PAZOS. PUERTO RICO 23 BAJO. XIXÓN

T. 984 391 532

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, 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. XIXÓN. www.facebook.com/SIDRERICUBA 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, Alvaríño 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.



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

T. 985 881 578

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.



EL GARGÜELU. SAN FRANCISCO DE ASÍS 3, XIXÓN

T. 985 099 840

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, 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 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 podemos encontrar un menú 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 turrónes, 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. SAN CRESPO 15 XIXÓN

T. 985 135 030

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

T. 985 359 981

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 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 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 milhoja de patata y mermelada de piquillos. Alvaríño y Rioja Crianza acompañan el menú que cierra con tarta milhoja 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

Sidrería El Sobigañu

En el Sobigañu Ruben 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 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 Alvaríño 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, cotillón y sorteos entre los clientes.



EL SOBIGAÑU. LEONCIO SUÁREZ Nº 60, XIXÓN

T. 984 298 063

Les cebolles volvieron a L'Entregu

El pasado noviembre se celebró la 41 edición del Certamen gastronómico de Les Cebolles Rellenes, hoy por hoy un referente inexcusable en la gastronomía del país.

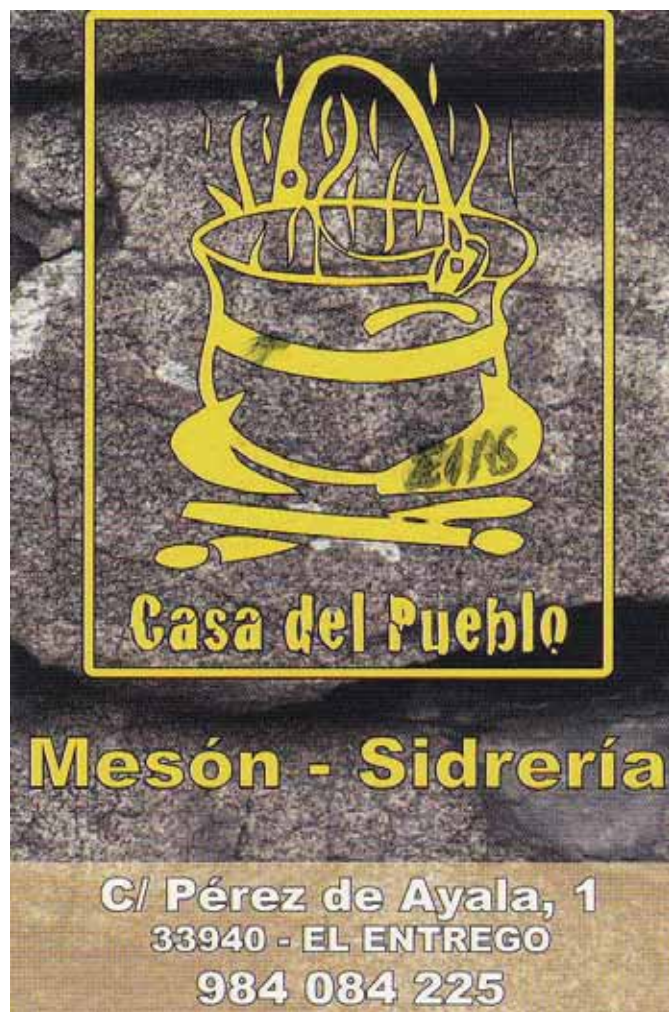
Este es uno de los certámenes gastronómicos más antiguos y arraigados de Asturias, organizada por la Sociedad Cultural y de Fiestas de L'Entregu, que cada año y desde hace 41 logra congregarse a gran parte de la hostelería de la zona y atrae a numerosos visitantes al concejo con la única intención de probar los menús especiales que para ello preparan los establecimientos colaboradores.

Como es habitual durante las mismas se celebró el concurso gastronómico dividido en las categorías de particulares y hosteleros, y que este año alcanzó una participación muy alta y una calidad culinaria que, según el jurado, cada año se supera, de tal forma que a

día de hoy, les cebolles rellenas constituyen por pleno derecho un referente de primer orden en la gastronomía asturiana, tanto por su calidad gastronómica como por su buena organización y la total colaboración de los establecimientos participantes.

Como novedad en esta edición el Centro Comercial Alcampo, colaborador con las jornadas, ofreció a los visitantes un vasín de sidra dulce que muchos acompañaron, cómo no, con les cebolles que también allí se distribuyeron.

El resto de las jornadas estuvo muy animado y se contó con actuaciones y actividades que resaltaron la popularidad del certamen.



Elías Fernández, de la sidrería Casa del Pueblo vio como sus mesas se doblaban con rapidez acogiendo a clientes que no quisieron dejar escapar la oportunidad de maridar cebolles con sidra **Viuda de Corsino**. Para Elías, este fue el mejor año, y sus cálculos cifran en cerca de 800 las raciones de cebolles servidas durante el evento, sin duda todo un récord.



Más de 1.500 raciones salieron de La Laguna del Río III, acompañadas de sidra **Orizón** o **Buznego**. Tras décadas elaborando este plato, este año vieron como a los clientes habituales de su establecimiento se sumaron varios cientos llegados de otros concejos que no quisieron desaprovechar la oportunidad de probar el menú completo.



La Conda, con Inmaculada García al frente, tuvieron llenos sus cuatro turnos de comidas y cenas, y los comensales tuvieron la oportunidad de acogerse al menú especial de callos, cebolles rellenos de bonito y casadielles acompañado de sidra **Viuda de Corsino** o bien de probar solo les cebolles, facilitando así que todo el mundo participase en las jornadas.

<http://www.restaurantelalaguna.es/>

la Laguna
 restaurante marisquería sidrería parrilla
 del Río III

Manuel Vigil 7. L'Entregu. SRA. Asturias.
 T. 985 6602 17 / 618 23 03 49



AXENDA

XORNAES DE LA MATANZA
Sopa de fégadu, picadillu, potes, boronchu, llingua o chorizu con muncha sidre. **Amieva, fines de selmana Febreru.**



ASTURIÉS BRUT. Tres llugares El Gobernador, Trabanco y El Gaitero, ufiertarán la so meyor sidre Brut D.O nunes xornaes nes que la hostelería daráles a conocer a precios económicos. **Del 13 d'Avientu al 6 de Xineru.**



XORNAES DEL ORICIU.
Los chigres xixonese propónenmos un menú d'oricios con sidre a preciu afayaízu. **Xixón. Xineru.**



ENTREGA PREMIOS SEMEYES LA SIDRA.
Tendrá llugar na Sidrería La Galana de Xixón. **Xineru.**



FIESTES DEL SOCORRO. Demientres una selmana mar, sidre y gastronomía citense en Lluanco, destacando les Xornaes de la Calderada. **Del 1 al 7 de Febreru.**


ZAPICO
SIDRERÍA

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



SIDRERA

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



NADAL SIDRERU Estes fiestes
navidiegues que naide nun s' escaeza
d' alzar el vasu o la copa enllenu de
sidre.
Por un bon 2014. **Avientu.**



FESTIVAL DEL ORICIU. Col fríu lleguen
los oricios y la sidre. Una de les citas más
importantes tenémosla en Bañugues, Gozón,
demientres les xornaes que se remontan a más
de 20 años. **Bañugues, Gozón. Febreru.**



DE CAZUELINA PER ALLER. Per 2^u
añu cèlebraránse estes xornaes nes que
participarán una docena establecimientos
del conceyu con cazuelines especiales.
1^a fin de selmana de Febreru.

RESTAURANTE - SIDRERÍA

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

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



El Llavianu

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



Setas, sidra y un paisaje espectacular

La Sidrería L'Angleiru nos ofrece unas vistas espectaculares, tres terrazas -una cubierta-, zona infantil, carta especial de setas, parrilla, sidra y mucho más.



Liliana Gómez y David Martín, expertos hosteleros con una larga trayectoria a sus espaldas, dan la bienvenida a L'Angleiru desde un entorno privilegiado. Desde las amplias terrazas o los salones las vistas de la montaña atraen la misma atención que la cocina, de la que salen muchas especialidades tan interesantes como buey a la piedra, merluza a la sidra, lubina mariscada, tortos con picadillo y queso gratinado, tortos con matachana y compota de manzana o bacalao L'Angleiru.

Pero si hay un plato estrella son las setas. Aquí encontramos la única carta gastronómica exclusiva a base de ellas que incluye especialidades como setas a la parrilla, rellenas, con salsas e incluso en tarta, la

cual se está convirtiendo en una atracción más del local. La parrilla es otra alternativa y en ella se preparan todas las carnes habituales.

Cuatro son los palos de sidra de la casa: **Trabanco**, normal y d'Escoyeta, **Menéndez** y **Cortina** que recomendamos acompañar con las sartenes especiales o con el cachopo de merluza. Y no hay que irse sin probar los legendarios postres caseros de Liliana, herencia directa de su abuela: frixuelos rellenos de crema de flan con chocolate y nata, la famosa tarta de setas o las de avellanas o nuez.

Hay menús diarios y para Nochebuena y Nochevieja se prepararán especiales para llevar.

El Gaitero Sin arrasa en USA



La cadena de supermercados Walmart la ofrece en 5 Estados

El poderoso grupo comercial Walmart acaba de dar de alta en su amplio catálogo a El Gaitero Sin, sidra que la empresa Valle, Ballina y Fernández lleva elaborando desde hace más de diez años. Esta sidra estuvo pensada casi desde un principio para el público americano, más aficionado que el español a los productos sin alcohol, solo podía encontrarse en centros comerciales concretos. A partir de ahora, sin embargo será distribuida a una escala mucho mayor ya que Walmart comenzará a comercializarla en sus supermercados de 5 Estados.

La previsión es que próximamente se amplíe la distribución a los centros comerciales de la cadena en otros Estados

Cuidados del pumar mes a mes



Enero, el parón de los pumares

Los pumares, como muchos frutales, están en un periodo de parón ya que los movimientos de savia son más lentos. Pese a que los ciclos estacionales están cambiando, los expertos recomiendan no modificar los periodos tradicionales de abono o poda. Por ello y aprovechando esta inactividad del pumar, es un momento adecuado para el abono; si decidimos abonar nuestros árboles con estiércol -debe estar suficientemente hecho- el momento idóneo es durante las últimas semanas de diciembre y las primeras de enero, mientras que si elegimos utilizar compost, enmiendas calizo-magnésicas (abonos específicamente formulados para corregir la acidez del suelo) o abonos fosfopotásicos, debemos hacerlo a lo largo de este mes. Si las plantaciones son muy nuevas, conviene hacer un análisis del suelo que en el futuro nos ayudará a corregir problemas y mejorar el rendimiento.

Es buen momento también para realizar un laboreo alrededor del árbol, ya que es importante no descuidar la vegetación que lo rodea; en esta época el suelo suele presentar estancamiento de agua, por lo que este laboreo, dejará al descubierto el cuello del pumar, que se secará más rápidamente impidiendo que, durante la brotación primaveral se genere una competencia nutricional por parte de la hierba que lo rodea.

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

Un negociu solidariu

El programa “Entre todos” de RTVE aída a una xoven pareya xixonesa a montar una sidrería.



Pa Elisabeth Prieto, xixonesa de 28 años, la vida nun foi fáicile. Numberosos problemes ensombrecieron la so vida fasta'l momentu en qu'atopó a la so nueva pareya, Daniel, un mozu col qu'apocayá refizo la so vida al pie de los sos trés neños.

La necesidá d'un trabayu estable y compatible col curiáu de los fíos llevólos a tomar la decisión d'intentar llevar el so propiu negociu, una sidrería a la que-y teníen echáu'l güeyu, yá que dambos tienen esperiencia nel seutor. El llocal que-yos interesaba, allugáu en Xixón, taba en situación de trespasu y precisaben 18.000 euros que nesi momentu nun teníen, polo que decidieron recurrir a l'aída de los

medios, al traviés del programa “Entre todos”. Demientras una hora Elisabeth y Daniel cuntaron la so vida y los sos proyeutos ante les cámares, y gracias a la solidaridá del públicu -ente ellos dellos asturianos- nun tardaron n'axuntar el dineru precisu con que nos próximos meses van abrir la so sidrería nel Barriu la Sidra.

Y comu Elisabeth y Daniel buscaben aída, non caridá, en cuantes tean el so negociu en marcha, nun van escaecer a quien s'atopen en situación precaria, polo que tienen camentao acaldar diverses ufertes y proyeutos solidarios colos que retornar l'aída qu'ellos recibieron.

ARIANA TAROT
no dudes más
avanzar es posible

cita previa
649 460 578
consulta telefónica

te esperamos en **Lugo de Llanera Candás**

Las Vegas San Esteban de Morcín
Tel. y Fax 985 783 096

Restaurante Parrilla Sidrería
L'Angleiru

www.angleiru.com - restaurante@angleiru.com

Poma Áurea, de Trabanco, se promociona en La Rioja



El Grupo Trabanco presentó este mes de noviembre sus sidras de gama alta en La Rioja con una cata guiada dirigida a un numeroso grupo de entendidos y aficionados a las bebidas tradicionales de calidad, realizada en el establecimiento logroñés de Eterraván Selección, que para la ocasión ofreció un maridaje de sidra con quesos internacionales, entre los que se encontraba el asturiano de La Peral.

La presentación corrió a cargo personalmente de Eva Menéndez, miembro de la familia Trabanco y enóloga del grupo empresarial, que explicó las características tanto de la Poma Áurea como de la espumosa de Lagar de Camín, que también se presentó en el mismo acto, y que atendió a las numerosas cuestiones planteadas por los asistentes.

El acuerdo del Grupo Trabanco y Eterraván Selección tuvo lugar en el marco del último Salón Internacional de las Sidras de Gala, en el que se llevaron a cabo contactos directos entre Samuel Menéndez Trabanco y el gerente de la empresa logroñesa especializada en

bebidas de calidad y quesos artesanos, Alejandro López, que acudió a Xixón invitado por la organización del SIGA.

Este nuevo proyecto, en el que por la parte riojana se venía mostrando interés y trabajando desde hace ya algún tiempo, incluye, además de las sidras espumosas, también la Sidra Natural Cosecha Propia, acogida al certificado de calidad de la Manzana Seleccionada, a la que desde el Grupo Trabanco se desea dar un mayor impulso en La Rioja, donde todavía no se encuentra tan extendida como la marca Sidra Trabanco Natural.

Según Alejandro López, ésta fue la primera de una serie de presentaciones y catas guiadas de las sidras del Grupo Trabanco, que se continuarán tanto en Logroño como por el resto de La Rioja, en la que Eterraván Selección cuenta con una larga trayectoria en la organización de catas maridadas para bodegas, representantes de cervezas artesanas y empresas comerciales y hosteleras de toda la comunidad autónoma.

Cafetería - Sidrería

El Rincón de Antonio

Pael las por encargo

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

LA restaurante
JENERÍA sidrería

Flórez Estrada, 41
Tfno. 985 744 027
33180 NOREÑA (Asturias)

El Canigú, mejor pincho asturiano

La Sidrería Parrilla El Canigú, con su “Pincho Canigú” obtuvo el Premio al Mejor Pincho asturiano y se coló entre los finalistas al mejor “Pincho de cine”.



Hasta 115 sugerencias gastronómicas en forma de pincho fueron presentadas al concurso del VI Certamen de Xixón de pinchos, en el que participaron otros tantos establecimientos del concejo, aunque solo 7 fueron los premiados en este certamen, uno de los más importantes de Asturias.

Brochetas, cazuelas o montaditos, de carne de gochu, de cordero, ternera, cabritu o pitu; callos, pixín, calamares, merluza, salsas, quesos y gratinados compitieron directamente con esta creación tan asturiana que logró conquistar a clientes y al jurado calificador. Este último estuvo compuesto por cocineros de reconocido prestigio y poseedores en su mayoría de estrellas Michelin y fue presidido por Eufrasio Sánchez, miembro del Colegio de Críticos Gastronómicos y experto en la materia. Entre todos decidieron que el “Pincho Canigú”, elaborado en la cocina de la Sidrería Canigú era el mejor dentro de la categoría de pinchos



asturianos.

Para Carlos García y Alberto Casielles, gerentes, este galardón es un importante reconocimiento al trabajo del equipo de la sidrería y a la buena mano de la cocinera, Lorena, profesional con amplia trayectoria a sus espaldas y artífice del pincho ganador.

El “Pincho Canigú” es una creación a medio camino entre la cocina innovadora y tradicional, elaborado a base de hojaldre relleno de queso Cabrales con picadillo de manzana y una reducción de la mejor sidra. Además la presentación fue exquisitamente cuidada reproduciendo visualmente lo que es un canigú (una cesta para guardar frutos), que impresionó a clientes, medios de comunicación y evidentemente al jurado. Durante la las jornadas fueron cientos los “canigús” preparados y muchos de los clientes que no dudaron en repetir, pero esto no fue determinante para la obtención del premio, para el cual contaron factores como la utilización y realce de productos asturianos y la presentación.

Aunque a Carlos y a Alberto el premio les cogió por sorpresa, no lo fue para sus clientes, puesto que ambos hosteleros acumulan otras distinciones y galardones obtenidos en diferentes certámenes, tanto gastronómicos como sidreros.

Por si fuera poco, esta propuesta también logró colarse en la final de la categoría “Pincho de cine”, alcanzando la segunda posición.

Todos los interesados en probar algo nuevo y donde los sabores asturianos se fusionan de forma original y acertada, deben pasar por la sidrería durante las próximas semanas para probar esta delicia.

La sidre asturiano sigue trunfando n'USA

Un artículu espublizáu apocayá nel *Providence Journal* amuesa la puxanza de la sidre

Gail Ciampa, periodista independiente especializáu en gastronomía y cuyos artículos apaecen de cutiu nos periódicos de mayor tirada de los Estaos Xuníos vien d'espublizar un especial sobro la sidre, ciontrándose na asturiana onde demuesa l'aumentu del so consumu nel país. L'exemplu más claru pa elli d'esta popularización tuvo na celebración de Great Lakes International Cider & Perry Competition, una xornada dedicada a la sidre, tantu de producción industrial comu casera, de mazana y de pera.

Nun añu la participación nesti eventu medró un 47%, lo qu'evidencia la so puxanza. Pero'l so artículu va acullá; por exemplu Ciampa resalta les cualidaes que la tán faciendo tan popular, siendo una d'elles l'ausencia de gluten, lo que la fai tolerable polos celiaacos, asina comu la baxa graduación alcólica. L'interés pola sidre deriva según Ciampa en que delles empreses cerveceres yá tean comercializando sidre nun formatu como'l de la cerveza, p'animar al so consumu en toa triba de celebraciones.

Teniendo en cuenta que pa munchos norteamericanos la sidre ye una bébora poco conocida dende'l puntu de vista históricu, Ciampa fai una repasada onde recueye información sobro les variedaes de mazana más utilizaes nos Estaos Xuníos asina comu n'Europa y nun s'escaez de señalar que na actualidá son trés los Estaos más importantes de producción de sidre: Gran Bretaña, Francia y España, siendo la sidre asturiano una de les que más se ta importando a los EEXX, según declara Jim Asbel, un importador entrevistáu por Ciampa. Asbel trabaya con delles marques asturianas, anque demientes l'añu caberu les que más ta moviendo son **Viuda de Angelón** y **Riestra**, d'esta postrera tantu en forma natural comu en Brut. P'Asbel, el públicu americanu ta escomenzando a valorar les sidres asturianas, más seques na so mayoría que les d'otres procedencies, y nun refuga ver un consumu enforma mayor en poco tiempu. L'interés pola sidre asturiano y la so hestoria espandióse tantu que nun va mucho celebráronse dos xornaes específiques, Asturian Cider and Cheese Pairing Seminar en Charlestown y el seminariu Cider of Spain en Newport.



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 colección.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES



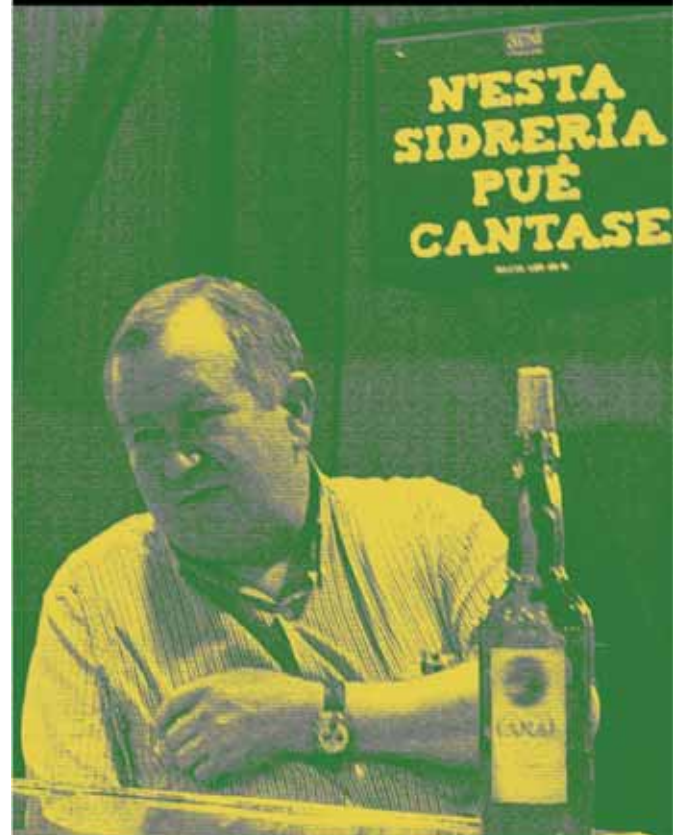


GASCONA
EL BULEVAR DE LA SIDRA

20^o “Cantares de Chigre en Gascona”
Certamen

Memorial a “José Bernardo González”

Del 21 de Payares
al 15 de mayu, tolos xueves
“Concursu d’Ochotes”
nes sidrerías de Gascona.



ETIQUETES ENTREGAES



Sidrería Piñeira
985 210 341

Sidrería Asturias
985 210 707

NESTA SIDRERÍA PUE CANTASE

Sidrería La Pomarada
985 200 279

Sidrería Tierra Astur
985 202 502

f t v YouTube

*De chigre
a chigre*



Karting Pola

SIDRERÍA

Tamara Fonseca
Puente Recuna. Cta Santander. Sieru.
T. 985 721 957 - 661 447 071



Tras la apertura por parte de José Ramón Fonseca de la primera pista de Karting del Norte de España en 1990, la sidrería Karting Pola, dirigida desde hace nueve años por Tamara Fonseca, gastronómicamente complementa la oferta de la pista. Unas amplias instalaciones, dos comedores, terraza cubierta y descubierta, una carta amplia y variada, numerosas especialidades y platos tradicionales y caseros convierten este establecimiento en uno de los más importantes de la zona.



Todavía hay quien se sorprende cuando pone el pie en la Sidrería Karting Pola. Aparentemente vinculada a la pista, los clientes asiduos saben que en esta sidrería la cocina es excepcional. Tamara, junto al experto cocinero José Antonio Navareño, se encarga día tras día de ofrecer una gastronomía propia de gourmet a precios muy razonables,

En su carta encontramos menús diarios compuestos de 3 primeros, 3 segundos y postre; menús especiales fin de semana y grupos que quieran además probar las pistas... Las posibilidades son muy amplias y siempre se adaptan a las necesidades de cada persona. Las especialidades también son numerosas, aunque destacamos los callos, elaborados artesanalmente, al igual que cualquiera de sus platos de cuchara y lo mismo sucede con la ternera, también de procedencia garantizada. Otras especialidades son la ñocla a la plancha, la ternera con costra de hojaldre y con foie o los risottos: con cigalas y niscalos al parmesano o el negro con sepia. Las Parrilladas de verduras también cuentan con mucha aceptación, al igual que el solomillo Ibérico relleno con salsa española y queso de cabra. Cualquier elección de la carta puede acompañarse con sidra **Foncueva** o **L'Argayón**, que se escancia en todas las instalaciones. Para los sidreros recomendamos probar la oferta "Pica pica", tapinas especiales que siempre se sirven con sidra a un precio de 5 €. Cualquier plato se tiene que finalizar con alguno de los postres de la casa, igualmente variados, aunque destacamos la panacota, el biscuit de higos, la tarta de arroz con leche o el puding de frutas al Brandy, todos ellos caseros. Otro aspecto a destacar es que aquí se cuenta con productos para celíacos.

Durante Nochebuena se prepararán menús para lle-



var y en Nochevieja además habrá una fiesta de fin de año, por 55 €. Aperitivo de bienvenida, tres entrantes a elegir entre crema de puerros con gambas encostradas, langostinos dos salsas o puding marinero alangostado al que sigue suprema de salmón al vapor con salsa verde. Un sorbete de limón al cava deja paso al solomillo Ibérico a la extremeña con trigueros y criadillas de la tierra o rollo de ternera con cecina al queso Vidiago. Un postre sorpresa del Chef, cotillón, uvas de la suerte, sidra achampanada, la animación de DJ Kubi hasta la madrugada y chocolate con churros prometen una noche diferente.

A todo ello hay que sumar la profesionalidad y el trato del equipo hostelero y por supuesto la relación entre la calidad y el precio de todas las ofertas gastronómicas. Karting Pola es uno de los establecimientos más adecuados para todos los clientes, bien para reuniones de carácter familiar como para la realización de comidas empresa o cualquier evento que queramos celebrar de un modo original.

*De chigre
a chigre* 

Parrilla Muñó

SIDRERÍA - RESTAURANTE

Inés Meana Sánchez
Juan Carlos I° 42 Xixón.
T. 985 317 216



XURDE MARGARIDE

Menos de un mes hace que se inauguró esta nueva parrilla en el barrio de El Natahoyo y en tan poco tiempo ya ha logrado ser una referencia. Inés Meana Sánchez, al frente de la misma, mantiene la misma línea empresarial que en la parrilla Muñó del Coto, siendo la calidad, la profesionalidad de su equipo y el excelente trato unos de sus pilares fundamentales.



XURDE MARGARIDE

Es difícil encontrar a alguien que no conozca la Parrilla Muñó, uno de los clásicos xixonese, aunque tal vez muchos aún no han visitado las nuevas instalaciones, recientemente inauguradas en el barrio de El Natahoyo. Una de las cosas que hay que resaltar es que la Parrilla Muñó de la calle Feijoo sigue abierta, dando el mismo servicio que siempre y bajo la misma dirección habitual.

Lo primero que llama la atención de la nueva Parrilla Muñó es la amplitud, con unas distribuciones que la convierten en ideal para todo tipo de celebraciones pequeñas y aunque aquí, al contrario que en el otro Muñó, no se celebren espichas privadas ni grandes eventos, sus comedores cuentan con una distribución mucho más íntima, idónea para reuniones familiares. La decoración ha sido muy cuidada, a medio camino entre los elementos tradicionales y los diseños actuales. La sidra es la bebida más presente, en este caso **La Golpeya**, a la que dan un cuidado esmerado, controlando las temperaturas y tiempos de servicio.

De la cocina sale una carta gastronómica muy amplia y variada, en la que aparte de las sugerencias habituales como sartenes, chipirones afogaos, calamares o croquetas, encontramos especialidades como variados de tortos, aunque indudablemente la parrilla es la estrella de la casa. Cualquier carne que sale de aquí está totalmente garantizada en cuanto a calidad, preparación y por supuesto a un precio totalmente asequible. Criollos, costillas, cordero, entrecot, churrasco de Angus o los menús especiales de parrilla, preparados de lunes a viernes, son algunos de sus atractivos, junto con las parrilladas especiales. Tampoco faltan en la carta los mariscos y pescados como lubina y merluza o rubiel al horno en temporada. Cualquier opción que se elija debe finalizarse con los frixuelos rellenos de la casa: de arroz con leche, nata y chocolate, crema pastelera.... Sin duda, uno de los postres



XURDE MARGARIDE

clave.

La sidra puede consumirse en todo el establecimiento y a partir de este verano también en la macroterraza que va a completar las instalaciones y que sin duda se convertirá en la reina del verano.

*De chigre
a chigre* 

El Pigüeña

SIDRERÍA - RESTAURANTE

Manuel Antonio Rodríguez
Gascona 2 . Uviéu
T. 985 210 341



En el corazón de Gascona, El Pigüeña es uno de los clásicos ovetenses. Una solera de más de 25 años se suma a la experiencia de su gerente, Manuel Rodríguez, cuya vida laboral transcurrió entre el hotel Samoa y El Pigüeña. Esta trayectoria hace que esta sidrería sea una de las más arraigadas de Uviéu, con una excelente cocina, cetárea propia, precios ajustados a los tiempos actuales y un trato exquisito.



Cada vez son menos las sidrerías que pueden presumir de una solera tan arraigada en Uviéu como el Pigüeña. Uno de los aspectos a destacar es la cocina: quienes la conocen, no la cambian. Es difícil recomendar una sola especialidad, pero quizás los arroces (caldoso con bugre, con almejas, con ambos...) merezcan un aparte. De hecho, tal es su popularidad, que a diario se prepara un menú conformado por arroz caldoso con bugre y almejas, un solomillo o un pescado a elegir dependiendo de la temporada y se finaliza con un helado especial de manzana con coullís de sidra, bebida y café incluido. Y como la calidad no va reñida con el precio, este menú cuesta tan solo 20€.

Comer con sidra aquí es una realidad y se escancia en todo el local y en la amplia terraza climatizada, siendo los profesionales de barra quienes sirven al cliente. Para Manuel la sidra es el alma del local y para complacer a todo el mundo se trabaja con diferentes palos: **L'Argayón, Herminio, Vallina, Foncueva, Cortina** o **El Gobernador**, entre otros. Cualquier palo es ideal para maridar con alguno de sus mariscos y en la cetárea propia encontramos centollos del Cantábrico o franceses, bugres también del Cantábrico, andariques o almejas. Ante una posible indecisión lo mejor es optar por una caldereta a base de tres pescados y varios mariscos, la cual siempre está en carta. Quien prefiera la carne puede elegir cualquier asado tradicional como cuarto de cabritín o paletilla al horno. Las carnes son asturianas y la ternera es especial de Belmonte. Para finalizar, un postre casero como el biscuit de higos con chocolate caliente es ideal, y para tapear la oferta es tan amplia en variedad como en precios, con más de 30 sugerencias desde los 6 €.

Las instalaciones permiten la celebración de eventos



pequeños, para lo que se cuenta con un comedor. Al margen de las actividades realizadas con la Asociación de Gascona, El Pigüeña realiza sus propias jornadas y eventos.

El Boal de Roncal

SIDRERÍA - RESTAURANTE

Covadonga Carbajal y Víctor Suárez
Roncal 8, Bajo. Xixón
T. 984 197 422



XURDE MARGARIDE

Una nueva gerencia se ocupa de esta sidrería xixonesa enclavada en el Barrio de la Sidra. Desde hace poco más de un mes, Covadonga Carbajal, y Víctor Suárez, ambos con una amplia trayectoria en el sector, dirigen este local con la ayuda de Carmen Alonso, afamada cocinera y motor de los fogones.



XURDE MARGARIDE

El Boal de Roncal no ha desaparecido, como muchos se temían, pero ha cambiado. Dos expertos hosteleros, Covadonga y Víctor, y Carmen como cocinera, forman ahora el nuevo equipo de esta sidrería. Aquí el cliente es lo primero, y todo gira en torno a él, comenzando por los precios. La carta de tapas, muy amplia, ofrece especialidades sorprendentemente económicas, entre las que destacamos los callos caseros, setas al Cabrales, pulpo amariscado (o de cualquier otro modo, ya que es una de las especialidades de Carmen), llámpares y oricios, que están en plena temporada. Por encargo y dependiendo de la época y de la rula, puesto que aquí sólo se trabaja con productos garantizados, se prepara cualquier plato a base de pescados y mariscos frescos como zarzuelas y calderetas o calderadas, aunque sugerimos probar otra de las especialidades: los arroces. Cualquier arroz aquí es posible: con pulpo, con llámpares, con bugre... Servidos siempre en su punto y a precios muy recomendables.

Para quienes prefieran la carne, otra recomendación interesante son los cachopos, bien el tradicional o el especial "Boal de Roncal", a base de ternera seleccionada, cecina y queso de cabra. Como entrante sugerimos probar la ensalada especial de la casa y para beber sidra **Canal** y **El Santu** DOP. La elección de esta sidra frente a otras tiene para Víctor una explicación sencilla: "gusta a todos los públicos, hombres y mujeres, al ser de una acidez ideal y con un dulzor estable". Ésta se sirve en todo el local y tanto Covadonga como Víctor la escancian, obviando cualquier tipo de escanciadores mecánicos.

A diario hay menús, formados por dos primeros, dos segundos y dos terceros a elegir, más bebida y postre. Entre estos últimos Carmen nos sugiere cualquiera de los que ella prepara, destacando el arroz con leche,



el flan o las natillas. Los fines de semana y festivos se preparan menús especiales, nuevamente a precios económicos. Para las navidades se prepararán especialidades para llevar, aunque aún está por decidir el menú.

*De chigre
a chigre* 

La Bodega de Cangas

Gloria Sierra, Braulio Comesaña y Jorge Fabián
Peñalver, 1. Cangues d'Onís
T. 984 840 111



Cangues d'Onís se ve beneficiada con un nuevo establecimiento que conjuga la cocina autóctona tradicional con las nuevas creaciones gastronómicas. Desde este mes, en la céntrica calle Peñalver, La Bodega de Cangas ofrece a sus clientes numerosas especialidades donde la fusión entre lo tradicional y lo innovador son una realidad. Buen ambiente, experiencia hostelera, excelente trato, precios muy económicos, sidra y tapas son algunos de los atractivos de este local.




Se echaba de menos en el oriente un establecimiento como La Bodega de Cangas. Gloria, Braulio y Jorge, hosteleros con una trayectoria de varias décadas, son pioneros en ofrecer al cliente tanto la cocina especial más tradicional de la zona como las sugerencias más innovadoras dentro de la gastronomía actual. Por ello, entrar en La Bodega es adentrarse en un mundo de posibilidades que van desde el pitu de caleya a la sidra, escalopines al Cabrales o carrilleras al Oporto hasta atreverse con sugerencias tan específicas como milhojas de tortos con queso de cabra de Amieva, croquetas de queso La Peral, pimientos rellenos de picadillo, brochetas de langostinos con salsa Romesco o ensalada de canónigos con gambas.

Aparte de estas sugerencias, también podremos probar croquetas de bacalao, de cecina y pera, de pasas, pistachos y compota o una excepcional lasaña vegetal, aunque una recomendación muy particular es la de sus champiñones rellenos de sobrasada y queso Gamonéu.

La fusión de cocina de nueva expresión con los elementos de nuestra gastronomía tradicional está muy presente en casi todas las especialidades y es que aquí se apuesta por el consumo de productos autóctonos. Por ello la sidra es otro elemento presente y cuidado como se merece. Los sidreros encuentran aquí la de **Fanjul** y **Llagar de Fozana** y los trabajadores de la casa ponen su empeño en su servicio, vigilando las temperaturas, cambio de vasos y otros detalles que distinguen a los establecimientos de calidad. Para acompañarla la gerencia nos hace varias sugerencias, como la porrea, un pastel de puerros dulce que sorprende al cliente o el pollo al Cabañil, otra especialidad. No obstante, la calidad no va reñida con la economía y en este local tapear o pedir cualquier



sugerencia de la amplia carta está al alcance de cualquiera, con precios que oscilan entre los 3,5 y los 10 €. Por si fuera poco, durante las horas de mayor afluencia, con cada consumición el cliente puede elegir una tapina o pincho de las más exclusivas de la cocina, como de cangrejo verde, o para los más convencionales de jamón o patatas bravas.

 Testu: Arantxa Ortiz.
Semeyes: Lujó Semeyes.



AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA.
Cirieñu. T. 985 94 46

AVILÉS

SIDRERÍA CABRUÑANA.

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

EL MIRADOR DE LA POSADA

La Era 23
33410 Heros
T. 985 51 21 15
www.elmiradordelaposada.com

SIDRERÍA CASA LIN.

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

**SIDRERÍA, MARISQUERÍA,
PESCADERÍA LA COFRADÍA DEL
PUERTO**

Avd.de los Telares, 11
T. 985561230
Trabanco y Cortina

SIDRERÍA CASA PACO.

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

SID CASA ALVARIN.

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

SIDRERÍA YUMAY.

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

LA CHALANA.

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

SIDRERÍA LA CANTINA.

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

SIDRERÍA MONTERA.

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

SIDRERÍA CASA GERMÁN

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

LA VIEJA RULA.

Avda. Conde Guadalhorce s/n
T. 985 52 03 70
Sidra Herminio

LA CUEVA DEL PULPO.

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

AUTO-DIESEL RUFINO S.L.

Marcha de Hierro,6
T.985522192-677951223
info@rufinodiesel.com
Soluciones para un mundo Diesel.

COPA CABANA.

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

CAFETERÍA SANTA BÁRBARA.

Pza Llaranes 2. Llaranes. Avilés
Trabanco d'Escoyeta

SIDRERÍA ASTUR.

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

SIDRERÍA CASA GELU.

El Carmen 2
T. 665 958551.
Estrada.

SIDRERÍA LISARZU.

Martinete 14. Llaranes
T. 984 835 880
Trabanco

AYER

SIDRERÍA AMBRA.

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

SIDRERÍA LA BOMVILLA.

Morea. T. 985 48 22 38.
Zapatero y Trabanco.

ASADOR EL CORRAL.

Murias d' Aller.
T. 985 48 52 32

SIDRERÍA REST. CASA PANDO.

Avd. Tartier, 20. Morea
T. 985 482 495

**SIDRERÍA RESTAURANTE LA
FUMIOSA.**

La Estacion, 16. Morea.
T. 985 480 750.
Herminio y Zythos.

AGORA.

Plaza de la Iglesia, s/n . Morea.
T. 984 499 063.
Canal y Orizón.

BIMENES

MESÓN SAN CIPRIANO.

Rozadas 38 . San Emeteriu
T. 985 700 578

EL LLUGAR.

Suares
T. 618 296 013

CABRANES

SIDRERÍA REST. CAMAS

Camas.
T. 985 923 713

CANDAMU

LA FRESA. CASA DE COMIDAS

Gurullos / Grullas
Muñiz

REST. PARRILLA LA CAVERNA

Gurullos 42
985 82 81 12
Muñiz

CANGUES D'ONÍS

SIDRERÍA EL POLESU.

Angel Táranu, 3.
T. 985 94 75 84.

BODEGÓN DEL DOBRA.

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

SIDRERÍA VEGA REDONDA.

Ríu Güeña 2
T. 984 840 053
Buznego, Orizón.

SIDRERÍA PICU URRIELLU.

San Pelayu 9.
T. 984 840 118
info@casaabelardo.com

CARAVIA

BAR REST. CARRALES.

Cta. General s/n. Carrales
T. 985 754 397 - 676 754 397
Sidar Buznego

CARREÑO

REST. SIDRERÍA NORDESTE

Valdés Pumarino 16. Candás
T. 984 3915 97
Sidra Peñon, Piloñu.

LLAGAR DE POLA.

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

SIDRERÍA SANTARÚA.

Carlos Albo Kay 18. Candás
T. 985 872 277 / 985870 049
Trabanco, Trabanco d'Escoyeta

SIDRERÍA MESÓN XIGRÍN.

Venancio Álvarez Buylla 4.
Candás
T. 985 87 05 52

SIDRERÍA ARGÜELLES.

Ferrocarril 6. Candás
T. 985 87 00 24
Un chigre de tola vida.

TABERNA REST. LA MASERA.

Santaolaya 8. Candás
T. 676 496 884

SIDRERÍA BRISAS

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

CASA REPINALDO.

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

RESTAURANTE EL EMPALME.

El Empalme 4.
33492 Pervera
T. 985 16 90 12

MERENDERO CASA MARUJA.

33492 Xivares. Albandi
T. 985 169 270.

SIDRERÍA LA GUETA.

Valdés Pumarino, 17. Candás
T. 619 436 953
Fanjul, Llagar de Fozana.

RESTAURANTE. LA FONTE.

Fernandez Ladreda, 4. Candás
T. 985 870 075
Peñón, Trabanco, Peñon
d'Escoyeta y Trabanco d'Escoyeta

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.
cocicobo@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
Sidriaelrapido@hotmail.es
Buznego.

**RESTAURANTE MARISQUERÍA LA
RULA**

Puerto Pesquero, s/n
T. 985 850 143/661 347 761.

REST. CASA BACHO.

Llué. Nº 168
T.985 852 175

EL FOYU.

Huerres -San Juan
T. 985 856 699

CORVERA

MESÓN DE FURACU.

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

LA POSADA DE OVERO.

Overo -Trasona
T. 985 578 664

BODEGA L'ORBAYU.

Rubén Darío 2. Les Vegues
Callos a la regenta.

EL ESPALMADOR.

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

CUIDEIRU

SIDRERÍA RTE. LA CURUXINA.

Riofrio, 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 CABAÑÓN.
Alonso de Grado 21.
T. 985754 672

**PARRILLA SIDRERÍA EL
BAILACHE.**
Carretera Grau / Tabaza Km. 5
T. 615 85 85 51 / 985 75
09 93
Trabanco, Muñiz.

**SIDRERÍA TIENDA FEUDO
REAL.**
Tras los Horreos 1.
T. 985 754 796.
www.feudoreal.com

LLANES

RTE SIDRERÍA LA CASONA.
C/Mayor, 20.
T. 649 605 275.
Orizón y Novlín.

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.

SIDRERÍA PABLO'S.
Ctra La Rebollada s/n. Posada
T. 985 407 181
Arbesú.

SIDRERÍA EL CASTAÑO.
C/ El Juacu s/n. Cue
T. 652 997 398.

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 673722.
Sidra Castañón.

SIDRERÍA EL GAUCHO.
Ramón B. Clavería, 3.
T. 985670438.
Trabanco, Fonciello.

**SIDRERÍA EL YANTAR
D'ALDEA.**
Fernández Duro, 9 bajo.
T. 984 182 559.
L'Argayón.

SIDRERÍA L'ALDEA.
Celestino Cabeza, 30.
T. 985 67 62 08.
Fonciello.

**SIDRERÍA-RESTAURANTE
EL PARQUE.**
Gregorio Aurre, 19 .
T. 985 68 35 51.
Sidra Fonciello.

**SIDRERÍA -RESTAURANTE
CASA OLIVO.**
Cabeza, 14. T. 985 69 00 46.
Piñera, Zapatero, Foncueva,
Arbesú.

**SOC. DE FESTEJOS SAN
PEDRO.**
Pintor Paulino Vicente, 2.
T. 985 68 12 59./ 984 18
14 22.

SID. EL ASADOR DE MIGUEL.
Jesús F. Duro - 6º.
T. 985 67 33 93.
Menéndez. JR.

SIDRERÍA VIEJO
Daniel Alvarez González, 20
T. 985 67 63 40
Sidra Menéndez

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PARRILLA LA LLARIEGA.
Altu La Gargantá 15
T. 649 868 457 / 626 902
050
Herminio

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 Selecccion

LLAVIANA**SIDRERÍA LA CAMPURRA.**

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

MESÓN LA MINA.

Libertad 15.
T. 985 600 032.

SIDRERÍA LA FONTANA.

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

SIDRERÍA EL GUAJE.

Rú 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.

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

SIDRERÍA TIRAÑA.

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

RESTAURANTE EL CAÑAL.

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

LA CASONA D'ENTRALGO.

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

LES REGUERES**LA MANDUCA**

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

L.LENA**VINOTECA LA CAVA.**

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

LA BOCA' L FRAILE.

Vital Aza, 12 . La Pola
T. 985 493 984 .
Cortina y Villacubera.

SIDRERÍA LOBO/CASA PIPO.

Parque Infantil, 6. La Pola.
T. 667 977 894.
Cortina y Villacubera.

SIDRERÍA EL ACEBO.

Padre Sarabia, 3. La Pola.
T. 984 499 107.
Trabanco.

SIDRERÍA ASTURIAS.

Vicente Regueral 40. La Pola.
T. 667 574 876.
Cortina.

REST. SIDRERIA EL REUNDU.

Ctra. Nacional 630. Campumanes.
T. 985 496 377 .
Vallina y Trabanco d'Escoyeta.
Corderu a la estaca.

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,

LLAGAR PANIZALES.

Espineo, 13. 33618 Mieres.
T. 985467815.

EL LLAGAR DE BAIÑA.

Baiña.
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.

RTE SIDRERÍA LA VIOLETA.

A.P alacio Valdés,6.
T. 985451003

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 Llaneza 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 DE VALLES.

La Vega, 33
T. 691 034 863
Menendez y Val D'Orrón.

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
restaurante@angleiru.com
Tabanco, normal y d'Escoyeta,
Cortina y Menéndez

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 Uria 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.

RESTAURANTE EL TITI DE NAVA.

Basoreu
T.985 716 711

SIDRA ALONSO.

Oméu, s/n (Ovin).
T. 985 717 428

SIDRA ESTRADA.

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

SIDRA VIUDA DE CORSINO.

La Riega, s/n. T. 985 716 067

SIDRA VIUDA DE ANGELÓN.

La Teyera, s/n. T. 985 716 943

LLAGAR EL PILOÑU.

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

NAVIA**SIDRERÍA CANTÁBRICO.**

Mariano Luiña 12.
T. 985 473 458

LA MAGAYA. SID. RESTAURANTE

Regueral 9.
T. 985 630 433

LA VILLA. SIDRERÍA

Campoamor 4.
T. 985 62 48 84

NOREÑA**CASA EL SASTRE.**

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

EL MOLÍN DEL NORA.

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

LA TENERÍA.

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

BAR LA PLAZA.

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

SID. EL RINCÓN DEL GÜELU.

Avda. Flórez Estrada 24.
T. 648 542 324.

SIDRERÍA FERMÍN.

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

ONÍS**CASA MORENO**

Plaza del Ayuntamientu. 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 Sevares
T. 985 706 049
Viuda de Angelón

RESTAURANTE SIDRERÍA LA

PERGOLA
N-634,s/n. 33584 Sevares
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

RIBADEVA

SIDRERIA LA CASA ABAJO.
Ctra General s/n. La Franca
T. 985 412 430
Cabañón, Trabanco.

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 EL REGRESO.
Avelina Cerra, 4 La Playa.
T. 985 861 116.
Los Angones.

EL MESÓN DE ANA.
Manuel Fdez Juncos 5 .
T. 984 841 165.

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.

RIOSA

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

SALAS

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

SAMARTÍN DEL REI AURELIU

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

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

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

MESÓN SIDRERÍA CASA DEL PUEBLO.
Pérez de Ayala 1.L'Entregu
T. 984 084 225.

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

BAR SIDRERÍA EL SEMÁFORO.
Doctor Fleming, 27. L'Entregu.
T. 984 082 492
Tabanco y Trabanco d'Escoyeta.

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

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

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

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

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

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

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

SARIEGU

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

SIERU

LA CUEVA DEL PULPO.
Polígono Águila del Nora. Cullotto.
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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Sidrería
El Traviesu**

Teléfono: 985 394 295
C/ Sahara 18 (33208) Gijón

Nueva dirección!!

**RESTAURANTE
LAS PEÑAS**

Salones para Bodas, Banquetes y Reuniones
Terraza, Amplio Aparcamiento y Zona Infantil

AVDA. DE LA ESCUELA, 14 - 1º B. - SANTURDE DE GIJÓN

MORO

EBANISTERÍA

Muebles a medida
Muebles de cocina
Cubremuebles
Armarios de baño
Puertas interiores
Restauraciones
Artesanía
Madera cocheo clásico

AS -247 - nº 4919
Tel y Fax: 985 13 35 46
Móvil: 689 92 88 33
Cabueñes 33394 - Xixón

**SIDRERÍA
EL LLABIEGU**

BARRIO DE LA SIDRA

C/ Ribagorza, 14
(esquina C/ Boncal)
33208 Gijón
Tel. 984 396 978
garciamosqueras@hotmail.com

SIDRERÍA LES CAMPES.

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

SIDRERÍA PACO.

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

SIDRERÍA EL POLESU.

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

SIDRERÍA EL PEDREGAL.

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

MESÓN PEÑAMAYOR.

Torrevieja 16
T. 985 726 401

BAR LOS CORROS.

Corros 152 bis.
T. 672 026 590

SIDRERÍA LOS ROBLES.

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

EL LLAGARÓN DE VALDESOTO

Faes 91. Valdesoto
T. 985 73 58 39

HOTEL RURAL LA QUINTANA DE VALDÉS

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

BAR FELECHES.

Novalín. Felechés
T. 985 731 158

CASA MAMINA

Apartamentos rurales
Castiello 42 – Valdesoto
T. 609 878 077

CASA BEYAO

Valdesoto 45
T. 985 73 43 09

BAR EL CAMPU

El Campu fútbol Valdesoto.
T. 684 627 334

CASA NARCIANDI.

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

LA CHALANA.

Ctra Estación Viella 10
T. 985 168 248
Sidra Trabanco

EL DUERNU.

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

SIDRERÍA JAVI.

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

SIDRERÍA TORRE.

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

SIDRERÍA LA ESCUELA.

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

ASADOR RESTAURANTE LAS CUEVAS.

Avd de Santander, 8. El Berrón
T. 985 743 409
Muñiz, Trabanco Selección.

LLAGAR DE SIDRA CASA CORZO.

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

CRIVENCAR.

Pol. Aguila del Nora, PC 2, NV 1
T. 985794215. Cualloto - Granda
info@crivencar.com
www.productosdeasturias.com
www.tierra-astur.com

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 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 ASTURIÉS.

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 Guisasola, 2.
T. 985 24 46 24.
L'Argayón. Arbestú.

SIDRERÍA LA NOCEDA.

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

SIDRERÍA EL TAYUELU.

L'Argañosa, 9. T. 985231815.
rotando 15 palos de sidra.

REST. SIDRERÍA LUIS.

Campu Los Patos 3
T. 984 28 57 37.

LA QUINTA, SID. RESTAURANTE

Puertu Tarna 11
Tfnu 985 285 127 - 620 857 799,
www.Sidreríalaquinta.com.
Menendez, Viuda de Corsino y Escalada.

SIDRERÍA CASA FRAN.

Av. Conde de Santa Barbara 37
Avenida, Llugones.

SIDRERÍA EL DORADO.

González Besada 11
T. 985 083 269.
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.
Molín del Mediu. Candanal, 33. T.
985894119.

SIDRA VIGÓN.
33316 Tornón. Onón.
T. 985891786.

SIDRERÍA LA CAPILLA.
Manuel Cortina 11.
T. 984 39 70 28.

SIDRERÍA EL ESCORIAL.
Maximino Miyar 18. Amandi
T. 985 89 19 19
www.restaurantescorial.com

SIDRERÍA EL BENDITU.
Plaza l'Ayuntamientu 29.
T. 985 890 293.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA MEANA.
Plaza del Ayuntamiento, 25 B.
T. 984 492 837.

SIDRERÍA RTE. MARISQUERÍA EL CONGRESO DE BENJAMÍN
Plaza del Ayuntamiento, 25.
T. 985 892 580.

SIDRERÍA EL PARQUE
Cervantes 11
T. 984 493 946

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.

XIXÓN

SIDRERÍA EL SAÚCO.
Valencia 20.
T. 985 39 83 30.
www.elsaúco.com

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

SIDRERÍA LA GALERNA.
Avda. Galicia, 82 - El Natahoyo.
T. 985 31 15 14.
Trabanco, Trabanco Selección,
Roces.

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

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

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

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

SIDRA CANAL.
Llavandera - Llinares.
T. 985137757

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

SIDRERÍA LAS PEÑAS.
Santurru. 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.
Riu Nalón, 10.
T. 984 39 65 14.
Rotando Palos

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

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 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.

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

EL OTRO 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 Barriú, 5.
Cefontes. Cabueñes.
T. 985 16 24 22. T. 669 860 598.

SIDRERÍA EL TRAVIESU.

Sahara ,18. T. 985 39 42 95.

SIDRERÍA LES RUEDES.

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

SIDRERÍA CANDASU.

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

SIDRERÍA LA MONTERA PICONA.

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

BOMBONERÍA GLORIA

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

REST. SIDRERÍA EL LLAVIANU

Donoso Cortes 6. El Coto
T. 984 49 21 13.
www.Sidreriellavianu.com

SIDRERÍA ZAPICO.

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

SIDRERÍA NAVA.

Plaza La Serena
T. 985380447

SIDRERÍA EL RINCÓN DETONI.

L'Infiestu 21
Menéndez

SIDRERÍA LARRIBA.

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

SIDRERÍA PUENTE ROMANO.

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

RESTAURANTE CASA ARTURO.

MERENDERU
Merendero 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

SIDRERÍA BOBES.

Reconquista 9.
T. 984 490 215.

PARRILLA SIDRERÍA LA XUANINA.

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

SIDRERÍA VALENTÍN

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

SIDRERÍA NORIEGA

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

CASA SARITAH

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

SIDRERÍA BALMES

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

SIDRERÍA CELORIO

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

COFAN.

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

EL MALLU DEL INFANZÓN.

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

LA ALACENA GOURMET.

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

SIDRERÍA PARRILLA LUCÍA

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

SIDRERÍA CASA ANDRÉS.

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

SIDRERÍA EL MANDILÓN.

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

SIDRERÍA CANTELI.

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

SIDRERÍA EL PANERU.

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

SID. EL ALLERANU, CASA JAVI.

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

SIDRERÍA LA CUÉTARA.

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

SIDRERÍA HERMANOS**MARCOS.**

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

SIDRERÍA CUBA.

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

SIDRERÍA LA TROPICAL -

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

REST.MER. LA HUERTA.

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

CHEF FIDEL.

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

SIDRERÍA LA NUEVA CALEYA

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

CASA TÍRATE AL MATU

Av. d'El Cerilleru,13. Xove
T. 985 322 521

SIDRERÍA LOS POMARES.

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

SIDRERÍA LA PAMPANA.

Alfonso Camín 31.
T.985 15 54 83.

BODEGAS DEVILLAVICIOSA.

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

SIDRERÍA BOAL DEL RONCAL.

Roncal,8.
T. 984197422.

TORREMAR. 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 CANIGÚ.

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

PARRILLA MUÑO.

Avd. Juan Carlos I, 42
T. 985 317 216
La Golpeya y La Flor de los
Navalones.

LLAGAR SIDRA ARSENIO.

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

LLAGAR SIDRA ACEBAL.

Cta Piles-L'Infanzón, 5335.
Cabueñes
T. 985364120.

SIDRERÍA XIRIGA.

Mariano Pola, 59
T. 984 197 572
Castañón, Val de Boides

DEMANDES DE TRABAYU

CAMARERA con experiencia en tapeo, barra y sabiendo cocina y escanciar sidra, se ofrece para trabajar. Con carnet manipuladora de alimentos. Carnet y coche propio. Disponibilidad horaria y muy buena actitud. Xixón y alrededores. Tel. 654892436

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.

VÉNDESE

LLAGAR de sidra, fuerte, resistente. De acero inoxidable. Caben 6 sacos de manzanas. Con husillo de carraca. Si lo quieres, también vendo molino para triturar manzana. Se vende por no poder trabajar con ello. Se puede ver sin compromiso. Usted pone el precio. Pola de Lena. Tel. 985491387 y 659689048. Miguel.

LLAGAR de 20 sacos de manzana. Se vende Tel. 696349162.

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

TONEL de sidra, especial para adorno en finca. Se venden 2. Tel. 646037481

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

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

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

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

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

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

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

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.

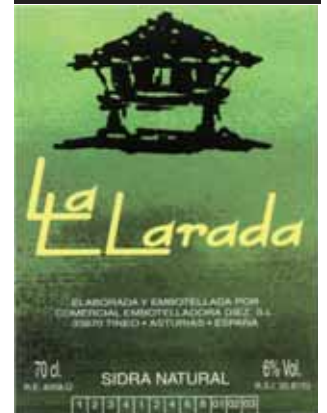
Argumosa 4
915 272 763
Sidra J.R.

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.

GALICIA**SIDRERÍA PUENTE LOS SANTOS**

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



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

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

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


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

LLAGAREROS VASCOS

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

RESTAURANES

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

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

LA SIDRA DIXITAL / LA SIDRA DIGITAL

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



FACEBOOK
(www.facebook.com/lasidrainfo)

LA SIDRA afáyase tamién en Facebook, de tala miente que los fans de la revista cunten con un espaciu pa charrar. Arriendes d'ello, LA SIDRA unvía de contino anuncios sidreres pa que tol mundiu puea tar sollerte a l'actualidá sidrera.
¡Yá somos más de 11.600 fans!

FACEBOOK
(www.facebook.com/lasidrainfo)

LA SIDRA se encuentra también en Facebook, de tal manera que los fans de la revista cuentan con un espacio para charlar. Además, LA SIDRA envía de forma continua anuncios sidreros para que todo el mundo pueda estar al tanto de la actualidad sidrera.
¡Ya somos más de 11.600 fans!



WEBSITE
(www.lasidra.es)

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

WEBSITE
(www.lasidra.es)

Visita la web principal de LA SIDRA para recibir información global sobre la sidra, la actualidad sidrera y nuestras iniciativas y convocatorias.
Bibliografía sidrera, catas, concursos, tienda de productos sidreros...



MAIL
(info@lasidra.es)

Corréu activáu de contino, pa contactar direutamente con nós, y la posibilidá d'apautase al grupu de noticias LA SIDRA y recibir información sidrera de mena presonalizada.

MAIL
(info@lasidra.es)

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



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

Les ediciones de la revista LA SIDRA tan disponibles on line pa que pueas esfrutales dende cualquier parte'l mundiu.
Ca nueu número 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.

Feliz Navidad



Estas Fiestas comparte
ilusiones y sentimientos,
obsequia recuerdos y
emociones, regala...
latiendadelasidra.com

Te ayudamos a
cumplir tus sueños



Representaciones y Exclusivas
Fonseca

representacionesfonseca.com