

LA SIDRA

www.lasidra.as

Númeru 121 - Xineru 2014

3€

Sidrería Miravalles

NUEVO TEMPLO GASTRÓNOMICO

Imágenes de la sidra

Fallo del VII Concursu Semeyes
LA SIDRA

MUYERES DEL LLAGAR

Nuria Alonso. LLAGAR HERMINIO

Anuariu 2014

Un añu persidreru



Instituto Reumatológico

Dr. Marcos Marqués

www.institutoreumatologico.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

A circular logo with a dark brown border and a light beige background. The word "Sobigañu" is written in a dark brown, cursive script font across the center of the circle.

Sobigañu

Sidrería Parrilla Restaurante

Sidrería
Parrilla
Restaurante

C/ Leoncio Suárez, 60 • 33209 GIJÓN
Teléfonos de reservas: 984 298 063 • 610 746 921
www.sobigañu.com



¿SEDRÁN BROTOS VERDES? 6
INACIU HEVIA LLAVONA.

NATALIA MENÉNDEZ. PRESIDENTA DE L'ASOCIACIÓN D'ECHAORES DE SIDRE 7

ESCANCIADORES DE CAMPEONATO 11

IMÁGENES DE LA SIDRA 15
FALLO DEL VII CONCURSU DE SEMEYES LA SIDRA.

CATA EN LA RIOJA DE LAS SIDRAS PREMIADAS EN EL III SISGA 21

MUYERES DEL LLAGAR 24
NURIA ALONSO PRADAS. LLAGAR HERMINIO

SIDRERÍA MIRAVALLES. XIXÓN 26

LA GÜESTIA 30
NUEVA LÁMINA DE MITOLOGÍA SIDRERA

LA SIDRA, CUIDADA DESDE EL CORCHO 32

SIDRE SOBRO RUEDES 34

ENCAMIENTOS 36

ÓNDE COMER 38

SIDRERÍA EL CARRO
SIDRERÍA EL CHIGRE
BAR SANTANDER
SIDRERÍA EL DORADO
RESTAURANTE EL LLAGÚ

ÓNDE COMER CACHOPU 41

EL RINCÓN DE GASCONA
BAR RÍAS BAIXAS
CASA JULIO
SIDRERÍA LA PÉRTIGA
LA CACHOPERÍA

AXENDA SIDRERA 44

ACTUALIDÁ 46

UN CULÍN D'HESTORIA 51

"LOS 12 SIDREROS"

COLLEICIÓN D'ETIQUETES 53

DE CHIGRE A CHIGRE 54

LA MANZANUCA
LA PÉRGOLA

ANUARIU 2013 58

UN AÑU PERSIDRERU



ELECCIÓN NATURAL
www.sidrajr.es



LA SIDRA

Xineru 2014

Númeru **121**

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
margaride@xurde.net



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 collaboraores

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

Semeyes

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

Tornes

Anzu Fernández.

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

Dellegáu européu

Eduardo Vázquez Coto
eduardocoto@lasidra.as

www.lasidra.as
info@lasidra.as

LA SIDRA nun comparte necesariamente la opinión de los articulistes.

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

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

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



¿Sedrán brotos verdes?

Inaciu Hevia Llavona

Nun sé si sedrán los famosos brotos verdes, nesti casu del mundu de la sidra n'Asturies, o si sedrán simplemente bones señales, pero hai delles coses que me llamaren l'atención esta temporada, y foi pa bien, o polo menos pienso que son bones coses, y cuento qu'afiten que l'espoxigue de la nuesa sidre va bien encamináu. Nun tienen munchu que ver unes pa coles otres, aparte de tratar de sidre, pero préstame comentales.

La primera ye que l'empresariu astur-mexicanu Antonio Suárez que apocayá botara en Xixón un modernu barcu boniteru, col nome de la villa de Xovellanos, fízolo, o bono, nesti casu fízolo la madrina de la botadura, la so muyer, con una botella sidra El Gaitero. Un xestu más d'esti empresariu, qu'otra manera malpenes nun conozo, aparte de tar venceyáu últimamente con bonos proyeutos de negocios encargaos n'Asturies, que falta faen. Debierde esparde l'exemplu pente otros qu'usaren equí'l que-yos puede paecer más glamurosu xampán francés o cava catalán, pero que nun ye de nueso como lo ye una empresa tan emblemática y de tan fondos y vieyos raigaños astures como Valle, Ballina y Fernández. Pedricando col exemplu. Chapó n'esti casu por Antonio Suárez, pola madrina'l barcu y pol astilleru Armón.

Asina mesmo, presta tamién cómo en dalgunos actos istitucionales o empresariales asturianos va camudándose'l conceutu del "vino español", y entama a servise sidre asturianu o vinu de Cangas. Evidentemente, nun tenemos nada escontra España, tolo contrario, pero otra cosa ye querer ser más papistes qu'el Papa, y face-yos propaganda a los demás y despreciar lo de nueso, ¿o non?

Otra cosa, esta nun tan nueva, pero préstame cómo llevamos viendo fai dalgún tiempu l'anagrama de Sidra Trabanco énte los micrófonos de la sala de prensa del Sporting. Nun ye porque ún sea trabanquista o nun. Llévome tan bien con Samuel y Emilio como con otros llagareros asturianos, y ensin ser combayón hai que reconoz-yos un bon facer, y una profesionalidá de primera. Pero amás tienen una visión del negociu adobada cola sana picardía tradicional del aldeanu* asturianu y cola sapiencia de futuru y la calidá de los empresarios más anovadores. Por algo tan vendiéndo-yos sidra yá a los chinos, y ganando premios per Europa y Norteamérica. ¡Home, yá yera

hora de ver n'El Molinón una marca nuesa de sidra, envede refrescos americanos, cerveza holandesa o agua de Soria!, con tolos respetos pa toos ellos, por supuestu. A ver si se esparde l'exemplu y vemos propaganda de más llagares per dayuri, y embaxu los micros del Barcelona o del Madrid, dalgún día vemos el nome d'un llagar asturianu.

Otra más. Coméntame Xulián Castañón cómo cada vuelta van medrando, un pocu más los pidíos que se manden p'afuera, sobremanera p'Alemaña y Estados Xuníos. Como munchos yá saben, esti llagareru, amás de Trabanco, El Gobernador, Menéndez, Angelón, y dellos otros, tan entamando a vender sidre non axampanada p'afuera, y cada vez más. Lo curioso, polo menos nel casu de Castañón, ye que-y piden espresamente la sidra natural tradicional d'escanciar, anque ellí nun lo sirvan asina. Paez ser que la "etiqueta" de productu del tou natural, con perpocu alcohol y sobremanera, de fechura tradicional y caltriáu con una cultura ancestral detrás, ye lo que lo fai fundamente atrayente pa los sos veceros, que, d'otramiente gocien d'un bon poder económicu. Tampocu nun escaezamos qu'el de Xulián ye de los escasos llagares qu'etiqueten n'asturianu... ¿Quién dixera que la sidre d'escanciar ya tocara techu, que nun se vendía más que n'Asturies?.

Pa finar, hai que felicitar a Inaciu Galán y al so equipu de "Territoriu Sidreru", qu'emite dende apocayá la TPA, pol éxitu que ta teniendo mesmamente dende los primeros programes. Y eso pesie al enguedeyáu horariu d'emisión que-y punxeren, lo que d'otramiente espeya l'abundante númeru de visualizaciones qu'amuesa na "TPA a la carta", con abondes descargues de xente que nun pudo velo nel so horariu y que nun quier perdelo. Ye talu l'interés que despierta, que paez que queda fasta un pocu curtiu; pidía un pocu más de la media hora que tién de duración, polo menos diez minutinos. Pero asina y tou, un puntín pa Inaciu, y pa la TPA, porque recuérdanos l'éxitu creciente que foi teniendo la revista LA SIDRA dende los sos entamos.

**Que naide nun quiera ver nesti términu asomu dalu de despreciu, tolo contrario, considero que la xente d'aldea ye más espabilao que la mayoría de "urbanites". Namás lo uso como ñiciu, orixen, de la persona. Yo mesmu téngome por aldeanu, magar que menos llistu que la mayoría.*

“Nun ye lo mesmo echar sidre que ser echaor”



NATALIA MENÉNDEZ TA DENDE FAI AÑOS VINCULADA AL MUNDIU LA SIDRE Y MÁS EN CONCRETO AL ARTE D'ECHALA. PRESIDE L'ASOCIACIÓN D'ECHAORES DE SIDRE, Y YE ECHAORA OFICIAL DE LA DOP "SIDRE D'ASTURIES", LLEVANDO LA SO MAESTRÍA PER ASTURIES Y EL RESTU'L MUNDIU.



Natalia nun s'adientró nel mundiu de la sidre na so infancia, nin siquier na so primer mocedá. Dáu'l so talentu echando o la so vinculación cola sidre, presidiendo l'Asociación d'Echaores, y siendo echaora "oficial" de la DOP "Sidre d'Asturies" o tando nel comité entamaor del Campionatu d'echaores, podríamos camentar que siempre vivió ente ella, sicasí, metióse nesti mundiu a finales de los años 90 cuando conoció al que güei ye'l so home, cuya familia taba venceyada a la hostelería. De magar entós, foi se engabitando fasta convertise no que güei ye: la echaora más internacional y una gran apasionada y defensora d'esta bébora y la so cultura.

Viendo la to trayectoria cualesquier camentaría que naciesti ente sidre. ¿Cómo foi la to inmersión nesti mundiu?

Pos pue dicise que foi apocayá. El que güei ye'l mio home y la so familia son en verdá los hosteleros, y non yo, que sabía pocu o ná de too esto. Al traviés d'ellos, escomencé a involucrame nel mundiu de la sidre.

Esti postrer añu viemoste echando en tolos actos oficiales onde se riquiría sidre y tamién en llugares

“Pasaron cuasi siete años desde s'anicia l'Asociación d'Echaores, y dende entós sí que se dio más importancia y sí qu'ameyoró'l nivel, pero entá queda enforma por avanzar.”

comu Madrid o New York, onde fuisti con dellos llagareros y la DOP a la Cider Week. ¿Cómo foi esta experiencia?

Única ya inrepetible, perbona. Fuimos a promocionar la nuesa sidre y llamó enforma l'atención, sobromanera l'echáu.

¿Nun conocíen esta téunica?

Non. La sidre sí ye conocida ellí, pero nun s'echa. Nun hai sidrerías, y en dellos establecimientos tienen "maquinimes" pa sirvira. Lo que más-yos llamó l'atención fueron los cambeos qu'esperimenta la bébora tres echala en cuestiones de presencia en vasu o saborgu.

¿Atreviéronse los newyorquinos a prebar?

Sí, y la verdá, pa nun velo nunca, nun lo fixeron tan mal.

De desconocer la sidre pasasti a integrar y presidir la única asociación d'echaores del mundiu ¿Cómo naz esta vinculación?

Formo parte de l'Asociación d'Echaores desde se formó. Una vegada dientru'l mundiu de la sidre dime cuenta de la importancia del echáu, y esta asociación yera totalmente necesaria, y más nunos momentos en que n'Asturies había una gran falta de profesionales.

¿Y cómo ta agora la tema? ¿Hai más profesionales, ameyoró'l nivel?

Pasaron cuasi siete años desde s'anició esta asociación, y dende entós sí que se dio más importancia y sí qu'ameyoró'l nivel, pero entá queda enforma por avanzar.

¿Qué oxetivos y proyeutos tien l'Asociación?

Ente los iniciales ta la reconocencia absoluta de la figura del echaor comu tal.

Nun ye lo mesmo echar sidre que ser echaor. Y dende el entamu, p'ameyorar esto ufiertemos cursos, clases maxistrales, charres, toa triba de proyeutos empobinaos a ameyorar.

Amás non muncho dempués d'escomenzar a echar animástite colos concursos ¿Cómo te foi?

Escomencé a participar cuasi por prebar nel añu 2001 y competí fasta'l 2008.

Anque nunca gané un campionatu, sí lo fixe en dellos concursos.



“El Campionatu d’Echaores entamémoslu conxuntamente cola DOP, que mos sofitó munchísimo y a la que-y toi bien agradecía, y cuenta con estremaos patrocinadores”

¿Cómu yera entós l’ambiente?

Bien bonu. La rivalidá solo taba enriba, nel escenariu. A díi de güei caltengo entá grandes amistaes colos echaores d’entós.

Dexástilo en 2008 ¿Por qué?

Por custiones de tiempu, ye difícil compaxinar la familia y el trabayu colos concursos, anque yá ves, agora dedico igualmente enforma tiempu a la sidre.

Dende l’añu pasáu formes parte del comité d’organización del Campionatu d’Echaores. Anque

ésti yá esistía, dende entós hebio dellos cambeos ¿pues dicimos los más significativos?

Nun se trata de cambeos mui visibles, a lo menos nel furrulamientu. Quinxi enfocar el campionatu de delles maneres, siendo una bien importante la de premiar la fidelidá del echaor, figura perimportante nel mundiu la sidre y na nuesa cultura.

¿Y cómo se premia la so fidelidá?

El Campionatu entamámoslu conxuntamente cola DOP, que mos sofitó munchísimo y a la que-y toi bien agradecía, y cuenta con estremaos patrocinadores.

Toles dotaciones económiqes destínense íntegramente a los premios, lo que motiva a los participantes y ye una reconocencia al so llabor.

Dalgunos de los echaores comentaron el fechu de que la prensa y los medios de comunicación nun-y dieron cobertoria nin fixeron un siguimientu ¿qué opines?

Bono, pela nuesa parte contratemos publicidá que salió espublizada y movióse peles redes sociales. Pero quiciabes sí que tean razón. La prensa nun s’allega a les prebes, o solo lo fai a les destacaes.



“El calendariu ta un pocu malo de faer, y más con antemanamientu, una y bones munches pruebas dependen de fiestes variables”

Bramente echóse de menos un calendariu del campionatu y tamién un siguimientu de resultaos.

El calendariu ye un pocu malo de faer, y más con

antemanamientu, una y bones munches pruebas dependen de fiestes variables. Sí que ye ciertu que los resultaos tendríen d'espublizase. Esti campionatu ye único y tendría de sofítase pela so parte un pocu más.

El pasáu mes entregasti los premios a los ganaores d'esti añu ¿cómu viesti'l campionatu en xeneral?

Perbién. Creo que foi xustu y confío dafechu nel criteriu de los Xuraos, toos ellos presones bien esperes ya íntegres. A dalgunos yá los conozo de cuando yo competía y son bien rigurosos.



Testu: Arantxa Ortiz.
Semeyes: Xurde Margaride.

**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 Muñin
Tel. y Fax 985 783 096

Restaurante Parrilla Sidrería
L'Angleiru

www.angleiru.com - restaurante@angleiru.com

Escanciadores de campeonato



Numerosas personalidades vinculadas a la cultura de la sidra estuvieron presentes en el acto de entrega de premios, donde se realizó la importancia que tiene la figura del escanciador.

El pasado jueves 19 de diciembre, el sierense Llagar La Morena fue el escenario para acoger a los mejores escanciadores del país. Tras un acto presentado por Reyes Ceñal, en el que se realizó la importancia de la figura del escanciador y por tanto la trascendencia de este campeonato, tuvo lugar la entrega de premios.

Natalia Menéndez, Presidenta de la Asociación de Escanciadores Javier Nieves, de Caja Rural Asturias, Eloy Cortina, Tomasa Arce, Directora de Agroganadería, Enrique Tuya, miembro del Jurado, Alfonso Prado, gerente de La Morena y que entregó el premio

a Pablo Álvarez, trabajador del mismo, Susana Ovín, Vocal de la Asociación de Escanciadores, Luis Estrada, quien durante años estuvo en el comité organizador, Álvaro Juan Menéndez, Vicepresidente de la DOP o el Presidente de los Siceratores, Roberto Llamedo, entregaron los galardones.

A la entrega siguió una celebración donde los campeones mostraron sus dotes y la sidra del llagar corrió durante la tarde. Si no hay novedades, la prueba de La Felguera en el próximo abril abrirá el nuevo campeonato.



Wilkin Aquiles. Campeón.

Dominicano de nacimiento y asturiano de corazón, el actual bicampeón lleva cinco años escanciando sidra y tres compitiendo en los campeonatos oficiales. El trabajador de la sidrería **El Otru Mallu** (Xixón) nunca imaginó, cuando llegó de su país natal hace siete años, que terminaría convirtiéndose en el mejor escanciador, superando a compañeros que llevan décadas escanciando. Aunque comenzó a escanciar por cuestiones laborales, pronto se sintió atrapado por la sidra, su cultura y por el escanciado, al que concede una enorme importancia. En estos dos últimos años ha triunfado en casi todas las pruebas celebradas.

“Me apasiona la sidra y pongo el corazón en mi trabajo”.

Pablo Suárez. Subcampeón.

Este xixonés lleva media vida dedicándose a la hostelería y en concreto a la sidra, por la que siente un gran respeto. Después de trabajar en los mejores establecimientos de Xixón, este año se decidió a abrir su propia sidrería, **La Cuétara**, en la que aplica las técnicas de escanciado que le valieron este reconocimiento. Compite en los campeonatos desde el año 2008, logrando integrar cada año el ranking de los 10 mejores. Siempre puntúa alto y rara vez desciende en las listas. Este año fue además nombrado Mejor Escanciador del año, reconocimiento otorgado por la Asociación de Hostelería Costa Verde.

“La sidra es algo muy nuestro, y este concurso es único en el mundo. Lamento que los medios den más importancia al mus que al campeonato”.

Jeison Franco. 3º Puesto.

La juventud de Jeison no va reñida con su experiencia. Este colombiano de 24 años lleva siete residiendo en España y cinco trabajando entre sidra. Sus inicios fueron rápidos y en solo un día adquirió los conocimientos necesarios para escanciar de la mano de Loreto García, otra campeona y con quien comparte además su vida profesional en la sidrería polesa **Manolo Jalín**. Lleva dos años en el mundo de los campeonatos, estrenándose con una 5ª posición en 2011 y siendo subcampeón el año pasado.

“Ojalá todos los echadores se animasen a participar, es bueno para la cultura y muy divertido”.

Salvador Ondó. 4º Puesto

De origen guineano y afincado en La Pola Llaviana, donde regenta la popular sidrería **Casa Cholo**, Salvador es otro de los escanciadores que siempre vemos en los concursos. Sus triunfos se reparten por toda Asturias y desde que participa ha logrado colocarse entre los primeros de la clasificación general. En 2011 quedó en el 4º puesto, posición que este año repite. La mejor marca de esta temporada la consiguió en Mieres, alzándose con el premio en una reñida competición.

Pablo Álvarez. 5º Puesto.

Esta es una de las figuras más presentes en el campeonato. Desde 2007 hemos visto al trabajador del sierense **Llagar La Morena** acercarse al pódium, con tres títulos de subcampeón y uno de campeón obtenido en 2011. Menos en Nava y Xixón, que se le resisten, ganó todos los concursos existentes y es famoso



por batir tres veces seguidas las marcas de perfección; solo este año ha sido superado. Puede decirse que es un concursante completo, gran rival pero un compañero perfecto que aprovecha esta ocasión para felicitar sinceramente a Jorge Vargas por batir su récord.

“El campeonato debería enseñar a la gente lo que es tomar bien la sidra. Hay que saber escanciar y deberíamos exigir calidad en las sidrerías y no solo en el palo. Si pedimos pollo al ajillo y nos lo traen sin ajo, lo devolvemos. Si nos echan mal un culín nos lo tomamos. Así nos va, es como todo. A veces me preguntan si no me molesta que me gane un escanciador de fuera. No, no me molesta porque puedes ver que se apasiona con la sidra, la conoce, practica y que sale a ganar. Los de aquí no hacemos lo mismo”.

Loreto García 6º Puesto

Loreto es una de las pocas mujeres a las que vemos en los concursos y en 2009 demostró su arte al proclamarse como campeona, entrando así en la historia del campeonato. Pese a su capacidad, no hace demasiado que escancia, aprendiendo de mano de Laura Ovín en el año 2000. Desde entonces no ha parado de hacerlo tanto en su sidrerías **El Madreñeru** y **Manolo Jalín** (Sieru), como en los concursos o dando clases magistrales. Este año obtuvo un empate en el 5º puesto, aunque debido a los criterios de puntuación del certamen, se colocó finalmente en el 6º.

“La sidra es algo que nos identifica y el escanciador la representa. Esto no podemos dejar que se pierda”.

Jorge Vargas 7º Puesto

Ecuatoriano de nacimiento pero asturiano en todo lo demás, Jorge, de la cantera de **El Otru Mallu**, es uno de los echadores más lineales de los campeonatos.





Compite desde 2011 y en cada etapa obtiene unas puntuaciones que le mantienen entre los primeros clasificados.

Su pasión por la sidra le ha convertido en uno de los mejores y en 2011 su trayectoria se vio premiada al obtener el premio al Mejor Escanciador de Xixón de Sidras. Este año su mejor logro lo obtuvo en Les Arriendes, donde obtuvo una puntuación de 84.40 de 85, rozando la perfección y batiendo el récord instaurado por Pablo Álvarez.

“Me encanta la sidra. No es solo trabajo, es algo más”.

Jonathan Trabanco 8º Puesto

Tenemos dos canteras de campeones, una **El Otru Mallu**, y otra **El Madreñeru**, donde Jonathan Trabanco trabaja a diario. Jonathan es actualmente el participante que más tiempo lleva compitiendo pese a sus 27 años. Aprendió a echar sidra de la mano de su tía, Loreto García cuando tenía 13 años, y a los 14 ya estuvo listo para concursar entre los mejores. Desde entonces no ha parado de competir y siempre se clasificó entre los cinco primeros puestos. La mejor marca de este año la obtuvo en Les Arriendes, al ganar el concurso dedicado a Belisario Suárez.

“Este año subió mucho el nivel. Se nota que todos practicaron y mejoraron”.

Nekane Martínez 9º Puesto

Otra de las pocas valientes que se apuntan al certa-

men es Nekane, una de las más jóvenes que, a sus 24 años y aparte de escanciadora profesional en su trabajo, acude a los concursos desde el año 2009. Se inició en el mundo de la sidra cuando dejó sus estudios a los 16 años y encontró en esto su vocación. Su mejor marca la hizo en La Felguera y este año ocupó en pódium en su ciudad natal, Uviéu. La mayoría masculina no la desanima, al contrario y ya el año pasado logró colocarse en el puesto nº 10, marca que este año ha batido. Asimismo en casi todas las etapas obtiene puntuaciones que la mantienen en los primeros puestos.

“Me gustaría animar a las escanciadoras a participar. Aquí competimos en el escenario, pero abajo tenemos un rollo increíble entre todos. Nadie me ha discriminado nunca ni me he sentido marginada”.

Henry González. 10º Puesto

Tiene 30 años y llegó de la República Dominicana hace siete, aunque hace cinco que aprendió a escanciar. Antes de llegar a Asturias no conocía la sidra y le sorprendió mucho el escanciado, que entonces encontraba complicado. En aquella época no pensaba que se convertiría en uno de los mejores de esta técnica. Camarero en **El Otru Mallu**, Henry es popular en el mundillo por ganar varias veces uno de los concursos más prestigiosos y codiciados del campeonato, el de Nava. Suyas fueron las victorias de 2011 y 2013 y en el general obtuvo los puestos 8º y 9º en las pasadas ediciones.

“Los echadores nos llevamos muy bien; aunque hay “piques”, todo es muy sano”.

Imágenes de la sidra

FALLO DEL VII CONCURSU DE SEMEYES LA SIDRA



El VII Concurso de Semeyes de LA SIDRA congregó nuevamente a un gran número de participantes que a través de sus fotografías nos mostraron el mundo de la sidra. El ganador fue Óscar Chamorro, que también se alzó con el premio JR. De este modo Chamorro repetía galardón, ya que el año pasado también ganó el de JR, y mejoraba la clasificación del 2013, cuando quedó tercero.

Presente en la deliberación del jurado, que tuvo lugar el pasado 7 de enero en la sidrería xixonese El Otru Mallu, Chamorro recibía la decisión del jurado “con mucha ilusión”, ya que “llevaba un año detrás del concurso y esperaba con ganas que llegara”. Respecto a la fotografía ganadora, explica que un día que estaba en un llagar se fijó en cómo entraba la luz por la ventana y “me pareció un tema interesante para fotografiar”. Y aunque habitualmente fotografía “de todo”, en lo que tiene que ver con la sidra “es un tema que me gusta bastante y con el que me encuentro bien”, asegura.

Por su parte, Xurde Margaride, en su calidad de presidente del jurado nos explica cómo se ha desarrollado

este VII Concurso Semeyes LA SIDRA.

“En esta edición, en la que se han presentado más de 400 fotografías de 140 participantes, hemos introducido dos novedades respecto a otros años. La primera es la categoría de Instagram, para las fotos captadas con el teléfono y editadas con esta aplicación. De este modo queríamos implicar en el concurso a los usuarios de las redes sociales, donde LA SIDRA tiene una gran presencia. La otra novedad fue el cambio en el reparto de premios, dotando con más dinero el primero, para atraer a fotógrafos con más nivel, lo que se ha visto reflejado en las imágenes presentadas, ya que hay algunas con un nivel superior a años anteriores, más trabajadas y de mayor calidad.

Durante el proceso de selección de las ganadoras, en el jurado hemos tenido alguna diferencia de opiniones, ya que venimos de diferentes sectores y eso se refleja a la hora de seleccionar las premiadas. En cualquier caso, ha sido una deliberación pública en la que todos los participantes que estaban presentes pudieron ver cómo hacíamos las votaciones y los criterios que seguimos para escogerlas.”

1^{ER} PREMIO “Labores de embotellar”

ÓSCAR CHAMORRO FLÓREZ



Jerome Muñoz

Director del Centro Integrado de Comunicación, Imagen y Sonido de Llangréu

La fotografía ganadora de este año es una imagen en blanco y negro que transmite la atemporalidad de una labor, la del lavado y embotellado, que se lleva haciendo toda la vida en los

llagares asturianos.

En el caso de esta imagen, una de las cosas que llamó la atención es que transmite movimiento, acción,

frente a otras de las fotografías que se presentaron al concurso, muchas de ellas bodegones, en las que no aparecía ese movimiento.

En cuanto a su composición, se aprecia el centro de atención de la fotografía, en la figura del llagarero, así como las líneas de fuga, marcadas por la línea de embotellado que se ve en la imagen.

El ganador ha mostrado una buena técnica y ha sabido captar perfectamente el ambiente de los llagares.

En esta ocasión, el concurso ha tenido de nuevo un número considerable de participantes que han mostrado distintos aspectos del mundo de la sidra y hemos conseguido hacer una variada selección de una veintena de fotografías con un gran nivel, para hacer una exposición que presente los mejores documentos gráficos que, según el jurado del concurso, son merecedoras de formar parte de la exposición.

Todas ellas reflejan, de uno u otro modo, todo lo que se mueve alrededor de la manzana y la sidra.

1^{ER} ACCÉSIT “Escogiendo”

LARA SÁNCHEZ



**Lorena
Ayala**

**Fotógrafa de
Estudio**

La fotografía que se ha hecho con el primer accésit de esta edición llama la atención porque refleja la realización de una actividad asturiana de toda la vida como es escoger la manzana con la que se va a elaborar la sidra, que en

esta imagen la está llevando a cabo una persona de fuera de nuestro país.

Se trata de un fiel reflejo de la realidad actual, es un gran testimonio de lo que está pasando y de cómo la gente de fuera que viene a trabajar a Asturias realiza estos trabajos. En cualquier caso, en esta foto se nota cómo una persona de fuera hace un trabajo tan tradicional en Asturias como es escoger las manzanas para la sidra.

Ese es el principal valor que tiene la fotografía, el de mostrar la situación de este tiempo, ya que en cuanto a técnica, es una foto correcta, sin una gran composición ni impacto visual pero que no por ello impide que refleje esa realidad que vivimos. Y eso es lo que la ha hecho ser merecedora del primer accésit de esta edición del concurso.

Dentro de las cualidades que pueden tener las fotografías está la de servir de testimonios gráficos de un tiempo, una época, por eso esta imagen tiene un plus más allá de ser una imagen correcta desde el punto de vista meramente técnico, al reflejar los cambios que se producen en una labor tan tradicional en Asturias.

2º Accésit “Por partes”

CARLOS DE COS AZCONA



José Ángel Ornia

Fotógrafo de Producto y Publicidad

Lo primero que llama la atención de esta fotografía es que se sale de la línea de la mayoría de las imágenes que se presentaron al concurso, con temas muy recurrentes como el llagar, el culete o fotos costumbristas que suelen estar muy presentes cuando hablamos del mundo de la sidra y que copan buena parte de las fotografías que se presentaron al concurso.

Para escoger esta foto como merecedora del segundo accésit no sólo nos hemos fijado en su originalidad, sino que también hemos tenido en cuenta que se trata de una foto muy trabajada, muy cuidada, aunque a primera vista pueda no parecerlo y simplemente de la impresión de que está hecha a través de la puerta, sin tener en cuenta otros factores que dan, con una imagen ese gran resultado.

Para que salga esa imagen, hay que buscar muy bien lo que se quiere y cómo hacerlo para conseguir una buena foto como es esta, de ahí que refleje el buen trabajo del autor de la fotografía, que muestra un buen nivel técnico además de originalidad respecto a otras imágenes que se presentaron.



En general, en el concurso, todas las fotografías tienen un buen nivel técnico frente a la creatividad, algo menos presente en las imágenes. El nivel de las fotografías fue más o menos como el año pasado, pero creo que los participantes deberían atreverse a ser más creativos para que las fotos aunaran ambos aspectos.

Puede ser uno de los aspectos pendientes para próximas ediciones de este concurso, el que los participantes apuesten por visiones diferentes del mundo de la sidra y la manzana.

PREMIO JR “Escanciando”

ÓSCAR CHAMORRO FLÓREZ



Ángel González

Subjefe de fotografía de La Nueva España

La fotografía que ha ganado el Premio JR recuerda mucho a la que lo ganó el año pasado en esta misma categoría, ya que repite motivo y lugar, si bien desde una perspectiva distinta, ya que en este caso el bebedor de la sidra es la propia

cámara, por lo que el echador se ve a través del culo del vaso y al fondo, fuera del vaso, la sidrería en la que está tomada.

Al contrario de la foto ganadora en la anterior edición, esta es más dinámica al verse lo que hay al otro lado de la barra. Además, desde el punto de vista técnico está muy bien trabajada, con una buena composición, así como la dirección y los puntos de fuga. Asimismo, también se ve una buena posición del echador, reflejando cómo se debe echar un culete con una postura correcta de todo el cuerpo. Un aspecto a tener en cuenta también ya que si hablamos de la sidra, es bueno que las fotografías reflejen cómo se deben hacer las cosas en este mundo.

En general el concurso ha mostrado un buen nivel en cuanto a las imágenes que se han presentado, al igual que ocurrió en otros años, si bien muchas de las fotos tratan temas muy recurrentes, muy manidos.

En cualquier caso, creo que este concurso es un buen trampolín para poder hacer cosas diferentes y darse a conocer en el mundo de los concursos fotográficos desde un escaparate que muestra algo tan asturiano como es la sidra y todo lo que tiene que ver con ella.

PREMIO INSTAGRAM

PATRICIA MUÑIZ BARRIOS



Xurde Margaride

Fotógrafu LA SIDRA.
Presidente del Jurado.

Con la categoría de Instagram queríamos implicar en el concurso a los usuarios de las redes sociales, donde LA SIDRA tiene una gran presencia. Es una forma también de llevar el mundo de la fotografía a todo tipo de público, ya que Instagram acerca el placer de hacer fotos a todo el mundo. Y de este modo se unen dos mundos como son el de la sidra y la fotografía, pues cualquiera puede coger su teléfono móvil mientras está tomando una sidra para dejar un testimonio de ese momento a través de Instagram.

En el caso de la imagen ganadora, elegida por los seguidores de LA SIDRA a través de su página de Facebook con el mayor número de "me gusta" de todas las presentadas, uno de los aspectos a destacar es su simetría, que hace que sea una imagen interesante. Sin olvidarse que nos acerca a algo tan común en As-



turies como es el tomarse una botella de sidra.

El auge de las redes sociales y los teléfonos móviles de última generación han hecho posible que los concursos fotográficos se abran a nuevas categorías, como es el caso de la de Instagram que este año incorporamos al concurso y donde hemos visto que la gente se ha mostrado muy participativa, ya que es una forma muy sencilla y accesible de reflejar lo que queremos, menos elitista que la fotografía con cámaras pero que no por ello resta valor a las imágenes que se consiguen. Evidentemente no se trata de fotografías profesionales al uso, pero es una buena forma de popularizar el mundo de la imagen gracias a las nuevas tecnologías.

El Concursu de Semeyes LA SIDRA cuenta col sofitu del **Llagar JR**, y nesta VII edición el xuráu fo'l que vien darréu:

Xurde Margaride. Fotógrafu LA SIDRA. Presidente del xuráu.

Ángel González. Subxefe de fotografía de

La Nueva España.

Jerome Muñoz. Direutor del Cienru Integráu de Comunicación, Imaxe y Soníu de Llangréu

Lorena Ayala. Fotógrafa d'estudiu.

José Ángel Ornia. Fotógrafu de Productu y Publicidad.

Cata en La Rioja de las sidras premiadas en el III SISGA



El pasado mes de diciembre, y en puertas de la Navidad, tuvo lugar en Logroño una nueva edición de las catas que anualmente organiza la revista LA SIDRA en La Rioja. En esta ocasión estuvo dedicada a las sidras galardonadas con los premios SISGA, el Salón Internacional de las Sidras de Gala que a finales de octubre se celebró en Xixón por tercer año consecutivo, y que en esta edición tuvo la novedad premiar a las mejores sidras del continente europeo.

Asistieron a la cata, organizada en los locales de la empresa especializada en alimentos y bebidas de calidad Eterraván Selección, y que fue presentada por el Delegado para el Estado Español de La Sidra y autor de este artículo, miembros de bodegas productoras de vino de Rioja, representantes de la hostelería, el comercio y la televisión y una representación oficial del Centro Asturiano de La Rioja, así como un público formado por profesionales y aficionados a las bebidas tradicionales.

Las sidras que los asistentes pudieron conocer de primera mano, y en exclusiva dentro del conjunto de España, pues es la primera vez que esta actividad del SISGA se lleva a cabo fuera de Asturias, fueron:

- **Españar**, del Llagar El Gobernador, premiada como mejor sidra de Nueva Expresión.
- **El Gaitero Extra**, de Valle, Ballina y Fernández, mejor sidra Semidulce.

- **Angelón Brut**, del Llagar Viuda de Angelón, premio a la mejor sidra Brut.
- **2012 Rotter Trierer mit Boskoop**, del sumiller y llagarero alemán Michael Stöckl, calificada como la mejor de las sidras internacionales.
- **Kystin Cuvée XVII Chataigne**, del llagar bretón Cidre Kystin, premio a la sidra más original.
- **Sidra de Pera Viuda de Angelón**, del Llagar Viuda de Angelón, merecedora del premio a la mejor pera.
- **Sidra de Hielo Panizales**, del Llagar Panizales, galardonada como la mejor en la categoría de la Sidra de Hielo.
- **Aguardiente Envejecido en Roble Salvador del Obispo**, de Casería de San Juan del Obispo, premiado como el mejor de los aguardientes presentados en el SISGA.

La sensación entre los participantes fue de sorpresa, no sólo por la calidad de los productos, sino por el hecho de tratarse de una representación de los distintos tipos de sidra que tenemos en Asturias, y Europa en general, pues aunque muchos de los profesionales participantes ya habían conocido en catas anteriores las sidras de Nueva Expresión y las espumosas, sin embargo nunca habían tenido la oportunidad de acercarse a otras totalmente desconocidas fuera del



ámbito sidrero como son la sidra de hielo, la de pera, los aguardientes de sidra o las sidras europeas, y lo más importante, ofreciéndose todas ellas juntas en el mismo acto y maridadas con un surtido de quesos internacionales elegidos para la ocasión por el experto quesero y gerente de Eterraván Selección, Alejandro López.

Además, también se valoró el interés que los llagareos vienen poniendo en el diseño de los envases de sus mejores productos y el cuidado que se empieza a ver en los últimos años en los corchos y tapones, cada vez mejores en las sidras de más alta calidad, entre los que destacó sobremanera el tapón de rosca Pilfer utilizado por el llagareo alemán Michael Stöckl, y que últimamente está siendo muy demandado por los restaurantes.

Así, José Antonio Alonso, miembro de la Junta Directiva del Centro Asturiano de La Rioja vinculado familiarmente al mundo de la viticultura, consideró que en sus distintos tipos “estas sidras muestran las mejores cualidades de una sidra natural”.

Por su parte, César del Río, gerente de Bodegas César del Río, en Cordovín, que ya participó en anteriores catas, resaltó la calidad de las sidras ofrecidas, destacando las virtudes de cada una a lo largo de la presentación y llegando a opinar sobre algunas que “quien bebe estas sidras es, sin duda, porque conoce la calidad del producto que va a encontrar en la botella”.

Javier Ballesteros Conde, hostelero miembro de la

“Estas sidras muestran las mejores cualidades de una sidra natural”

JOSÉ A. ALONSO. J.D. Centro Asturiano de La Rioja

Asociación Española de Baristas y participante en todas nuestras catas, concluyó que la calidad que en los últimos tiempos se está dando a la sidra y la amplia variedad que hay de ella hace que “la sidra se esté convirtiendo poco a poco en una bebida apta para cualquier establecimiento de hostelería”.

Ángel Andrés, periodista de Televisión de La Rioja, dejó patente desde el primer momento su sorpresa al descubrir otras sidras más allá de la tradicional y la champanada, hasta el punto de definir la iniciativa del SIGA como la forma de “ir abriendo nuevos mundos de sidra entre los conocedores del vino”.

Finalmente, Alejandro López, de la empresa colaboradora en la cata Eterraván Selección, comentó las posibilidades de mercado que la sidra espumosa de tipo brut puede tener en estos momentos.

En lo que se refiere a las particularidades de las distintas sidras premiadas, las opiniones también fueron dignas de mención, ya que ante la diversidad de sidras los profesionales reunidos no tuvieron dudas en sus opiniones sobre ellas. A la sidra de Nueva Expresión Español y la alemana 2012 Rotter Trierer mit



“Quien bebe estas sidras es, sin duda, porque conoce la calidad del producto que va a encontrar en la botella”

CÉSAR DEL RÍO. Gerente de bodega.

Boskoop, el representante del Centro Asturiano José Antonio Alonso las vio perfectas para el servicio en copa en una mesa de carnes o pescados, mientras que la brut de viuda de Angelón, en palabras del bodeguero César del Río, puede ocupar perfectamente el lugar de un buen cava.

Respecto a las sidras dulces, también estuvieron claras las opiniones en cuanto al lógico maridaje de la sidra El Gaitero con los postres y dulces de sobremesa, ya que se trataba, en definitiva, de la única conocida para la mayoría de los asistentes.

Pero hubo otras tres que no sólo sorprendieron a la gente por ser completamente desconocidas fuera de Asturias, sino que tampoco dejaron indiferente a nadie. Se trata de la Sidra de Hielo de Panizales, que todos consideraron excelente y perfecta para los postres y en la que César del Río ahondó aún más al considerar que podría hacer muy buen acompañamiento con un foie, que es precisamente uno de los maridajes tradicionales de la sidra de hielo en Centroeuropa y Canadá; la Sidra de Pera Viuda de Angelón, que atrajo a todo el mundo por su suavidad y delicadeza al gusto y el olfato; y la francesa Kystin Cuvée XVII



Chataigne, cuya originalidad por estar elaborada con castañas la convirtió en una de las más comentadas y muy bien valorada.

Por último, el Aguardiente Envejecido en Roble Salvador del Obispo, un destilado de sidra similar al famoso Calvados francés, fue visto por todo el mundo como adecuado para la copa que se sirve de colofón al final de una comida.



Testu y Semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablado.

El Espalmador
ESCANCIADOR ELÉCTRICO

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

***"Trabayar en
Cualloto faimos
ser meyores."***



Nuria Alonso Pradas

LLAGAR HERMINIO - CUALLOTO. UVIÉU

Nuria Alonso medró ente sidra y mazanes del Llagar Herminio, onde na actualidá dedícase principalmente a xeres alministratives aunque “comu na mayoría d’empreses familiares, en dellos momentos toos faemos de too”, asegura.

Conoceora del sector, cree que l’asignatura pendiente ye l’apertura al exterior. Con esti oxetivu, llagareros, collecheros y, a la fin toa Asturias, saldríen beneficiaos, afirma.

¿Cuáles son les tos primeres acordances rellacionaes col mundiu de la sidra?

Pue dicise que llevo tola vida ente sidra y mazanes. Alcuérdome de mio pá, Herminio, y el mio tío Luis, trabayando nel llagar corchando, nel tiempu la mazana empalando la mazana pa mayar, enantes yera too manual.

¿Prestábate tar nel llagar?

Prestábame tar nel llagar, sobro too nel tiempu la mazana. Encantábame ver tantes mazanes y dempués beber la sidra'l duernu. Güei entá me presta.

¿Aidabes nos trabayos?

De piqueña más qu’aidar creo qu’estorbaba un pocu, yera piqueña. Sigún fui xorreciendo aidaba un pocu más.

Naquel entós, ¿qué te paecía lo meyor del llagar? ¿Y lo peor?

Lo meyor el tiempu les mazanes. Alcuérdome de xugar colos míos hermanos, sobromanera con Andrés, la mio hermana yera más piqueña, coles mazanes, cuasi que siempre acabáremos a mazanazos, beber sidra'l duernu.... Respeutu a lo peor, daquella nun había ná.

¿Qué importancia-y das pal negociu tar nuna zona sidrera?

Trabayar y vivir nun sitiu comu Culloto, onde la sidra gusta tantu y per ende desixen calidá, faimos trabayar más duro pa consiguilo, faimos ser meyores.

¿Cómu ves el papel de la muyer nel mundiu de la sidra?

Entá somos poques les muyeres que trabayamos nos llagares, pero prefiero mirar el llau positivu. El númberu de muyeres que formamos parte de los llagares ca vegada ye mayor y va siguir xorreciendo añu ente añu.

¿Y el futuru del sector?

Polo xeneral tamos aguantando abondo bien estos años tan duros y eso ye daqué alentador si miramos escontra'l futuru.

¿Qué midíes crees que son necesaries pa favorecelo?

Sobro too medrar en vientes al exterior, ye la nuesa asignatura pendiente. Si somos a ello non solo meyoraría'l futuru de los llagareros, tamién de los cosecheros y sidreros ya indirectamente d’Asturies.







SIDRERÍA MIRAVALLS

NUEVO TEMPLO GASTRONÓMICO

A Xixón acaba de llegar la Sidrería Miravalles, una nueva sidrería de élite. La dirección, con una amplia trayectoria, aplica todos los conocimientos y su experiencia para hacer que el cliente se sienta como en casa.



Testu: Arantxa Ortiz.
Semeyes: Xurde Margaride.



A cinco minutos de la Playa San Llorienzu encontramos esta sidrería de reciente apertura, un local amplio, cómodo y perfectamente instalado, con una decoración donde el buen gusto se pone de relieve. Pinturas de Díaz de Orosia que representan escenas sidreras, un mural alusivo al sector y antiguas cajas de sidra que sirven para separar los espacios reciben al cliente. Además dos televisiones gigantes se integran con la clásica decoración sin desentonar y permitiendo que los interesados disfruten de todos los eventos deportivos del momento.

Aparte tenemos el comedor bien distribuido, con amplitud entre las mesas e iluminación cuidada, que acoge a cerca de 30 comensales. Su disposición permite además la celebración de pequeños eventos, para lo cual se otorgaría de privacidad al mismo, cerrándolo al resto del público para crear mayor intimidad.

Tanto en la sala como en el comedor la sidra es la bebida más cuidada y se consume en ambas partes, siempre escanciada por los profesionales y no por máquinas que intentan sustituirlos. Otra importante ventaja es la cercanía de un aparcamiento, a menos de cinco minutos, que permite que el cliente se despreocupe del coche.

Para F. Riestra, propietario, e I. Menéndez, adjunto a gerencia, el sistema a seguir es muy sencillo: ofrecer la mejor calidad en todo a un precio razonable que permita que todo el mundo pueda acercarse a probar sus especialidades. Éstas son muy numerosas y entre ellas encontramos creaciones que se aproximan a la nueva cocina como calamares frescos al ali oli y

al gusto de azafrán o solomillo de cerdo Ibérico con compota de manzana y reducción de naranja, junto a platos más tradicionales como fabada (siempre en carta y semanalmente en el menú), pote asturiano, callos caseros o cachopos, entre el que destacamos el especial Miravalles, a base de ternera, setas frescas de temporada, jamón y queso de Pría. Cada pieza es tan abundante que se recomienda compartir.

I. Menéndez, que procede del mundo de la hotelería, gestionando varias empresas de turismo rural, da mucha importancia a la utilización de productos de origen asturiano y certificados, por ello las carnes son autóctonas, así como las legumbres de los potes (procedentes de Tinéu) y los embutidos. Los pescados habituales también son del Cantábrico, trabajando solo con aquellos que están garantizados en la rula, y por ello la carta es muy variable en función de esto. Son muy recomendables los parrochines con jamón, procedentes de Candás que podemos acompañar con la sidra de la casa, **Menéndez** o **Val D'Ornón**. Por encargo se preparan mariscos -siempre del Cantábrico, garantizados y a precios fijados por la rula- así como pescados como lubina y chopa.

Aquí la sidra es muy cuidada y tratada como se merece. La temperatura es correcta y los tiempos de servicio los marca el consumidor, quedando para los empleados (4) que a éste no le falte acompañamiento gastronómico: los pinchos se pasan continuamente y se desdeñan las frituras y congelados; en su lugar el cliente puede probar las minicroquetas caseras, compota de pimientos con queso cremoso



Equí la sidre ye percuriao y tratao comu se merez. La temperatura ye correcha y los tiempos de serviciu márcalos el veceru.

o tortilla de patatas, setas y pimientos. Estos pinchos ya están llamando la atención del público y por ello el establecimiento está compitiendo en el Campeonato de Asturias de Pinchos y Tapas.

Para tapear hay muchas sugerencias diarias que cumplen las expectativas de cualquier comensal. Sartenes de huevos rotos con picadillo, setas y salsa de Cabrales, de huevos rotos con chipirones al ajillo, tortillas como la especial Miravalles a base de patata, pimiento rojo y verde, espárragos y chorizo, tablas de quesos asturianos (Cabrales, de Pría, queso de Porrua (tres leches) o del garantizado jamón Ibérico Los Pedroches-Tino Vázquez. Mejillones en vinagreta, croquetas caseras, oricios en temporada, los exclusivos hojaldres rellenos de la casa: de jamón, queso y orégano, de bonito o vegetales, abundantes para dos o tres comensales. Tortos variados o pimientos rellenos de carne guisada con salsa bechamel y cuatro quesos, ensaladas como la templada de setas, gambas y jamón Ibérico o la de cecina con virutas de parmesano y el pulpo - A feira o rustido con queso de cabra- son más que recomendables. Además cada fin de semana se prepara una nueva carta de sugerencias con especialidades tan interesantes como las ya mencionadas, que completan los menús

diarios. También, previo aviso se preparan platos especiales para personas con trastornos alimenticios.

A todo esto hay que sumar dos novedades que completarán las ofertas. A partir de ahora, la sidrería contará con parrilla, alimentada por carbón de encina, que además de proporcionar un toque único a los alimentos preparados en ella, cuenta con la ventaja de no emitir mucho humo que pueda molestar a los clientes. De ella saldrán especialidades como carne de buey, secreto o parrilladas especiales de verdura. Funcionará a diario tanto para comidas como cenas. Cualquier plato que elijamos debe indudablemente finalizarse con algún postre casero de la carta: tronco de frambuesa, tarta de nuez, de almendra o milhoja, natillas, arroz con leche o brownie con helado de mandarina. La cocina cuida mucho este apartado y a menudo hay variaciones muy interesantes, en las que nuevamente destaca el precio, muy razonable.

La otra novedad es también importante, y consiste en la creación del rincón de delicatessen Miravalles, un espacio incluido en la sidrería y acondicionado para la exposición y venta de productos exclusivos de calidad a precios ajustados. Legumbres envasadas y garantizadas, conservas de mejillones, caviar de oricios, sardinas, mejillones o anchoas, quesos asturianos y otros productos especiales que además, en caso de solicitarlo, pueden ser consumidos en el mismo local.

Con todo esto, esta sidrería apunta indudablemente a ser una de las más importantes del sector, reuniendo todos los requisitos que distinguen a algunos establecimientos: perfectas instalaciones, excelencia gastronómica, buena sidra, inmejorable servicio y precios razonables.

La Güestia: Nueva lámina de mitología sidrera

LA PROCESIÓN DE ALMAS EN PENA ES LA NUEVA ENTREGA DE ESTA INTERESANTE COLECCIÓN



La Güestia, procesión de almas errantes que sale de los cementerios asturianos para llevarse consigo a los moribundos, deja por un día (o noche) sus fúnebres asuntos para hacerle un hueco a la sidra.


La nueva lámina de Cygnus Studio aborda este tema que, aunque universal, en Asturias cuenta con su propia representación. Las procesiones de almas en pena que visitan a los enfermos son algo común en todas las culturas, pero en la nuestra, la Güestia, tiene ciertas diferencias respecto a las demás, y Cygnus Studio ha sabido destacarlas con este trabajo de

una manera alejada de lo grotesco.

Ante la visión del cortejo, una joven traza un círculo protector con botellas de sidra que dejan fuera a la procesión, al mismo tiempo que ofrece una manzana. Aquí se recurre nuevamente al simbolismo ancestral donde círculos, sacrificios u ofrendas preservan de todo mal. Al fondo, la Güestia, aunque consciente de la presencia de la joven, no puede alcanzarla, y sigue con su comitiva en busca de otra víctima.

En este trabajo se vuelve a jugar con las alegorías. Actualmente la mayoría conocemos los beneficios de la sidra sobre la salud, y aquí se juega con la mitología y la superstición para resaltarlos: el círculo de botellas de sidra aleja al cortejo (la muerte) de la joven que a cambio, ofrece una manzana, que da vida a la sidra.

Nuevamente el atrezzo utilizado para la obra responde a las expectativas de la misma, conjugando el toque fúnebre necesario para la ambientación con un colorido rico que resalta la sidra, o lo que es lo mismo la vida.

 Testu: Arantxa Ortiz.
Semeyes: Cignus Studio.

LA GÜESTIA

FOTOGRAFÍA Y PROCESADO: Cygnus Studio

MODELO: Marta Pozo

ESTILISMO: Niña Bonita

Make up: Elena 1980

ILUMINACIÓN: Ana Petrelli

CYGNUS  **STUDIO**

www.cygnustudio.com

TEL +34 664 682 900

fotografía - arte digital - books



La sidra, cuidada desde el corcho



Muchos son los factores que hay que tener en cuenta para elaborar una buena sidra. La conservación es uno de ellos. Y una buena conservación comienza desde el corcho.

Una buena sidra puede estropearse por algo tan simple como el corcho que se utilice. Utilizar uno de buena calidad, en el que se garantice al 100% su trazabilidad, es un factor fundamental para garantizar un perfecto estado de conservación y evitar situaciones en las que el consumidor nota un gusto a corcho en la sidra.

Este gusto a corcho puede ser debido a la presen-

cia del compuesto químico 2,4,6-tricloroanisol (TCA), presente en elementos naturales y también en los tapones de corcho si en el proceso de fabricación no se aplica el tratamiento adecuado con maquinaria de última generación o no se controla la trazabilidad desde que la materia prima sale del árbol hasta que se entrega al cliente.

Jordi Alert Cort, del departamento de calidad y ven-



tas de la Empresa Aglo-Catalana del Suro S.L, alerta de las consecuencias en las cualidades organolépticas de la sidra por un incorrecto tratamiento de los corchos y la necesidad de que los profesionales del sector sean conscientes de que un mal tapón “puede traer consecuencias nefastas para la sidra”. Un problema que también puede darse por la presencia de TCA en los toneles o en botellas mal lavadas o secadas. No en vano, el TCA puede detectarse aunque su presencia sea muy pequeña. Aunque esta detección varía según cada persona, en general se nota a partir de cantidades que sean superiores a 10 nanogramos por litro de sidra, es decir, aproximadamente el contenido de una cuchara de té dentro de una piscina olímpica.

Para evitar la presencia de tricloroanisol, además de controlar todo el proceso de fabricación del corcho, es recomendable que no haya grandes cantidades almacenadas, ya que cuanto menor sea el volumen de stocks de corchos menores son las posibilidades de que se produzca una contaminación por TCA.

El tiempo es un factor fundamental en la presencia de este compuesto químico. También el tiempo de consumo del líquido que se guarde. Por eso en este aspecto la sidra tiene una ventaja respecto a otras bebidas como el vino, y es que su consumo se hace en un período corto de tiempo desde su elaboración. En este sentido, Jordi Alert Cort Gallego explica que si se consume en un período inferior a un año, las posibilidades de presencia del TCA se reducen notablemente.

En cualquier caso, para que la sidra sea de la mejor calidad, hay que recordar que hay que cuidar todos los aspectos para no echar a perder el trabajo del llagar.



AGLO-CATALANA
del suro S.L.



Quality guaranteed

www.aglocatalana.com
info@aglocatalana.com

C/ MÓDEGA 7/9 - POL.IND. GIRONA
17457 RIUDELLOTS DE LA SELVA · TEL. +34 972 477842

Sidre sobro ruedes



Que la sidre ye una de les bébores más sociables del mundiu sabémoslo de siempre , y exemplu d'ello ye la iniciativa del Clú Patín Xixón Solimar, que dende va tiempu utilicen la sidre pa xunir competición y esporte per tol mundiu.

El Clú Patín Xixón Solimar, enantes conocíu comu Biesca Xixón H.C -hockey sobro patinos- amuébase solidariu col esporte y cola sidre, fechu que demuesa davezu demientres les competiciones esportives.

Falar d'esti Clú nun ye falar d'una agrupación esportiva desconocía. Nel so haber cuentan con cuatro Copes d'Europa, dos copes de la Reina, una OK Lliga Femenina o un Campionatu d'Asturies de Lliga Masculina ente otros munchos premios.

Con esti ranking podemos ver que se trata d'un gran equipu con una trayectoria considerable. Pero lo qu'ensin dulda los diferencia d'otros clús ye'l so amor por llevar ellí au van l'asturianía y ye nidio que dientru d'esta enártase la nuesa bébora, la sidre.

Al frente d'esti Clú atopamos a Xuan Ramón Naves Rodríguez, que mos cuenta que'l primer puntu interesante a destacar básase na xestión económica; coles recaldaciones algamaes de la venta de rifes tradicionales de ca partíu mérense caxes de sidre y cebera, comu empanaes o bollinos preñaos, qu'a la fin de ca competición úfrense a tolos competidores y al públicu presente, lo que xenera la eliminación de la rivalidá ente equipos y un hermanamientu "sidreru" qu'esparde la nuesa cultura per tol territoriu.

Ca fin de partíu conviértese nuna fiesta sana y esportiva. Gracias a ellos, llugares comu Alcorcón, Igualada o Voltregá víerense regaos con sidre. El restu d'equipos asturianos debiere tomar exemplu d'esta iniciativa, entá más nun añu comu esti nel que se tan

faciendo numberoses campañes p'aidar a que la cultura asturiana de la sidre seya reconocía y protexía pola UNESCO.

L'interés d'esti equipu pola sidre va acullá del so propiu consumu, y la imaxe de la mesma frente al mundiu ye importante pa ellos, por eso curien al milímetru tolos detalles, y exemplu d'ello ye que cuando'l so equipu femenín féxose col entítulu d'Europa, encargáronse unes etiquetes conmemoratives que dexaren testimoniu hestóriu del trunfu, y qu'anguaño siguen siendo mui buscaes polos colleicionistes d'etiquetes sidreres.

Dende LA SIDRA felicitamos al Clú Patín Solimar por algamar una xunión perfecta ente sidre y esporte y animamos a tolos grupos deportivos a seguir el so exemplu. Del mesmu mou prestaríamos llamar l'atención de qu'entá hai casos en que les victories deportives algamaes polos equipos asturianos cellébreense con vinos, caves y otros bébores, en cuentas de decantase pola sidre.

Si queremos qu'ésta seya reconocía en tol mundiu, tenemos d'escomenzar nós mesmos, polo que queda llanzada la nuesa propuesta. Esperamos que lo mesmo qu'esti Clú, el restu s'anime a compartir un culín, una copa y una victoria.

 Testu: Arantxa Ortiz.
Semeyes: Archivu Ensame Sidreru.



Rioli

Distribuciones



NUEVO ESCANCIADOR DE SIDRA:

- Vertido con mas caudal que los antiguos
- Pasa más desapercibido
- Plástico alimentario, hecho en España
- Atención a llagares, sidrerías y comercios
- Precios especiales por cantidad

C/ Benjamin Franklin, 351, Nave 7
Pol. Ind. Roces Núm.4
33211 GIJÓN (Asturias) - España
Teléfono móvil: 669.48.87.17
Fax y telefono: 985.14.83.15
Email: jlriol@hotmail.com

ENCAM

R

E

C

O

M

E

N

D



La Bodeguina de Sobrecantu

Nel corazón de Casu, tenemos la oportunidad de ser recibíos por José A. González de La Bodeguina de Sobrecantu, nel alrodiu incomparable del Parque de Reres.

Ventiseyes tribas de cachopu a la carta y por encargu, acompangaos de la meyor sidre de **Buznego**, fadrán d'ésta una esperiencia pa rememorar.

Si lo tuyo ye escaecete del xaréu de la ciudá y realcontrate cola ñatura, esti ye'l to sitiu.

Les fines de selmana, los Conciertos de la Bodeguina con música en vivu fadrán qu'esti sitiu acabe acupando un llugar referencial na to axenda.

LA BODEGUINA DE SOBRECANTU.

SOTU DE CASU, 1.
T. 684 603 883

Llagar Panizales

Poques presentaciones precisa'l llagar y la sidrería que tan perfectamente lu complementa.

Juan Carlos Vázquez ye l'encargáu de qu'esta parte del llagar furrule a la perfeición.

A esceición de llunes y martes, tolos díis puen degustase los más conocíos arroces que fain el camín más curtiu pa llegar al llagar. De corderu, de cocoches, o de pitu caleya. Impresionantes.

El corderu a la estaca y la tradicional cocina con productos de la tierra ye lo más afayaízo pa una comida perfecta.

Y la sidra, la del so propiu llagar, **Panizales**, tratada con tol pricuru, por supuestu.

LLAGAR PANIZALES. ESPINÉU 13, MIERES. TEL 985 647 815



Nin Mickey se resiste al Llavianu

Ni siquiera Mickey se resiste ha echar un culete de sidra con Javier en el Llavianu, que estos días pone a disposición los mejores palos seleccionados de **Castañón**, **Buznego** y **Trabanco Oro**, con los que poder complementar las 1^{as} Jornadas del Cachopo que está celebrando conjuntamente con la Sidrería Zapico.



En El Llavianu las iniciativas gastronómicas y festivas no cesan nunca, y tan pronto finaliza una ya se está preparando la siguiente, de tal forma que siempre son motivo de sorpresa para sus clientes, y de recomendación por LA SIDRA, dada la calidad de las mismas.

SIDRERÍA EL LLAVIANU. DONOSO CORTÉS, 6. XIXÓN T. 984 492 113.

BIENVENTOS

D A C I O N E S



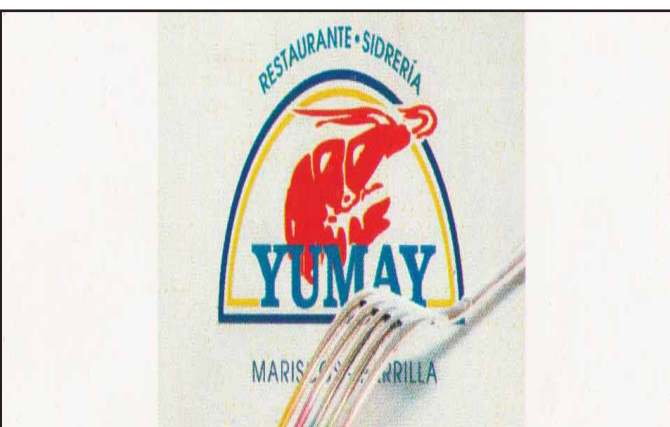
SIDRA Y MUCHO MÁS

En la afortunadamente cada vez más habitual línea de ofrecer la sidra asociada a tapas y menús, la Sidrería la Sierra de Osmundo merece un espacio propio, ofreciendo la combinación de estupendas tapas con botella de sidra a unos precios más que interesantes, a 5 / 6€.

Por otra parte llama la atención su variedad de menús, a 8 € entre semana, 10 € sábados y 12 € domingos y festivos, Destacan los postres caseros, la parrillada de carnes y los cachopos de ternera y de setas, todo ello contando por supuesto, con las sidras **Canal** y **El Santu** exquisitamente atendidas.

SIDRERÍA LA SIERRA DE OSMUNDO. CTRA CARBONERA 50. XIXÓN

T. 984 492 539





Onde comer



XURDE MARGARIDE

Semeya en la Sidrería La Pérgola. Sevares. Piloña.

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA
Picastur

DE LUNES A SÁBADO DE 9 A 14,30 H. Y DE 17 A 20 H., DOMINGOS Y FESTIVOS, DE 10 A 14 H.

Más de 100 tipos de cachopos
Carne ternera 100% asturiana

elaboración propia de:
albóndigas, hamburguesas de ternera y de pollo, pinchos morunos, pollo al ajillo, picadillo de cerdo y de pollo, chorizo, morcilla, etc... (Elaboración propia).
Embutidos de León y Tineo, Legumbres, Pan, Ibéricos, bebidas y más productos variados de necesidad diaria.

C/ Arzobispo Guisasaola, 10 · 33009 - Oviedo - Asturias · T. 984 186 136

San Melchor García San Pedro, 18. Oviedo - T. 984 281 390
DE LUNES A SÁBADO DE 9,15 A 14,30 H. 10 A 14 H

Sidrería El Chigre

Siempre la mejor sidra es el lema de este local avilesino, que nos ofrece los mejores palos del momento. Para acompañarla las opciones son infinitas, desde tablas de quesos o embutidos Ibéricos, longaniza de Avilés, croquetas caseras, revueltos variados, muchas ensaladas diversas entre las que destaca la especial “El Chigre” o el famoso Plato de la abuela, que sigue siendo muy demandado. La carta incluye numerosas variedades de cachopos: de ternera, pollo, merluza o el especial “El Chigre”, todos muy abundantes para compartir. Por encargo se preparan todo tipo de platos que no figuren en carta y comidas para empresas o reuniones, en las que se recomienda probar los arroces: ya que la cocina es especialista en este plato. Para finalizar, cualquier postre casero es recomendable.



SIDRERÍA EL CHIGRE. AVDA SAN AGUSTÍN, 9 . AVILÉS

T. 984 873 839

Bar Santander

Sidra Fran es la elegida por la gerencia de este establecimiento, que ofrece a sus clientes excelentes sugerencias entre las que resaltamos la hamburguesa casera, plato abundante, garantizado y especial para todos los públicos. Los cachopos también forman parte de las especialidades y destaca el formado por ternera, queso azul, pimientos del piquillo, guarnición y patatas. Son tan abundantes que se da la opción de pedir medio. Para picar, la carta es abundante y se recomiendan los huevos estronios, el pulpo con langostinos y patatas, el picadillo con salsa de queso azul, el revuelto de la casa, el “plato del pobre” y cualquiera de sus ensaladas, aunque ahora en invierno lo que más apetece son sus callos caseros, que deben completarse con los frixuelos rellenos de nata o crema.



BAR SANTANDER. BERMÚDEZ DE CASTRO 24. UVIÉU

T. 984 187 703

Sidrería El Dorado

Dieciséis platos a elegir forman los menús diarios de El Dorado: Arroz caldoso con almejes, fideguá de marisco, fabada o pote están entre los primeros. Escalopines al Cabrales, conejo o cabritu, merluza, lenguado relleno y pescadinos de temporada siguen el orden, que incluye postre, pan y bebida –entre la que recomendamos la sidra **Juanín**-. En fin de semana encontramos platos tan exclusivos como fabes con foie y setas, garbanzos con callos, paella de marisco, cabritu, perdiz con verduras o carrilleras. Aunque son muchas las especialidades la paella de bugre, les almejes con verdura y langostinos, los callos, huevos rotos con langostinos, jabalí con patatines o caldereta de pescado atraen cada semana a muchos clientes de fuera del concejo. El precio es sumamente razonable.



EL DORADO. GONZÁLEZ BESADA 11. UVIÉU

T. 985 083 269

Sidrería El Carro

Desde 1973 nos acompaña esta sidrería en el popular barrio ovetense de La Tenderina. La sidra va rotando de palos, siempre buscando la mejor calidad y se recomienda acompañarla de las especialidades de la casa, que son muchas: Cachopo de setas al queso Gamonéu, de ternera con guarnición, de cecina y queso Manchego con sabor agri-dulce, de ternera al queso Gamonéu y muchos otros. Quienes busquen innovación no pueden pasar sin pedir los frixuelos rellenos, tanto de marisco como de picadillo. y para picar son interesantes las sartenes variadas, las tablas de embutidos y las tapas de entrantes (croquetas, calamares, ensaladas...). Los precios son muy asequibles y además, tanto a diario como durante los fines de semana, se preparan menús también a precios razonables.



EL CARRO. TENDERINA ALTA 46. UVIÉU

T. 985 201 059

Ónde comer Cachopu



El Rincón de
Gascona

**SIDRERÍA RESTAURANTE EL
RINCÓN DE GASCONA.**

GASCONA 3. UVIÉU

T. 984 18 29 86

Carnicería
Chacon

Especialidad en: Embutidos caseros y Carnes de ganadería propia
ESPECIALISTAS EN CACHOPOS

REPARTO A DOMICILIO

*C/ Comandante Janariz,4
33010 - Oviedo - T. 985 08 18 10*



Bar Rías Baixas

Sin salir de Avilés encontramos uno de los mejores cachopos de cecina y queso de cabra del concejo, preparado por el Jefe de cocina Gerardo Muñiz. Además de este cachopo, José Crespo nos recomienda probar el tradicional, el de merluza o el especial de setas (relleno de jamón y queso). Su tamaño los hace ideales para compartir, aunque si este es el caso tenemos la interesante opción de pedir el menú especial, formado por una ensalada templada de gulas, medio cachopo tradicional y medio cachopo de cecina y queso de cabra, tan solo por 25 euros. Para facilitar más las cosas también se preparan medios cachopos, que recomendamos acompañar por algún entrante como zamburiñas o pulpo a la gallega, todo ello con sidra Trabanco. Como postre nos sugieren las tartas de queso o manzana.



BAR RÍAS BAIXAS CAMINO DE HEROS, 3. AVILÉS

T. 985 541 422 / 607 249 231

Casa Julio

En **Les Regueres** los cachopos se comen en Casa Julio, donde el especial de ternera con cecina y queso de cabra está especialmente recomendado por Isabel Ruiz y Juan José Prida, gerentes del local. Muy abundante y esmeradamente trabajado, acompañado de patatas y guarnición, es idóneo para compartir, sobre todo si lo acompañamos de un entrante como los entremeses fríos y calientes, la ensalada de cecina y queso de cabra o en invierno de los callos caseros. Indudablemente recomendamos la sidra como acompañante, en este caso la de **Viuda de Angelón**, y para finalizar es difícil decidir entre el flan de café, el arroz con leche o la tarta de turrón, todos ellos de confección casera. También se prepara el cachopo tradicional para los más convencionales.



CASA JULIO. SANTULLANO, 4. LES REGUERES

T. 985 799 706

Sidrería La Pértiga

En Uviéu la Sidrería La Pértiga, al mando de Jairo Poladura, nos ofrece una carta de cachopos muy interesante: además del cachopo tradicional, el de cecina con queso de cabra es uno de los más demandados, aunque destacamos el más original a base de ternera, picadillo y queso azul. Todos los cachopos se acompañan de una guarnición de pimientos, ensalada y patatas fritas y son lo suficientemente abundantes como para compartir. En este caso, recomendamos probar también alguno de los entrantes de la casa, como los tortos -de queso de cabra, picadillo, jamón o Matachana- o las sartenes variadas, todo ello acompañado de las sidras **Viuda de Corsino** o **Menéndez**. Para terminar lo mejor la tarta de queso casera. Un lujo.



LA PÉRTIGA. PLAZA FUENTE LA BRAÑA, 25. UVIÉU

T. 605 421 675

La Cachopería

Cachopos personalizados y al gusto del cliente es el lema de este establecimiento avilesino que permite a los comensales elegir su cachopo entre más de un millar de opciones. Tanto las carnes como el relleno y la guarnición, todo ello de primera calidad, queda en manos del cliente, que es quien conforma su cachopo según su gusto. Este es el lugar ideal para los adictos a este plato ya que la inmensa variedad de opciones permite degustar todos los existentes: de ternera, cerdo o pollo, merluza, con queso La Peral, Provolone, con longaniza de Avilés, setas, patatas o pimientos. Respetando a todos los comensales, los vegetarianos encontrarán aquí su cachopo vegetal y los celíacos cuentan con recetas adaptadas a sus necesidades.



LA CACHOPERÍA CAMINO DE LA ERA, 23. AVILÉS

T. 984 105 807

AXENDA

LLEGA L' ANTROXU
Xornaes gastronómiques,
marutos y muncha sidre nel
Antroxu. **Del 28 de Febreru al
5 de Marzu.**



FIESTA DE LES COMADRES Anque se celledra en
toa Asturias ye imprescindible dir a La Pola Sieru,
onde se celledra con muncha sidre, cancios de chigre
y concursos de toa triba. **20 de Febreru, La Pola
Sieru.**



LA ESPICHONA DE
LLAVIANA. Enartada nes fiestes
de San Xosé esta espicha atrái a
cientos de sidreros. **En torno 19
de Marzu. Prau La Chalana**



DE LA MAR A LA MESA. El
pixin -a la sidre, a la chapa,
a la parrilla- aduéñase de
Muros. **Marzu. Muros del
Nalón**



FIESTES DEL SOCORRO. Demientres
una selmana mar, sidre y gastronomía
cítense 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

SIDRA Y FABES EN VILLAVICIOSA. El nuesu platu más especial acompángase de sidre na capital sidrera asturiana. Mercáu, xornaes gastronómiques y la meyor sidre. **Marzu. Villaviciosa.**



LLÁMPARES ASGAYA. Con esta son XXVII les ediciones celledraes d'esti certame gastronómicu nel qu'abunda la sidre y los premios, **Abril. Quintes, Villaviciosa.**



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.**



RUTA DE LA SIDRE. Xixón torna a ufrir tres opciones pa esfrutar de les meyores sidres pel conceyu: Bonu Orixe, Bonu Gustu y Bonu caprichu, ya disponibles na Oficina Turismu. **Tol añu. Xixón.**

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

De sidra y tapas por Llaranes

Ocho establecimientos de la zona participaron en el Primer Concurso de Tapas

La Comisión de Festejos de Llaranes, el Ayuntamiento y la hostelería local fueron los organizadores de este primer y exitoso Concurso de Tapas, que durante 7 días logró dinamizar e impulsar a la hostelería de la localidad. Enmarcado dentro de las fiestas de Santa Bárbara, los organizadores declararon que la intención de este primer certamen fue dar prioridad a la imaginación de los cocineros y ante todo a la calidad. Cafeterías, restaurantes y sidrerías -La Tasca de Valgis, Sidrería Galicia, Cafetería Fergon's, Vinoteca Kanal, Cafetería Santa Bárbara, Restaurante Co-

pacabana, el Bar Milenio y el Restaurante La casina- utilizaron sus mejores recursos gastronómicos y los mejores ingredientes para crear diferentes tapas con que agasajar a los clientes a un precio estipulado de 1.5 euros, un precio muy asequible que atrajo a clientes de otros puntos de la comarca.

Difiriendo de otros concursos similares donde el jurado está integrado por restauradores o chefs profesionales, en esta ocasión el propio cliente ejerció de jurado.



TAPA ENTAPINADA



VINOTECA KANAL

Plaza Mayor 20. Llaranes. Avilés- T. 661 146 039

Tapa: **HAMBURGUESA KANAL**





Tapa:
EL TORTU DE DOLI

LA TASCA DE VALGIS
MARTINETE, 20 - LLARANES - AVILÉS. T. 652 334 065



Vinoteca, Sidrería,
Tapas variadas y
callos caseros



Tapa:
CANAPÉ DE PULPO A LA PARRILLA



Sidrería
Galicia Gong

C/ La Toba, 5 - Tel. 606 70 80 60
La Espina - Llaranes - AVILÉS



Mari Álvarez recibiendo la
placa de ganadora a la mejor
tapa de "Llaranes de Tapas"
de manos del Presidente
Sr. Juan José y de la Vocal
Cristina Martín, a la tapa
TERNERA CAMELIZADA

COPA CABANA

LLARANES VIEJO, 5 AVILÉS. T. 985 571 009

La sidra, protagonista en Fotoviedo

FOTOVIEDO

Xurde Margaride



El fotógrafo de la revista LA SIDRA Xurde Margaride ha sido uno de los protagonistas de Fotoviedo, una colección fotográfica en la que cuatro profesionales comparten su visión personal de la capital asturiana desde el otro lado del objetivo.

Margaride ha hecho un repaso desde que la manzana entra en el llagar, en este caso el de Herminio, hasta que los consumidores disfrutan de su zumo en un evento tan importante como es la Fiesta de la

Sidra de Gascona.

“Decidí hacer este trabajo porque es una buena forma de que los profesionales de la sidra vean su trabajo reflejado de una manera profesional. Es un reportaje muy potente en el que se da valor a la fotografía de calidad”, explica Margaride, cuyas imágenes reflejan tanto la parte de elaboración como la visión más lúdica del mundo de la sidra.

DICCIONARIU SIDRERU

12 €

10 € SOSCRIPTORES

Pídelu en lasidraldebalu@yahoo.es



XURDE MARGARIDE

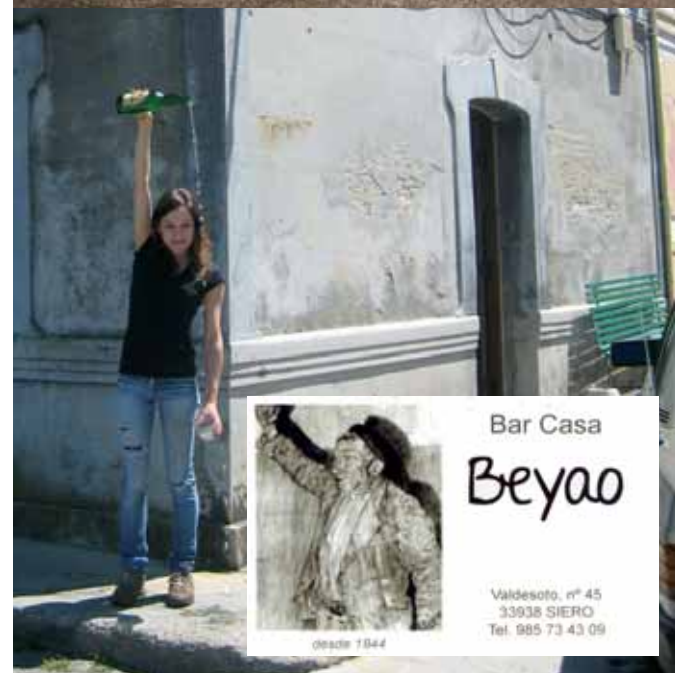
Un calendario cien por cien sidrero

La imprenta Noval edita un calendario 2014 con las fotografías ganadoras del VI Concursu Semeyes LA SIDRA

La sierense Imprenta Noval ha editado el que sin duda es el calendario más sidrero del año, con las fotografías que han resultado ganadoras en el VI Concursu Semeyes LA SIDRA, en formato "sábana" y oficina.

Se trata de una edición muy cuidada en la que la calidad de impresión, de la que hace gala dicha imprenta, queda ampliamente demostrada viendo la definición con la que ha conseguido reproducir estas impresionantes fotografías.

Son doce fotografías en este calendario, bilingüe asturiano/español, que se distribuye de forma gratuita entre los clientes de dicha imprenta, así como entre los socios y colaboradores de LA SIDRA, que sin lugar a dudas van a agradecer en lo que vale este impresionante regalo que nos ayudará a tener más presente aún si cabe, la impresionante cultura asturiana de la sidra.



“Tus mayores”, una sidra con premio

Los centros gerontológicos de Ablaña y El Berrón premiados por E.com a la sostenibilidad.



Mª Teresa Rodríguez, directora de los centros y artífice del proyecto recogiendo el premio del Ministro de Agricultura Miguel Arias Cañete.

Dos de los centros gerontológicos más innovadores y sostenibles de Asturias los encontramos en Siero (Centro Joca El Berrón) y Ablaña (Mieres), que entre las dos, atienden a más de 300 usuarios. En estos centros la vida es diferente, y muchas de las actividades básicas como la alimentación o la dotación energética del edificio, se rigen por unos criterios que

favorecen a todos, desde los usuarios hasta el medio ambiente. Por ejemplo las verduras y hortalizas son cultivadas por los propios usuarios de forma totalmente natural y también se autoabastecen de carne procedente de reses de la variedad Asturiana de los Valles. Con la importancia concedida a los productos asturianos por parte del equipo de profesionales, capitaneado por Mª Teresa Rodríguez, no pudo faltar el proyecto de elaboración de sidra, así que ni corta ni perezosa, Mª Teresa, apoyada por los terapeutas, logró convertir a casi todos los usuarios en llagareiros amateurs. Y para tal fin, lo primero fue recoger la manzana. Todos los mayores sin problemas de movilidad se sumaron a la campaña de recogida, y así varios sacos terminaron en el llagar artesanal, donde se mayaron las piezas. Muchos de estos improvisados llagareros, procedentes de la Comarca de la Sidra conocían el proceso, y pusieron de relieve sus conocimientos sobre clarificación, trasiego y embotellado, y día a día cuidaron el precioso líquido hasta que estuvo listo para corchar. El resultado fueron 5 tonelinos de buena calidad. Un amagüestu con la primera sidra dulce sirvió de preámbulo para el siguiente paso: el diseño de la etiqueta. Un concurso entre los usuarios en poder de sus facultades cognitivas resolvió el logo, un anciano echador que en vez de apoyarse en un bastón, lo hace en un chorro de sidra escanciada, dentro de una hoja de roble. Y el nombre: Tus mayores, decidido tras intensos debates. Esta iniciativa fue galardonada en Madrid con el premio E.Com a la sostenibilidad.

Durante la entrega de premios, el Ministro de Agricultura, Miguel Arias Cañete, ante la vista de la sidra y el gaitero que Mª Teresa se llevó, se olvidó de todo protocolo, dio por cerrada la entrega y se dejó llevar por los sonos y sabores asturianos.

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

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

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



“Los Once Sidreros”

UN CLUB DE FÚTBOL DE LA VEGA

Antonio Martínez Fernández



Equipu pozaricu Fortuna C.F. 1948

Tais convidaos a tomar un culín d'hestoria sidrera nes- ta estaya nueva de la revista y refrescar el gargüelu de l'alcordanza. Esti primer culete tien tastu fuboleru y trespórtanos hasta 1935 pa recordar un club sidreru dafechu, “Los Once Sidreros” de La Vega.

El fútbol llegare a Asturias a finales del sieglu XIX, es- pandiéndose y afitándose nes primeres décadas del s.XX, algamando yá nos años 30 una implantación importante. Ye cuandoalcontramos la referencia a la esistencia d'un club de fútbol denomáu “Los Once Sidreros”, de La Vega (Barros), nel Conceyu Llangréu.

La noticia d'El Noroeste que se reproduz anuncia la so “reaparición” n'abril de 1935, cuando se pon a dis- posición de los “teams” de la so categoría, pa dispu- tar partíos. Yera normal que los equipos se retaren al traviés de la prensa. Nun se sabe cuándo anicia la so actividá esti Club que reaparez n'abril de 1935 tres un parón na so actividá.

Sicasí, hai que tener claro que foi un equipu de barriu y la so trascendencia futbolística sería poca, más allá de ser l'equipu de La Vega mientres dalgún tiempu. D'aquella los clubes representativos de Barros yeren el Relámpago y el Stadium, de los que si hai más refe- rencias na prensa d'estos años.

Partidos, retos, convocatorias, etc,
El Spórting de Poago reta al Spórt- ing del Natahoyo para el domingo, á las tres, en el campo de La Llana. Con testación, por EL NOROESTE.

—El Cultural de Granda venció el domingo en Anes (Siero) al Arenas de San Pedro, por 2 á 1.

—Reaparece el Club «Los Once Si- dreros», de La Vega (Barros), el cual se pone á disposición de los «teams» de su categoría.

EL NOROESTE, 11-04-1935, p.4.

Eso sí, nos años 30, en La Vega, un garrapiellu sidre- ros fundaron el club de fútbol “Los Once Sidreros”, quiciás l'únicu d'Asturies que se puea dicir “sidreru”, ¿quién sabe?. Ye interesante dexar constancia y res- catar la esistencia d'esti club de fútbol, surdiu del amor pola sidra y la práctica del fútbol de los sos componentes.

El mes que vien tomamos otru culín d'hestoria, a ver qué tastu tien, a ver hasta cuándo y ónde nos tres- porta.

COLLEIÇÃO D'ETIQUETES


Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.




ETIQUETES ENTREGAES





iSidra®
- la sin de Llagar el Piloñu -

La primera sidra sin alcohol de Asturias está por fin disponible en los comercios y sidrerías Asturianas. Su nombre es *iSidra*, y el Llagar responsable de su creación es *Llagar El Piloñu*, de Nava. En *El Piloñu* estamos trabajando por la sidra de “una nueva Asturias” y también de los “nuevos asturianos”. La gestación de *iSidra* no ha sido flor de un día. El resultado es un producto elaborado de forma natural, fermentado, que no contiene azúcar y que pasa por un proceso de desalcoholización diseñado “ad hoc” y que ha sido sometida a unos estrictos controles de calidad.



www.isidra.es

¿AÚN NO HAS PROBADO LA SIDRA DE ETIQUETA?

SIDRA NATURAL
COSECHA 2010

DE MANZANA SELECCIONADA

DE PRODUCCIÓN AUTÓCTONA



Elaborada a partir de manzanas de sidra seleccionadas por la Agrupación Asturiana de Cosecheros de Manzana de Sidra.

E C A
ENTIDAD DE
CERTIFICACIÓN Y
ASEGURAMIENTO

B N° 00001

**CALIDAD
CERTIFICADA**



ETIQUETES ENTREGAES



Sólo con una **cuidada selección** de las mejores manzanas asturianas, con los más **rigurosos controles de calidad** y con una **exigente Mesa de Cata** podemos conseguir que la **sidra de Manzana Seleccionada** supere su principal reto: engancharte a la **sidra de etiqueta**

Trabanco
GRUPO

MUÑIZ

Peñón

Sidra Natural
Fonueva
SELECCION


De chigre
a chigre



La Manzanuca

SIDRERÍA

Estefanía Magaz Llamas
Plaza de Compostela N° 6, Xixón
T. 984 298 045

 Testu y Semeyes: Xurde Margaride.



Desde el pasado 18 de diciembre Xixón cuenta con esta nueva sidrería cuyo objetivo es ofrecer al cliente una amplia variedad gastronómica de calidad y fomentar el consumo de buena sidra bajo un servicio correcto, haciendo que el cliente se sienta como en su propia casa. Calidad y excelencia no están reñidas con los precios, ajustados para que todo el mundo pueda permitirse comer o pasar una tarde en el mejor ambiente.



En La Manzanuca la gerencia, el equipo de cocina y los empleados de sala cuentan con una amplia experiencia que se percibe en todos los aspectos: la sidra, Canal, Menéndez y Val d'Ornón se sirve respetando los tiempos, marcados por el consumidor y se vigila la higiene del vaso, la temperatura y por supuesto el escanciado, permitido tanto en comedor como en la propia sidrería.

De la cocina salen numerosas especialidades que solo podemos encontrar aquí, como los escalopines de Jabalí o las croquetas de boletus. Las carnes son de calidad certificada, y se preparan mollejas de ternera, chuletones, escalopines y cachopos al gusto, donde el cliente escoge los ingredientes, tanto de relleno como de complemento, lo que es una gran ventaja para los incondicionales de este plato, que podrán probar una gran variedad, todos muy abundantes e ideales para compartir junto con algún entrante como ensaladas variadas (frías y templadas), croquetas caseras o tablas de embutidos. Otra especialidad que no abunda en otros establecimientos es la carne de potro que, a parte de sus propiedades nutritivas, es un excelente elemento gastronómico. Acertadamente preparada, se recomienda probarla en cualquiera de sus formas. Sea cual que sea la elección de la carta es imprescindible terminar con algún postre, todos ellos caseros y entre los que encontramos una amplia variedad de tartas, algunas tradicionales como la de "La Güela" y otras que se inclinan más hacia los postres de nueva cocina.

Si preferimos menús, los hay especiales de fin de semana y a diario, con un amplio horario de 12.30 a 16.30, lo que es importante para los trabajadores que deseen comer bien, a un precio muy asequible y sin depender de horarios estrechos. Por otra parte la cocina tiene horario ininterrumpido de 12,00 a 24,00 horas y no se cierra ningún día.



La amplitud de las instalaciones permite la celebración de pequeños eventos -de hasta 70 comensales aproximadamente- como comidas o cenas de empresa, reuniones de amigos, peñas o bautizos.


Además, en cuanto llegue el buen tiempo, La Manzanuca contará con otro atractivo más, una amplia terraza instalada en las inmediaciones de la plaza, lo que permitirá pasar tardes de ocio a toda la familia, puesto que los más pequeños tendrán la posibilidad de utilizar el espacio para sus juegos mientras los padres disfrutan del sol y la sidra.

*De chigre
a chigre* 

La Pérgola

RESTAURANTE

Braulio Comesaña y Gloria Sierra
CN 634 s/n, Sevares. Piloña
T. 985 706 186

 Testu y Semeyes: Xurde Margaride.



En Sevares La Pérgola es un establecimiento de referencia. No solo el tiempo le ha dado una merecida solera, sino que su cocina, mezcla de cocina tradicional y de autor, convierte al local en un templo gastronómico. La gerencia, al frente del local desde hace casi tres años y con una experiencia remontada a varias décadas, apuesta por la calidad al mejor precio.



Uno de los aspectos más cuidados de La Pérgola es la cocina, comandada por el experto cocinero Jorge Mediavilla, con una trayectoria que se remonta a varias décadas en establecimientos de gran prestigio como Las Delicias (Xixón), Casa Fermín, Cabo Peñas o La Gran Taberna (Uviéu). De ella salen a diario menús especialmente elegidos para colmar las expectativas de todos los comensales, y si la variedad es un hecho, la calidad está asegurada. Entre los 3 primeros platos a elegir, dos son siempre de cuchara y no falta la fabada, el pote asturiano, los arroces o les fabines con calamares. La rula y la temporada marcan los segundos, y pescados como negrita, maruca, chopo o besugos pequeños y fresquísimos se ofertan junto a picadillo casero, carne guisada o rulo de queso de cabra a la plancha. Flan casero, arroz con leche, compota de 3 frutas (manzana, pera y plátano) o el más especial helado de vainilla casero con salsa de fresas naturales, impiden que nadie que entre se vaya sin comer. Los fines de semana los menús son especiales y la cocina sigue ofreciendo calidad al mejor precio. Fabes con almejes, sopa de marisco, cachopos de carne o merluza, chamón de buey o lomos de cerdo Ibérico, entre otros, conforman estos menús, pensados para complacer a todos los comensales. Para tapear en invierno se recomiendan los callos caseros, las croquetas de queso La Peral con bechamel de queso Edamm gratinadas o la tradicional sartén de patatines cuadradines, huevos fritos, jamón y chorizo de casa.

Las instalaciones son muy atractivas, con amplios espacios que lo convierten en el lugar idóneo para la celebración de todo tipo de eventos: un comedor interior, amplio y cómodo, otro en forma de corredor, que en verano se transforma en un espacio semi abierto, ideal para los fumadores y una carpa fija y perfectamente



acondicionada que acoge comuniones, bautizos, cenas o comidas de empresa y también a asociaciones y grupos relacionados con el motor, que han elegido a La Pérgola como sede de sus encuentros. Para todos, este restaurante ofrece menús adaptados a cada una de las necesidades, tanto gastronómicas como de horario. Destacamos además que el establecimiento es un gran impulsor del ocio local, ya que cada fin de semana y hasta abril, celebra jornadas gastronómicas o "Fines de semana locos", como apunta Mediavilla, en las que el bacalao, el cachopo, el pulpo o el marisco se ofertan preparados de diversas maneras y a precios excepcionales. Además cada sábado noche hasta La Pérgola llegan reconocidos artistas que inundan el local con música y baile, de entrada libre, por lo que una visita (recomendablemente con cena) al establecimiento, merece la pena. La sidra, (que a partir de enero será de un nuevo palo) está muy presente y puede consumirse sin problemas en todo el local.

Un añu persidreru

Dicimos alón a un añu apináu d'eventos y novedaes sidreres. Un añu en que la sidre asturiano trunfó en Madrid, New York, Alemaña... y que foi oxetu d'atención en prestixosos medios de comunicación internacionales y en que los ayuntamientos y otres entidaes la nomaren bébora oficial. Asina, la cultura sidrera asturiana ta un pasu más cerca de llegar a la UNESCO.

Dispidimos un añu apináu de noticias sidreres, doce meses nos que viemos nacer una confradería defensora de la sidre y la so cultura, mentes unes lleis facien por terminar con ella: la menacia d'elleva la edá mínima de consumu de sidre dio que falar muncho, y la llamada "Llei antibotellón" en Xixón caltuvo en xaque al mundiu la sidre, enturbiando cola polémica la fiesta más sidrera del conceyu, pero que finó cola reconocencia explícita de que "la sidre nun ye botellón", colo que l'Ayuntamientu Xixón marca les diferencies y perafita'l so compromisu pa cola nuesa bébora patria.

Per otru llau la Consejería d'Agroganadería del "Principado" anunció de nueu la candidatura de la cultura asturiana de la sidre pa ser declarada Patrimoniu Imaterial de la Humanidá pola UNESCO y espérase que nesta ocasión cumplan, per agora'l Senáu español paez que se comprometió y son munches les instituciones y presonalidaes que tan implicándose, siendo declarada la sidre bébora institucional por una ventena d'ayuntamientos.

Eso sí, el "Principado" sigue brindando con vinu español en públicu y notoriu despreciu haza la nuesa sidre.

Anque perdimos a dellos grandes llagareros y figures venceyaes a la sidre, tamién conocimos a les nueves xeneraciones amigues de la bébora qu'ensin dulda en 2014 van seguir lluchando por ella.

Tovimos la oportunidá de participar en más de quinientes fiestes sidreres ensin salir del país, pero tamién salimos fuera. Canaries, New York, Gales, Alemaña o Bretaña. La Primer Sidre l'Añu superóse y va direutu a la declaración de Fiesta d'Interés Turísticu, y el III SISGA marcó un enantes y un dempués na hestoria de la sidre asturiano, con premios internacionales incluyíos por primer vegada na hestoria del nuesu país. Los sidrocoles xeneralícense, batióse de nueu el récord d'echáu simultaniu y Jorge Vargas marcó un fitu na hestoria col culín perfectu. Por too esto y munchu más, la sidre sedrá otra vuelta descorchada en 2014.

2.013

ANUARIU SIDRERU

Esti añu foi tan sidreru que ye imposible reseñar toles noticias, anuncios, folixes y eventos nestes páxines.

Destacamos les qu'en so díi tovieren mayor sonadía y nun merecen escaecese.

SIDRA
POMARINA

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

Ó
POMARINA
SIDRA
www.pomarina.es

www.pomarina.es
www.gaitero.com



XURDE MARGARIDE

Sidre y oricios, un maridaxe gastronómicu que mos identifica.

XINERU

Escomienza un nueu añu enllenu d'espeutatives sidreres, marcáu por más xornaes gastronómiques que nunca, l'aniciu de la Confradería de los Siceratores de la Bona Sidre y la candidatura de la Cultura Asturiana de la Sidre na UNESCO.

• Los oricios tán nel so meyor momentu. La temporada del oriciu entama con rixu.

6 - Finen les xornaes de "Asturies Brut", cola sidre esplumoso asturiano dep rotagonista.

11/12 - Sidre y nabos cítense en Morcín col Gran Capítulu de la Confradería.

13- El grupu sidreru Sidroquedadas, que promueve'l consumu de sidre y sopelexa la so cultura en Madrid, cumple 10 años y cellébrenlo con una macroespicha en Casa Paniza.

19 - Entrega de premios del VI Concursu de Semeyes La Sidra y naguración de la Esposición de semeyes en La Galana, Xixón. LA SIDRA

19 - Apertura naugural de Gastrofestival, ún de los

certames gastronómicos más importantes de Madrid, onde la cocina y la sidre asturiano atoparon l'atención de los medios de comunicación internacionales.

20 - La Foz de Morcín acoyó les Xornaes del Quesu Afuega'l Pitu, que se sirvió con muncha sidre.

23 - Volvió a Xixón DesTAPA Cimavilla, iniciatica entamada pola Asociación Hostelería Decimavilla que pretende da-y puxu a la hostelería d'esti barriu xixonés.

24 - Muchos llagareros aprofiten la fase llunar pa escomenzar a trasegar, yá queda menos pa les primeres espiches.

25 - Concédense 670.000 euros p'aídes agraries, parte del dineru concedíu ye pa la investigación y desenvolcu del pumar de sidre.

27 - Wilkin Aquiles ye nomáu oficialmente campión d'Echaores tres la recoyía del so troféu.

28 - LA SIDRA ye nominada a los Premios Timón de cultura asturiana pola Asociación Cultural L'Arribada. LA SIDRA

29 - Arrinquen les Xornaes del oriciu en Xixón entamaes pola Asociación d'Hostelería.

2.013

ANUARIU SIDRERU

10/13 - El Barriu la Sidra, El Bulevard de la Sidra y otros asociaciones hosteleres celledren con sidre l'Antroxu.

11 - La Sidrería Casa Justo de Xixón llogra'l Premiu de la Crítica, otorgáu pol Colexu de Críticos Gastronómicos d'Asturies.

15 - Los arcinos y la sidre lleguen a Ribeseya nes sos III Xornaes.

15 - Primer cursu del añu de fradaura de pumares, entamáu pol SERIDA.

15 - Aníciase nos Estaos Xuníos l'Asociación d'elaboradores de Sidre pa compartir información sobro tolo que cinca a la producción de mazana y elaboración de sidre.

16 - Espublízase'l llibru Sidre d'Asturies, cuarenta lleiciones pa primerices y espertos del dibuxante Alfonso Zapico.

18 - La sidre de Nueva espresión tomó SALENOR (Avilés) con unes xornaes de tasties y maridaxes.



XURDE MARGARIDE

Los premios del VI Concursu Semeyes entregárense en La Chalana.

FEBRERU

Ún de los meses más seles al respetive de eventos sidreros, aunque la gastronomía, siempre acompañada por sidre bono dexóse sentir en tolos conceyos.

- **Esposición de Semeyes LA SIDRA'13 na sidrería La Galana de Xixón.** [LA SIDRA](#)

1 -La sidre impúnxose en FITUR, comu productu y comu esperiencia. Éxito dafechu del Sidroturismo nos llugares asturianos presentes.

8/9 - La Pola tornó a canciaar cola VII Edición del Certame de Cancios.



Los festivales sidreros, ésitu de públicu.



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

Lleguen las espiches y con elles la más popular: La Primer Sidre l'Añu, que se celebra en Xixón y qu'añu ente añu xunta a más y más xente alrodiu. Xunto col Sidracrucis, única procesión sidrera del mundiu, son los eventos más esperaos de la temporada primaveral.



XURDE MARGARIDE

Primer Sidre l'Añu nel Muséu del Pueblu d'Asturies. Xixón. Toles confraderíes quinxeron participar.

MARZU

Tiempu de espiches, de chorizos a la sidre, de xuntes y de probar la nueva sidre, natural, con DOP o d'Escoyeta. Toa entra bien.

- **Esposición de Semeyes LA SIDRA nel Cienru Asturianu de La Rioja coles semeyes ganadores de les primeres cinco convocatories del premiu.** LA SIDRA

1/3 - Participación de LA SIDRA nel Apfelwein im Römer, Frankfurt.

LA SIDRA

1 - La Sidre d'Escoyeta de Trabanco algama un gallardón Pomme d'Or nel Apfelwein im Römer.

2/4 - Los oricios van adules dexando pasu a otros platos, comu l'angula. En Sotu'l Barcu ésta y la sidre celebraron el más famosu festival dedicáu a esti manxar.

2/3 - En Villaviciosa esitosa celebración del certame "De cazuela en cazuela" onde la hostelería llocal ufierató cazuelines especiales acompangaes d'una botella sidre.

3 - Oriciada Xabaz, sidre y oricios a esbardiar. Xixón.

LA SIDRA

3- La sidre y l'oricu continúen enllenando les meses d'Asturies, esta vegada en Candás, onde se celebraron les II Xornaes de Sidre y Oricios.

7 - LA SIDRA entama con un grupu d'enólogos de La Rioja una valoración de la sidre asturiano na Escuela d'Enoloxía del I.E.S La Laboral de La Rioja. Les valoraciones fueron bien altes.

LA SIDRA

8/10 - Llaviana tresna'l tradicional cabritu con patatinos y riégalu con sidre demientes la XXVI Edición del Festival Gastronómicu.

8/18 - El Camín Rial de la Sidre, de Culloto celebra les II Xornaes del bacalláu y la sidre, con impresionan-



XURDE MARGARIDE

Los cancios de chigre van recuperándose pasu ente pasu.

tes maridaxes.

9 - Les confraderíes invaden Xixón cola celebración del Capítulu de la Confradería del Oriciu. Cientos de lilitros de sidre acompañaron a la comitiva que remató con una oriciada pa más de trescientos presones.

19 - Preséntase'l V Certame de Cancios de chigre "Prohibió cantar... Desentonáu" en Noreña, que va tener llugar nel mes d'abril.

19 - La Consejería d'Agroganadería y Recursos Autóctonos apreba la concesión de 110.000 € pa da-y puxu al cultivu de pumar de sidre.

22 - Escomienza'l programa "D'espicha n'espicha" nel Valle del Nalón. Numerosos establecimientos ente llagares y sidrerías fletaron autobuses dende Xixón y Uviéu que llevaron a los sidreros d'espicha n'espicha demientres les fines de selmana.

28 - Torna'l Sidracrucis, l'eventu sidreru más esperáu del añu, que nesta ocasión cumplió 10 años. Un centenar de presones percorrieron sidrerías y llagares demientres más de diez hores na única procesión sidrera del mundiu. **LA SIDRA**

28-31 - Primer Sidre l'Añu. Xixón. **LA SIDRA**

28 - Conceyu de Confraderies alrodiu la sidre. Xixón. **LA SIDRA**

28/30 - Esibición de tonelería. Hermaos Argüelles. Xixón. **LA SIDRA**

30 - Amuesa de tonada IV Asturianada y Sidre. Xixón. **LA SIDRA**

30 - III Tornéu de Bolos la Primer Sidre l'Añu. Xixón. **LA SIDRA**

31 - Pebidal: sema pública de pumares de sidre. Xixón. **LA SIDRA**

31 - El II Concursu Nacional de Sidre Casero fecho en maera atraxo a una ventena d'ellaboraadores que disputaron los trés premios avezaos. Jorge Barro (Villaviciosa), Ricardo García (Xixón) y Victor Manuel Iglesias (Sieru) fueron los ganadores. **LA SIDRA**

Abрил

Tres la Primer Sidre l'Añu les espiches tomen Asturias comu preludeu de la primavera.

12 - Anúnciase l'entamu de la campaña pala presentación de la cultura asturiana de la sidre énte la UNESCO.

15 - La Sidre d'Escoyeta, de la man de Trabanco, Muñiz, Foncueva y Peñón foi presentada en Sieru y descrita comu una de les meyores colleches fasta la fecha.

2.013

ANUARIU SIDRERU

| | | |
|---|---|--|
| <p>EL MALLU del INFANZÓN SIDRERIA - MERENDERO</p> <p>ABIERTO TODOS LOS DIAS</p> <p>MENÚ DIARIO PARRILLA DE LENA</p> <p>• COMUNIONES • BAUTIZOS • CUMPLEAÑOS • ESPICHAS</p> <p>CORDERO Y COCHU 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 SIDRERIA</p> <p>de domingo a jueves Tapeamos, excepto vispera de festivos</p> <p>desde 3€</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 SIDRERIA</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> |
|---|---|--|



XURDE MARGARIDE

Los pumares florien al empar que la sidre sal de los toneles. Les primeres fiestes de prau son una bona escusa pa xuntase con amigos y familia, siempre con una botellina al llau.

19/21 - La Folixa na Primavera llega a Mieres con música, gastronomía, arte y sobro too muncha sidre.

21 - Arrinquen les xornaes de La Sidre d'Escoyeta, con una participación de más de cien establecimientos hosteleros.

27 - Una decena de llagares y dellos cientos de llitros de sidre anubrieron el parque Dolores Fernández Duro demientras les Xornaes de la Sidre de La Felguera.

27/28 - Per primer vegada faise la Preba popular de la sidre en Llugones, dando la oportunidá a los visitantes de probar les primer sidre de 9 llagares.

MAYU

Los pumares florien y con ellos les ganen de folixa al aire llibre. La sidre escomienza a correr pelos praos.

• **Exposición de Semeyes LA SIDRA'13 na Siderería Zapico. Xixón.** [LA SIDRA](#)

3 - Sidre and Tweets celebra'l so alcuentru primaveral en Las Carolinas, Xixón, onde s'alderica sobro la llibertá d'opinión n'Internet y les Redes Sociales.

3/5 - Ná meyor que ver los pomares en flor en vivu. Pa facilitar les coses la Mancomunidá de la Sidre entama ca añu una selmana cultural dedicada a esti acon-

tecimientu, que remata con unes xornaes gastronómiques dedicaes a la mazana y a la sidre.

3/12 - El VIII Campeonatu de Pinchos d'Uviéu atraxo a miles de comensales que maridaron les creaciones cola sidre de los establecimientos participantes.

4 - Escomiencen les Xornaes del Potru llechal en Sieru y que van espardece pel restu d'Asturies. Los maridaxes d'esta carne cuerren al cargu de Sidre Castañón.

11 - Les fiestes de Ventanielles acueyen la XV edición del concursu d'Echaores de Sidre, ún de los más llonxevos que se caltién.

11- Sotrondiu celebra'l so festival sidreru onde 15 llagares sirvieron cientos de llitros de sidre.

17/19 - Les Xornaes de los platos a la sidre de Nava enllenen les meses d'especialidaes úniques.

17/26 - Ostres... qué sidre! llega a Xixón pa quedase dellos díis. La meyor sidre DOP colos moluscos del Eo tenten a cientos de visitantes.

24 - La Llaguna (L'Entregu) descorcha un añu más la sidre de 9 llagares nuna folixa que dura fasta la nuechi.

30 - Sestu aniversariu del Barriu la Sidra de Xixón y los chigres acomuñaos celebrárenlo per tolo alto con música, gastronomía y muncha sidre pa tolos asistentes.



XURDE MARGARIDE

Llaviana fo'l primer conceyu en declarar la sidre bébora institucional..

XUNU

Son tantes les fiestas y celebraciones del entamu del branu, que resulta imposible incluyiles toes. Sicasí destacamos les más sidreres.

- **El Campionatu d'Echaores ta en plenu apoxéu. Les pruebas asoceden una tres otra y nun ta ná decidío.**

6 - Nel Teatru Filarmónica d'Uviéu apurriéronse los premios a los ganadores del festival de Cancios de Gascona. L'Ochote Llangreanu, María Latores y José Tuero fueron los ganaores.

7 - Llaviana ye'l primer conceyu en declarar la sidre comu bébora institucional.

11 - Naz El Camín de les Sidres en La Calzada, Xixón, con una formación inicial de 9 sidreríes qu'ufierten la meyor sidre a los vecinos de la fastera y que nun cesa de xenerar curioses iniciatives.

13 - En Cangues d'Onís cellébrase la feria más importante d'Asturies, y la cai san Pelayo tresfórmase nuna espicha multitudinaria.

14 - Tastia de Sidre con quesos. LA SIDRA

15 - La primer app sidrera sal a la lluz de la man d'Arrontes y Barrera. Deprender a echar y competir ente amigos nunca tuvo tan al algame de toes.

2.013

ANUARIU SIDRERU





XURDE MARGARIDE

La DOP presentó la so sidre n'Avilés.

18 - El IV Salón de la sidre con DOP tuvo llugar nel Niemeyer d'Avilés, onde'l públicu pudo a la fin prebar la collecha de 2012, una de les más prometedores.

21/23 - Candás conviértese na capital del mariscu y la sidre.

25 - Los sidreros Gastrónomos del Yumay conviértense nuna lloxia sidrera y xuren honrar y defender a la sidre asturiano.

XUNETU

Siguen les romerías y xornaes gastronómiques per toa Asturias. Los concursos de sidre casero y los festivales sidreros asiéntense en cuasi que tolos conceyos.

- **Esposición de Semeyes LA SIDRA en Casa Paco (Sieru), Zapica, Bobes y El Alleranu-Casa Javi (Xixón).** LA SIDRA

4 - Arrinquen los Xueves de branu nel Barriu la Sidra (Xixón). Ca xueves una folixa sidrera nel barriu.

6/7 - El bonitu llega a Llanco na XXIX Edición de les xornaes gastronómiques dedicaes a esti pexe. La sidre acompaña ca platu que los llocales participantes tresnen estos díis.

10 - Preséntase oficialmente la Bona Confradería de los Siceratores d'Asturies nel Muséu de la Sidre de Nava.

12 /14 Entama'l Festival de la Sidre de Nava con numberoses actividaes relacionaes cola sidre y la mazana.

13 - Henry González imponse nel Concursu d'Echaos del Festival navetu mentes que Susana Ovín gana'l premiu llocal.

14 - Ramos del Valle, del llugar Fran foi escoyía nel

2.013

ANUARIU SIDRERU

La declaración de la sidre como bébora oficial y la "Llei antibotellón" marcaron un branu nel que tamién se batieron récoros sidreros: d'echaú simultániu en Xixón o de participación nel Rally de Candás.

Festival como la meyor sidre d'Asturies, y Estrada foi la meyor de Nava.

15 - Campoastur declara al Ayuntamientu Nava sociu d'honor pola so promoción al cultivu de la mazana de sidre.

18 - III Fiesta de la Sidre Casero de Quintes y Quintueles. Respetando l'orde rotativu del eventu, esti añu Quintes foi regada con sidre casero nuna nueva y esitosa edición del festival.

19 - L'Asociación Cultural de Priede y Salamea (Piloña) cancela'l Concursu de sidre casero por falta de



LA SIDRA

Piragües y sidre corrieren al empar nel Seya.

sofitu istitucional, finando con una tradición que cumpliría cinco años.

19 - Nava declara la sidre comu bébora istitucional siendo'l segundu conceyu en faelo.

19/26 - El Carme y El Carmín lleguen a Sieru con más polémica que nunca pola llexislación de la distribución de sidre y les acotaciones na fiesta.

20 - Javier Canteli vence nel Concurso de la Sidre Casero de Sariegu.

21 - Entama'l festival del Arcu Atlánticu en Xixón.

24 - I Certame de la Sidre Memorial Belisario en Les Arriendes. Muncha sidre y el concursu d'Echaos atraxeron a xente d'otros conceyos comu Xixón y Uviéu.

27 - Escalante, Asturias de Santillana, celebró'l XIV Díi de la sidre. Gaites, cocina asturiana y, comu ye de xacú, sidre tovieron presentes nesti eventu.

29 - Villaviciosa xúnese a la iniciativa y declara la sidre comu bébora oficial.

AGOSTU

Xixón torna ser Capital Mundial de la Sidre y Asturias entera fiere en sidre. Concursos, festivales, romerías, espiches.

• Convocatoria del Concurso Semeyes LA SIDRA qu'algama la so VII Edición y ábrese a les Redes Sociales con una nueva categoría

n'instagram. [LA SIDRA](#)

• Exposición de Semeyes LA SIDRA en Sidrería Bobes y El Alleranu-Casa Javi (Xixón).

[LA SIDRA](#)

1 - Llangréu declara la sidre bébora institucional.

2 - El Rally de la sidre de Candás bate récord con 1.600 participantes y 6.400 botelles de sidre echaes.

2 - Cientos de chigres asturianos participan na campaña de la DOP "El Peñizquín del mes", que sortea mensualmente 500 Euros ente los consumidores de sidre con denominación.

2/10 - LA SIDRA ta presente nel Festival Intercélticu D'An Oriant. [LA SIDRA](#)

3 - Escomienza la FIDMA en Xixón, enllenando de sidre'l recintu ferial.

3 - La sidre llega fasta'l Seya cola mesma fuerza del ríu na 77ª Edición del Descensu Internacional.

8 - Entama en Xixón el discutiniu cola llamada "Llei del Botellón" que torga'l consumu d'alcol na cai, pero que nun afeutará a la sidre.

10/12 - LA SIDRA nel III Certame del Vinu de Cangas, Vinu d'Asturies, Xixón. [LA SIDRA](#)

12/18 Cellébrese en L'Infiestu les I Xornaes Gastronómiques de les fabes y la sidre, con una participación de 12 sidrerías y restoranes y unes espeutatives supe-raes pola organización.



Entrega premios na Fiesta de la Sidre de Xixón.

13 - Navia esfrez nel puertu la sidre pal XIII Festival de la Sidre natural. 11 llagares y 5 chiges participen.

25 - Concurso d'Echaores en Tapia de Casariego

25 - Concurso de sidre casero de Villaviciosa. Esti ye'l concursu que más participación recibe ca añu y nesta edición el ganador foi Enrique Pedrayes.

27/1 - Xixón torna a ser Capital Sidrera demientres la celebración de la Fiesta de la Sidre.

28 - El Barriu de la Sidre nagura'l "Macrochigre" na sablera de Castrillón. 22 palos de sidre, música en direutu, fabada xigante, sardinada o una macropaela atraín a cientos de veceros demientres tol díi.

28 - La sidre yá ye bébora institucional en Sobrescobiu.

28 - Preséntase'l CD "Barriu la Sidra" que contién l'hinu del Barriu.

28 - Una xunta ente llagareros, productores, miembros d'ASA y los conceyales xixonese afita'l respetu a la sidre de la "Llei antibotellón".

29 - Wilkin Aquiles imponse a 34 rivales nel Concurso d'Echaores de Xixón con 81,40 puntos.

30 - Bátese'l récord d'echáu simultániu en Xixón, con 8.061 presones qu'echaron un culín de sidre JR al empar.

30 - Sidre Arbesú llogra'l Premiu del Públicu del Festival xixonés.

30 - El gallardón "Eloxo d'oru" del Festival ye pa Trabanco.

30 - Sabino Menéndez recibe'l premiu honoríficu "Tonel d'Oru" en reconocencia de toa una vida dedica a la sidre.

30 - La cerveza de mazana del Molín del Nora, gana'l premiu al productu más novedosu del Mercáu de la Sidre y la Mazana. Óleum y Speltastur fainse colos otros dos gallardones.

SETIEMBRE

Villaviciosa toma'l relevu a Xixón esti mes en protagonismu sidreru. Yá se mira pa los pumares calculando si la collecha d'esti añu daré mazana abondo.

• Esposición de Semeyes LA SIDRA en la Sidrería Bobes y El Alleranu-Casa Javi (Xixón). LA SIDRA

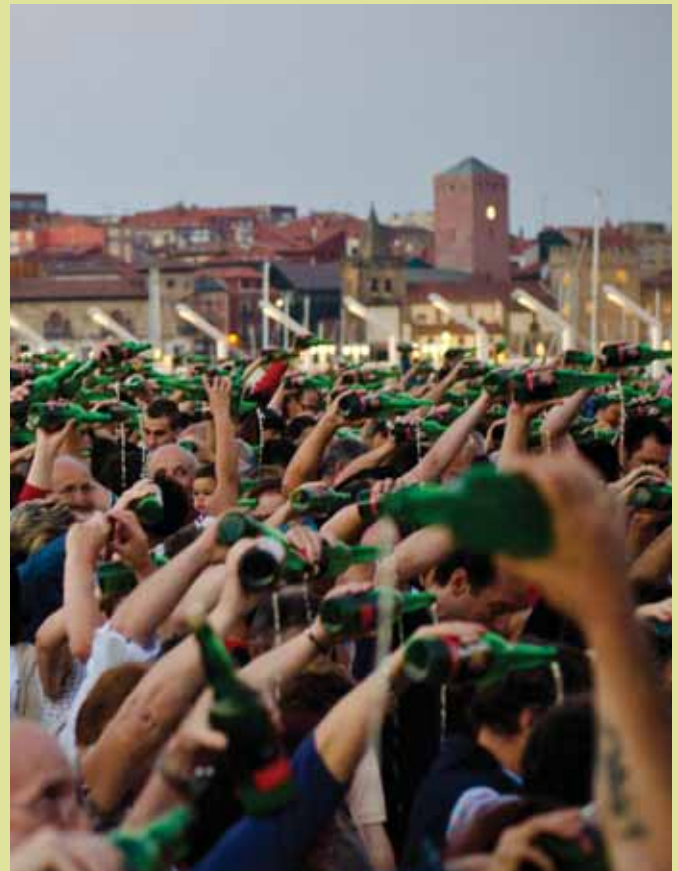
1 - Eloy Cortina propón un aconceyamientu pa xunir fuerces y que la cultura asturiana de la sidre seya declarada Patrimoniu Imaterial de la Humanidá pola UNESCO.

4 - Tres el so fallecimientu, Gascona despídese de los fundadores del famosu Bulevard: José Bernardo.

5/8 - Corvera celebra l'l Festival de la Sidre con ufertes gastronómiques, música, animaciones y comu ye de xaciu muncha sidre.

7 - La sidre cuerre en Villaviciosa demientres la fiesta sidrera más famosa de la contorna. Munches novedaes inclúinse nel festival, comu l'amenorgamientu d'horarios de la preba o la presencia de la DOP.

8 - Prosigue'l discutiniu pol Anteproyeutu de la Llei que quier alzar la edá del consumu de sidre a los 18 años por mandatu del Gobiernu central.





XURDE MARGARIDE

Una década d'información. Portada del número conmemorativu.

12 - El xixonés Pablo Suárez gana'l Concursu d'Echaos de Gascona, a poques pruebas pa la final del campeonatu.

14- Eduardo Alcázar proclámase comu'l meyor ellaborador de sidre casero nel Concursu de sidre Casero de Villaviciosa.

15 - LA SIDRA cumple diez años y cellébralo llanzando un número especial. LA SIDRA

16 - Celleráu'l Concursu d'Echaos en Villaviciosa. Na categoría llocal el premiu foi pa Marcos Ramos y el premiu xeneral llógralu Pablo Álvarez.

16 - Trabanco algama la Mazana de Plata nel XXIX Concursu de Sidre de Villaviciosa.

16 - Entama la Tricazuela nel Camín de les Sidres de La Calzada (Xixón)

18 - Presentación oficial del llibru "Noreña y la sidra, apuntes sobre la hestoria sidrera d'un conceyu asturianu" d'Antonio Martínez. Premiu d'Ensayu Emilio Trabanco Trabanco 2012. LA SIDRA

2.013

ANUARIU SIDRERU

Representaciones y Exclusivas
Fonseca

La Tienda de la Sidra .com

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

Na seronda la sidre vístese de fiesta y el III Salón Internacional de les Sidres de Gala endolca en glamour les sidres que nun son d'echar. Escomiencen los magüestos y llega la gastronomía d'iviernu.



XURDE MARGARIDE

Salón Internacional de les Sidres de Gala. Autoridades y premios en La Salgar.

26 - Naz Contruecesidrero.com, grupu formáu primeramente por 8 sidrerías de Contrueces que pretenden dinamizar la hostelería del barriu.

26 - LA SIDRA ye finalista del premiu "Per bona" otorgáu pola Asociación Contruecesidrero.com. [LA SIDRA](#)

27 - LA SIDRA gana'l Premiu Timón otorgáu pola Asociación Cultural L'Arribada pola so defensa, espardimientu y promoción de la sidre y la so cultura. [LA SIDRA](#)

OCHOBRE

La sidre vístese de fiesta y nagúrase'l **III Salón Internacional de les Sidres de Gala (SISGA)**. Sidre esplumoso, de xelu, de Nueva Espresión, de pera, y fasta de castaña citárense en La Salgar y nel Muséu del Pueblu d'Asturies.

• **En tiempu de mayar LA SIDRA recueye'l procesu de los llagareros y sobromanera de los piqueños ellaboradores.** [LA SIDRA](#)

• **Torna'l programa Sidrocoles, el más antiguu y pioneru n'averar a los colexos asturianos al mundiu la sidre.** [LA SIDRA](#)

5 - En Samartín del Rei Aureliu la sidre yá ye bébora oficial.

11/20 - Entama "Xixón de Sidre", ún de los eventos más esperaos de la seronda. 37 chigres y otros tantos llagares ufierten la meyor gastronomía y sidre a precios especiales. Un bus sidreru, un sidromapa y munchos premios distinguen esti certame.

12 - Villaviciosa celebra'l Festival de la Mazana, onde se rinde cultu a la madre de la sidre. LA SIDRA depende a los neños a mayar. [LA SIDRA](#)

17 - El SERIDA al traviés del so programa de Silvicultura presenta al públicu trés nueves races de mazana amargosa: Amariega, Lin y Corchu.

18/19 - III Salón Internacional de les Sidres de Gala. Cuasique tolos llagares asturianos asina comu d'otros puntos d'Europa vistieron de gala a les sos sidres pa la ocasión. Una cena nel Restorán La Salgar diseñada pol chef Nacho Manzano, foi maridada



Los sidrocoles averen a los neños a la cultura asturiana de la sidre.

coles meyores sidres del mundiu. El Gobernador, El Gaitero, Viuda de Angelón, Michael Stöckl, Llagar Kystin, Panizales y la Casería San Juan del Obispo fueron gallardonaos con estremaos premios a lo llargo del eventu. [LA SIDRA](#)

18/27 - Ocho llagareros asturianos arropaos pola DOP ponen camín de New York, onde la sidre asturiano enseña a los estaoxunidenses la so calidá. La cultura sidrera espierta l'atención del públicu y la prensa dedica numberoses reseñes a la mesma. Pa dellos de los llagares presentes empecipia una nueva etapa dedi-

Tornen los Sidrocoles, pioneru programa cultural y la sidre sigue siendo nomada la bébora istitucional en varios conceyos.

2.013

ANUARIU SIDRERU

cada a la esportación.

24 - Les burbuyes de la sidre esplumoso siguen invadiendo Xixón, esta vegada nel IV Certame Burbuyes, onde caves, sidres y otros bébores esplumosos presentense al públicu.

PAYARES

Siguen los magüestos y la sidre trasiégase. Los pumares escomiencen el so periodu vexetativu pero la sidre sigue corriendo.

3 - Sieru y Noreña declaren al empar la sidre comu bébora istitucional. Esa mesma selmana Carreño fai lo propio.

3 - Escomienza a emitise pela RTPA “Territoriu Sidreru”, programa dedicáu a la sidre y la so cultura, onde LA SIDRA atropa dellos reportaxes. [LA SIDRA](#)

8 - La Plaza Álvarez Acebal d'Avilés tornó a convertirse nuna espicha vecinal onde nun faltó la tradición asturiana y sidrera.

9 - Wilkin Aquiles revalida'l so entítulu comu Campión d'Echaores na postrer prueba del campionatu, celebrada en Les Arriendes. El pódium fórmenlu: Wilkin Aquiles, Pablo Suárez y Jeison Franco.

LA restaurante
sidrería

JENERÍA

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

LAGAR

Herminio

SIDRA NATURAL

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



XURDE MARGARIDE

La lluvia ácida quemó pumares per La Mariña de Villaviciosa.

15 - Contruecesidrero empecipia les Xornaes Pasión pol Ochu con sidre, gastronomía y muncho más.

15 - El Partíu Popular presenta una moción al Gobiernu central pa defender la sidre comu elementu cultural asturianu más que comu productu y conseguir sofitu pa la so candidatura na UNESCO.

16 - LA SIDRA faise ecu de los problemas que la lluvia ácida causó en La Mariña de Villaviciosa. LA SIDRA

22 - El Barriu la Sidra escomienza coles Xornaes de la sidre y la brocheta.

23 - La empresa Manuel M. Busto (Mayador) llogra'l premiu FAPEA a la escellencia pola so calidá.

23 - L'asociación Llogrezana Existe entama una espi-cha especial onde nun falten los concursos, la bona cocina y la sidre, del duernu y yá fecho.

2.013

ANUARIU SIDRERU

28 - El Gaitero, la sidre esplumoso más universal escomienza a vendese nos famosos establecimientos americanos Wall-Mart.

28 - La sidre ponse de llutu cola muerte del llagareru más vieyu del mundu, Frank Naish.

29/30 - L'Entregu rellena cebolles nunes de les xornaes gastronómiques más antigües ya importantes d'Asturies.

29 - Sidroquedada en casa Paniza, Madrid, pa despidir la temporada sidrera.

AVIENTU

Acábase un añu apináu de novedaes, alcuerdos y desalcuerdos, pero recibimos otru qu'esperamos que seya meyor. L'añu en que veamos que la sidre, la so cultura y tolo que la arrodiada seya más valorao y apreciao que nunca. Yá cuasi que tamos consiguiéndolo.

4 - Col fríu lleguen los callos, concretamente a Xixón, onde escomiencen les xornaes gastronómiques que se caltienen fasta'l díi 9.

12 - Carlos Martín Cosme, Presidente de FECOES y artífiz de numerosos proyeutos ya iniciatives gastronómiques a nivel estatal, sofita a la cultura asturiana de la sidre na so candidatura na UNESCO.

13 - Torna "Asturies Sidre Brut", campaña dinamizaora por que la sidre, más que nunca, seya un referente nestes fiestes.

15 - LA SIDRA espubliza'l so Sidrocatálogu nadaliegu, el más completu catálogu de sidres esplumoses y de Nueva Espresión imprescindible pa les navidaes. LA SIDRA

17 - Manuel Busto Amandi, más popularmente conocíu comu Mayador, llanza una app sidrera onde'l famosu moñecu enséñate a mayar y otres munches coses.

18 - Preséntase la nueva raza de mazana amargosa de sidre "Madiedo", afayada pol viverista José Madiedo.

19 - El llagar La Morena de Sieru ye l'escenariu de la entrega de premios pa los meyores Echaos de 2013.

24 - Les cocines económiques de Xixón y Uviéu brindaren na nuechibona con sidre DOP gracies a la donación fecha pol Conseyu Regulaor de la DOP "Sidre d'Asturies".

31 - La Sidre cuerre en tolos llares asturianos pa dicir adiós al 2013.



¡La sidra de la suerte!

Manuel Gutiérrez Busto

Puede que la expresión no sea la correcta y debería ser la suerte que tiene esta sidra, digo suerte porque la sidra El Gaitero de Villaviciosa, es una sidra que el día 22 de todos los diciembre desde hace muchos años está presente en casi todas las celebraciones de aquellos que han tenido la suerte de ese día, la suerte del gordo de la lotería nacional o de cualquier otro premio importante. He tenido la paciencia este año de mirar en todos aquellos periódicos que llegaron a mis manos, tanto asturianos como estatales, y las fotos atestiguan, y no solo de este año sino de otros muy atrás, que las botellas de El Gaitero están presentes en esas fotos de rigor donde los agraciados exhiben sus décimos y en la otra mano la botella de El Gaitero o la copa de sidra, inclusive hasta en algunos periódicos de Cataluña se da esta circunstancia y eso que allí, hay que reconocerlo, la mayoría de las botellas son de cava.

En una de las fotos de la prensa asturiana, que no es sobre los premios sino sobre el deseo de los alcaldes de las principales ciudades de Asturias de tener un buen año nuevo y donde, a pesar del signo político de cada uno, se unen para hacer un brindis, también estaba presente la sidra El Gaitero, pero se da la circunstancia de que había compartiendo mesa otras sidras de Asturias y en particular se veía alguna de las sidras brut de las nuevas sidras con gas de la DOP "Sidra de Asturias", esto sí es una buena noticia.

No creo que la campaña independentista Catalana haya provocado un rechazo del cava subiendo el consumo de sidra, ya que este artículo podía haberse escrito en cualquiera de los años anteriores, la lotería nacional lleva unos tres siglos, desde Carlos III, jugándose y la sidra El Gaitero también lleva más de un siglo fabricándose y por lo tanto estando presente en tan tradicional festejo y no solo este año sino en otros años anteriores las fotos mostraban la sidra en Cataluña y en el resto de España.

El día 22 es un día dulce para algunos, como dulce es el dinero que llega a todas las clases sociales y tapa los agujeros de nuestra maltrecha economía, dulce como la sidra El Gaitero, porque la mayoría de las botellas son de la tradicional, quizás de la extra, al fin y al cabo de una sidra que nos deje buen sabor de boca.

Lo más extraño es que este año de tantas imputaciones de políticos corruptos, alguno que no deseo mencionar, pero que todos sabemos, no le tocó la lotería como habitualmente le tocaba otros años a fin de justificar ingresos, "casualidades de la vida".

Desear a El Gaitero como sidra que se siga asociando a este día para algunos de alegría y que siga como la lotería nacional por los siglos de los siglos, una dándonos la felicidad, la suerte y el otro endulzando, agradando nuestro paladar con su burbuja.

Felicidades a ambos.

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

AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA.
Ciriñu. T. 985 94 46

AVILÉS

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

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

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

SIDRERÍA CASA PACO.
La Estación, 51.
Reservas T. 984 837 347.
Rotando palos.

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.

LA CASINA.
Avda. de Xixón, 152. Llaranes.
T. 985 577209.

LA BIBLIOTECA.
Rui Pérez 7.
T. 984 835 037.

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

AYER

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

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 Tárano, 3.
T. 985 94 75 84.

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

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

SIDRERÍA PICU URRIELLU.
San Pelayu 9.
T. 984 840 118
info@casabelardo.com

SIDRERÍA EL CORCHU.
Angel Tarano, 5.
T. 985 849 477.

REST.-SIDRERÍA LA ROCA.
Avda. de Castilla, 4.
T. 985 849 518.

RESTAURANTE LA TRAVIESA.
Carretera Principal de Cañu, 3.
T. 985 706 186.

LA BODEGA DE CANGAS.
Peñalver 1.
T. 984 840 11.
Fanjul y Llagar de Fozana.

CARAVIA

BAR REST. CARRALES.
Cta. General s/n. Carrales
T. 985 754 397 - 676 754 397
Sidra 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.
Ferrocarri 6. Candás
T. 985 87 00 24
Un chigre de tola vida.

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

**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.
cobicobo@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. N° 168
T.985 852 175

EL FOYU.
Huerres -San Juan
T. 985 856 699

CORVERA

MESÓN DE FURACU.
Primero de Mayo N°3 Les Vegues
T. 687915969
Sidra Vda. Angelón

LA POSADA DE OVEIRO.
Oveiro - 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.
Riofrío, 5
T.985591141
Riestra

EL FRANCO

CAFÉ BAR LA POLE.
Plaza de España. La Caridad.
T. 649 498 360.

GOZÓN

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

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

RESTAURANTE LA RIBERA.
San Juan - 33400 Lluanco
T. 985 883 777

BAR LA MARINA.

C/ Teatro 6.
Lluanco.
T. 985 883 230.

CAFE 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 CASTAÑU.

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. 985772017.

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 JR 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.

Ríu 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.

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

SIDRERÍA QUERCUS.

Ríu Cares, 25. La Pola.
T. 984 097 007.

SIDRERÍA EL HORREO..

Puerto Pajares, 21. La Pola.
T. 984 498 165.

SIDRERÍA TIRAÑA.

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

RESTAURANTE EL CAÑAL.

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

LA CASONA D'ENTRALGO.

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

LES REGUERES**LA MANDUCA**

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

L.LENA**VINOTECA LA CAVA.**

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

LA BOCA 'L FRAILE.

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

SIDRERIA LOBO/CASA PIPO.

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

SIDRERIA EL ACEBO.

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

SIDRERIA 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 Llana 74.
T. 984 189 162 / 984 619 146.
Paellas por encargo.

SIDRERÍA JUANÍN.

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

SIDRERÍA RINCÓN DE VALLES.

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

SIDRERÍA EL RINCONÍN DE CRIS.

Avilés,1
T. 984 183 620
Sidra Cortina y Villacubera D.O

SIDRERÍA SANTA BÁRBARA.

Manuel Llana, 6
T. 984 189 351

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 Uría 11
Rotando palos navetos

SIDRERÍA PRIDA.

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

LA NAVETA BAR.

Pza Dominganes,7
T.650613779
Nava York. Amestao.

RESTAURANTE EL TITI DE NAVA.

Basoreu
T.985 716 711.

MESÓN LA PANERA.

Llames Baxu s/n.
T. 653 218 004.

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. 984 842 526.

SID. EL RINCÓN DEL GÜELU.

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

SIDRERÍA FERMÍN.

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

ONÍS**CASA MORENO**

Plaza del Ayuntamiento. Benia
T. 985 844 154.

PARRES**SIDRERÍA EL FORQUETU.**

Ramón del Valle, 4 (Les Arriendes). T. 985840532.
Sidra Vigón.

SIDRERÍA EL SUBMARINO.

Leopoldo Alas Clarín.
T. 985 84 00 75.

CONFITERÍA CAMPOAMOR.

Ramón del Valle.
T. 985 84 00 37.

LA XUNCA

La Peruyal 26. Les Arriendes
T. 606 103 001.

SIDRERÍA MESÓN**EL RINCÓN DEL CASTAÑU.**

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

SIDRERÍA EL MIRADOR.

La Peruyal, 1. Les Arriendes.
T. 985840411.
Foncueva y M. Zapatero.

SIDRA BASILIO.

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

SIDRERÍA EL TONEL DE GIGI.

Ramón del Valle 8, bajo.
Les Arriendes. T. 985 840 544
Trabanco, Trabanco d'Escoyeta.

PIÉLAGOS**SIDRA SOMARROZA.**

Renedo de Piélagos 39470.
T. 652937219.

PILOÑA**MESÓN SIDRERÍA LA PLAZA**

T.985 7113 07
L'Infiestu. Piloña

SIDRERÍA REST. LA VERJA

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

RESTAURANTE SIDRERÍA**PARRILLA LA ROCA.**

Ctra .General. 33584 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 Argüelles, 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.

LA NANSA.
Marqueses de Argüelles, s/n.
T. 985 860 302.

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

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

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

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

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

RIOSAS

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

SALAS

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

SAMARTÍN DEL REI AURELIU

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

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

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

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. Culloto.
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, Focciello

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.

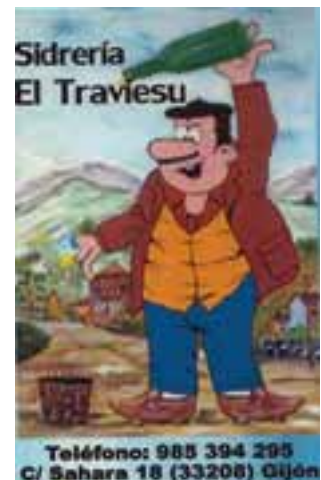
SIDRERÍA EL CULETÍN.
Celleruelo, 66.
T. 985 722 156.
Viuda de Angelón.

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

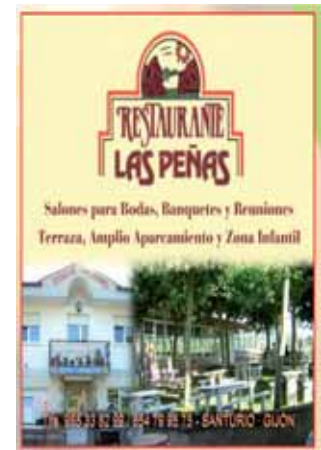
SIDRERÍA MANOLO JALÍN.
Plaza Les Campes, 16.
T. 985 72 43 04.
Foncueva, JR, Orizón, Roza,
Vallina, Vigón, Vda Corsino,
Zapatero.

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

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



Nueva dirección!!



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.

Torre vieja 16
T. 985 726 401

BAR LOS CORROS.

Corros 152 bis.
T. 672 026 590

SIDRERÍA LOS ROBLES.

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

EL LLAGARÓN DE VALDESOTO

Faes 91. Valdesoto
T. 985 73 58 39

HOTEL RURAL LA QUINTANA DE VALDÉS

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

BAR FELECHES.

Novalín. Felechés
T. 985 731 158

CASA MAMINA

Apartamentos rurales
Castiello 42 - Valdesoto
T. 609 878 077

CASA BEYAO

Valdesoto 45
T. 985 73 43 09

BAR EL CAMPU

El Campu fútbol Valdesoto.
T. 684 627 334

CASA NARCIANDI.

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

LA CHALANA.

Ctra Estación Viella 10
T. 985 168 248
Sidra Trabanco

EL DUERNU.

Antonio Machado 9,
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. Águila del Nora, PC 2, NV 1
T. 985794215. Cualloto - Granda
info@crivencar.com
www.productosdeasturias.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 ASTURIAS.

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. Arbesú.

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

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

SIDRERÍA CASA FRAN.

Av. Conde de Santa Barbara 37
Avenida, Llugones.

SIDRERÍA EL DORADO.

González Besada 11
T. 985 083 269.
Juanín

LA CHALANA.

Santa Clara 4
T. 985 202 411.
Trabanco.

SIDRERÍA MATEO@STUR

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

BAR RESTAURANTE SOLARCO

Santu Mederu
Llatores
T. 985 630 015

SIDRERÍA SANTAMARINA

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

EL RAITÁN.

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

SIDRERÍA JUAN CARLOS.

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

ASADOR SIDRERÍA FANJUL

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

MESÓN CASA PEDRO.

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

LA QUINTA.

Puerto de Tarna 11.
T. 985 285 127.

EL RINCÓN ASTUR.

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

LA NIETA PIN.

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

CORNER SPORT.

Gascona 10.
T. 636 138 008

SIDRERÍA LA PARROQUIA.

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

LA FLOR DE GALICIA.

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

SIDRERÍA LA FONCALADA.

Gascona 20
T. 655 270 146

SIDRERÍA LA INDUSTRIAL.

Palmira Villa, 9
T. 985 284 863.

LA PARRINA.

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

RESTAURANTE COMPOSTELA.

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

LA CUEVINA DE TEATINOS.

Puerto de Tarna, 17- bajo
T. 984181700.

-LA QUINTA.

Puerto de Tarna, 11- bajo
T. 985 285 271

-EL BODEGÓN DE TEATINOS.

Puerto San Isidro, 17- bajo
T. 985 280 074.
Pomarina, EM, Norniella.

-SIDRERÍA LAS CANTERAS.

Bernardo Casielles 5.
T. 985 270 926 / 665 205 814.

-SIDRERÍA EL XUGU.

Santo Mecdero 22. Llatores.
T. 608 722 563.

-SIDRERÍA LA SANTINA.

Los Escalones 21. Santa Marina de
Piedramuelle.
T. 985 780 873.

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.restaurantesescorial.com

SIDRERÍA EL BENDITU.

Plaza l'Ayuntamiento 29.
T. 985 890 293.

SIDRA CORTINA.

San Xuan, 44. Amandi. T.
985893200-630956730
C.llagar@kortina.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
Sidra 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.

• RESTAURANTE DESI Y**POCHI.**

Barrio Capellanía 16.
Quintueles. Villaviciosa.
T. 985 894 750.

CASA MARI.

Castiello de Seloriu.
T. 600 522 880.

XIXÓN**SIDRERÍA EL SAÚCO.**

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

SIDRERÍA HNOS. BLANCO.

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

SIDRERÍA LA GALERNA.

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

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

SIDRERÍA LAS PEÑAS.

Santurriu. T. 985338299.
Trabanco y Piñera.

CASA YOLI.

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

EL MESÓN DE AURELIO

Pintor Manuel Medina 18.
T. 984 392 754.
Sidra Menendez, Val D'Ormon,
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.
Zapatero, Trabanco, 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 Eria 49
Cabueñes
JR y L'Infanzón
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.**

Cabuñes.
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 Barriu, 5.
Cefontes. Cabuñes.
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. Cabuñes
T. 985 33 10 74.

SIDRERÍA CANDASU.

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

SIDRERÍA LA MONTERA PICONA.

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

BOMBONERÍA GLORIA

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

REST. SIDRERÍA EL LLAVIANU

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

SIDRERÍA ZAPICO.

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

SIDRERÍA NAVA.

Plaza La Serena
T. 985380447

SIDRERÍA EL RINCÓN DE TONI.

L'Infiestu 21
Menéndez

SIDRERÍA LARRIBA.

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

SIDRERÍA PUENTE ROMANO.

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

RESTAURANTE CASA ARTURO.**MERENDERU**

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

BODEGAS ANCHÓN.

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

SIDRERÍA CELORIO.

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

PARRILLA MUÑO.

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

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

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 Cabuñes.

SIDRERIA CANTELI.

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

SIDRERIA EL PANERU.

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

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.
Cabuñes.
T. 682 372 925.
Sidra J.R y J.R prieta.

CHEF FIDEL.

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

SIDRERÍA LA NUEVA CALEYA

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

CASA TÍRATE AL MATU

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

SIDRERÍA LOS POMARES.

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

SIDRERÍA LA PAMPANA.

Alfonso Camín 31.
T. 985 15 54 83.

BODEGAS DEVILLAVICIOSA.

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

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 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
Cabuñes, 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 Eladia, 15
T. 984 067 568
Especialidad en callos.

SIDRERÍA COTO CRISTINA.

Manuel Junquera, 31.
T. 985 333 081.

SIDRERÍA CANIGÚ.

Riu 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

CASA ROBER.

Rosario, 14.
T. 984 198 627.
Trabanco.

LA MANZANUCA.

Pza Compostela, 6.
T. 984 298 045.

LA SIERRA DE OSMUNDO.

Ctra. Carbonera, 50.
T. 984 492 539.

EL GALLINERO.

Begoña, 48.
T. 985 352 162.

VALDORTA.

Desfiladero de la Hermida, 8.
T. 984 396 303.

**DEMANDES DE TRABAYU**

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

CAMARERA. Chica seria, responsable y trabajadora, se ofrece para trabajar en Xixón. Con gran experiencia como echadora de sidra y carnet de manipulador de alimentos. Disponibilidad inmediata. Tel. 635660318 Email: estrellacalzada@live.com

CAMARERO. Chico responsale, educado y trabajador, se ofrece como camarero, con 6 años de experiencia en barra, terraza y comedor, escanciador de sidra, vehículo propio para trasladarse. Disponibilidad de horario. Zona de Villaviciosa, Xixón. Tel. 610703674

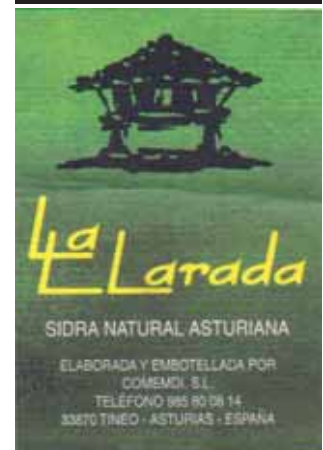
VÉNDESE

ECHADOR de sidra y para tirar la sidra, en acero inoxidable. Costaron los 2, 250 €. Vendo en 100 €. Tel. 689390411

TONEL para sidra o similares, de 5.000 l de capacidad. Tel. 679249360.



Rubén Darío 2. Las Vegas, Corvera. T. 984 837 345

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

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

• SIDRERÍA TRASGU.

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

TIERRINA NOBLE

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

MADRID**LA CHALANA.**

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

SIDRERÍA EL LLAGAR.

Plaza Mora Rubielos 6.
T. 915 50 25 25.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA CARLOS TARTIERE.

Menorca 25
915 745 761
Sidra J.R.

SIDRERÍA CASA DE ASTURIAS.

Argumosa 4
T. 915 272 763
Sidra J.R.

ROCA LA PLAYA.

Avd. Cardenal Herrera Oria, 260.
T. 917 398 503/ 677 738 513.
Cocina asturiana.

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 Panjul

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

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

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

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

LLAGAREROS VASCOS

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

RESTAURANES

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

| | |
|---|--|
| La Sidra 12 REVISTES AL AÑO (35 euros) | 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 teléfono 652 59 49 83 o per e-mail : lasidrainfo@yahoo.es |
| ENSAME SIDRERU Apartáu 4152 - 33200 - Xixón e-mail: lasidrainfo@yahoo.es www.lasidra.net | <small>Alcordies colu dimpuestu na Lei 15/1999 de Protección de Datos, comunicámoste que tienes drechu a conocer, cancelar o reutilizar la información que te concierne recoyía nos nuestos ficheros. Si nun quies recibir comunicaciones o quies camudar o anular los tos datos, rogámoste que mos lo indiques per escritu a: Ensame Sidreru, Ap. 4152 - 33200 Xixón, Asturias.</small> |

LA SIDRA DIXITAL / LA SIDRA DIGITAL

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

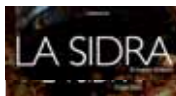


FACEBOOK
(www.facebook.com/lasidrainfo)

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.

ELECCIÓN NATURAL
www.sidrajr.es

