

LA SIDRA

www.lasidra.as

Número 122 - Febrero 2014

3€



Sidrería Sobigañu

LA VARIEDAD A GUSTO DEL CLIENTE

Sidrería Viejo

UN CLÁSICO DE LA FELGUERA

**MUYERES DEL
LLAGAR**

M^a Carmen Lavandera.
LLAGAR CASA SEGUNDO



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

LLAGAR

CASTAÑÓN

SIDRA NATURAL

¡¡ Así sabe Asturias!!



**SIDRA DE
ASTURIAS**

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
PROTEGIDA

CASTAÑÓN

SIDRA NATURAL

www.sidracastanon.com

info@sidracastanon.es



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

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





EL CONCURSU SEMEYES LA SIDRA SE CONSOLIDA	6
LA SIDRE TRUNFA EN MADRID	14
TURISMU ALREDIOR DE LA SIDRE	16
LOS XUEGOS DE LA SIDRE	18
TERCER SIDROCOLES NEL C.P. ELISBURU	
LOS “MADIEDO” NUEVA MANZANA AMARGA	20
EL VIVERISTA MALIAYO MADIEDO DESCUBRE ESTA NUEVA VARIEDAD	
PERFILES AROMÁTICOS DE LA SIDRA DOP	24
SIDRAS AL OTRO LADO DEL CHARCO	26
VIRTUE CIDER ELABORA EN MICHIGAN “SIDRA DE NAVA”	
MUYERES DEL LLAGAR	28
MARÍA DEL CARMEN LAVANDERA. LLAGAR CASA SEGUNDO	
LA GASTRONOMÍA DE LA SIDRA EN EUROPA	31
L’HOME DE LA CAXA SIDRE	34
SIDRERÍA SOBIGAÑU	36
LA VARIEDAD A GUSTO DEL CLIENTE	
SIDRERÍA VIEJO	40
UN CLÁSICO DE LA FELGUERA	
ENCAMIENTOS	44
ÓNDE COMER	46
SIDRERÍA PARRILLA EL MOLÍN	
LA COMPUESTA	
VINATERÍA ROSANEGRA	
POR MIS FOGONES	
EL MANANTIAL	
RESTAURANTE LA POSADA	
LA LOLA	
FABADA Y CALLOS	49
PARRILLA CASA JULIO /CASA FEDE	
BODEGA ANCHÓN / RESTAURANTE LAS PEÑAS	
SIDRERÍA EL TRAVIESU / LLAGAR CASA SEGUNDO	
EL LLAGAR DE BEGOÑA / SIDRERÍA COTO CRISTINA	
EL RINCONÍN DE CRIS / EL MESÓN DE ANA	
SIDRERÍA EL CORCHU / REST. SIDRERÍA LA ROCA	
BAR EL MERCÁU / SIDRERÍA NALÓN	
SIDRERÍA EL HÓRREO	
AXENDA SIDRERA	66
ACTUALIDÁ	68
UN CULÍN D’HESTORIA	72
FUELGA DE SIDREROS EN LLASTRES	
COLLEICIÓN D’ETIQUETES	74
DE CHIGRE A CHIGRE	76
CASA FINITO	
LA BODEGUITA DE SOBRECANTU	
A CAÑADA	



LA SIDRA

Febreru 2014

Númeru **122**

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

FUNDACIÓN ASTURIAS XXI

Prendes Pando 11. Baxu
33207 Xixón - Asturias

lasidrainfo@yahoo.es
Tif.: 652 594 983

6.000 Ejemplares

Portada: Xurde Margaride

xurde@margaride.net



Alministración

Laura Uría Tomás
administracion@lasidra.as
Tif.: 652 59 49 83

Direutor Comercial

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

Dellegáu Comercial

Luis A. Montila
Tif.: 651 510 909
l.montila@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.



El Concursu Semeyes LA SIDRA se consolida



Patricia Muñiz, Carlos de Cos, Óscar Chamorro y Lara Sánchez, ganadores del VII Concurso Semeyes LA SIDRA.

Con más de 400 fotografías presentadas, y un total de 148 participantes, el Concurso Semeyes LA SIDRA se ha convertido en referencia obligada.



SIDRA
POMARINA

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



POMARINA
SIDRA
www.pomarina.es


www.pomarina.es
www.gaitero.com

La entrega de premios del VII Concurso de Semeyes de LA SIDRA congregó a un numeroso público en la sidrería xixonesa La Galana, tradicional escenario en el que los premiados recogen sus galardones y marco de la exposición itinerante de las 20 fotografías seleccionadas, donde se mantendrá hasta mayo del presente año.



Óscar Chamorro fo'l gran trunfador nesta VII Edición, algamando'l Primer Premiu y el Premiu J.R.

VII CONCURSU DE SEMEYES LA SIDRA

LA SIDRA
www.lasidra.es



Hablar del Concurso de Semeyes de LA SIDRA es hablar de Óscar Chamorro y Carlos de Cos, al menos en los últimos años, ya que por méritos propios se han convertido en habituales en la entrega de premios de un concurso que año tras año se consolida como un referente en cuanto a imágenes en torno a la sidra y la manzana.

Ambos estuvieron el pasado 31 de enero en la sidrería La Galana, donde se entregaron los premios y donde se inauguró la exposición de las 20 fotografías seleccionadas por el jurado. Una exposición que a lo largo del año viajará por otros chigres de toda Asturias. Junto a ellos estuvieron las otras dos galardonadas: Lara Sánchez y Patricia Muñiz.

El presidente del jurado y fotógrafo de LA SIDRA, Xurde Margaride, destacó que a lo largo de las siete ediciones de este concurso “ha ido subiendo la calidad de las fotos presentadas”, que cada vez son “más interesantes”. En este sentido recordó las discusiones que mantuvo el jurado durante las



En la entrega de los premios de esta VII edición no faltó la reivindicación de la cultura asturiana de la sidra y su expresión en la fotografía, como una faceta más de la misma, así como el debido agradecimiento al apoyo recibido por el llagar J.R. y de la Sidrería La Galana, junto al de muchas voluntades individuales, cuya imprescindible colaboración hace posible este concurso y estas exposiciones.



Aspectu de la Sidrería La Galana demientres l'actu d'entrega premios y naguración de la esposición LA SIDRA '13.

deliberaciones del fallo, que tuvo lugar el pasado mes de enero en la sidrería El Otru Mallu, hasta otorgar el premio a las mejores y seleccionar las merecedoras de formar parte de una exposición que es una "muestra amplia de lo que es la sidra, desde la plantación de pumares hasta que se bebe".

Por su parte, Marcos Fernández, presidente de la Fundación Asturias XXI, destacó que de nuevo ha habido una alta participación, con más de 400

fotografías de 148 participantes provenientes no sólo de Asturias, sino también de otros lugares como País Vasco, Madrid o Cataluña e incluso de fuera del Estado, ya que se han recibido imágenes de Inglaterra, Alemania y Bretaña, demostrando así el carácter internacional de un concurso que "mira la sidra desde todos los puntos de vista" y que "en estos siete años ha permitido mejorar la expresión de la sidra en la imagen".

En el acto estuvo también presente Juan José Tomás, del llagar J.R., patrocinador del concurso. Pero los premios a los ganadores no fue lo único que se entregó en La Galana. Los presentes en la sidrería también recibieron un calendario con las imágenes ganadoras en la anterior edición del concurso. Con ello finalizó la entrega de premios de esta séptima edición que marcó el pistoletazo de salida para una nueva edición de un concurso que se ha consolidado como un referente entre los aficionados a la fotografía.

VII CONCURSU DE SEMEYES LA SIDRA



ÓSCAR CHAMORRO FLÓREZ

Primer premio y premio J.R.



"L'añu que vien gano otra vegada, ya teo la semeya pensada" (risas).

¿Cómo recibe estos dos premios?

Encantado de la vida. Siempre que se consigue un premio se hace con mucha alegría, es agradable que reconozcan tu trabajo.

El año pasado obtuvo el tercer premio y el premio J.R. ¿Esperaba ganar este año?

Llevaba un año esperándolo con ganas. Es un poco como la lotería, siempre hay esperanza, aunque es verdad que es complicado ganar.

Las dos fotos tienen que ver con J.R.

Sí, la ganadora está hecha en el llagar. Fui una mañana y me gustó la luz que había, así que me decidí a hacerla. Y la de la categoría J.R. está hecha aquí, en

La Galana, donde suelo venir y tienen esta sidra.

Se ha puesto el listón muy alto. ¿Piensa participar en la próxima edición?

Claro, el año que viene gano otra vez, ya tengo la foto pensada (risas). Ahora en serio, también es un poco cuestión de suerte, a veces tus fotos son elegidas y otras pasan desapercibidas.

Pero está claro que las tuyas no pasan desapercibidas. Además de las premiadas el jurado también ha seleccionado otras para la exposición.

Sí, me alegra mucho. La verdad es que la sidra es un tema que me gusta bastante y me encuentro bien haciendo este tipo de fotografías.

¿Considera positivo que se hagan este tipo de concursos?

Sí, está muy bien, sobre todo que se mantenga ya que con la crisis han desaparecido muchos concursos y son un buen escaparate para todos los que nos gusta la fotografía.

LARA SÁNCHEZ GÓMEZ

Primer accésit



¿Por qué se decidió a hacer esta foto?

Estaba en el llagar y vi el trabajo tan duro que estaban haciendo. Estaban muy metidos en la labor de escoger la manzana. Y también me pareció interesante que fueran inmigrantes, ya que creo que la foto es también una muestra de los cambios que se están produciendo.

¿Desde cuándo es aficionada a la fotografía?

Desde el 2011. Me gusta la foto y también me gusta todo lo que tiene que ver con la sidra. Un día fui con un amigo a hacer un reportaje fotográfico a un llagar y de ahí salió esta foto.

¿Cree que este concurso es una buena iniciativa para divulgar la cultura sidrera?

Sí, me parece que hace una labor muy interesante en este sentido, al igual que la revista.

¿Repetirá participación?

Por supuesto.

El año que viene pienso volver a presentarme, a este y a otros concursos.

CARLOS DE COS AZCONA

Segundo accésit



Usted es un habitual de estos premios.

Sí, ya he participado varias veces y había conseguido dos segundos premios. Pensaba que a la tercera sería la vencida, pero no ha podido ser.

Una de las cualidades que destacó el jurado de su fotografía fue la originalidad.

Sí, sé que al jurado le gustan las fotos originales y con esta buscaba algo que les sorprendiera. Suelo participar en rallies fotográficos y ahí suele haber poco retoque, se busca la espectacularidad y también lo quería en esta foto.

¿Cómo se le ocurrió?

Está hecha en mi casa y soy yo el que está escanciando. Vi que entraba una luz muy bonita y me decidí a hacerla. Los contraluces siempre me han gustado, así que coloqué el trípode, la escena con las botellas y fui viendo cómo quedaba hasta lograr lo que quería.

¿El próximo año tratará de hacerse con el primer premio?

A ver si a la cuarta va la vencida. Tengo fotos que dejé en el tintero y si no haré alguna nueva.

PATRICIA MUÑIZ BARRIOS

Premio Instagram

¿Qué le parece esta categoría de Instagram?

Está muy bien. Yo suelo hacer fotos con cámara, pero comencé a hacerlas con móvil e instalé Instagram para el concurso y de la que iba a tomar sidra hacía fotos.

¿Qué buscaba con su fotografía?

Realmente es una composición sencilla, lo que buscaba fundamentalmente era el juego de luces y sombras.

¿Utilizó algún filtro?

No, no tiene ningún filtro. El color y la luz del sol eran suficientes para lo que quería.

¿Se había presentado anteriormente al concurso?

No, es la primera vez. No me suelo presentar a concursos, pero en este lo hice tanto en Instagram como en la otra categoría. La experiencia ha sido muy buena así que el próximo año lo volveré a intentar.

Dice que no se suele presentar a concursos. ¿Por qué lo hizo a este?

Me parece muy bien lo que hace, fomentar la cultura asturiana a través de la fotografía.



Es positivo que cuidemos lo nuestro, como puede ser la sidra o la llingua y este concurso es una buena vía para ello.

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

La sidre trunfa en Madrid Fusión

UN ESCAPARATE PERFECU PA LA SIDRE ASTURIANO



Nuna de les cites gastronómiques más importantes del mundiu, la sidre natural non solo tuvo presente, sinón que tamién trunfó al ser reconocía comu productu gourmet. Una reconocencia que premia'l bon faer de los llagareros asturianos.

Madrid Fusión ye ún de los eventos cume de la gastronomía mundial. Nel certame danse cita lo más selecto del sector, tantu no que fai a productos comu a cocineros. Nesta edición, que tuvo llugar ente los pasaos 27 y 29 de xineru, la sidre natural d'echa llega per primer vegada comu productu gourmet. La bébora más asturiano yá tuviera presente n'otres ediciones, pero nesta ocasión presentóse na so variedá más tradicional y trunfó al ser reconocía comu productu gourmet revelación.

Les bondaes de la sidre son conocies n'Asturies y un eventu comu Madrid Fusión dexó abrir esti pro-

ductu al Estáu español y al mundiu en xeneral. Pa ello, fasta la capital española viaxaron cinco palos escoyíos por Xixón de Sidre: La Morena, Trabanco, Menéndez, El Gobernador y Acebal. Cinco grandes llagares pa representar la meyor bébora d'Asturies al pie de otros grandes productos del restu del mundiu. Y comu la ocasión merecíalo, que meyor que cuntar con grandes echaos pa ufiertar la sidre en tol so esllendor. Nesti casu fueron los campeones del concursu nacional d'echaos Wilkin Aquiles y Jonathan Trabanco los encargaos d'echa la sidre a los numerosos visitantes que s'averaron fasta'l stand,



Wilkin Aquiles y Jonathan Trabanco echaron sidre a los numerosos visitantes que s'averaron fasta'l stand.

que comu en tolos eventos nos que ta presente la sidre, recibió numberoses visites.

Ente estes visites, cocineros de prestixu comu los asturianos Nacho Manzano, Pedro y Marcos Morán o José Andrés, que comu bonos conocedores d'esti productu encargáronse d'allabar les sos cualidaes ente'l restu de profesionales qu'allegaron al eventu y ente los que nun faltaron bodegueros comu'l Marqués de Griñón o'l presidente de la Real Academia Española de Gastronomía, Rafael Ansón, amás de numberosos periodistes gastronómicos.

Ensin dulda una gran seleición pa que la sidre natural asturiana siga abriéndose camín non yá comu una de los meyores bébores que puen sacase de la mazana, sinón tamién comu un productu qu'ufierta grandes posibilidaes na cocina. Asina, ente los escoyíos al premiu cocineru revelación atopábense Diego Fernández, del Regueiro (Tox), y Ricardo González Sostres, d'El Retiru (Pancar), que nes sos propuestas de tapes d'alta cocina ufiertaron, ente otres, una ostra con sidre, pasión, ocle y llimón verde y llámpares, pataca, sidre y ocle. D'esta mena faíen un chisgu a la sidre asturiano y poníen de relieve que la bebora tradicional nun ta reñía cola alta gastronomía.

La mazana asturiana tamién tuvo presente en Madrid Fusión de la man d'El Gaitero, qu'amás de la so



sidre Pomarina y El Gaitero Sin, llevó al eventu'l so dulce, gelatina y marmiellada de mazana pa dar a conocer estes creaciones ente los profesionales gastronómicos de tol mundiu.

Turismu alreduor de la sidre



Munchos son los atractivos qu'ufierta Asturias pal turismu. Y ente toos ellos la sidre nun ye una esceición, polo que nun podía dexar pasar la oportunidá de tar presente en Fitur, una de les feries turístiques internacionales más importantes del mundu.

Un gran escapate p'amosar al seutor turísticu lo meyor de cada tierra. Eso ye n'esencia Fitur, la gran feria del turismu que se celebra tolos años en Madrid que nesta edición celébrase ente los pasaos 22 y 26 de xineru. Asturias cuntó con un espositor nel que tuvo presente ún de los productos por excelencia de la nuesa tierra, la sidre, de la mano del Conseyu Regula-

dor, que llevó fasta Madrid sidres acoyíes a la Denominación d'Orixe Protexio pa ufiertar un culín a los que s'averaben fasta un stand con cuatro áries estremaes: fastera d'información turística, ária de profesionales, ária d'audiovisuales y la fastera dedicada a marques de calidá.

Toes elles escelentes reclamos pa los visitantes, que



podieron conocer un pocu más a Asturias dende esti espaciu. Y nun fueron pocos los que s'averaron a esti espositor. Amás de los profesionales, más d'un terciu de los 100.000 visitantes non profesionales pasaron pel stand d'Asturies, nel que la sidre con Denominación d'Orixe foi una de les protagonistas. D'esta manera poníase de relieve l'interés qu'esperta Asturias comu potencial destín turísticu, con induldables atractivos nos que s'atopa la sidre non yá pola so calidá comu bébora, sinón tamién por tolo que trai al so alredior, especialmente l'echáu, una forma de sirvila qu'amás de ser la meyor manera d'esfrutar la sidre ye un reclamu visual pa los menos conocedores de la bébora.

Muchos de los que tuvieron en Fitur pudieron non solo ver cómo se debe echar, sinón tamién esfrutar del sabor d'esta bébora, tantu de la man del Conseyu Regulador comu de la degustación abierta al públicu. Igualmente, nos actos istitucionales con motivu del Díi d'Asturies nesti certame sirvióronse, xunta'l vinu de la Tierra de Cangas, copes de sidra. Ensin dulda ye una mena más de sofitar a esti sector, que al igual que

Más d'un terciu de los 100.000 visitantes non profesionales pasaron pel stand d'Asturies, nel que la sidre con DOP foi protagonista.

faemos na revista LA SIDRA, reclama la presencia de la sidre nos actos istitucionales comu forma de sofitar a esta bébora.

El sofitu de les instituciones ye fundamental pal seuor sidreru, que cola so presencia n'eventos internacionales comu Fitur da un pasu más pa dar a conocer al mundiu la bébora asturiano por escelencia y ún de los atractivos de Asturias que, comu se vio nesta feria turística, tien numerosos adeptos tantu nel Estáu español comu nel restu'l mundiu.

DICCIONARIU SIDRERU

12 €

10 € SOSCRIPTORES

Pidetu en lasidraldebalu@yahoo.es

Los Xuegos de la Sidre

TERCER SIDROCOLE NEL C.P. ELISBURU



Semando pumares nel pebidal del Elisburu.

Dempués de pañar la mazana, mayala en comuña y visitar el llagar de Contrueces, los escolinos y pas del C. P. Elisburu taben preparaos pa pasar con ésitu les prestoses prebes (físiques ya inteleutuales) de los Xuegos de la Sidre.

Dientro les actividaes de los Sidrocoles, escolinos, pas y mas trabayaron en comuña pa facer un pebidal, llantar un pumar y recordar lo deprendió nos anteriores talleres coles prestoses prebes de “Los xuegos de la Sidre”

Nestos xuegos recordamos los pasos principales del ciclu la sidre; asina qu’entamemos pol entamu, ello ye, semando pumares nun pebidal. Pa ello lo primero que ficimos foi escoyer les pebides pente la magaya, llabor que, si bien al entamu daba un pocu resquizu a adlgún, llueu resultó prestosa, tanto qu’a la fin tuvimos semaos abondos más pumares que participantes nel Sidrocole... Escoyer les pebides pente la magaya asegúramos que los pumares que vamos semar son de sidre, y más concretamente, de bona mazana de sidre, ya que foi la escoyía pa mayase esti añu.



Trabayando con mazanes nun hai problemas d’altor.



Echar un culín, una de les prebes de los Xuegos de la Sidre.

Nesti casu, como sofitu al Plan Pomolóxicu de Protección a la Biodiversidá na Mazana de Sidre entamáu pola Fundación Asturias XXI, escoyimos magaya de sidre fecho con mazana asturiana non perteneciente a la D.O, pa esparder asina les variedaes menos rentables económicamente y torgar el so desaniciu.

Darréu, organizaos n'equipos, pasemos a pañar mazanes nuna carrera de relevos, tastiémola a bocaos, ensin manes y escolingada de les porterías, treslladémosla de la mena más prestosa, reconocimos delles variedaes -equí hai de facer notar que los participantes amosaron lo bien qu'aprofitaren los anteriores Sidrocoles, descubriendo les mazanes a una velocidá abluicante-, "mayemos" unos cuantos globu-mazanes y, pa finar, participemos nun mini concursu d'echar sidre, perfectu p'abrir boca ante'l prósimu Sidrocole, que sedrá precisamente una escuela d'echaos.

L'empate, ente dos grupos -"Los Esperteyos" y "Les Mazanes del Elisburu"- obligó a un reñíu desempate, consistente en recordar el númberu másimu de

llagares asturianos, que ganaron "Les Mazanes" por ampliu marxe.

Sicasí a la hora la verdá, el premiu de los xuegos -ser l'equipu encargáu de llantar un pumar- finó siendo pa toos, ya que tolos participantes nel Sidrocole collaboraron, siquiera dando una palaina.

Esti pumar (proveniente d'una pebidal fecha nos Sidrocoles'12) vieno a acompañar a otros dos que lleven ya años nel centru, colo que'l Colexu Públicu Elisburu pue presumir de ser ún de los pocos que cuenta cola so propia pumarada.

Confiamos en que siga medrando.



El premiu compartíu: un pumar pal colexu.

Pero non tou foi xugar... hubo tiempu pa trabayar nel pebidal y llantar un pumar nuevu nel prau del colexu.



“Madiedo”, nueva manzana amarga

EL VIVERISTA MALIAYO JOSÉ MADIEDO
DESCUBRE ESTA NUEVA VARIEDAD



Una jornada de caza por los montes de Bozanes (Villaviciosa) desembocó en el descubrimiento de un manzano amargo que será de gran utilidad para los llagareros asturianos. José Madiedo, viverista maliayo, dedicó siete años a trabajar con esta variedad.

Hace años que los llagareros claman por variedades de manzana de sidra amarga asturiana. En octubre el SERIDA dio la primera alegría a los mismos, al haber conseguido el cultivo de algunas variedades que reúnen estas características y hoy un viverista particular, José Madiedo, ha logrado por su parte conseguir un nuevo frutal, cuya manzana lleva su apellido.

La consecución de esta variedad, sin embargo no fue de un día para otro, ya que tal y como señala Madiedo, la historia se remonta a hace siete años.

Cazador habitual, Madiedo dio con su manzano en un monte de Bozanes, y lo primero que le llamó la atención, aparte de ser el único manzano de la zona, fue el hecho de que ninguno de los frutos que se

“Llamóme l’atención porque taba solu, nun formaba parte d’una pumarada”.

encontraban esparcidos por el suelo se encontraba mordisqueado por roedores ni picoteado por pájaros. Madiedo, un verdadero entusiasta de los árboles, no dudó en recoger varias manzanas y en hacerse con unos *garfios* del árbol. Y aquí comienza la historia de la manzana “Madiedo”.

Como cazador supongo que conocerás bien los montes de Bozanes ¿Nunca antes habías visto por la zona manzanos?

Conozco la zona, pero aquel día me adentré un poco más que de costumbre, y fue cuando me fijé en el manzano. Me llamó la atención porque estaba solo, no formaba parte de una pomarada. Alrededor había mucha vegetación forestal propia del lugar, pero no manzanos.

¿Cómo se te ocurrió coger esquejes?

Soy viverista, los árboles forman parte de mi vida y trabajo, así que casi por instinto me hice con los esquejes.

Como viverista sabrás la necesidad de los llagares de contar con una variedad amarga de manzana autóctona.



Ríol

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. Rocés Núm.4
 33211 GIJÓN (Asturias) - España
 Teléfono móvil: 669.48.87.17
 Fax y telefono: 985.14.83.15
 Email: jlriol@hotmail.com



Por supuesto, este tema lleva hablándose durante años, y además lo conocía de cuando estuve dentro de la DOP. Por eso para mí esta manzana me pareció interesante, incluso antes de comenzar a estudiarse. Pensé que si realmente era una variedad autóctona podría ser la solución a las peticiones de los llagares.

¿Cómo y por qué decidiste realizar estudios de la misma?

Igual que el encuentro fue casual, esta decisión casi también lo fue. Desde hace años mantengo relación con un grupo de investigadores de la escuela de Ingeniería Agrónoma de Lugo, perteneciente a la Universidad de Santiago de Compostela y en concreto con la Doctora Belén Díaz Hernández. En una ocasión le comenté el tema, y ella se ofreció a realizar varios estudios tanto del árbol como de la fruta, ya que forma parte de su área de trabajo.

¿Y qué resultados arrojaron estos estudios?

Después de varios años de investigación, la doctora y su equipo averiguaron que esta manzana, a la que bautizamos como “Madiedo” para la comercialización, es como suponíamos una variedad muy amarga, de origen autóctono y que no se parece a ninguna de las demás variedades de manzana de sidra asturiana que conocemos. Así como que es ideal para la sidra por diversas características.

A usted como viverista ¿le resultó fácil de cultivar?

Es un árbol interesante, y sí, es sencillo de cultivar

La raza “Madiedo” ye xenéticamente estremada a cualisquier otra de les que conocemos anguañu. Ye resistente y nun amuesa diferencies na vecería.

porque es una especie robusta y vigorosa, resistente a muchas plagas.

¿Podemos adquirir actualmente manzanos Madiedo?

Sí, pero la verdad la demanda ha sido tan alta que prácticamente ya he vendido la producción que tenía lista para este año. 600 ejemplares los tenía encargados de antemano, como quien dice, y unos 250 que tenía para mí también los he vendido. Además tengo otros mil, pero como la seca impidió que se desarrollasen hasta lo que yo considero conveniente, no quiero venderlos por ahora. Esos estarán listos para el año que viene.

¿Y cuándo podremos tener sidra hecha con la variedad “Madiedo”?

Calculo que dentro de unos cuatro años.



Belén Díaz Hernández junto a otros tres investigadores y bajo la dirección de Santiago Pereira, ha sido la encargada de estudiar el manzano y su fruta.

¿Cómo ha acabado una manzana de Bozanes en su centro de trabajo?

Trabajo en un proyecto que caracteriza las variedades de varios frutales autóctonos, como manzanos, perales o vides. Profesionalmente conocía a José Madiedo, y en cuanto supe que estaba cultivando por su cuenta esta manzana, me ofrecí a realizar la investigación, ya que forma parte de mi campo laboral

¿Qué investigación se ha hecho en el frutal?


Básicamente el trabajo se divide en tres partes: caracterización morfológica, donde estudiamos las hojas, el tronco... Caracterización bioquímica u organoléptica, que se hace ya sobre el fruto y su zumo, buscando la acidez volátil, la densidad, los fenoles o taninos, los azúcares y luego la caracterización genética, donde con un equipo de 15 microsatélites o marcadores moleculares hacemos el estudio genético de la planta.

¿Y qué se ha averiguado?

Que es una planta muy interesante. El árbol es vigoroso, crece bien y llamativamente tiene una alternancia ligera, es decir, que no hay mucha diferencia en los años de vecería, lo que es interesante para los cosecheros. Además desde el punto de vista fitosanitario es muy resistente al pulgón y al moteado, males que atacan a muchos manzanos. Genéticamente es un árbol totalmente diferente a los manzanos que encontramos comercializados en la actualidad.

¿Cómo será la sidra con esta manzana?

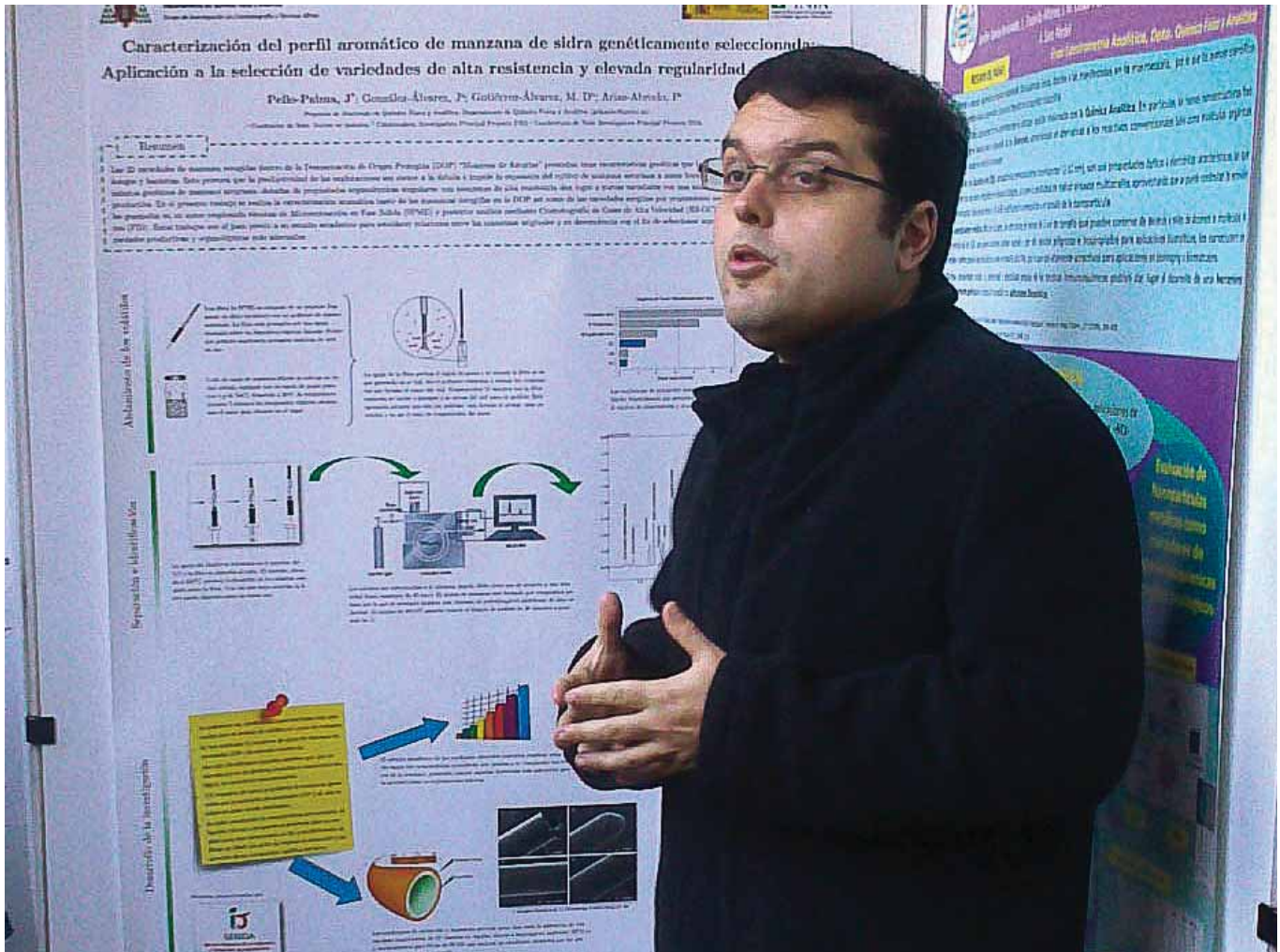
Hemos hecho ensayos, tanto monovarietales como en mezclas y será una buena sidra. Es importante destacar que, pese a la acidez esta manzana, cuenta con un alto nivel de azúcar y una buena cantidad de fenoles, lo que le dan astringencia, convirtiéndola en una manzana muy equilibrada y óptima para la sidra. Sin duda su producción será muy buena para los llagareros.

 Testu: Arantxa Ortiz.
Semeyes: Xurde Margaride.



Perfiles aromáticos de la sidra DOP

TESIS DOCTORAL SIDRERA NEL DEPARTAMENTU DE QUÍMICA FÍSICA Y ANALÍTICA DE LA UNIVERSIDÁ D'UVIÉU

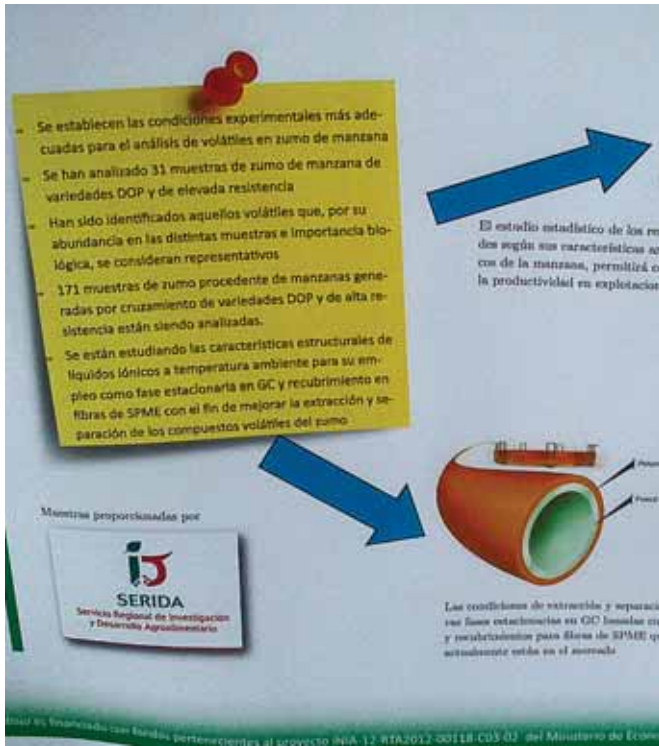


Jairo Pello-Palma investiga la “*Caracterización del perfil aromático de manzana de sidra genéticamente seleccionada: Aplicación a la selección de variedades de alta resistencia y elevada regularidad*”, una contribución importante a la mejora productiva de la mazana de sidra asturiana

Los pasaos 19 y 20 d'avientu ccelebráronse n'Uviéu les III Xornaes Doctorales de la Universidá, una cita de referencia pa los xóvenes investigadores de la institución académica asturiana. Nel alcuentru, entamáu pol Centru Internacional de Postgráu col sofitu del Campus d'Escelencia Internacional, participaron 169 doctorandos, de los cualos 87 amosaron en paneles el conteníu principal de les sos investigaciones. Ente

elles una sidrera de Jairo Pello-Palma, doctorando en Química Física y Analítica, sobre la carauterización del perfil aromáticu de mazana de sidra xenéticamente seleccionao y la so aplicación a la seleición de variedaes d'alta resistencia y elevada regularidá.

Nos últimos años, la investigación alrodiu la sidra vien dando pa delles tesis doctorales, tanto dende les hu-



Nel so trabayu d'investigación fai la caracterización aromática, a partir de les muestres facilitaes pol SERIDA

manidaes y ciencias sociales, como dende les ciencias naturales, como esti casu, concretamente dende la Facultá de Química, del Grupu d'Investigación en Cromatografía y Técnicas Afines.


Pello-Palma aborda la problemática de que les 22 variedades de manzana recoyíes d'Orixe Protexíu (DOP) "Mazana d'Asturies" presenten unes característiques xenéticas que les fain "vulnerables a determinados hongos y bacterias" lo que provoca que la productividad de les explotaciones seya menor a la debida y torga la "expansión del cultivo de manzana asturiana a zonas limítrofes con el Principado". Los cruces xenéticos de mazanes asturianas, dotaes de propiedaes organoléptiques singulares (color, sabor, testura, golor,...) con manzana d'alta resistencia dan llugar a nueves variedades con una "notable resistencia y elevada regularidad productiva". Asina, nel so trabayu d'investigación fai la caracterización aromática, a partir de les muestres facilitaes pol SERIDA, tanto de les mazanes recoyíes na DOP como de les variedades surdies por cruzamientu.

Esta caracterización aromática faise nel llaboratoriu utilizando técnicas complexes. Faise por aciu la extracción de los volátiles xeneraos nun zusmiu con Microextracción en Fase Sólida (SPME), analizándolos dempués con Cromatografía de Gases d'Alta Velocidá (HS-GC) y detección por ionización en llama (FID). Estos trabayos son el pasu previu al so estudiu estadísticu y poder establecer asina les rellaciones ente



les mazanes orixinales y la so descendencia col fin d'escoyer aquelles variedades híbrides coles propiedaes productives y organoléptiques más afayadices.

Cola so investigación, Jairo Pello-Palma trabaya na so aportación, dende la so especialidá, a la meyoría del sector sidreru asturianu. Espérase que dea resultaos interesantes pa meyorar la manzana asturiana, más resistente, aumentando la producción y ensin que pierda les sos característiques y calidá. Nesta llinia se trabaya na Facultá de Químiques con esta interesante Tesis, que, en pallabres del autor, coles conclusiones estadístiques contribuyirá "a la mejora productiva de manzana de Sidra asturiana", dao que les variedades llograes busquen "ser resistentes al moteado, fuego bacteriano y pulgón ceniciento sin perder las propiedades de aroma y sabor propias de la manzana autóctona". Tamién van aidaer a la escoyeta d'aquelles cruces que xeneren mazanes más resistentes, "permitiendo incrementar la producción sin aumentar la superficie cultivada en Asturias e, incluso, extenderla a comunidades autónomas limítrofes donde el fuego bacteriano impide su correcto desarrollo", sorrayó el propiu Pello-Palma na presentación que fizo nes III Xornaes Doctorales de la Universidá d'Uviéu.

 Testu y Semeyes: Antonio Martínez..

Sidras al otro lado del charco

VIRTUE CIDER ELABORA EN MICHIGAN "SIDRA DE NAVA"



Virtue Cider es un proyecto sidrero nacido en 2011 de la mano de Gregory Hall y Stephen Schmakell.

Greg Hall es bien conocido en Chicago por haber sido durante 20 años el Brewmaster (Maestro Cervecerero) de Goose Island Beer Co, legendaria cervecera de la ciudad abierta por su padre en 1988 y por ser el creador de una variedad de cervezas muy innovadoras en el país como Matilda, Sofie o Boubon County Stout.

En 2011 Goose Island fue vendida por 38,8 millones de dólares. Ni corto ni perezoso Greg se puso manos

a la obra con el nuevo proyecto de cara a elaborar y vender sidra en Chicago y Michigan.

El lagar dispone ahora de 48 acres (algo más de 19 hectáreas) de tierra en Fennville, Michigan, donde elaboran su sidra con manzanas compradas a productores locales.

Debido a la diezmada cosecha de manzana en Michi-



“Encánciame l’acidez de la sidre asturiano, sabía que sedría perfecta pa los caldios branos de Chicago”.

gan, han tenido que irse fuera del estado para poder cubrir su demanda. Está en la actualidad hablando con granjeros de la región de cara a asociarse con ellos para las próximas cosechas. Virtue Cider necesitó en la última temporada algo más de un millón de kilogramos de manzanda y espera aumentar a más de dos millones para 2013 para llegar en cinco años a una producción de cinco millones de litros.

Virtue Cider también ha adquirido y plantado 309 manzanos, número que también piensa incrementar paulatinamente.

No es un lagarero al uso. Está fuertemente influenciado por la cultura cervecera. De ahí que en la actualidad elaboren hasta ocho sidras diferentes, entre ellas una que pretende parecerse a la sidra asturiana y que han llamado **Sidra de Nava**.

“Me encanta la acidez de la sidra asturiana, sabía que sería perfecta para los cálidos veranos de Chicago” - comenta Greg.

“Visité la Fiesta de la Sidra en Nava el pasado Julio. Me quedé impresionado de la gran variedad de gente disfrutando de la sidra”

Hasta no hace mucho, poco o nada se había oído hablar de la sidra asturiana al otro lado del charco y solamente algo más de la elaborada en País Vasco. Esta

tendencia está cambiando.

Me confirma Greg, que si bien no es tan fácil encontrarlas, en el último año se importan y se pueden pedir a través de internet botellas de sidra Trabanco, Castañón o Valverán.


En el Campeonato de sidra y perada de los Grandes Lagos en Michigan, en 2013, hubo un apartado especial reservado a las sidras asturianas, por lo que muchos tuvieron la ocasión de conocerlas y aprender más sobre este estilo tan diferente.

En un país muy influenciado por la sidra anglosajona, Greg ha descubierto en la sidra asturiana una de las tantas posibilidades que da una simple manzana al fermentar su zumo.

“Sidra de Nava tiene un aroma cítrico y en el paladar limón, manzanas maduras y mucha acidez” - “Se vende en Chicago, Michigan, New York, Portland y pronto en California.”

En Virtue Cider están orgullosos de elaborar sidra de estilo europeo y trabajar solamente con manzanas frescas, nunca con concentrado. Trabajan con métodos tradicionales que incluye segunda fermentación usando levaduras salvajes y en barricas.

Elaboran dos sidras de tipo inglés, dos de tipo francés, una de estilo asturiano y tres especiales, una para Acción de Gracias, otra fermentada en barriles de bourbon y otra de primavera.

 Testu y Semeyes: Eduardo Vázquez Coto.

El Espalmador
ESCANCIADOR ELÉCTRICO

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

***“De la
qu’escomencé
ayudé hasta a
poner les maderes
pa mayar”***



Maria del Carmen Lavandera

LLAGAR CASA SEGUNDO - CABUEÑES. XIXÓN

María del Carmen Lavandera entró nel mundiu la sidra va yá 35 años de la mano del so home. Los sos suegros yeren propietarios de Casa Segundo, un bar sidrería que tamién cunta con llagar.

Escomenzó ayudando nel negociu de la so familia política y agora atópase al frente del mesmu xunta'el so home y el so fíu. Aunque nunca pensó dedicase a ello, agora nun s'imaxina trabayando n'otra cosa.

¿Cuándu escomenzó la so rellación col mundiu la sidra?

Llegué al llagar y a la sidrería va 38 años, al casame con Jesús, el mio home. El negociu yera de los sos pas y primero trabayé con ellos y dempués ya pasamos a llevalo nós, fai yá 15 años. Agora tamos el mio home, el mio fíu y yo.

¿Tuvo que depender a faer de too?

Sí, fui pasu ente pasu dependiendo. De primeres ayudaba no que podía: pañar y llavar la mazana, corchar, poner les maderes pa mayar... Agora'l que tenemos ye d'aceru inosidable y ye muncho más cómodu.

¿Notó más cambios dende entós?

Hebio cambios, comu por casu a la d'escoyer la mazana. Antes faíamoslo con rede y agora facémoslo con agua, que ye muncho más cenciello.

En cuantes a la tema de produición, siguen siendo un llagar piqueñu.

Sí. L'añu pasáu ellaboremos unos 43.000 lilitros de sidra, que pa nós tenemos abondo. Llóxicamente ye

la sidra que tenemos nel chigre y tamién la vendemos por caxes a veceros que vienen comer equí y gústa-yos o a xente que va comer a áries recreatives de la fastera y quien llevar sidra. Tamién vendemos daqué a El Pilu.

¿Podría subsistir el negociu namás col llagar?

Non, complementase col restorán, porque ye bien piqueñu y con ún namáa nun podría vivise. Amás hai que tener en cuenta que la tema de la crisis afecta a too y nel casu de la sidra nótese tamién.

¿Asocede lo mesmo nel restorán?

La crisis notase en tolos aspectos, aunque ye verdá que nós tenemos la suerte de cuntar con una vecería más o menos fixa, a la que-y gusta la nuesa sidra y la comida que faemos, totalmente tradicional siguiendo'l modelu que m'enseñó la mio suegra.

¿Y nel futuru cree que va seguir la saga familiar?

Espero que sí, pel momento al mio fíu gústa-y, aunque nun sé si va poder faese cargu de los dos.





Se abre la temporada de Espicha = Txotx

Manuel Gutiérrez Busto

El 20 de enero es fecha clave en Donosti, no solo porque empieza la temporada del txotx, porque es plato oficial ese día comer angulas, “ya sabemos que tienen precio prohibitivo pero esa es la tradición”. A partir de este momento la zona de Astigarraga y Hernani, zonas productoras de sidra, se pueblan de cuadrillas para el disfrute de la sidra en tonel, es la nueva sidra que se mayó en octubre.

En Navarra, que tiene una producción muy reducida de sidra, es en las sidrerías donde se disfruta del ritual y en la misma Pamplona ofrecen, desde finales de enero hasta el mes de abril, el Txotx. En la misma calle Estafeta está Chez Belagua, otra el Asador Cizur, donde nos comentan que lo que más aprecia la gente es levantarse a servirse uno mismo la sidra. El menú característico, además de los productos típicos de la zona, introduce platos foráneos como el chorizo a la sidra, “muy nuestro”, la tortilla de bacalao, el chuletón de vaca, los pimientos de piquillo, la cuajada con miel y nueces. El precio ronda entre los 30 y 35 euros.

Martinxo fue una de las primeras por no decir la primera sidrería de Navarra, aunque reconocen que la sidra que se vende es casi en su totalidad de Guipúzcoa, si bien elaborada con manzanas vascas y asturianas, este establecimiento actualmente se dedica más a la restauración que a la elaboración de sidra.

La sidra vasca es tan distinta que ellos mismos reconocen sus peculiaridades. En la sidrería Pil-pil comentan que tenían el problema de que si al escanciar la sidra se tardaba en beber, según la costumbre de la zona a sorbos y no de un trago, se oscurecía mucho y tenía un aspecto feo, y estose debe al proceso oxidativo forzoso al que someten el culete al dejarlo un tiempo en el vaso. Otros aspectos del txotx es que hay sidras muy fáciles de beber, porque son suaves, pero reconocen que son de menor calidad.

Cuando allí se acaba la temporada en abril es cuando nosotros comenzamos nuestra temporada de espichas coincidiendo con los últimos oricios, éstos se encargarán de aportar a esas primeras sidras menos hechas la salinidad marina, los caracteres minerales y el yodo que sazonará la sidra resaltando todas las cualidades de la misma.

La nueva apuesta de las sidras vascas es el Euskolabel que garantiza que está elaborada con manzanas ecológicas y que en su totalidad son autóctonas, aunque varias de las variedades de manzanas de Euskadi son asturianas y muchos de los plantones nuevos se vinieron a comprar a Asturias.

Para concluir podemos aseverar que la espicha es igual al txotx pero no es lo mismo.

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)

LA GASTRONOMÍA DE LA SIDRA EN EUROPA



La amplia extensión y diversidad de las regiones sidreras de Europa tiene pareja una rica tradición gastronómica en la que no faltan pescados, mariscos, carnes ni dulces tratados de muy variadas formas según las distintas costumbres locales.

La variedad en los gustos culinarios que se da entre los diferentes países europeos se ha traducido en una gran riqueza gastronómica que a lo largo de las últimas décadas ha venido marcando el hacer en las cocinas de medio mundo. Pero es que, además, hemos de tener en cuenta que el continente también disfruta de una excelente variedad de bebidas para acompañar en la mesa los platos de las distintas cocinas nacionales, tales como son los vinos, cervezas, espirituosos, incluso las leches y, por supuesto, las sidras.

En los países más sidreros de Europa, esta bebida ha tenido siempre su espacio en las mesas tanto domésticas como de las sidrerías, chigres y restaurantes. En algunos casos ha sido compartido con más bebidas de la zona o importadas, pero en otros lo fue estableciendo una cultura gastronómica propia, traducida no sólo en la comunión con determinados platos, sino también con la implantación de sus propios establecimientos de consumo, las sidrerías, que a la postre han acabado convirtiéndose en uno de los elementos característicos de la identidad local.

En Alemania, la zona sidrera por excelencia es el es-

tado de Hessen, con Frankfurt am Main, como centro más destacado. Su cocina está marcada por un animal, el cerdo, cuya carne es una de las más consumidas a lo largo y ancho de todo el país, aunque también encontramos la ternera y las aves. En los restaurantes y las sidrerías tradicionales de Hessen, con un estilo muy similar al de las cervecerías del país, un plato que nunca falta son las salchichas, de las que cada Estado, comarca, municipio, pueblo o ciudad tienen la suya propia. Junto con ellas, y sin ser exhaustivos, se preparan otros muchos platos más o menos elaborados, pero siempre generosamente servidos, como son el codillo asado, las chuletas y el famoso *jägerschnitzel*, filete de cerdo o ternera en salsa de setas o champiñones, que se acostumbra a servir con una guarnición de champiñones, verduras y, en ocasiones, con croquetas de puré de patata. Entre los aperitivos destaca especialmente el *handkäs mit musik*, un sabroso queso local marinado en vinagre y acompañado de cebolla, mientras que entre los postres, uno de los más conocidos es el pastel de manzana llamado *apfelstrudel*, que en realidad es de origen austriaco.

En Francia la sidra no sólo acompaña a platos en ma-



ridajes que han cruzado las fronteras nacionales, sino que ha entrado desde antiguo en numerosas recetas que van de lo más rústico y tradicional a lo más moderno e innovador. Así, podemos mencionar como uno de los platos más tradicionales de la costa francesa los mejillones a la marinera, que en la zona atlántica se acostumbra a servir acompañados de sidra brut. En las populares creperías la sidra brut también acompaña a las *galettes*, una variante bretona de las *crêpes*, elaborada con harina de trigo sarraceno, que pueden llevar innumerables ingredientes, aunque la más popular es la llamada completa, que se rellena con jamón cocido, queso Emmental rallado y huevo al plato, mientras que las *crêpes* se acompañan con sidra espumosa dulce. A parte de ello, hay abundantes platos que incluyen la sidra en su elaboración, pudiendo mencionar el conejo, el pollo y el capón entre los animales de corral; la merluza a la plancha y la trucha, entre los pescados; el jamón y el lomo con miel,

en el caso del cerdo; la lengua, los callos y el corazón, entre las carnes de res; y cerramos este repaso con postres como los granizados y las *crêpes* a la sidra

En el Reino Unido, donde hay una marcada diferencia entre las sidras industriales modernas y las naturales, éstas últimas se elaboran sobre todo en los territorios de Inglaterra, País de Gales, Cornualles e Irlanda del Norte. Y, además de acompañar con ellas un gran número de platos, también forman parte como ingrediente de otros muchos como, por ejemplo, los mejillones a la sidra con jamón, la trucha y el salmón al horno, el cerdo asado con manzanas, las salchichas al horno con puerros y manzana, el estofado de ternera o vaca, el cordero asado, producto carismático de Gales, al que también se le puede añadir miel, la compota de frutas silvestres con pears y una bebida de invierno tradicional de las zonas rurales británicas, la sidra caliente, que se puede elaborar con especias aromáticas o frutas.

**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 Morim
Tel. y Fax 085 783 096

Restaurante Parrilla Sidrería
L'Angleiru

www.angleiru.com - restaurante@angleiru.com




En Irlanda, país en el que la sidra natural estuvo hasta hace unos años casi al borde de la desaparición, se conservó, sin embargo, la larga y rica tradición culinaria del país en platos y bebidas elaborados a base de sidra o vinagre de sidra. Entre los mariscos, son ampliamente conocidos el pastel de cangrejo de Donegal y los mejillones, que en toda la isla se cocinan tanto a la cerveza negra como a la sidra, y a los que en muchos lugares también se les incorpora jamón. Entre las carnes de vacuno, una a las que con más frecuencia se le añade la sidra es la de ternera o novillo asados, y con el cerdo la sidra se utiliza lo mismo si es asado que guisado, siendo uno de los platos más destacados el *Dublin Coddle*, un guiso a base de salchichas, panceta y patatas que se ha hecho emblemático en la cocina con sidra del movimiento *Slow Food*. En la repostería con sidra destacan sobremanera la compota de frutas y el pastel de manzana con salsa de caramelo. Y mencionaremos, por último, la utilización del vinagre de sidra en prácticamente todo tipo de platos, lo mismo vegetales, que de pescados, mariscos, carnes, e incluso se llega a usar para la elaboración de algunos panes y bizcochos tradicionales.

En Euskadi y Asturias, nuestras propias costumbres a la hora de tomar la sidra han marcado también el ámbito gastronómico, donde la sidra acompaña a todo tipo de quesos, pescados, mariscos, guisos y asados de carne. Así, en el País Vasco la tradición siempre fue tomar la sidra en las sidrerías locales en las que desde la recuperación y popularización del txotx se ha impuesto un menú casi obligatorio, e invariable, a base de tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos,

chuletón y queso Idiazabal con dulce de membrillo y nueces, aunque el desarrollo de la moderna cocina vasca llevó a la elaboración de nuevos y sofisticados platos con materias primas básicamente similares a las de nuestra tierra, que en unos casos se acompañan con sidra y en otros la incorporan a los caldos de cocción. Ese es el caso de la lubina, las carrilleras de ternera, el conejo y las aves como el pollo o el pato a la sidra.

En el caso de Asturias, podemos decir que la sidra acompaña a prácticamente todos los productos de la mesa, siendo el más claro ejemplo de ello el menú de las espichas, que con el tiempo ha ido ampliando el repertorio de platos, encontrando junto a los humildes huevos cocidos con pimentón, el jamón, el lacón, la cecina y las costillas asadas, en el caso de las carnes; las sardinas, la parrocha o el bacalao, entre los pescados; las gambas, mejillones, cangrejos y centollos, en lo que se refiere a los mariscos; y nuestros quesos tradicionales, con los que podemos incluir los azules del resto de los Picos de Europa, y otros foráneos como el Manchego. Pero es que la sidra también ha ido entrando como ingrediente en otros muchos más, tales como el centollu, los chorizos y el lomo a la sidra, o postres como la crema de queso de Cabrales a la sidra o las manzanas preparadas también con ella, así como en otros de mayor elaboración y presentación, entre los que han ganado nombre propio en las cartas de los restaurantes la merluza y la chopa a la sidra.

 Testu y Semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablado.

L'Home de la Caxa Sidre

LA EVOLUCIÓN DEL SACU A LA CAXA SIDRE UN GRAN PASU PA LA HUMANIDÁ.



La tarrecible imaxe de L'Home del Sacu que tantes llercies xenera y xeneró na neñez, vien de dar un pasu evolutivu perafayizu de la man de Cygnus Studio, que na xeneración del so universu mitolóxicu de la sidre camuda esi sacu nuna caxa sidre, colo que los mieos que lu acompagaben son agora espresión d'esperanza en forma de les botelles de sidre que van na caxa. Un pasu piqueñu pal Home del Sacu, pero un reblagu pa la humanidá.

Perafayaiza la composición, l'asitiamientu nuna conocida plaza xixonosa, les aves alrodiu la figura prin-

cipal que con xestu desafiante nun dexa de remembramos la mítica escena de King Kong. Na man drecha, a mou de cayáu, la conocía estatua conocía popularmente comu "El fusu" pola so semeyanza col fusu del llagar.

Hai pocu espaciu pa la improvisación nesta xenial composición.

De sollinar el curiosu xuegu de les alegoríes que mos presenta, el guiñu al espectador con referencies conocíes, les reminiscencies de la neñez, la referencia cinéfila, yá nel incosciente colleutivu de la cultura occidental, l'afayaizu tratu del collar, la situación de la caxa sidre focalizando la imaxe, l'atrezu tan discretu comu acertáu... el bon facer d'unos profesionales qu'estudien y acalden la imaxe qu'equí mos presenten.

Y pa los nuegos llectores dos cosadielles obligaes. ¿En qué Plaza s'atopa'l nuesu Home del Sacu? ¿Quién ye l'autor de la estatua que lleva na so man drecha? ¿Cuál ye'l so nome formal?.

 Testu: Arantxa Ortiz.
Semeyes: Cignus Studio.

L'HOME DE LA CAXA SIDRE

FOTOGRAFÍA Y PROCESADO: Cygnus Studio

MODELO: Quique.

ESTILISMO: Niña Bonita

Make up: Elena Gutiérrez González

ILUMINACIÓN: Ana Petrelli

CYGNUS  **STUDIO**

www.cygnustudio.com

TEL +34 664 682 900

fotografía - arte digital - books





SIDRERÍA SOBIGAÑU

Leoncio Suárez 60. Xixón - T. 984 298 063

LA VARIEDAD A GUSTO DEL CLIENTE



En El Llano, uno de los barrios sidreros por excelencia de Xixón, abrió sus puertas hace cerca de dos años la Sidrería Sobigañu, un

local con una cuidada decoración y un servicio familiar que hace aún más agradable la degustación de sus elaboraciones.



XURDE MARGARIDE

Hablar del xixonés barrio de El Llano es hablar de sidrerías. Y una de ellas es la Sidrería Sobigañu, abierta en la calle Leoncio Suárez a finales del verano de 2012. Desde entonces su clientela no ha parado de crecer gracias al trabajo y buen hacer de Rubén Barrero y Laura Alonso, que a través de su cocina, del cuidado trato de la sidra y de la atención al cliente han conseguido hacerse un hueco en la hostelería local.

Así mismo, es de destacar el gran apoyo de la madre de Rubén, M^ª Luz Mendez en la cocina, aportando la experiencia necesaria para que todo salga adelante, sin dejar de lado la profesionalidad de todo el equipo que forma el staff, sin el cual, el día a día del Sobigañu no sería posible.

El local, de amplias cristaleras que le dan luminosidad, llama la atención desde el primer momento por su cuidada decoración, sin caer en excesos, en la que no faltan guiños a la bebida por excelencia del establecimiento, la sidra, en este caso de **Trabanco**, tanto natural como **Trabanco Selección**, además de la brut nature **Poma Áurea**, del mismo llagar.

Y si el aspecto estético del local es inmejorable, no menos lo es su cocina. Pescados, carnes y mariscos componen una extensa y variada carta en la que no faltan toques de vanguardia en algunas recetas tradicionales, pero siempre con comida cien por cien casera. Como ejemplo, el pollo Sobigañu, una de sus especialidades, a base de pechuga de pollo a la pa-

rrilla sobre la que se colocan pimientos rojos y verdes y cebolla cortados en juliana y a su vez queso provolone que se va fundiendo lentamente al calor de la parrilla y todo ello rematado con queso rallado. Y en cuanto a los productos del mar, otra de sus especialidades son las calderetas de pescado y mixtas (pescado y marisco), así como las parrilladas de marisco compuestas de andarica, ñocla, cigala, almejas, navajas, langostinos y zamburiñas. Estas parrilladas se pueden servir, si el cliente quiere, con bugre. En cualquier caso, lleve bugre o no, es un plato para compartir mínimo entre dos personas que siempre está disponible, ya que nada de lo que hay en la carta hace falta que sea por encargo.

Si la parrilla es la estrella de Sobigañu, en ella además de los mariscos no faltan las carnes de calidad, entre las que sobresalen el entrecot de ternera asturiana, los entrecot de buey, de vaca gallega suprema o de Angus, siempre servidos al gusto del cliente. Tampoco se pueden olvidar las opciones de otras parrilladas para compartir: la de carne, con costillas, criollo, morcilla, pollo y ternera; la parrillada Sobigañu, compuesta por cordero, pollo, churrasco, lacón, costillas, morcilla, criollo y picaña o la parrillada especial que incluye entrecot de buey, chuletón de buey, solomillo de ternera, picaña, chuletinas de cordero y solomillo de cerdo. Todo un festín para los más carnívoros, que también pueden disfrutar de otros platos como brochetas de solomillo de cerdo y Provolone o de pollo y bacon, churrasco, secreto ibérico o presa ibérica.



XURDE MARGARIDE

La parrilla ye una de les estrelles de Sobigañu. Nella, amás de los mariscos, tampoco nun falten les carnes de calidá.

Y es que las elaboraciones a la parrilla tiene una gran salida entre los clientes, por lo que han elaborado un menú parrillero que tiene muy buena aceptación y que está compuesto de criollo, costillas, pollo, ternera, patatas y pimientos, además del postre y la bebida. Es una de las opciones de comida de lunes a viernes, cuando también tienen otros dos menús. El menú ejecutivo consta de un primero, dos segundos a elegir y dos terceros, además de postre y el menú diario, de tres platos (a elegir entre dos en cada uno de ellos) y postre. El fin de semana tienen menú de sábado y de festivo. Igualmente también tienen menús especiales para grupos, ya que el amplio local ofrece la posibilidad de celebrar comidas numerosas en alguno de los tres espacios de los que consta: la sidrería propiamente dicha, que tiene 14 mesas, el comedor, con otras 14 mesas y una terraza de seis mesas. Esta terraza cuenta con la ventaja de que es interna, del propio establecimiento, por lo que es un espacio en el que disfrutar al aire libre pero sin los inconvenientes de estar en plena calle.

En cualquiera de los tres espacios existe la posibilidad de tapear, para lo que en Sobigañu también ofrecen una amplia carta en la que no faltan las patatas bravas, ali-oli, al Cabrales o tartar, chipirones fritos y afogaos, calamares, costillas y pollo al ajillo, morcilla matachana, tablas de embutidos o pulpo, así



como una selección de ensaladas que también son un buen acompañamiento para el resto de los platos de la carta.

Se coma lo que se coma, no se puede finalizar la comida o la cena sin probar alguno de los postres caseros de Sobigañu: hojaldre de arroz con leche con chocolate caliente, milhoja de crema, tarta de tres chocolates o tarta de queso son algunas de las opciones para rematar una experiencia gastronómica que sin duda dejará satisfecho a todos los que se acerquen a esta sidrería. Muchos son los que ya lo han hecho y tras probar su comida no han dudado en repetir visita. Rubén Barrero tiene claro que la calidad de los productos, la buena cocina y la atención al cliente son elementos imprescindibles para el éxito del negocio, al que también ha ayudado estar en un barrio con gran ambiente de sidra.

Un ambiente que también se respira en Sobigañu y que sin duda es fruto del gran trabajo de Laura Alonso, de Rubén Barrero y todo su equipo, con el que han hecho posible convertirla en una las sidrerías no sólo de El Llano sino también de todo Xixón, que es imprescindible conocer. Sin duda una visita no será suficiente, ya que quien prueba repite.





SIDRERÍA PARRILLA

Leoncio Suárez 60. Xixón - T. 984 298 063

UN CLÁSICO DE LA FELGUERA

Hablar de la Sidrería Parrilla Viejo es hablar de uno de los referentes gastronómicos de la Cuenca Minera. Su buen hacer en la cocina y las más de dos décadas de experiencia en hostelería de sus dueños avalan a este local.



XURDE MARGARIDE

La familia Viejo comenzó hace 25 años a dedicarse al mundo de la hostelería. Se iniciaron en bares pequeños, pasaron por Uviéu y hace 18 años se instalaron en La Felguera, donde abrieron la Sidrería Parrilla Viejo, un negocio familiar en el que trabaja Paulino Viejo junto a sus padres y su mujer. Tras casi dos décadas al frente del local, éste se ha convertido en un referente gastronómico no sólo para los vecinos de la Cuenca Minera, sino para todos los que se acercan hasta la zona. Experiencia, profesionalidad y productos de calidad constituyen los tres elementos fundamentales del éxito de esta sidrería. Todo ello sin olvidar un trato exquisito hacia la sidra, siempre escanciada por los camareros en todos los espacios del establecimiento. Los Viejo se mantienen fieles a **Sidra Menéndez**, con quien llevan 20 años trabajando, y en su local tienen tanto la tradicional como la de Denominación de Origen **Val d'Ornón**.

Cocina tradicional asturiana con un toque actual y ambiente acogedor son otras de las características de esta sidrería, una de las más grandes, sino la mayor, de la zona. En ella se pueden degustar una gran variedad de tapas y raciones, así como las mejores carnes a la brasa y el buen marisco, además de variados menús diarios y especiales para celebraciones entre las que no faltan los menús de espichas,

otro de los alicientes del local, ya que cuenta con un espacio específico, decorado con toneles a semejanza de un llagar, que está reservado para las espichas y que cuenta con una capacidad para 75 personas.

Para esta celebración tan asturiana la sidrería dispone de ocho menús a elegir, cuyos precios varían entre 22 y 65 euros. Cuatro de estos menús son las típicas espichas de pie e incluyen, además de la comida, sidra de tonel, refrescos, agua y vino cosechero. Los otros cuatro menús son para comer sentados, con cubiertos, e incluyen sidra de tonel, refrescos, agua y vino crianza. Como ejemplo de lo que se sirven en estos menús, las espichas de pie pueden tener embutidos, tortilla, chorizos a la sidra, empanada, pulpo, croquetas, solomillo de cerdo y pimientos, revuelto de pulpo y gambas, patés o centollo, dependiendo del menú elegido. En el caso de los menús que se sirven en las espichas sentadas, están compuestos de platos como jamón ibérico, almejas a la plancha, ensalada de cogollos, langostinos a la plancha, parrillada de carne, tacos de entrecot al whisky, cordero al horno, parrilla de pescados y mariscos o paletilla de cordero lechal, en función también del menú que se haya contratado, ya que para las espichas siempre es necesario reservar pre-



XURDE MARGARIDE

Amabilidad, bon serviciu, bon facer nos fogones y el meyor tratu haza la sidre costitúin les sos seños d'identidá.

viamente.

Esta sidrería es especialista en todo tipo de celebraciones para grupos, para las que también cuenta con un amplio comedor con un total de 34 mesas en planta. Para ello también tiene una selección de menús con platos como lomos de lubina al aceite de vainilla, cabrito guisado con patatinos y ensalada, lomos de merluza con salsa de oricios, librito de ternera rellena de queso de Los Ozcos y pimientos del piquillo, chuletón de ternera, buñuelos de merluza en salsa o paletilla de lechazo. Y para terminar con la variedad de menús que tiene en la Sidrería Viejo, también tienen menú del día a un precio económico y menú de festivos que incluyen tres platos, con tres opciones a elegir en cada uno de ellos, y postre. Hay que destacar que los domingos es conveniente reservar, ya que a pesar de la amplitud del local los fines de semana suele estar bastante lleno.

La oferta gastronómica del establecimiento no se limita a menús, sino que tiene también una extensa carta en la que no faltan las raciones y tapas, ela-

boraciones a la parrilla, en la que trabajan fundamentalmente la ternera asturiana, lechazo al horno, pescados y mariscos. En este último caso, son de reseñar las cazuelas de pescado y marisco. Como no podía ser de otra manera, en la Sidrería Viejo tampoco se olvidan del postre y ofrecen una selección tanto de postres propios como de la confitería Albert, una de las más importantes de La Felguera. En cuanto a los postres propios destacan los frixuelos, la milhoja de arroz con leche o el flan. Todo ello se puede saborear no sólo en el interior del local, sino también en la amplia terraza con la que cuenta la sidrería y que también es muy utilizada en cualquier momento en que el tiempo lo permite.

Y es que tras casi dos décadas de vida, la Sidrería Viejo se ha convertido casi en una visita obligada en La Felguera. Amabilidad, buen servicio, buen hacer en los fogones y el mejor trato hacia la sidra constituyen las señas de identidad de un local que ha sabido mantenerse en el tiempo ofreciendo siempre lo mejor a sus clientes y éstos han respondido con su fidelidad a este local. Un local que ya ha cumplido la mayoría de edad en La Felguera y al que sin duda le quedan muchos años más haciendo disfrutar a su clientela gracias a la profesionalidad y a la variedad de elaboraciones gastronómicas con las que cuenta en su carta. Dos características que le convierten en uno de los referentes del sector en la Cuenca Minera como sin duda habrán podido comprobar todos los que en alguna ocasión se hayan acercado hasta esta sidrería.

ENCAM

R

E

C

O

M

E

N

D



Sidrería Casa Milagros

Nun ye casualidá que la Sidrería Casa Milagros lleve colos sos veceros dende 1936.

Angel Valdés y M^a José de Dios caltienen la so cocina tradicional, menús diarios con sopa, tres primeros y, tres segundos a escoyer y postre caseru, con menús especiales pa la fin de selmana.

Especialmente d'encamentar son los cachopos de peixe y los filetes al quesu. Hai que prebalos pa saber lo que ye.

Dispón d'ampliu salón pa grupos y la sidre ye de **Coro**, curiao asgaya, a la temperatura precisa, y afayando'l ritmu de los culetes al beber del veceru.



SID. CASA MILAGROS. CAMPOMANES, 1. VILLAVICIOSA T. 985 647 815

El Secañu

Con Ramón Lojó al frente, la Sidrería El Secañu ye un referente obligáu non solo nel barriu La Calzada onde s'asitia, sinón en too Xixón.

Con una carta perafayaiza na que peixe, mariscu y carne de primer calidá reciben el tratamientu que merecen dende la cocina a la mesa, cuenta amás con menús diarios y de fin de selmana, a lo qu'hai d'amestar una sidre bien tratao y meyor serviciu, de **Cortina** y **Villacubera**, colo que percompletan la interesante ufierta d'esta sidrería.

SIDRERÍA EL SECAÑU.

HONDURAS, 37. XIXÓN

T.985 311 294

Ofertas tentadoras y Menú solidario

Al poco de su inauguración y con la peculiar forma en la que este proyecto se llevó a cabo, Elisabet Prieto y Dani Alfaro se abren paso en la conocida calle Roncal con una oferta tentadora.

Los variados menús semanales a 8€, los de sábado a 10 € y domingos a 15 € dan de sí para acercarte cualquier día de la semana a esta sidrería.

Sus especialidades son cachopos a la carta y la exquisita tarta de arroz con leche, sin olvidar que **Trabanco**, normal y d'Escoyeta, y **Frutos** escanciadas de manera adecuada acompañan a todo lo dicho.

El último miércoles de cada mes ponen a disposición de los parados un menú solidario por 4 €.

Calidad y solidaridad.



SID. EL MAJUELU. RONCAL 9.. XIXÓN

T. 984 087 610

I ENTOS

D A C I O N E S



CACHOPOS AL GUSTO EN LA MANZANUCA

De reciente andadura. Estefania Magaz ya va dando a conocer sus diversas especialidades en La Manzanuca.

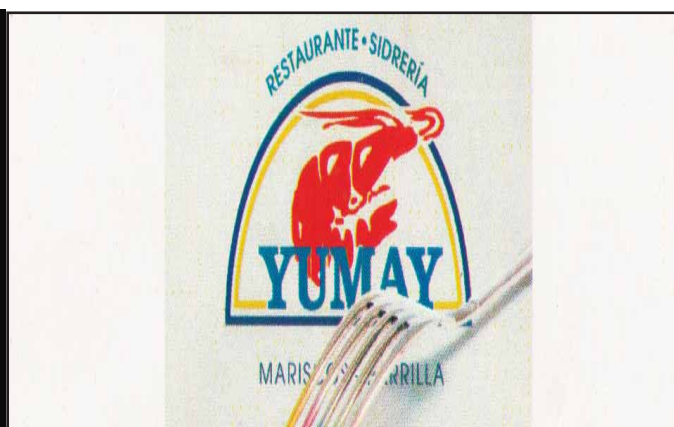
De destacar los “Cachopos al gusto”, una curiosa propuesta gastronómica en la que se ofrece la posibilidad de combinar distintos condimentos de primera calidad para la elaboración del cachopo 100% al gusto del cliente.

Completando la carta, “Los Tríos”. En este caso las carnes, pescados, tortos, patatas y tostas también aportan la posibilidad de que en un mismo plato se degusten diferentes viandas de calidad asegurada.

En cuanto a sidra, **Menendez**, **Val D'Ornón** y **Canal**, servida en tiempo y forma. Estupendo.

SIDRERÍA LA MANZANUCA. PZA COMPOSTELA 6. XIXÓN

T. 984 298 045





Onde comer



XURDE MARGARIDE

Sidrería Parrilla El Molín

La especialidad de la Sidrería Parrilla El Molín es el gran cachopo, un plato que cuenta con tres variedades de relleno: jamón, queso, espárragos y pimientos; cecina y rulo de cabra; y picadillo y Cabrales. Un plato contundente que se puede acompañar con la variedad de entremeses fríos y calientes con los que cuenta en su carta. Una carta en la que, como no podía ser de otra manera, no faltan las carnes a la parrilla hechas en parrilla de leña, por lo que otra de las opciones de los comensales es pedir una parrillada de carnes o entrecot de buey. Todo ello acompañado de sidra **Herminio** y **Zythos**, esta última natural o nueva expresión. El local prepara también menús para grupos y habitualmente los fines de semana organiza jornadas gastronómicas.



EL MOLÍN. LIBERTAD 86. LA POLA LLAVIANA

T. 984 997 264

La Compuesta

Bajo la atenta dirección de Mario Prieto, La compuesta inició su andadura como vinatería pero recientemente amplió su local y también es sidrería.

Su especialidad es el cachopo, del que nos ofrecen más de 200 variedades, prácticamente a capricho del cliente. Los más solicitados están en carta y el resto por encargo. De destacar Cachopo de la Compuesta: ternera, relleno de jamón ibérico, queso manchego y foie fresco, el más solicitado. Originario del local. Perfecto para compartir.

En su carta tienen cabida tanto los tradicionales como los más originales y novedosos, están realizados con tipo de carne (presa, entrecot, etc) y rellenos de ibéricos, picadillo, choscu de Tinéu, cebolla caramelizada, etc.

Para beber, podemos elegir entre sidra **Fran, Ramos del Valle, Herminio y Zhytos**. Con la sidra disponen de una gama de ofertas que van desde los 4 a los 6 euros que incluyen la botella de sidra con cabracho, palomitas de pollo (original) o croquetas de jamón y de Cabrales



LA COMPUESTA. MENÉNDEZ PELAYO 8. CIUDÁ NARANCO. UVIÉU

T. 984 184 611

Vinatería Rosanegra

Con Ángel José del Hoyo al frente, en la vinatería Rosanegra es merecida la fama de su cachopo confeccionado a la manera tradicional, con ternera asturiana y rellenos de jamón y queso.

En su local podemos ver los partidos de fútbol en su pantalla gigante mientras degustamos unas tablas de embutidos, de quesos asturianos pudiendo disfrutar del Cabrales que este año ganó el campeonato, Gamonéu del puerto, Los Beyos, casín, etc, dejando hueco para un buen manchego, o una tapa de croquetas caseras ibéricas.

Tiene sidra **Poma Áurea** y sidra **D.O. Ramón del Valle**, y cuentan seguir ampliando su oferta de sidras. Mención especial merece su cerveza asturiana, artesanal y natural 100%: La Xana del Molín del Nora.

El mes que viene podremos degustar embutido de ganso, muy parecido al jamón ibérico, así como paté de oca y grillé de ganso. Trabaja a la carta, reservas para grupos pequeños. Precios para todos los bolsillos y no descansan nunca.



VINATERÍA ROSANEGRA. JOSÉ ECHEGARAY, 2. UVIÉU

T. 984 285 906

Por mis fogones

Con más de 22 años de experiencia Franín y Olivina, abrieron *Por mis fogones* hace un año, y aunque no revelaremos por qué, hay que decir que el nombre no es casual, tiene su motivo y su historia.

El cachopo especial de la casa, lo hace Olivina con ternera asturiana relleno de queso afuega'l pitu rojo, setas, jamón ibérico y nueces. Así mismo tienen callos y croquetas caseras, entrecot de buey a la piedra o zamburiñas a la plancha, teniendo especial fama sus embutidos y sus sartenes, raciones, tostas, tortillas con cebolla caramelizada, y una original y riquísima tortilla de callos con cebolla caramelizada. De postre todo es casero, destaca la tarta helada de almendra que prepara Olivina con especial mimo. No tienen un palo fijo, van rotando, pero nunca les falta la **Sidra Fanjul**.

Por mis fogones es un local pequeño, con acogedores rincones donde disfrutar de un buen ambiente y la mejor atención de Franín. Precios económicos, menú diario y de fin de semana. Preparan por encargo platos aptos para personas con algún tipo de alergia o intolerancia alimenticia.



POR MIS FOGONES. FERRERÍA, 3. AVILÉS

T. 984 837 127

El Manantial

Toda de Monste trabaja en este local, desde hace 2 años, pero se trata de un bar con 70 años de antigüedad, nunca cerró ni cambió de nombre y ellos han querido mantener su tradición no sólo en el nombre, sino también en la línea de trabajo.

Su especialidad son los callos, los morros de ternera y las manos de cerdo, son los únicos de la zona que lo trabajan y tiene mucha aceptación entre la gente joven.

Además de los callos, nos recomienda un buen tapeo para compartir, sobre todo el pulpo y las gambas al ajillo. En la mesa sirven sidra **Muñiz d'Escoyeta**; para rematar la sugerencia de Monste es su tarta de avellana, aunque no pueden faltar ni el arroz con leche ni el tocino de cielo.

Si tenemos problemas para decidirnos, tengamos en cuenta que organizan jornadas con menús de degustación para dos; preparan espichas y hacen reservas para grupos.



EL MANANTIAL. MANUEL PEDREGAL, 21. GRAU

T. 985 510 117

Restaurante La Posada

Desde hace 12 años Gustavo está al frente del Restaurante La Posada, cuya carta se basa principalmente en una cocina tradicional sustentada en productos frescos del mercado, carnes variadas asturianas y el bacalao.

Nos ofrece menús de degustación para dos, uno de los cuales es renovable todos los meses, esto se completa con un menú del día y otro especial de fin de semana.

Una carta amplia, pues abarca desde la fabada más tradicional hasta la ensalada más compleja, de tal manera que puede dar respuesta a todos los gustos, siendo difícil de destacar alguna especialidad en concreto, dada las muchas posibilidades que ofrece y la calidad de todas ellas.

Elaboran postres caseros, frixuelos, arroz con leche, tarta de queso.

Hay que destacar la amplitud de menús, garantía de calidad y el trato cordial que nos ofrece. Muy interesante relación calidad precio.



RESTAURANTE LA POSADA. RUIZ GOMEZ, 12. UVIÉU

T. 984 285 906

La Lola

En La Lola nos encontramos con Aníbal en la dirección y con Diego Martín al frente de los fogones, este último tiene una dilatada experiencia como cocinero y estuvo trabajando en Italia y en Argentina antes de asentarse en Asturias.

Abrieron hace tres años y medio, y en este tiempo han llenado sus mesas de brochetas, cazuelas, todo tipo de sartenes, chopitos y chipirones pues su fuerte son las tapas y el picoteo para compartir. Imprescindible su cachopo La Lola, preparado con el jamón por el exterior de la carne y sin rebozar.

Aún en una comida informal, no se puede perdonar el postre, especialmente la Tarta de la Abuela, de chocolate, pero también ofrecen tarta de queso, frixuelos y tarta de tres chocolates para los más *llambiones*.

Un local moderno, con un ambiente distendido para comidas informales de grupos, y originalidades como sus hamburguesas con carnes exóticas: bisonte, canguro, gacela. Y anuncian nuevas carnes para una de las jornadas gastronómicas que suelen realizar a lo largo del año.



LA LOLA. MANUEL PEDREGAL, 21. UVIÉU

T. 984 284 549

Fabada y callos, lo mejor del invierno asturiano



XURDE MARGARIDE

Semeya en el Llagar Casa Segundo.

Platos contundentes, intemporales por sus cualidades, pero excepcionalmente adecuados para estos fríos meses de invierno. Platos que impresionan tanto por la calidad de la materia prima como por su acertada elaboración, siguiendo los principios más puros de la gastronomía asturiana.

Un auténtico lujo para el paladar que ahora os recomendamos, eso sí, siempre acompañados de buena sidra. Como manda la tradición.

Parrilla Casa Julio



XURDE MARGARIDE

En Xixón, Casa Julio, con una solera que se remonta a 11 años y con Marta del Valle García en la gerencia, nos ofrece en temporada de invierno unos callos caseros que ya son legendarios en la zona, tanto por la excelente preparación como por la calidad de los ingredientes utilizados. Podemos probar como entrante unas croquetas de picadillo casero, que acompañaremos de sidra **Peñón**. Y otra especialidad de la casa es la fabada, que destaca por la utilización de productos cien por cien asturianos, con una faba garantizada y un embutido de primera calidad. Está siempre incluida en carta y bajo encargo se prepara para eventos como comidas de empresa. Nuevamente la relación calidad precio está muy ajustada y las raciones son muy abundantes, tanto que no es necesario entrante, aunque de pedirlo, se recomiendan los calamares de potera. Para terminar, lo mejor la tarta de frixuelos con crema pastelera y manzana Golden.

CASA JULIO. RÍU EO 57, XIXÓN

T. 985 165 280

Casa Fede



XURDE MARGARIDE

En el emblemático barrio de Cimavilla, Casa Fede es el escenario ideal para comer verdines amariscas. Estas excelentes fabes son preparadas por M^a José Coalla, que mimra este plato especialmente, cocinándolo de manera tradicional, respetando las horas de cocción para que esté totalmente en su punto. Les fabes, de calidad garantizada, se acompañan de buenas gambas y excelentes almejas, previamente preparada y añadidas en el momento justo. Con estos ingredientes, se convierten en un plato muy fácil de comer, y que ya es famoso en la zona. Para garantizar su calidad se prepara bajo reserva, siendo suficiente avisar de un día para otro. Si lo acompañamos de sidra **Acebal** o **L'Argayón**, y como entrante pedimos una ración de cecina con aceite de oliva virgen y virutas de Manchego, solo nos queda finalizar con el postre estrella de la casa: tarta M^a Luisa, delicia casera a base de galleta, almendra, leche condensada, yemas y merengue horneado.

CASA FEDE. ACACIA 5, XIXÓN

T. 985 344 007

Bodega Anchón



XURDE MARGARIDE

Como espectacular hay que definir la fabada que nos ofrece la sidrería Anchón, en la que combina el saber hacer de Josefina Santín al frente de la cocina, con la calidad de la materia prima que utiliza: fabas seleccionadas de Grau, y compangu de Cangas del Narcea, de donde son oriundos. Con esta maestría y estos medios, son también de recomendar otros platos como los callos, escalopines, entrecot, solomillo de ternera. En pescado tiene mucha aceptación la merluza amariscada y el bacalao, que lo tienen de forma habitual. Los postres caseros, tarta de queso, de chocolate, arroz con leche. Para beber ponen a nuestra disposición sidra **Canal**, **El Santu**, y **El Carrascu**, perfectamente tratada y atendida.

Menú diario, festivo y especiales para grupos, carta de tapas y pescados frescos de la zona. Mariscos por encargo, para garantizar calidad y frescura. No cierra ningún día de la semana y aceptan tarjetas.

BODEGA ANCHÓN. MANUEL JUNQUERA, 30. XIXÓN

T. 985 367 167

Restaurante Las Peñas



XURDE MARGARIDE

La fabada del restaurante **Las Peñas** se sigue haciendo de una manera tradicional, en la cocina de carbón, lentamente, dejándola reposar una vez que ya está hecha y acompañándola de un compango casero que la convierte en uno de los grandes platos de este restaurante, que además de ofrecer buena comida tradicional lo hace en un medio natural que permite disfrutar de lo mejor de la gastronomía asturiana en un entorno tranquilo y en alguno de los tres espacios diferenciados con los que cuenta el establecimiento: restaurante, terraza cubierta y merendero.

Un entorno privilegiado en el que no puede faltar la sidra. En este caso los clientes pueden escoger entre las de **Cabueñes**, **Trabanco Selección** o la Denominación de Origen de **Piñera**, **La Llosa Serantes**, y si se quiere finalizar el ágape en condiciones, también cuentan con aguardiente de manzana y aguardiente de sidra, de **Los Serranos**.

SIDRERÍA LAS PEÑAS. CAMÍN DE LOS ARRIEROS, 72. SANTURIO. XIXÓN

T. 985 33 82 99

Sidrería El Traviesu



JUAN GRELA

Desde hace unos meses, Rogelio al frente del local y Jesús Paeso a los fogones, están dando un giro a la cocina de El Traviesu, recuperando la cocina tradicional y de aldea, cocinada con la calma de antaño. Para eso adquieren las fabes a un productor local de L'Infiestu lo que junto al mejor compango y el buen hacer de Jesús, resulta una fabada a la más tradicional forma de Argüeru. El que la prueba repite. Lo mismo ocurre con los callos, caseros desde el principio hasta el final, pues ellos mismo escogen la materia prima para después proceder a cortar los callos.

Tampoco falta el rabo de toro, pitu caleya y especial mención a los pescados traídos de las rulas de Tazones y Llastres. Para rematar un buen postre, por supuesto casero, que puede ser tanto el tradicional arroz con leche, como flan, tarta de queso o natillas.

Como palo de sidra fijo escancian **Sidra Contrueces**; ofrecen menú diario, especial los fines de semana y hacen reservas para grupos, que pueden disfrutar de una buena espicha en el salón.

EL TRAVIESU. SAHARA, 18. XIXÓN

T. 985 394 295

Llagar Casa Segundo



XURDE MARGARIDE

Maria del Carmen Lavandera, lleva toda la vida en los fogones de Casa Segundo, siguiendo la tradición que heredó de su suegra. Para elaborar su fabada sólo usan compango casero, hacen ellos mismos la matanza. La faba la compran a un productor local de Grau y la cocina, de carbón. Además de la fabada ofrecen callos caseros, potaje, hígado al ajillo y carne de ternera con gran variedad de opciones (asada, etc). Disponen de forma habitual de pescados frescos, haciendo hincapié en la chopa, merluza y bacalao. En postres es de destacar el arroz con leche, confeccionado en la cocina de carbón, también hacen tarta de queso exquisita, de turrón, de avellana o de chocolate.

Precios asequibles, comidas para grupos y un agradable merendero en verano, época en la que abren todos los días por la tarde y fines de semana completos, en invierno viernes tarde, fines de semana y festivos.

La sidra, por supuesto, de su llagar, **Segundo**, un auténtico lujo. Conviene reservar mesa.

LLAGAR CASA SEGUNDO. CAMÍN DE LES QUINTES, 231. CABUEÑES. XIXÓN T. 985 333 632

El Llagar de Begoña



Ricardo y Paquita llevan 24 años cocinando y atendiendo a sus clientes y amigos, y con esta gran experiencia Paquita cocina con mimo unas fabas elegidas por ella misma, finas y de calidad, para dejarlas una noche a remojo antes de cocerlas a fuego lento. Con el frío apetece una buena fabada, pero también callos caseros y como todo no va a ser carne, ofrecen todo tipo de arroces con especial mención al arroz con bugre o con almejas, todo tipo de pescados de temporada y mariscos del vivero que exhiben en su local. A esto podemos añadir brochetas de carne o pescado, tapas variadas y abundantes ensaladas. Para rematar, tarta de almendras, tarta de queso o arroz con leche.

El Llagar de Begoña es una sidrería tradicional dividida en dos ambientes, en la parte delantera escancian sidra de **Acerbal**, **Estrada**, **Castañón** y **Cortina**, mientras que la parte trasera está destinada al comedor donde ofrecen tanto la carta que comentamos anteriormente como menús diarios y especiales para el fin de semana.

EL LLAGAR DE BEGOÑA. SAN BERNARDO, 81. XIXÓN

T. 985 319 081

Sidrería Coto Cristina



XURDE MARGARIDE

Desde hace dos años Víctor y Miky regentan Coto Cristina; Avelino, cocinero de gran experiencia, elabora su fabada con faba asturiana y compangu de primera calidad, cocinado de forma tradicional para que no pierda su sabor de siempre.

De destacar el Supercachopo XXL, de ternera asturiana y relleno de cecina con queso de cabra. En su carta de carnes no faltan los callos caseros o el burrín, y de forma habitual preparan merluza, chopra y pixín, sin olvidarse del resto de los pescados y mariscos. Para rematar no puede faltar un buen postre casero, como tarta de queso con arándanos, arroz con leche o pudín de manzana casero.

En Coto Cristina buscan satisfacer al cliente con una buena relación calidad-precio, en un ambiente agradable y sabores tradicionales. Escancian sidra **Piñera** y **Peñón**, d'Escoyeta y normal. Menús diarios, especiales para el fin de semana y para grupos.

SIDRERÍA COTO CRISTINA. MANUEL JUNQUERA, 31. XIXÓN

T. 985 333 081

El Rinconín de Cris



CARLOS SALVO

El Rinconín de Cris es un recién llegado al panorama sidrero-gastronómico asturiano que en poco más de tres meses ha sabido hacerse un hueco en la hostelería mierense gracias a una comida casera cuya calidad satisface y convence al más exigente. En esta comida casera destacan los callos, elaborados con ingredientes procedentes de ganadería de casería asturiana siguiendo “la receta de la güela”, preparados así, a la antigua usanza.

Los callos suelen ser uno de los platos que se sirven como tapeo y pueden ir acompañados de otras raciones como embutido, pulpo, criollo, chipirones o *güevos esgonciaos* entre otros muchos. En temporada siempre tienen callos en la carta, no así la fabada, un plato que necesariamente tenemos que probar y que también preparan, pero por encargo. Lo que no falta nunca en el local es la sidra, en este caso **Cortina** y **Villacubera**.

EL RINCONÍN DE CRIS. AVILÉS, 1. MIERES

T. 984 183 620

El Mesón de Ana



XURDE MARGARIDE

Plato de referencia, la fabada de El Mesón de Ana está siempre en carta como uno de los platos “pa forrar”, porque si por algo se caracteriza este plato es por las raciones abundantes, sin olvidar la calidad de los productos con los que está elaborada, todos asturianos y de carnicerías de la zona. Un plato que también se puede encontrar algunos días en el estupendo menú que nos ofrecen con una más que satisfactoria relación calidad/precio..

Lo que no siempre hay son callos, ya que sólo los tienen en temporada. Al igual que la fabada, los callos se cocinan de manera tradicional, con manos de cerdo, carne de vacuno, chorizo y jamón serrano, además de cebolla y pimiento rojo que les da un sabor característico. Van acompañados de patatas fritas y lo más habitual es que se consuman de tapeo acompañados, eso sí, por sidra **Trabanco** en sus dos verisones, normal y d’Escoyeta.

EL MESÓN DE ANA. MANUEL FERNÁNDEZ JUNCOS, 5. RIBESEYA

T. 984 841 165

Sidrería El Corchu



XURDE MARGARIDE

En Cangues d'Onís nos encontramos con la sidrería El Corchu, un local en el que los callos son uno de los platos que tienen mejor aceptación entre sus clientes, lo cual es todo un mérito teniendo en cuenta la variedad y calidad de su carta. Se trata de un plato hecho a fuego lento en el que además de los propios callos lleva entre otros ingredientes morros de ternera, chorizo y jamón junto con un sofrito de pimentón.

Servidos en ración o en tapas, pueden acompañarse de alguna de las variedades de tortos de su carta: picadillo y salsa Cabrales; revuelto de morcilla; queso Cabrales y mermelada de fresa; huevo, chorizo y patatas... Y para terminar, nada mejor que alguno de los postres caseros como frixuelos con nata, fresa o chocolate, quesos o tarta de queso, todo ello convenientemente regado con sidra **Villacubera**, **Cortina** o **Trabanco d'Escoyeta**.

SIDRERÍA EL CORCHU. ÁNGEL TARANO, 5. CANGUES D'ONÍS

T. 985 849 477

Restaurante Sidrería La Roca



LUJÓ SEMEYES

La fabada es uno de los platos estrella de la sidrería La Roca, que siempre se encuentra en la carta o en el menú. Un plato único y contundente que se puede rematar con alguno de los postres 100% caseros que ofrece este restaurante, entre los que destacan las tartas de casa, de frixuelos, de queso o de la abuela, así como el flan de queso o las más refrescantes mousses, especialmente en verano, una época en la que, por el contrario, ya no es tan propio elaborar callos, que por lo demás constituyen una auténtica especialidad de la casa, servidos siempre con patatas fritas, y que en La Roca sólo los tienen en temporada, de octubre a abril. Garantía de calidad.

En cuanto a sidra, el local cuenta con una estupenda sidra natural **Viuda de Angelón** y para la temporada estival incorporarán las variedades brut y de mesa con las que cuenta el afamado llagar naveto, y que poco a poco van haciéndose un hueco en la hostelería.

LA ROCA. AVENIDA DE CASTILLA, 4. CANGUES D'ONÍS

T. 985 849 518

Bar El Mercáu



FLAVIO LORENZO

En Llaviana, **callos y fabada** siempre están en la carta de El Mercáu. Dos platos que gozan de una gran aceptación entre los clientes gracias a la calidad de los productos y al buen hacer en los fogones, donde se sigue cocinando de manera tradicional. Dos platos que, aunque son idóneos para disfrutar en esta época invernal en la que predomina el frío, también pueden saborearse cuando el sol aprieta.

Los callos pueden servirse solos o con patatas, a gusto del comensal y para terminar la comida de la manera más dulce nada mejor que alguno de sus postres caseros como arroz con leche o las tartas de la abuela, de queso o turrón.

Viuda de Angelón es el llagar que abastece al local, del que ofrece la variedad de sidra tradicional, la de Denominación de Origen **Prau Monga** o la **Sidra de Pera**.

EL MERCÁU. PRAU LA HUERIA. LA POLA LLAVIANA.

T. 627 415 341

Sidrería Nalón



CAARLOS SALVO

En la sidrería Nalón la fabada se puede encontrar en el menú especial de los fines de semana y también todos los jueves en el menú del día. Un primer plato elaborado con productos asturianos al que, si el cuerpo nos lo permite, puede dársele continuidad con una carne o pescado con los que quedar totalmente satisfecho. Eso sí, es recomendable dejar un hueco para alguno de los postres caseros entre los que destacan las tartas de coco, queso, chocolate o turrón, así como casadielles o frixuelos.

De lo que sí se puede disfrutar todos los días, a la carta, es de los callos preparados a fuego lento, una muestra de cocina casera que se puede comprobar también en espichas o en las jornadas gastronómicas que realizan periódicamente. Por supuesto, en ellas no falta buena sidra de **Trabanco Selección, Menéndez y J.R.**

SIDRERÍA NALÓN. RÍU PILES, 16. LA POLA LLAVIANA

T. 985 600 060

Sidrería El Hórreo.



JUAN GRELA

Desde hace cuatro meses La Pola Llaviana tiene el privilegio de contar con una nueva sidrería, El Hórreo, en la que entre otros muchos méritos, ha hecho de la cocina tradicional una de sus principales señas de identidad. Prueba de ello son los callos, cocinados “a la forma de güelita” con ingredientes de primera, como jamón de calidad y aguja de xatu culón.

Y es que si por algo se caracteriza este local es por la calidad de su materia prima: la ternera es de culón asturiano procedente de la ganadería familiar y los productos porcinos proceden de cerdo ibérico de Badajoz, donde los propietarios también tienen familia. De ahí que otro de sus platos estrella que no podemos dejar de mencionar, sea el cochinillo ibérico al horno, que tantas pasiones levanta entre los aficionados al buen comer.

El Hórreo también tiene en su carta postres caseros y la sidra que sirven es de **Peñón**, en su punto y servida en tiempo y forma.

EL HÓRREO. PUERTU PAYARES 2. LA POLA LLAVIANA

T. 984 498 165

¿Quiénes trabajarán en LA SIDRA?

Periodismo **webmaster**
Fotografía **Cocina**
Programación **Audiovisuales**
Diseño **Enología**
Echaor **Gastronomía**
Redes sociales

Envíanos el tu currículum a: info@lasidra.as

AXENDA

LLEGA L' ANTROXU

Xornaes gastronómiques, comadres, marutos y muncha sidre nel Antroxu. **Del 28 de Febreru al 5 de Marzu.**



V PRIMER SIDRE L'AÑU. Tola sidre d'Asturies esperando a que la prebes. L'eventu sidreru col qu'entama la temporada de la sidre-. **Muséu del Pueblu d'Asturies. Xixón 17 a 20 d'Abril.**



LA ESPICHONA DE LLAVIANA. Enartada nes fiestes de San Xosé esta espicha atrái a cientos de sidreru. **Alrodiu'l 19 de Marzu. Prau La Chalana**



SIDRE Y ANGULA Únicu a nivel internacional esti festival convoca ca añu a miles de visitantes. **Marzu, Sotu'l Barcu.**



MUXONES Y SIDRE. Tapia celledra les sos xornaes del muxón onde la sidre forma parte de la folixa, nel platu o nel vasu. **Tapia. Postrer fin de selmana de marzu.**



C/Rio 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.**



LA BONA CONFRADERÍA DE LOS SICERATORES DE ASTURIES anuncia novedaes pa la tradicional fecha de San Xosé, cuando ente otres coses corchará la so pipa sidre. Sollertes. **19 de Marzu Febreru.**



SIDRACRUCIS'14 La undécima edición d'esti maratón añal de chigres y llagares va a ser daqué impresionante. Non apto pa cardiacos. **18 d'Abril**

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

The advertisement features a green background with white and yellow text. It includes a logo for "El Llavianu" which is a stylized apple with a leaf. There are also logos for "Turismo de Asturias" and "Sidra de Asturias" in the bottom left corner.

Una campaña de récor

L'añu pasáu la campaña de sidre acoyío a la Denominación d'Orixe marcó'l récor de recoyía y producción, con cuasi dos millones de lilitros elaboraos.



La sidre acoyío a la Denominación d'Orixe Protexida (DOP) marcó en 2013 récor de recoyía y producción. Al entamu de la campaña yá s'esperaba una bona collecha, teniendo en cuenta que yera añu de vecería, y les previsiones cumpliéronse. En total recoyéronse 2.600.793 quilos de mazana acoyío a la DOP, que dexaron una producción de 1.924.614 lilitros de sidre

DOP.

Les cifres suponen un xorrecimientu del 30,4% respeutu a los quilos recoyíos na campaña de 2012 y un 32,9% más de sidre elaborao nesi exerciciu. Unes cifres bien cimeres que se despliquen en parte por esa vecería, que se da nos años impares, magar comu se-

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 Pomates
Restaurante • Sidrería • Parrilla
Cetárea de Mariscos Propia

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



Cuandu se cumplió una década dende la primer collecha de sidre DOP, ésta nun aparó de xorrecer

ñalen dende'l Conseyu Regulador, ca añu les colleches van igualándose, lo que fai prever que d'equí a unos años nun va haber malpenes diferencies ente años pares ya impares. Los productores apunten qu'esto ye por cuenta de qu'esisten nuevos llantíos nos que'l fenómenu de la vecería cuasi que nun se nota.

Sicasí, anguañu estes diferencies entá se dexen notar, yá que nos postreros seyes exercicios superaron los dos millares de quilos de mazana recoyío nos años impares. Asina, si comparamos los datos del 2013 colos de 2011, añu de bona collecha y nel que se marcaron récors, el xorrecimientu tocántenes a la collecha foi d'un 5,1% más de quilos, mentes que no que circa a la producción, en 2013 ellaboróse un 3,6% más de lilitros.

Los datos de la postrer campaña cobren entá más valor una y bones la superficie de llantíu foi menor: en 2012 fueron 620,59 les hectáries iscrites, frente a les 580,20 del añu pasáu, un 6,5% menos de superficie que, sicasí, dio un 30,4% más de mazana. Al respetive de los llagares iscritos, pasaron de 25 en 2012 a 24 en 2013, mentes que'l númeru productores medró en trés: de 273 a 276.

Nel Conseyu Regulador destaquen que cuandu se cumplió una década dende la primer collecha de sidre DOP, ésta nun aparó de xorrecer y los ellaboradores tamién caltienen esti enclín a l'alza a producir sidre acoyío a la DOP, ellaborao con materia prima procedente de llantíos rexistraos n'Asturies y auditaos pol Conseyu Regulador, y el so consumu tamién ta medrando.

Y precisamente ésti ye ún de los retos que se marquen nel Conseyu Regulador pal futuru: afitar la posición de la sidre con denominación pa seguir xorreciendo nel mercáu, de la que se dan a conocer ya introducen nueves sidres en nuevos mercaos.

LA sidrería
SIDRERÍA

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 | lagar@lagarherminio.com

Trabanco *namora* en Rusia

Afitar el xorrechamientu de la sidre natural y de la sidre esplumoso en Rusia. Este ye l'oxetivu col que Grupo Trabanco participó en Prodexpo, la mayor feria d'alimentación y bébores de Rusia.

Ente los visitantes que s'averaron a Prodexpo, tán llamando l'atención sobremanera trés referencies: la sidre natural Trabanco Collecha Propia, el brut nature de sidre Poma Áurea, DOP Sidre d'Asturies y la sidre brut Llagar de Camín.

Cola so participación en Prodexpo, Trabanco avanza nos sos planes d'espansión en Rusia. La sidre del llagar de Llavandera ta yá a la venta nesti mercáu, tantu na canal horeca comu en grandes superficies d'alimentación, comu les cadenes Land o Bahette. L'oxetivu p'anguañu ye da-y puxu al allugamientu de la sidre natural na gran distribución ya introducir nuevos productos, comu'l brut nature Poma Áurea y la sidre brut Llagar de Camín.

La 21ª edición de Prodexpo ta siendo un escaparate d'esceición pa la sidre ellaborada por Trabanco. Esta ye la principal feria d'alimentación y bébores de Rusia, con más de 100.000 metros cuadraos d'esposición y más de 2.300 compañíes llegaes de 63 países.

Un bon númberu de profesionales de la canal horeca y representantes de la gran distribución de Rusia tán conociendo y tastiando la sidre natural y los esplumosos de Trabanco, "un trabayu qu'ensin dulda aídamos a dar puxu a los nuegos planes de xorrechamientu en Rusia", apunta Samuel Trabanco, xerente de Grupo Trabanco.

"Llevamos unos meses trabayando en Rusia y, bramente, la demanda de sidre nesti mercáu sosprendiómos bien gratamente. La nuesa sidre gusta en Rusia, y bona preba d'ello ye que yá s'atopa referenciada nun bon númberu d'establecimientos d'hostelería y en grandes superficies d'alimentación. P'anguañu, el



nuesu oxetivu ye seguir trabayando de la mano del nuesu importador, pa dar puxu a la conocencia y reconocencia de la sidre natural y de la sidre esplumoso en Rusia", amiesta Samuel Trabanco.



La Tonada

Nagurada nueva sidrería en Xixón

Siermpres ye motivu de satisfai-ción dar cuenta de la naguración d'una nueva sidrería, nesti casu con más motivu, porque a la esperiencia de los sos responsables, con Jesús Diego Vez al frente, amiéstase un espaciu afayaizu, una tradición sidrera de primer categoría, y que cuenta con sidra Trabanco.

Sidrería La Tonada, na cai Areces 30 de Xixón. Un nueu referente sidreru en Xixón al que ye obligao conocer y esfrutar.

Nueva edición de la Apfelwein Weltweit y los premios Pomme d'Or

En abril se celebrará en Frankfurt una nueva edición de la feria internacional de la sidra Apfelwein Weltweit que se complementará con los prestigiosos premios Pomme d'Or.

El próximo mes de abril, concretamente el domingo día 6, tendrá lugar la sexta edición de la feria de la sidra de Frankfurt, rebautizada en esta ocasión con el nombre de Apfelwein Weltweit, pues en las anteriores citas lo hacía bajo la denominación de Apfelwein im Römer, aspecto éste que ya había sido avanzado por LA SIDRA hace escasos meses, así como también el cambio de sede, que pasa de la inicial en el histórico edificio Römer, el Ayuntamiento de la ciudad, al edificio sede de la Sociedad Palmengarten.

Este año acuden al evento lagares y empresas vinculadas al mundo de la sidra de un total de nueve países: Alemania, Francia, Italia, Noruega, Austria, Suiza, Chequia, Euskadi y Asturias.

Coordinada con la feria Apfelwein Weltweit también tendrá lugar una nueva convocatoria de los premios Pomme d'Or que, aunque cuenten con una organización propia e independiente, su principio responde a la colaboración con la feria internacional, desarrollándose en los días justamente anteriores a ella, y haciéndose la entrega de premios en una cena de gala a celebrar en la víspera, el sábado 5, con el objetivo de que los galardonados puedan presentar las sidras ganadoras en el marco de la Apfelwein Weltweit.

Otra de las novedades a destacar es la mayor presencia de Asturias, que pasa de un único representante, el Grupo Trabanco, que ya venía participando en las últimas tres ediciones, a incluir al grupo naveto GRU-SIFAS, integrado por Sidra Viuda de Angelón y Sidra Pomar, una iniciativa en la que LA SIDRA tuvo su aportación, al hacer posible los contactos entre Viuda de Angelón y la organización de la feria.

Así pues, junto a las sidras de Trabanco premiadas en 2013, Sidra Trabanco Cosecha Propia y Poma Áurea, también estarán presentes en Alemania las sidras de gama alta de Pomar y Viuda de Angelón de las mar-



cas 1947, Sidra de Pera Viuda de Angelón, Angelón Brut, premiada en los certámenes sidreros internacionales del SIGA en Asturias y Michigan en Estados Unidos, y Diamantes de Hielo, también premiada en los Estados Unidos.

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



Fuelga de sidreros en Llastres y la sociedad "Justicia"

Antonio Martínez Fernández



Puertu de Llastres.

El culín d'hestoria d'esti mes tomámoslu na costa oriental asturiana y vien tastu marineru. Trespórtamos a Llastres al empiezu del sieglu XX, a esta villa marinera nel Conceyu de Colunga allá pel 1900. A finales d'esi añu, una xubida del preciu de la sidra, per parte de los llagareros va causar maltar ente los llastrinos, especialmente ente la xente marineru, organizándose los sidreros p'algamar un preciu que consideren xustu.

El primeru de payares de 1900, na villa y puertu de Llastres, nel llocal denomáu "La Colegiata" aconceyaron un "gran número de vecinos" pa tratar "la subida del preciu de la sidra", acordando constituyir, ellí mesmo y esi mesmu día, una sociedad col nome de *Justicia*. Sería una especie d'asociación de consumidores de la época, nesti casu, de consumidores de sidra, de sidreros. D'ehí qu'El Noroeste, na so edición del 13-11-1900, entitulare la nota como "Huelga de sidreros". Por esta noticia del diariu xixonés, conocemos esta fuelga de consumu de los sidreros llastrinos y esta esperiencia organizativa llocal que busca consiguir unos precios xustos o que consideren de xusticia como indicaría el nome que garra la nueva sociedad.

Justicia escueye una Xunta Directiva con Aureliano

Menéndez como presidente, Emeterio Caravia de vicepresidente, Cándido Menéndez de secretariu y Caledonio Victorero como vicesecretariu. Completábenla los vocales Pedro Braña, Luciano Suárez, Antonio Coviella y Andrés del Gallego. La direutiva, "col beneplácito de los demás", acordó cuatro puntos coles midíes a tomar pa consiguir que'l preciu de la sidra nun pasara de "los diez céntimos cuartillo". Según el *Diccionariu Sidreru* de Fernán Gonzali (LA SIDRA, 2009), el cuartillo, ye una "midía vieya de capacidá pa sidre" equivalente a 0,504 llitros, anque dalgunos autores acuten la capacidá de 0,75378 llitros.

Pero, ¿qué midíes toma Justicia? Primero, prohibese a tolos "mareantes agramiados" consumir sidra, una vez puesta a la venta polos fabricantes perenriba d'esi preciu, tanto nos llagares, como en casa o cualesquier parte. Sigue cola estensión d'esta prohibición a les families residentes "que perciban peculio u honorarios de cualquier modo del Gremio general". En tercer llugar, afiten que l'armador que nun cumpla "quedará privado de todos los derechos del gremio, así como también de su tripulación", siendo aplicable esto "a todos los compañeros". Por último, tamién s'alcuerden unes midíes de control p'asegurar el preciu y la calidá del productu. Asina, si los fabricantes de sidra deci-

Una xubida del preciu de la sidra, va causar maltar ente los llastrinos, especialmente ente la xente marinero, organizándose los sidreros p'algamar un preciu que consideren xustu.

dien vendela a diez céntimos, una comisión, formada pola mesma directiva o una qu'esta escoyere, pasaría "con el objeto exclusivo de probar la sidra y ver si está o no de paso".

La sociedad muéstrase desconfiada y "teniendo presente los engaños que hemos sido objeto anteriormente" alcuerden que la directiva se dedique a "indagar" si los fabricantes de sidra "se entienden con alguna persona para venderlo en el pueblo". En casu de dar resultaos la investigación, convocárase una xunta xeneral p'alcordar lo que proceda. La nota de la sociedad que se reproduc integra na noticia d'El Noroeste remata solliñando que firmen les 114 persones que se comprometieron a respetar lo acordao.

El gremiu al que se fai referencia sedría, seguramente, el Gremio de Sábada que, como desplica Francisco J. Menéndez Busta, nel artículu de 2010 "Historia de la Cofradía Santa María de Sábada. Lastres", apaez nel añu 1889 "con un carácter totalmente mutualista y en el que coexisten diversos estamentos sociales y profesionales que complementan el meramente de pesca". En 1865 una Real Orden disolviera les sociedaes y gremios de pescadores, constitúyense entós Sociedades de Mareantes y Socorros Mutuos "quedando relegado su carácter religioso y prevaleciendo el económico y asistencial de las nuevas sociedades". Nesti contestu surdiría la denomada Gremio de Sábada en 1889, que, vistes les referencies al "gremio", hai que suponer vencyada a la iniciatica. Unos años más tarde, en 1911, fórmase una sociedad nueva, *Unión de Lastres*, la base pal nacimientu del Pósito, primero, y de la propia Cofradía de Pescadores, como se conoz anguaño, depués.

Sobre la economía llastrina nesta dómina, Rebeca Menéndez Marino indica, nun artículu sobre la evolución histórica del puertu de Llastres asoleyáu en *LIÑO 16. Revista Anual de Historia del Arte* en 2010, que si bien el comerciu y la minería "diversificaron tímidamente su economía de finales del siglo XIX, la pesca y la conserva fueron, sin lugar a dudas, los sectores dominantes". Ente 1893 y 1903, cuadruplíquense'l número de fábricas de conserva, llegando a cuntase hasta ocho. Pela so parte, el número d'embarcaciones medró progresivamente ente 1850 y 1950, siendo ún de los puntos álxidos el periodu 1870-1890.

Tornando a la fuelga, hai que pensar qu'implicaría d'una o d'otra manera a bona parte de la sociedad llastrina, poniendo a los productores nuna posición percomplicada. Caltener la xubida del preciu de la sidra o intentar ufrir bébora de baxa calidá nestes condiciones paez complicao. Tomando esti culete nun dio tiempu a saber como acabó la cosa, como trescurrió la fuelga o si "Justicia" algamó los oxetivos colos que nacía va dalgo más de 113 años. Habrá qu'intentar tornar otu culín d'hestoria per Llastres n'otra ocasión.

LASTRES

Huelga de sidreros

Reunido gran número de vecinos de este pueblo para tratar el asunto de la subida del precio de la sidra, han tomado los acuerdos que se consignan en la siguiente acta:

«En la villa y puerto de Lastres, y en el local denominado «La Colegiata», el primer día del mes de Noviembre del año mil novecientos, se constituyó la sociedad titulada «Justicia», nombrándose la siguiente Junta Directiva.

Presidente: D. Aureliano Menéndez.

Vicepresidente: D. Emeterio Caravia.

Secretario: D. Cándido Menéndez.

Vicesecretario: D. Celedonio Victorero.

Vocales: D. Pedro Braña.—Luciano Suárez.—Antonio Caviella.—Andrés del Gallego.

Los cuales, con el beneplácito de todos los demás socios, han acordado:

Artículo 1.º Se prohíbe terminantemente a todos los mareantes agramiados que una vez puesta a la venta la sidra de los poseedores ó fabricantes de ella en esta villa y puerto, beban en los lagares, en sus casas ó en cualquier otra parte cantidad alguna de la citada sidra, se entienda esta prohibición siempre que la sidra exceda de diez céntimos cuartillo.

Artículo 2.º La citada prohibición alcanza indistintamente a las familias que residan en esta y perciban peculio ú honorarios de cualquiera modo del Gremio general.

Artículo 3.º El armador que no cumple lo prescrito en los artículos anteriores, quedará privado de todos los derechos del gremio, así como también de su tripulación. Este artículo será aplicable a todos los compañeros.

Artículo 4.º En el caso de que los fabricantes de sidra se decidan a venderla a diez céntimos cuartillo, pasará una comisión formada por la Junta directiva ú otra por ella nombrada, con el objeto exclusivo de pobrar la sidra, para ver si está ó no de paso.

Teniendo presente los engaños de que hemos sido objeto anteriormente, la Junta directiva se encargará de indagar, si los citados fabricantes de sidra se entienden con alguna persona, con objeto de venderla en el pueblo, en cuyo caso se convocará a junta general, para acordar lo que proceda.

(Aquí las firmas de los 114 que se comprometían a respetar estos acuerdos).

COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



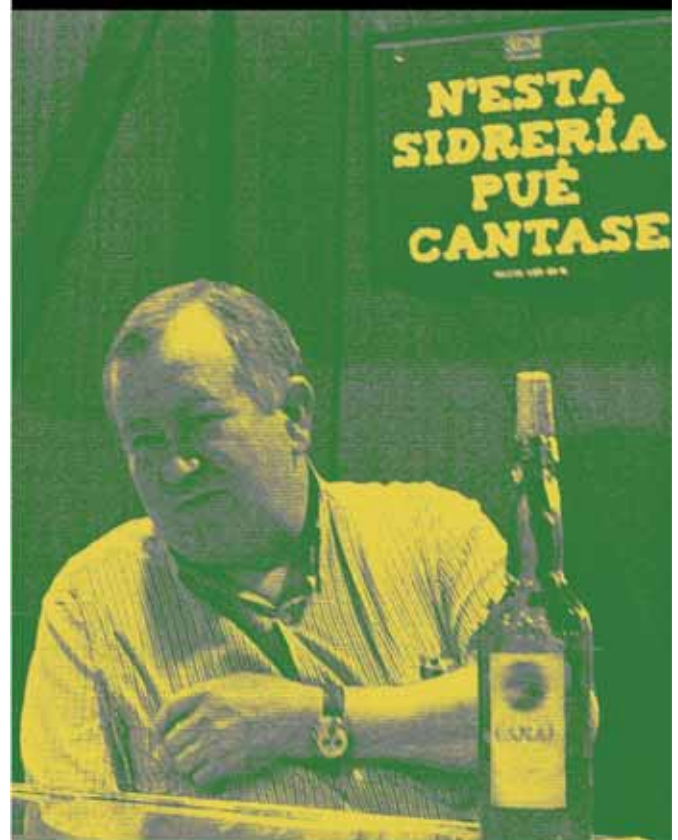
GASCONA

EL BULEVAR DE LA SIDRA

2º “Cantares de Chigre en Gascona” Certamen

Memorial a “José Bernardo González”

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



Sidrería Piñeira

985 210 341

Sidrería Asturias

985 210 707



Sidrería La Pumarada

985 200 279

Sidrería Tierra Astur

985 202 502



Casa Finito

SIDRERÍA

César Fernández Vela
Miguel Servet, 17. Xixón
T. 984 197 520



El comienzo de 2014 trajo una nueva sidrería a Xixón, Casa Finito, ubicada en La Calzada, muy cerca del Parque del Laurel. Comida tradicional en la que no faltan platos con un toque de vanguardia son una de las características de un local que cuenta también con menús diarios y de fin de semana y una lista de sugerencias variables para ofrecer una carta variada a precios muy competitivos.



XURDE MARGARIDE

Hace poco más de un mes que Casa Finito abrió sus puertas para aumentar la oferta gastronómica gijonesa. El local sirve menús diarios, de fin de semana y en fechas señaladas compuestos por tres platos (un entrante y a elegir entre dos segundos y entre dos terceros) y postre a precios muy ajustados para que nadie se quede sin probar su cocina. Los clientes pueden optar por el menú o por algunos de los platos de su variada carta, tanto de plato como de picoteo.

La sidrería combina elaboraciones tradicionales, especialmente en los menús, en las que tampoco faltan platos en carta como el súper cachopo, el tradicional de jamón serrano y queso acompañado de patatas y pimientos, o el surtido de cachopos de carnes y setas con platos con un toque de vanguardia pero que en ningún caso pierden la esencia de la cocina casera. Así, una de las estrellas del local es la brocheta de solomillo ibérico con salsa de nueces, uno de los platos más demandados por los clientes que ya han probado la cocina de Casa Finito.

Otras especialidades de esta sidrería gijonesa son la brocheta de pollo con salsa de hierbas o los chipirones ahorcados, insertados en un brochetero junto con pimientos sobre un plato en el que dejan caer la salsa sobre la guarnición. Una original presentación para una de las sugerencias de la casa, entre las que también destacan la ensalada templada de pulpo y las gambas picantes, sin olvidar otros platos de pescado o la carne a la piedra.

Una variada selección gastronómica que se completa con postres caseros como flan de chocolate blanco bañado de chocolate negro caliente o las más tradicionales tartas de nuez y de almendra. Y para beber, sidra **Viuda de Corsino**, tratada con esmero y escanciada por los camareros.

Aún no llevan dos meses abiertos pero Casa Finito



XURDE MARGARIDE



XURDE MARGARIDE

ya ha comenzado a ganarse a la clientela gracias a su buen hacer con la sidra y a una buena cocina. Una cocina que irá renovando su carta, ya que cada mes y medio tiene previsto cambiar una de las sugerencias de carne, pescado, picoteo y postre para sorprender a sus clientes con nuevos platos. Un local a tener en cuenta y en el que poder disfrutar de la buena mesa en un gran ambiente.

*De chigre
a chigre* 

La Bodeguina de Sobrecantu

Sito González
Sotu de Casu, 1.
T. 684 603 883



JUAN GRELA

El pasado mes de septiembre abrió sus puertas La Bodeguina de Sobrecantu, un establecimiento enclavado en pleno Parque Natural de Redes. Un entorno privilegiado para un chigre que ha hecho de los cachopos su seña de identidad, lo que le ha convertido en uno de los referentes de la zona para todos aquellos amantes de este plato tan asturiano.



JUAN GRELA



Hablar de La Bodeguina de Sobrecantu es hablar de naturaleza y buena comida, dos características de Asturias que en este local se unen a la perfección. Un establecimiento que en menos de medio año se ha convertido en uno de los locales de visita obligada para los amantes del cachopo. No en vano, tiene una carta de hasta 26 tipos de cachopo, de distintas carnes y rellenos, y también de setas en temporada.

Para probarlos, La Bodeguina de Sobrecantu ofrece la tabla de cachopo, compuesta por tres piezas diferentes de unos 300 gramos cada una. Como ejemplo: de presa ibérica relleno de foie y cebolla caramelizada; de lomo de cerdo con jamón ibérico, setas y Cabrales; y de ternera con jamón ibérico y queso manchego. Una tabla ideal para compartir entre dos personas y cuyo precio varía en función de de las carnes y rellenos, aunque siempre con un coste muy ajustado para todos los bolsillos.

En esta variedad también entran otras elaboraciones, como el de pollo con dulce de manzana y Cabrales o su más reciente creación, los cachopinos de lomo de venado, haciendo así un guiño a la caza, muy presente en la zona. Una zona que, como muchas otras de Asturias, cuenta con su propio queso, el casín, que como no podía ser de otra manera también está presente en la carta, donde tampoco faltan las croquetas, otra de las especialidades del local que cuenta con un gran surtido: de jamón, pollo, cebolla caramelizada, bacalao, Cabrales, cecina, queso de cabra, picadillo y morcilla matachana. La carta se completa con callos, picadillo o carne guisada, sin olvidar los postres caseiros, además de realizar comida por encargo. Comida tradicional que, como no podía ser de otra forma casa a la perfección con la sidra, en este caso **Buznego**.



Con la llegada del buen tiempo La Bodeguina de Sobrecantu abrirá el merendero y la terraza, donde además de gastronomía los clientes podrán disfrutar de actuaciones, como ya sucede las noches del fin de semana en el interior del local. Todo ello con el objetivo de que los clientes disfruten del mejor ambiente. Un ambiente que a buen seguro se dará en las primeras jornadas del cachopo que organiza La Bodeguina de Sobrecantu del 21 de febrero al 2 de marzo, donde se ofrecerán tablas especiales que sorprenderán y agradarán a todos aquellos que se acerquen hasta allí. Eso sí, es recomendable reservar, tanto para estas jornadas como para los fines de semana. Estas jornadas del cachopo son una buena excusa para acercarse a un local en el que los clientes pueden aunar el disfrute de la buena gastronomía con las actividades al aire libre que ofrece el entorno del Parque Natural de Redes.

*De chigre
a chigre* 

A Cañada

SIDRERÍA

Alonso del Barco, 4 – Madrid

T. 91 467 03 25

Twitter: @SidreriaACanada

Facebook: acanada.madrid

www.sidreriaacanada.blogspot.com



En el centro de Madrid y a escasos minutos del Museo de Arte Reina Sofía y la estación de Atocha, se alza el que está llamado a convertirse en lugar de culto de la gastronomía del norte y el mundo de la sidra en la capital. Se trata de un local cómodo, y bien acondicionado, con un servicio rápido y atento, y con una decoración en la que se unen elementos de antaño y toques modernos en la que predominan las pizarras y el buen humor



La primera A Cañada fue abierta en el año 1890 en Galicia, para años más tarde abrir sus primeros locales en Madrid convirtiéndose desde entonces en sinónimo de buen y abundante comida gallega, asturiana y vasca. Esta renovada sidrería combina a la perfección los platos tradicionales bien cuidados, aderezados con toques de nueva cocina. Así podemos encontrar platos de antaño como uno de los mejores Pulpos A Feira de la capital, junto a platos que sorprenden como las croquetas de Rabo de Toro, las sartenes de Solomillitos ibéricos a la mostaza antigua o la Tempura de Verduras con crema de Quesos Calientes, con una apuesta decidida de la gerencia del local por ofrecerlos a precios asequibles a todos los bolsillos sin que ello sea merma alguna de calidad. No se debe dejar pasar el canapé de tamaño vasco y forma de txapela de Bacalao Ahumado casero estilo "Guetaria", que se ha convertido en seña de identidad de A Cañada. Todo ello siempre combinado con botellas de Sidra asturiana **Trabanco** y **Menéndez** además de la vasca **Zapiain** y su variante **Errekalde**, que corren a raudales por las mesas, y en el que han prescindido de sistemas mecánicos, apostando por el escanciado tradicional, lo que hace las delicias de una clientela mayoritariamente joven debido a la cercanía de varios centros universitarios y de numerosas oficinas.

Cañas, sidras y pintxos vascos en la barra

Uno de los elementos que destacan en Sidrería A Cañada es la barra. La tradición madrileña de las cañas bien tiradas está muy bien salvaguardada en este cuidado local, ya que tras la barra hay dos ganadores del concurso de tiradores de cerveza de la Comunidad de Madrid, el Grifo de Oro, que se combina con una barra de pintxos vascos, lo que hace un perfecto maridaje con culinos de

sidra, difícil de encontrar en otros lugares. Es precisamente esta la primera carta de presentación para quienes posteriormente se adentran en su menú diario, el ya famoso Menú Sidrero, y compuesto por un primer plato, un segundo y un tercero a un precio tan asequible como 8,90 € en el que está incluida la posibilidad de acompañarlo con sidra. Los domingos el menú consiste en un primer plato entre los que siempre encontraremos su ya famosa Fabada Asturiana, y un segundo plato en el que figura como fijo el Rabo de Toro Estofado a la Canela, por sólo 9 €, lo que motiva que sea muy recomendable reservar con antelación ya que suele estar lleno.

Fiestas y comidas para grupos

Uno de los elementos en el que la nueva gerencia de Sidrería A Cañada se ha especializado es en las fiestas temáticas y las comidas dirigidas a grupos. La gerencia del local está en estos momentos trabajando en la preparación de un concurso de escanciadores de sidra que se celebrará en el mes de marzo y que contará como premio con viajes al Llagar de Sidra Trabanco y rutas de Sidra turismo. Todo, para acercar al público joven madrileño el mundo de la sidra, y que culminará próximamente con la apertura de un nuevo salón que contará con una *pipa*, lo que pondrá la guinda a este nuevo espacio..

LA POMAR
sidrería|restaurante



C/ Baldomero Alonso, 30
La Felguera T. 985 694 975
www.sidrerialapomar.com



La Larada
SIDRA NATURAL ASTURIANA
ELABORADA Y EMBOTELLADA POR
COMEMO, S.L.
TELÉFONO 985 80 06 14
33870 TINEO - ASTURIAS - ESPAÑA

Restaurante
ESTOS MEXICO
Auténtica cocina mexicana
Luis Alberto Vega Rubio

Carretera Principal de Cañu
33557. Cañu. Cangas de Onís
T. 985 947 118 / 666 664 119
www.restaurantesestomexico.es
e-mail: info@restaurantesestomexico.es

L. Orbayu
Especialidad
en callos a
la Regenta



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

AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA.
Cirieñu. T. 985 94 46

AVILÉS

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

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

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

SIDRERÍA 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.

LA CACHOPERÍA DE PICO FINO.
Camín La Era, 23.
T. 984 105 807

AUTO-DIESEL RUFINO S.L.
Marcha de Hierro, 6
T. 985 52 19 22-677951223
info@rufinodiesel.com
Soluciones para un mundo Diesel.

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

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

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

SIDRERÍA EL CHIGRE.
Avenida San Agustín, 9
T. 984 837 839.

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.
Riu Güeña 2
T. 984 840 053
Buzneco, Orizón.

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

SIDRERÍA EL CORCHU.
Angel Tárano, 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.

RESTAURANTE ESTO ES

MEXICO.
Carretera Principal de Cañu, 3.
T. 985 947 118.

CARAVIA

BAR REST. CARRALES.
Cta. General s/n. Carrales
T. 985 754 397 - 676 754 397
Sidra Buzneco

CARREÑO

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

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

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

SIDRERÍA ARGÜELLES.
Ferrocarril 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.
cocicobo@gmail.com

CASU

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

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

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.

REST. SIDRERIA-PARRILLA LA TABERNA.

Plaza de La Constitución, 3.
T. 616 915 027.
Orizón y Foncueva.

SIDRERÍA EL RÁPIDO

Ctra Xeneral s/n. Llastres
T. 985850905/637151838
Sidriaelrapido@hotmail.es
Buznego.

RESTAURANTE MARISQUERÍA LA RULA

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

REST. CASA BACHO.

Llué. Nº 168
T.985 852 175

EL FOYU.

Huerres -San Juan
T. 985 856 699

CORVERA

MESÓN DE FURACU.

Primero de Mayo Nº3 Les
Vegues
T. 984 83 29 51
Sidra Vda. Angelón

LA POSADA DE OVERO.

Overo - Trasona
T. 985 578 664

BODEGA L'ORBAYU.

Rubén Darío 2. Les Vegues
Callos a la regenta.

EL ESPALMADOR.

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

CUIDEIRU

SIDRERÍA RTE. LA

CURUXINA.
Riofrío,5
T.985591141
Riestra

EL FRANCO

CAFÉ BAR LA POLE.

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

GOZÓN

SIDRERÍA LA ROBESA.

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

LA FUSTARIEGA.

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

RESTAURANTE LA RIBERA.

San Juan - 33400 Lluanco

T. 985 883 777

BAR LA MARINA.

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

CAFÉ BARTINO'S.

Av. del Gallo 79 - 1º Izda
Lluanco
T. 651 596 877

CASA CEFERO.

S. Jorge de Heres
T. 985 880 301.

CAFÉ BARTINOS.

Av. Del Gallo 79. Lluanco.
T. 651 596 877

SIDRERÍA LAS DELICIAS.

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

REST. SIDRERÍA LA PONDEROSA.

Paseo de la playa. Bañugues.
T. 985 882 767
www.restaurantelaponderosa-
bañugues.com
Fanjul y Herminio

GRAU

SIDRERÍA EL CABAÑON.

Alonso de Grado 21.
T. 985754 672

PARRILLA SIDRERÍA EL BAILACHE.

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

SIDRERÍA TIENDA FEUDO REAL.

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

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.

SIDRERÍA ROXU.

Avda. Prudencio González 83
Posada de Llanera
T. 985 77 08 38

LLANES

RTE SIDRERÍA LA CASONA.

C/Mayor, 20.
T. 649 605 275.
Orizón y Novlín.

SIDRERÍA LA LLOSA.

Pza Parres Solbrino,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.

El Juacu s/n. Cue
T. 652 997 398.

BAR-RESTAURANTE DON D'MANOLO.

La Barriosa s/n. Cué
T. 985 401 662.

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 53 40
Sidra Menéndez

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

TABERNA LA BOTERÍA.
La Unión 32
T. 985 67 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.

SIDRERÍA EL TOGÜENU.
Jesus Alonso Braga, 8.
T. 684 635 692.

REST.-SIDRERÍA LA POMAR.
Baldomero Alonso, 30..
T. 985 694 975.
Cortina y Villacubera

Sama

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

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

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

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

LLAVIANA

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

MESÓN LA MINA.
Libertad 15.
T. 985 600 032.

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

SIDRERÍA EL GUAJE.
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.
Entrialgo 25.
T. 985 60 12 06.
www.lacasonadeentralgo.com

LES REGUERES

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

L. LENA

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

LA BOCA 'L FRAILE.
Vital Aza, 12 . La Pola
T. 985 493 984 .
Cortina y Villacubera.

SIDRERÍA LOBO/CASA PIPO.
Parque Infantil, 6. La Pola.
T. 667 977 894.
Cortina y Villacubera.

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

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

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

PARRILLA SIDRERÍA EL MOLÍN.
Ctra. Nacional 630. Campumanes.
T. 984 997 264 / 647 608 394 .
Herminio, Zythos natural y N.E.

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.
Baíña.
T. 985 446 127. T. 985 446 521.

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

SIDRERÍA BAROLAYA.
Fuente 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.

SIDRERÍA CASA FULGENCIO.
Plza. San Juan, 6.
T. 985 467 466.
Castañón, Val de Boides, Muñiz,
Muñiz d'Escoyeta.

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

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

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

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

SIDRERÍA RINCÓN DE VALLES.
La Vega, 33
T. 691 034 863
Menendez y Val D'Ornón.

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

SIDRERÍA SANTA BÁRBARA.
Manuel Llaneza, 6
T. 984 189 351

SIDRERÍA VIGIL.
C/Aller, 21,
T. 985 460 821

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. 984 842 571.

SID. EL RINCÓN DEL GÜELU.

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

SIDRERÍA FERMÍN.

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

ONÍS**CASA MORENO**

Plaza del Ayuntamiento. Benia
T. 985 844 154.

PARRES**SIDRERÍA EL FORQUETU.**

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

SIDRERÍA EL SUBMARINO.

Leopoldo Alas Clarín.
T. 985 84 00 75.

CONFITERÍA CAMPOAMOR.

Ramón del Valle.
T. 985 84 00 37.

LA XUNCA

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

SIDRERÍA MESÓN

EL RINCÓN DEL CASTAÑO.
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 - 5° E
T. 625 50 00 78

CONFITERÍA REY SILO

Carmen Miranda, 15

MESÓN LA PANERA

Ctra Antigua de Peñallán 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 - 5° 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**SIDRERÍA 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, Ució, Ribeseya
T. 985 857 414
www.lapiconerahotel.es

SIDRERÍA EL ESCONDITE .

López Muñiz 20
T. 984 84 11 98

SIDRERÍA LA MARINA.

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

CASA BASILIO.

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

RESTAURANTE LA CEREZAL.

S.M. de Collera
T. 985 85 80 20 / 615 93 21 32.

RIOSA**LA TABERNA DE JOSÉ.**

Rio Code, 4 bajo. Nijeres.
T. 985766110.

SALAS**LLAGAR EL BUCHE.**

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

SAMARTÍN DEL REI AURELIU**SIDRERÍA EL ZAMORANO.**

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

SIDRERÍA CASA CAMILO.

La Cascaya. L'Entregu.
Sidra Menéndez.

BAR FLORIDA.

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

MESÓN SIDRERÍA CASA DEL PUEBLO.

Pérez de Ayala 1.L'Entregu
T. 984 084 225.

RTE.SIDRERÍA LA CONDA.

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

BAR SIDRERÍA EL SEMÁFORO.

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

SIDRERÍA SAN MAMÉS

Velázquez 16 - Blimea
T. 630 07 97 04.

SIDRERÍA LA CABAÑA

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

PARRILLA EL CURRO.

La Peruyal 12, baxu.
T. 985 711 594 / 647 543 857
Sidra Arbesú



Nueva dirección!!



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

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. Cualloto.
T. 985 792 122.

SIDRERÍA LA GRADIA.
La Isla 9
T. 984 280 133.

SIDRERÍA EL FORNO.
La Isla, s/n
T. 985 72 2711
Muñiz, Trabanco, Trabanco
d'Escoyeta.

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

EL LLAGAR DE VIELLA
Ctra Viella. T. 985 794 198
www.llagardeviella.es

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA EL POLESU.
Facundo Cabeza, 8.
T. 985 720 054. T. 985 720 954.

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

MESÓN PEÑAMAYOR.
Torrevieja 16
T. 985 726 401

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

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

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

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

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

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. 985 794 215. 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. 985 210341.

SIDRERÍA LA PUMARADA.
Gascona, 6. T. 985 200279.
Sidra Menéndez y Trabanco.

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.
Gascona, 1. T. 985 203411.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA VILLAVICIOSA.
Gascona, 7. T. 985 204412.
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. 985 210707.
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. 985 220840. T. 985 220 207.
Vda. Palacios, Contrueces,
Frutos, Vallina, Villanueva,
Nozala.

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

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

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.
Victor Chavarri, 3.
T. 985 225959.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL TAYUELU.
L'Argañosa, 9. T. 985 231815.
rotando 15 palos de sidra.

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

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

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

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

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

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

BAR RESTAURANTE SOLARCO
Santu Mederu
Llatores
T. 985 630 015

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

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

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

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

MESÓN CASA PEDRO.

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

LA QUINTA.

Puerto de Tarna 11.
T. 985 285 127.

EL RINCÓN ASTUR.

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

LA NIETA PIN.

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

CORNER SPORT.

Gascona 10.
T. 636 138 008

SIDRERÍA LA PARROQUIA.

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

LA FLOR DE GALICIA.

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

SIDRERÍA LA FONCALADA.

Gascona 20
T. 655 270 146

SIDRERÍA LA INDUSTRIAL.

Palmira Villa, 9
T. 985 284 863.

LA PARRINA.

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

RESTAURANTE COMPOSTELA.

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

LA CUEVINA DE TEATINOS.

Puerto de Tarna, 17- bajo
T. 984181700.

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

Pepín Rodríguez, 2. Cualloto
T. 985985443

SIDRERÍA LOS BALCONES.

Camín Real, 67.
T. 985 79 30 31.
Vda. Corsino, Fonciello, Juanín,
Llaneza D.O.

LLAGAR HERMINIO.

Camín Real, 11.
T. 985 79 48 47.

SIDRERÍA EL TONEL.

Camín Real, 18
T. 985 985 726
Sidra Quelo.

SIDRERÍA CASA FAUSTO.

Camín Real 101. Cualloto
T. 985 793 533

VALDÉS**SIDRERÍA EL PAREDANO.**

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

VEIGADEO**CASA BARBEIRO.**

Abres. T. 619 67 71 04.

VILLAVICIOSA**SIDRERÍA****LA FLOR DEL PUMAR.**

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. 607 331 808.

SIDRA EL GOBERNADOR.

El Gobernador s/n..
T. 985 892 616 /655 568 398.

SIDRERÍA LA CAPILLA.

Manuel Cortina 11.
T. 984 39 70 28.

RESTAURANTE LA TORRE.

Calle Cavanilles, 29
T. 985 89 01 49.

SIDRERÍA EL ESCORIAL.

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

SIDRERÍA EL BENDITU.

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

BAR SIDRERÍA LA ESPICHA.

Manuel Cortina, 1.
T. 985 890 031.
Trabanco y Trabando d'Escoyeta.

SIDRA CORTINA.

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

SIDRA EL GOBERNADOR.

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

SIDRA FRUTOS.

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

LLAGAR CASTAÑÓN.

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

SIDRERÍA EL CAÑU.

El Carme 4
T. 984 19 46 51
Rotando palos.

SIDRERÍA EL SECAÑU

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

SIDRERÍA LA BALLERA.

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

SIDRERÍA EL GALEÓN.

Marqués de Villaviciosa 13
T. 985 893 671.
www.com21.com
Cabueñes, Vallina, Valle de Peón,
Villacubera.

SIDRERÍA MEANA.

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

SIDRERÍA REST. LA

TIERRINA.
Victor Garcia de la Concha,
14.
T. 984 492 374/697 713
269.

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 LA

VITORIA.
Cta N 632 KM 34 Bárzana-
Selorriu.
T. 654 858 457
Trabanco y Cabueñes.

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

SIDRERÍA LAS PEÑAS.

Santurriu. T. 985338299.
Trabanco y Piñera.



CASA YOLI.

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

EL MESÓN DE AURELIO

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

SIDRERÍA NORIEGA

Juan Alvargonzález 52
T. 985 380 736.
Cabueñes, Contrueces y Trabanco
d'Escoyeta. Especialidad en cachopo.

EL SOBIGAÑU.

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

SIDRERÍA EL MAYÉU DE CENERA

(Antiguo Chabiegu)
Avda. Pablo Iglesias 75
T. 984 492 065
Sidra J.R.

SIDRERÍA CASA TRABANCO.

Llavandera, s/n.
T. 985 136462.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA CASA CESAR.

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

PARRILLA ANTONIO I.

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

SIDRERÍA CASA CORUJO.

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

LA CHALANA.

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

SIDRERÍA MAYADOR.

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

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

SIDRERÍA CASA FEDE.

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

SIDRERÍA LA GARULLA.

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

SIDRERÍA CABRANES.

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

SIDRERÍA SIMANCAS.

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

SIDRERÍA SPORTING.

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

SIDRERÍA LA VERJA.

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

SIDRERÍA EL RESTALLU.

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

SIDRERÍA LA GALANA.

Plaza Mayor.
T. 985 17 24 29.

SIDRASTUR/Grupo Astur de

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

SIDRERÍA LA RUTA DE LA

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

SIDRERÍA EL CENTENARIO.

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

SIDRERÍA LLAGAR**CASA SEGUNDO.**

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

EL MALLU.

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

EL OTRU MALLU.

Sanz Crespo, 15. T. 985359981.
Menéndez.

CASA JULIO.

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

SIDRERÍA VEN Y VEN.

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

SIDRA CABUEÑES.

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

SIDRERÍA EL TRAVIESU.

Sahara ,18. T. 985 39 42 95.

SIDRERÍA LES RUEDES.

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

SIDRERÍA CANDASU.

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

SIDRERÍA LA MONTERA PICONA.

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

BOMBONERÍA GLORIA

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

REST. SIDRERÍA EL LLAVIANU

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

SIDRERÍA ZAPICO.

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

SIDRERÍA NAVA.

Plaza La Serena
T. 985380447

SIDRERÍA EL RINCÓN DE TONI.

L'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 Peñon

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 Peñon y Peñón d'Escoyeta

SIDRERÍA NORIEGA

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

CASA SARITAH

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

SIDRERÍA BALMES

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

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 Cabueñes.

SIDRERÍA CANTELI.

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

SIDRERÍA EL PANERU.

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

SID. EL ALLERANU, CASA JAVI.

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

SIDRERÍA LA CUÉTARA.

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

SIDRERÍA HERMANOS MARCOS.

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

SIDRERÍA CUBA.

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

SIDRERÍA LA TROPICAL -

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

REST.MER. LA HUERTA.

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

CHEF FIDEL.

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

SIDRERÍA LA NUEVA CALEYA

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

CASA TÍRATE AL MATU

Av. d'El 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.
Cabueñes.
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.

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
Cabueñes, JR, Trabanco Selección, Val de Boides.

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

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

SIDRERÍA FANO.
Santa Eladia, 15
T. 984 067 568
Especialidad en callos.

SIDRERÍA COTO CRISTINA.
Manuel Junquera, 31.
T. 985 333 081.

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

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.

SIDRERÍA MIRAVALLES.
La Playa, 6.
T. 984199007.
Menéndez y Val d'Ornón

CASA FINITO.
Miguel Servet, 17.
T. 984197520 / 646087260.

EL MAJUELO.
C/Roncal, 9.
T. 984076610 / 606951943



UFIERTES DE TRABAYU

REPARTIDORES. Empresa de hostelería de Xixón. Solicita para su servicio a domicilio, repartidores con experiencia, que sepan escanciar sidra. Imprescindible carnet de conducir. Tel. 674499470

UFIERTES DE TRABAYU

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

CAMARERO. Se ofrece chico para trabajar como ayudante o aprendiz. Sabiendo escanciar sidra. Tel. 666115160

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.

SIDRERÍA A CAÑADA.
C/ Alonso del Barco, 4
T. 914 670 325.
Sidra Menéndez y Trabanco.

CATALUNYA

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

GALICIA

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



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

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

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

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

LLAGAREROS VASCOS

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

RESTAURANES

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

La **Sidra**

12 REVISTES AL AÑU (35 euros)

ENSAME SIDRERU
Apartáu 4152, 33200 Xixón
e-mail: lasidrainfo@yahoo.es
www.lasidra.net

NOME Y APELLÍOS.....
DIRECCIÓN.....
LLUGAR..... C.P..... TELÉFONU.....
CONCEYU / PAÍS E-mail.....

BANCU, CAXA D'AFORROS Y Nb. CUENTA (20 díxitos)

Indicamos dende que número quies soscribite y si quies daigún número atrasáu.

Estes xestiónes tamién puen faeles per teléfonu 652 59 49 83 o per e-mail :
lasidrainfo@yahoo.es

Alcordies coo dimpuesto na Llei 15/1999 de Protección de Datos, comunicámoste que tienes drechu a conocer, cancelar o reutilizar la información que te concierne recovía nos nrosos ficheros. Si nun quies recibir comunicaciones o quies camudar o anular los tos datos, rogámoste que mos lo indiques per escritu a: Ensame Sidreru, Ap. 4152 - 33200 Xixón, Asturias

LA SIDRA DIXITAL / LA SIDRA DIGITAL

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

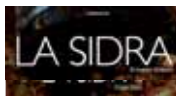


FACEBOOK
(www.facebook.com/lasidrainfo)

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

FACEBOOK
(www.facebook.com/lasidrainfo)

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



WEBSITE
(www.lasidra.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

