

LA SIDRA

www.lasidra.as

Número 123 - Marzo 2014

3€

V PRIMER SIDRE L'AÑU

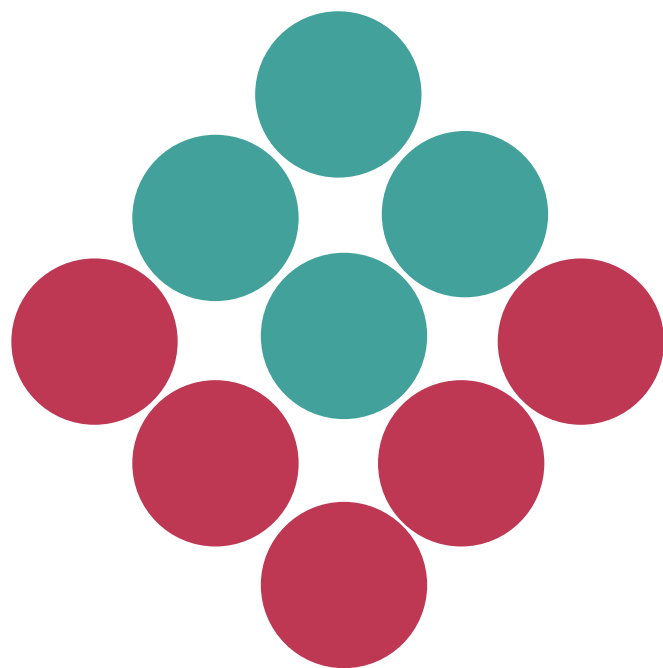
DEL 17 AL 20 D'ABRIL

MUYERES DEL LLAGAR

Carmina Cardín Venta.
LLAGAR SIDRA CORO

f La Nueva
Barrika
Sidrería - Parrilla

La Nueva Barrika
LA CALIDAD COMO ARGUMENTO



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

SIDRERA CRUCIS

LA MAYOR EXPERIENCIA SIDRERA

VIENRES 18 D'ABRIL 2014. DE 12 A 10 H. MÚSICA ASTURIANA, ESPICHES, XINTA, TRESPORTE N'AUTOCAR Y MUNCHA MUNCHA SIDRE. **55 € / 50 €** COLLABORADORES Y GRUPOS.

INFORMACIÓN Y RESERVES. T. 652 594 983 / INFO@LASIDRA.AS

ASTURIAS XXI
FUNDACIÓN

LA SIDRA

índice

LA SIDRA123



CEFERINO CIMADEVILLA	6
“LA SIDRE YE’L MEYOR APERITIVU DEL MUNDIU”	
V PRIMER SIDRE L’AÑU	12
SIDRACRUCIS ‘14	20
MAYAR FUERA TIEMPU	24
COLEXU LA MILAGROSA DE XIXÓN	
SIDRE, SOL Y ORICIOS	26
EL IV CAPÍTULO DE LA CONFRADERÍA DE L’ORICIU	
Mª ANTONIA. LA MADRE DE TODOS LOS ECHADORES	30
MUYERES DEL LLAGAR	32
CARMINA CARDÍN VENTA. LLAGAR SIDRA CORO	
SIDRA POSMA	34
A LOS PIES DEL TEIDE	
LA ESCENA INTERNACIONAL DE LA SIDRA ASTURIANA	38
APFELWEIN WELTWEIT Y PREMIOS POMME D’OR	41
POMMEAU	43
LLICOR APERITIVU FRANCES.	
LA CURUXA Y LA XANA SIDRERA	46
LA NUEVA BARRIKA	48
LA CALIDAD COMO ARGUMENTO	
ENCAMIENTOS	52
ÓNDE COMER	55
BAR NADOR	
LA CABANA	
RESTAURANTE EL LLAGÚ	
LAS TABLAS DEL CAMPILLÍN	
BACALAO, COMPAÑERO DE LA SIDRA	59
PARRILLA VIEJO	
SIDRERÍA REST. LA ESPICHA	
SIDRERÍA SANTA BÁRBARA	
SIDRERÍA EL MAJUELO	
BAR EL MERCÁU	
SIDRERÍA EL RESTALLU	
AXENDA SIDRERA	66
UN CULÍN D’HESTORIA	70
“LA CRISIS DE LA BOTELLINA” EN XIXÓN	
COLLEICIÓN D’ETIQUETES	72
DE CHIGRE A CHIGRE	74
LA TONADA	



LA SIDRA

Marzu **2014**

Númeru **123**

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

FUNDACIÓN ASTURIAS XXI

Prendes Pando 11. Baxu
33207 Xixón - Asturias

lasidrainfo@yahoo.es
Tlf.: 652 594 983

Portada: Flavio Lorenzo

fvkimagen@lasidra.as

6.000 Ejemplares



Alministración

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

Direutor Comercial

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

Dellegáu Comercial

Luis A. Montila
Tlf.: 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

Flavio Lorenzo.
Archivu LA SIDRA.

Tornes

Anzu Fernández.

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

Dellegáu européu

Eduardo Vázquez Coto
eduardocoto@lasidra.as

www.lasidra.as

info@lasidra.as

LA SIDRA nun comparte necesariamente la opinión de los articulistes.

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



III CONCURSU DE SIDRE CASERO fecho en maera

V PRIMER SIDRE L'AÑU

Domingu 20 d'Abril.

Muséu del Pueblu d'Asturies - Xixón.

Bases en: www.lasidra.as

www.lasidra.as

LA SIDRA

ASTURIES XXI
FUNDACIÓN

Carpintería y Tonelería

 Hnos..
Argüelles

“La sidre ye'l meyor aperitivu del mundiu”



EL SUMILLER CEFERINO CIMADEVILLA PONSE AL MANDU DE LA XESTORA DEL CONSEYU REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN D'ORIXE PROTEXÍA, DEMPUÉS D'UNES ELLEICIONES NES QUE NUN SE LLOGRÓ'L CONSENSU ENTE LLAGAREROS Y PRODUCTORES DE MAZANA PA NOMAR A UN PRESIDENTE.



¿Cómo acoyó'l so nomamientu comu presidente del Conseyu Regulador de la Denominación d'Orixe Protexía?

En primer llugar con sorpresa comu creo qu'a toos, en segundu llugar comu un serviciu a la institución, anque déxeme dici-y que'l nomamientu ye comu Presidente de la comisión xestora del Conseyu Regulador coles atribuciones que marca'l reglamentu, que nun son otres que les que venía exerciendo l'anterior presidente del Conseyu a tolos efeutos.

¿Pensara dalguna vegada ostentar esti cargu?

Nin remotamente.

Yá hebíu aconceyamientos de la comisión xestora. ¿Qué llínees d'actuación marcaron?

Les primeres xuntes fueron de marcáu calter alministrativu: firmes de los apoderaos, componentes de los comités tantu téunicu comu de promoción, presentación de cuentas, ecétera. En pocos díis fadráse la presentación del presupuestu pa 2014 y una vegada aprebáu van marcarse les llínies d'actuación pa la presente campaña.

¿Qué retos encaren pal futuru?

Asitiar les distintes sidres acoyíes nes más altes co-

“Una marca de calidá nun tien que buscar competitividá con otra de la mesma comunidá, los competidores son otros productos que casualmente vienen nuna gran mayoría de fora del nuesu país.”

tes de popularidá de los productos amparaos poles estremaes denominaciones d'orixe, dar puxu a la so presencia en tolos ámbitos de réxime gastronómicu y comercial que puean resultar interesantes, afitar la posición actual y dar pasos nel sen de xorrecimientu tantu na tema de producción comu d'ellaboración y una mayor penetración de mercáu.

¿Cómo cree que pue dase puxu al seutor sidreru?

Sumando, enxamás dividiendo. Una marca de calidá nun tien que buscar competitividá con otra de la mesma comunidá, los competidores son otros productos que casualmente vienen nuna gran mayoría de fora del nuesu país, pero eso sí, perfectamente organizaos.

Vusté ye sumiller. ¿Qué ventaxes-y pue apurrir pal so llabor al frente del Conseyu Regulador?

Ventaxes o desventaxes el tiempu lo dirá. De cualquier forma un sumiller pue ser el filu conductor ente'l productu y la restauración, sobro too no que cinca a les sidres de mesa y esplumoses. Lo que bramente importa ye qu'hebia una bona comunicación

¿Y dalgún desaveniente?

Inconvenientes puen ser los derivaos del mio cargu na asociación estatal que puedan coincidir nel tiempu de programación d'actividaes, n'otru orde de coses nun resulta incompatible.

¿Cree que pue resultar chocante qu'escoyeren pa esti puestu a daquién que nun pertenezca al seutor sidreru?

Pue resultar chocante pa quien nun me conoza. Per otra parte nun teo bien claro qué sinifica pertenecer al “seutor sidreru”. Si permanecer nel comité calificador de la DOP Sidre d'Asturies dende los sos entamos, d'impartir un gran cantidá de cursos de formación y serviciu de los estremaos tipos de sidre, participao activamente na promoción estatal de la DOP nel añu 2007, incorporar a la formación de sumiller la conocencia de la sidre, promover tasties escrites sobro la sidre en revistes de tirada estatal, formar parte en meses redondes sobro la tema, presentales y coméntales en ferias comu Gourmet y delles ediciones de les Xornaes internacionales de Sumillería cèlebraes en Santiago de Compostela, Sevilla, o Valladolid, escoyer y comentar les 10 meyores sidres nes dos Ediciones del Salón internacional de sidres SICER, cèlebraes en Xixón. Si dempués de participar



“Vamos trabayar pa que toles sidres amparaes se potencien, y nun ye dengún secretu que la que más lo va a precisar ye la sidre de mesa”

en numberoses ocasiones na divulgación y maridaxe de productos asturianos acoyíos a Denominación d'Orixe... podría seguir numberando munches más actividaes na mio relación col mundiu de la sidre, y si con too y con eso lo espuestu ainda hai daquién a quien-y resulte chocante, pos qué-y vamos a faer.

¿Considera que la so formación y esperiencia profesional va servir pa potenciar la sidre y más concretamente les sidres de mesa?

Vamos trabayar pa que toes les sidres amparaes se potencien, nun ye dengún secretu que la que más lo

va a precisar ye la sidre de mesa, pero eso va dir xunco a la producción y sobromanera a la información que se xenere al respetive.

¿Cree que'l futuru del sector fora d'Asturies pasa poles sidres de mesa?

Les sidres de mesa representen anguaño una perpequeña parte de la producción polo que nun se pue desdexar al restu. Sicasí, voi dici-y que primero hai que potenciala en casa y voi comenta-y un pasatu al respetu. Con ocasión de la mio estancia en Granada comu xuráu pal campionatu de sumilleres d'Andalucía, lleváronmos a comer a un restorán con estrella Michelin y dempués del enunciáu del menú vien el sumiller, que por cierto yera italianu, y dizmos les bébores que va proponer. Cuál nun sedría la mio sorpresa cuandu-y siento dicir que col primer platu diba una sidre de mesa. Mentos siguía ennumberando'l restu de vinos pal menú, yo mentalmente camentaba quién podría ser l'aviespáu de los nuegos productores que llograra introducila na zona, cuando vuelve'l sumiller y dámela a prebar, nun daba creitu a lo que vía, una sidre de mesa de les Alpujarres granadines y encamentada por un sumiller estranxeru. Incoscientemente pensé n'Asturies, ¿o foi cosciente? Yá nun lo



“Nun ye de recibu qu'en delles sidreríes los encargaos d'atender al veceru nun sepan estremar ente los dos marques de calidá asturianas esistentes anguañu nel mercáu”

sé, pero cuántu me gustara poder dicir que tábemos n'Asturies y que la sidre yera asturiana..

Dende un puntu de vista más presonal, ¿cuala ye la so rellación cola sidre?

Comu consumidor davezu, va tiempu que defendo que pol so collor, acidez, estructura y grau alcólicu, la sidre, ye'l meyor aperitivu del mundiu. Gústame compartila y si cuadra echar un cantarín, pero voi amestar, y nun ye chancia, que yá'l mio güelu maternu moyábame'l chupu con sidre. Yá llovió.

Vusté escribió'l llibru “Test a la sidra”, un testu que xuncía'l calter pedagóxicu colo que cuasi que podía denominase un xuegu. ¿Cree qu'ente los consumidores fai falta más formación?

La formación tien de ser constante y rigurosa sobroma-

nera ente los consumidores más nuevos y nun ye de recibu qu'en delles sidreríes los encargaos d'atender al veceru nun sepan estremar ente les dos marques de calidá asturianas esistentes anguañu nel mercáu o cuando al turista o visitante cúntase-y una versión del mundiu de la sidre que ná tien que ver cola rialidá. Nun pue dase una correcha información ensin una formación afayaíza.

Dende'l so llabor profesional vusté tamién favoreció que na formación de la Unión d'Asociaciones de Sumilleres d'España hebía un sitiu pa la sidre. ¿Qué importancia cree que tien al respetive de otros bébores y cómo podría dase puxu a la so conocencia y reconocencia ente los que se dediquen a esti oficiu?

Un sumiller tien de conocer en fondura la gastronomía y el mundiu de les bébores y n'especial la sidre, sobromanera si trata d'un asturianu. Na final del campionatu estatal de sumilleres que se cèlebra tolos años, ye raro que nun hebía daqué entruiga al respetu, polo que ye materia d'estudiu ente los concursantes, al mesmu nivel que del restu de les bébores. De toes formes ca vegada que teo ocasión yá seya por motivu d'una asamblea o un concursu estatal a cèlebrar n'Asturies, siempres dedicamos un díi a la visita a dalgún de los llagares con tolos participantes y a afondar mediante la tastia na conocencia del productu.



Testu: Xira García Buelga.
Semeyes: Flavio Lorenzo.

¿Quié trabayar en LA SIDRA?

webmaster

Periodismo

Cocina

Fotografía

Audiovisuales

Programación

Enología

Diseño

Gastronomía

Echaor

Redes sociales

Unviamos el to currículu a: info@lasidra.as

V PRIMER SIDRE L'AÑU

DEL 17 AL 20 DE ABRIL, MUSÉU DEL PUEBLU D'ASTURIES. XIXÓN



Baxu'l Tendayu, na Primer Sidre l'Añu.

Llega el momento del arranque de la temporada sidrera de 2014 con la que, sin lugar a dudas, es la mayor espicha del país, con la participación de la mayoría de los llagares asturianos que espicharán sus primeros toneles para nosotros.

Como novedad, este año ampliaremos dos horas más el horario de apertura -hasta las 12 de la noche- con conciertos de música asturiana, contaremos con la sidra oficial del certamen y, por supuesto, no faltarán sidras de otros lugares de Europa.

La quinta edición de la Primer Sidre l'Añu tendrá este año muchas novedades, la principal la ampliación del horario hasta las doce de la noche, complementando este certamen con conciertos folk.

Del 17 al 20 de abril en el Muséu del Pueblu d'Asturies. Referencia obligada para sidreros.



PRIMER SIDRE L'AÑU
Xixón, del 17 al 20 d'abril



Desde su comienzo, hace ahora cinco años, la Primer Sidre l'Añu ha ido convirtiéndose en la mayor espicha del país, y su celebración representa la apertura del nuevo año sidrero, recuperando la tradición de las espichas de Semana Santa y de consumir la primera sidra del año tal cual se ha elaborado, sobre la madre y sin trasegar.



Botelles de sidre de los estremaos llagares.

Llegamos a la V edición y seguimos innovando. A las actividades que tradicionalmente complementan la Primer Sidre l'Añu: catas guiadas, pebidal, deportes tradicionales, exhibiciones de tonelería, asturianada, música y baile del país, clases magistrales de escanciado... este año hemos añadido alguna más, comenzando por los conciertos folk que se realizarán a última hora de la tarde del miércoles al viernes y por cuyo motivo se amplía el horario hasta las doce de la noche.

Pero habrá más: este año contaremos con una sidra oficial, que será la que haya ganado el premio a la Mejor Primer Sidre l'Añu que convocamos este año

PRIMER SIDRE L'AÑU

Xixón, del 17 al 20 d'abril

por primera vez, y realizaremos más exhibiciones y talleres, de corchado, de tonelería, de elaboración de aguardiente de sidra y también de cocina.

No faltará por supuesto la sidra de la mayor parte de los llagares asturianos, ni la realización de catas guiadas gracias a las cuales podremos aprender a conocer y a disfrutar de las cualidades organolépticas de nuestra sidra. Así mismo una de las jornadas se dedicará a las otras sidras: espumosas, de nueva expresión, de hielo, de pera, de mesa... y también contaremos con una interesante selección de sidras internacionales que podrán ser degustadas, al mismo tiempo que los expertos explican sus cualidades.

Por otra parte Wilkin Aquiles, el actual campeón nacional de escanciadores echará el *culín* inaugural y nos dará una clase magistral de escanciado, jugaremos a la rana, a la llave, se jugará a los bolos, y pondremos en marcha nuestros *pebidales*, donde niños y adultos plantarán *pebides* de manzana que darán lugar a los futuros *pumares*. Pero sobre todo, gozaremos de la mejor sidra del mundo y de un estupendo ambiente en el paradisíaco marco que nos ofrece el Muséu del Pueblu d'Asturies, todo un lujo a nuestra disposición.



Actu nagural de la PSLA'13 con Xosé Ambás y Wilkin Aquiles.

V Asturianada y sidre

Muséu del Pueblu d'Asturies. Xixón
18 y 19 d'abril. 16 h.

Vienres 18

ESCUELA DE MÚSICA TRADICIONAL LA QUINTANA.

MAYESTRU.- Ismael Tomás

Sábadu 19

ESCUELA DE MÚSICA TRADICIONAL MANOLO QUIRÓS.

MAYESTRA.- Anabel Santiago

GAITERU.- Llorián García Flórez

SONÍU.- Elisa García Gómez

ENTAMA

ASTURIAS XXI
FUNDACIÓN

LA SIDRA

SOFITA

Xixón
Cultura
y Educación
Oficina de Innovación y Desarrollo

Primer sidre l'añu, Certame Agroalimentariu Nacional.

Premiu a la meyor Primer Sidre l'Añu



En esta quinta edición del Certamen Primer Sidre l'Añu, LA SIDRA convoca por primera vez en la historia de nuestro país un concurso de sidra del año, sin trasegar. La sidra ganadora de este premio será declarada sidra oficial del evento.

Aunque es cierto que muchos llagares están saturados por lo que consideran un exceso de concursos locales, lo cierto es que hasta la fecha nadie se ha planteado premiar a la “primer sidre l'añu”, es decir, a la sidra recién hecha y sin trasegar.

Una sidra que hasta hace poco era lo normal, sobre todo en los meses de marzo y abril, pero que a medida que fueron industrializándose los llagares y popularizándose la técnica del trasiegu, fue poco a poco desapareciendo de las barras de los chigres, de tal manera que se conservó básicamente en los llagares caseros y que, si bien se potencia desde LA SIDRA con la celebración del Certamen Primer Sidre l'Añu, lo cierto es que hasta la fecha solamente un llagar -Trabanco- se anima a comercializar esta sidra, lo que es un mérito importante dada la inestabilidad de la sidra de estas características.

El concurso tendrá llugar el sábadu 12 d'abril na sidrería xixonesa El Canigú

Pues bien, desde LA SIDRA hemos decidido dar un paso más para animar al resto de los llagares a sacar esta primera sidra directamente al mercado, y es por ello por lo que hemos convocado este premio a la Meyor Primer Sidre l'Añu, a la que declararemos sidra oficial del certamen que se celebrará la próxima Semana Santa en el Muséu del Pueblu d'Asturies, y de la que adquiriremos al llagar un mínimo de 100 cajas de sidra.

Así mismo, el desarrollo del concurso será un poco diferente al que suele ser habitual, puesto que inten-



PRIMER SIDRE L'AÑU

Xixón, del 17 al 20 d'abril

La sidre premio sedrá la oficial demientres les cuatro xornaes nes que se celebra la Primer Sidre l'Añu, y tará a dimposición de tolos asistentes.

taremos contar con un jurado de reconocido prestigio pero compuesto por personas que habitualmente no suelen participar en estos eventos. Además el concurso contará con una fase de preselección en la que se seleccionaran las cinco mejores, que en la jornada definitiva serán probadas en cata ciega por el jurado, pero que será abierta al público, pudiendo así seguir en directo las valoraciones del jurado y conocer la puntuación obtenida en cada momento por las sidras participantes.

Para que la decisión final sea más justa, en cada tanda se eliminará la mayor y menor puntuación, evitando así cualquier posible presión sobre el jurado.

Por otra parte, el público asistente al concurso, que tendrá lugar en la Sidrería El Canigú a partir de las 5 de la tarde, tendrá la oportunidad de probar las sidras presentadas al concurso, algo totalmente inusual en los concursos que vemos en Asturias.



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

El Muséu del Pueblu d'Asturies no solo constituye un entorno privilegiado para la realización de la Primer Sidre l'Añu, sino que en sí mismo es motivo suficiente para visitarlo y conocer la riqueza etnográfica que nos ofrece. Coincidiendo con el evento, el Muséu ofrecerá gratuitamente programas culturales a los asistentes.



Tampoco nun faltará la música y el baile'l país.

Desde sus inicios, la participación en la PSLA ha ido aumentando de forma progresiva dentro de nuestro espíritu de que cada persona que acude al mismo no es un mero visitante, sino que forma parte íntegramente de la misma, y se constituye en protagonista de este evento que no tiene público, sino participantes de pleno derecho.

Dentro de esta idea, la presencia de xixonese y asturianos se ve complementada por la de miles de turistas que rápidamente se integran y comparten la filosofía del evento.

Cabe recordar que la entrada a la V PSLA mantiene su precio original de 5 euros, teniendo derecho a probar toda la sidra que se ofrece -procedente de más de 70 llagares- a la participación en charlas, talleres, inscripción en los concursos y a las visitas guiadas del Muséu.

La PSLA supone el arranque de la temporada sidrera asturiana, y hoy por hoy es el encuentro sidrero de referencia, donde cultura, tradición y gastronomía van de la mano de la mejor y mayor variedad de sidra que existe en Asturias.

Esta V PSLA se celebrará, como es habitual, en el Tendayu del Muséu del Pueblu d'Asturies y en esta edi-

ción hemos ampliado nuestro horario para dar cabida a los conciertos de folk, de tal forma que los horarios serán los siguientes.

Jueves 17. Inaguración a las 12:00 hasta las 24:00 h

Viernes 18, de 12:00 a 24:00 h.

Sábado 19, de 12:00 a 24:00 h

Domingo 20, de 12:00 a cierre 19:00 h

Eso sí, el horario de espicha abierta, esto es, aquel en el que la entrada permitirá probar toda la sidra que queramos, finalizará a las 21:00 h. permitiéndose a partir de dicha hora el libre acceso al Tendayu, pero ya con servicio de barra.

Por su parte el Muséu del Pueblu d'Asturies organiza visitas guiadas entres las 12 y las 14 horas, así como dos interesantes exposiciones: "Asturianos en el Imperio del Sol Naciente", y "Lo que fue. Los álbumes de fotografías (1860- 1980)"

Para más información sobre el desarrollo del programa recomendamos visitar nuestra web (www.lasidra.as) o seguirnos en facebook (www.facebook.com/la-sidrainfo) donde iremos actualizando todo lo referente a esta V PSLA.

Biblioteca sidrera



Diccionariu Sidreru.

Autor: Fernán Gonzali Llechosa.

Llingua: Asturiana.

Páxines 144.

15 €

12 € suscritores



La Sidra na poesía.

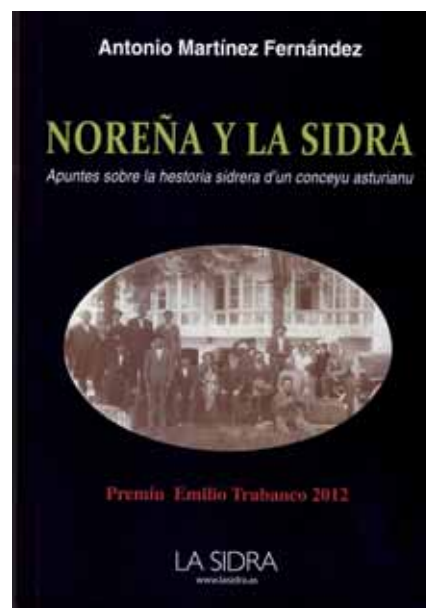
Autor: José Luis Campal Fernández.

Llingua: Asturiana.

Páxines 144.

15 €

12 € suscritores



Noreña y la Sidra.

Autor: Antonio Martínez Fernández.

Llingua: Asturianu.

Páxines 192.

15 € / 12 € suscritores



Diccionariu Sidrero asturiano-español.

Autor: Fernán Gonzali Llechosa.

Llingua: Español.

Páxines 144.

15 €

12 € suscritores



La Sidra en la poesía.

Autor: José Luis Campal Fernández.

Llingua: Español.

Páxines 144.

15 €

12 € suscritores



Con tastu a Sidra.

Autor: Lluís Nel Estrada Álvarez.

Llingua: Asturianu.

Páxines 84.

14 € / 11 € suscritores

info@lasidra.as / T. 652 594 983

Sidracrucis'14

LA FOLIXA MÁS SIDRERA!!



El secretu ta en saber forrar y beber... y nes ganas de pasar una xornada prestosa ente amigos/es.

El Sidracrucis'14 percorrerá los chigres de l'Asociación Vuelta la Manzana (El Paneru, Pascual, Casa Andrés, El Mandilón, Himalaya) fadrá un repostaxe en condiciones na Primer Sidre l'Añu, pasará por el Llagar El Duque y continuará en Mieres de chigre en chigre per Santa Bárbara, La Solana y El Cruce, pa finir con una espichona nel Llagar Panizales.

La folixa más sidrera del país cuenta de nueu con tolos ingredientes pa trunfar, lo que xunció a les ganas de pasalo bien de los esforciaos homes y muyeres del Sidracrucis permitirán pasar una xornada memorable.

El fervor folixeru de los participantes nel SIDRACRUCIS ye la principal carauterística d'esta procesión sidrera que lleva percorriendo chigres y llagares dende va once años. ¡Y los que mos queden!



Comu davezu, habrá serviciu d'autobuses con salida dende Xixón, Uviéu y Avilés, onde se recoyerán a los esfuerçios sidreros ente les once y les doce del meudíi. De magar entós entamarase a tomar culinos de chigre en chigre, eso sí, forrando curioso colos pinchinos, que nun faltarán, y que permitirán sacar alantre esta perguapa xornada sidrera.

Fervor sidreru, folixa, rises, ganes de pasalo bien, y sidre, muncha sidre, na mayor esperiecia sidrera conocida.

Eso ye'l Sidracrucis, y por eso nun pues faltar.

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

SIDRACRUCIS 14

AGRUPACIÓN SIDRERÍES VUELTA LA MANZANA



SIDRERÍA EL PANERU.
Alejandro Farnesio 3. Xixón

SIDRERÍA PASCUAL.

Núñez de Balboa 18. La Calzada. Xixón



SIDRERÍA CASA ANDRÉS.
Av. Argentina 99. La Calzada. Xixón



PRIMER SIDRE L'AÑU.

Muséu del Pueblu d'Asturies. Xixón.



LLAGAR EL DUQUE

Carlos Albo. Xixón



SIDRERÍA SANTA BÁRBARA.

Manuel Llaneza 6. Mieres.



SIDRERÍA LA SOLANA

Jernónimo Ibraín 6. Mieres.



ASADOR EL CRUCE

SAntullano. Mieres.



SIDRERÍA EL MANDILÓN.

Av. Argentina 101. La Calzada. Xixón



SIDRERÍA HIMALAYA.

Espinosa 2. El Cerillero. Xixón



LLAGAR PANIZALES.

Espinéu. Mieres

SIDRACRUCIS

Places Ilimitaes

Comu davezu tenemos que remembar qu'el númberu de places pa participar nel Sidracrucis ye necesariamente ilimitáu, polo que ye precisu apuntase aína si nun se quier quedar en tierra.

T. 652 59 49 83

e-mail: info@lasidra.as



Miercoles

DIA DE LA CAZUELA

SIDRERIA CASA ANDRES

Av. Argentina 99. La Calzada. Xixón

SIDRERIA EL MANDILON

Av. Argentina 101. La Calzada. Xixón

SIDRERIA EL PANERU

Alejandro Farnesio 3. Xixón

SIDRERIA HIMALAYA

Espinosa 2. El Cerillero. Xixón

MESON PASCUAL

Núñez de Balboa 18. La Calzada. Xixón

Mayar fuera de tempo

LA SIDRERÍA SOBIGAÑU PADROCINA UN SIDROCOLE IVERNIEGU NEL COLEXU LA MILAGROSA DE XIXÓN.



Porque cualisquier fecha ye bona pa deprender de la nuesa cultura y asina lo entendieron nesti cole, La Milagrosa vien de celebrar la mayada más serondiega del año -polo menos fasta el momentu.

Siendo estrictos, ye verdá que pa mayar ya tábemos fuera de temporada, pero nun mos importó, porque cuando hai ganas de facer una cosa nun hai res que nos lo torgue.

Lo que nun sabíen en La Milagrosa foi que, al ser los más tardíos en mayar, convirtiéronse nel primer colexu en conocer la novedá que los Sidrocoles tábemos reservando pa les mayaes del año que vien: la banda sonora y baille de la mayada, “Toos xuntos vamos mayar”.

Con esta cancionina, apegadiza y prestosa, y sobre tou colos pasos de la so coreografía, los escolinos repasaron rápidamente los principales pasos de la mayada. Tamién foi de gran ayuda no que cinca a recordar el vocabulariu imprescindible pal procesu,



Trabayando con mazanes nun hai problemas d'altor.



pallabres como duernu, mayos o llagar que ya nun tienen secretos pa los rapazos y rapaces d'esti cole.

De magar les 9 la mañana dica les 5 la tardi el xinasu del Colexu La Milagrosa tornóse en llagar improvisáu pel que fueron desfilando, clas a clas, los escolinos.

Nun entamu diben ser namás los cursos d'infantil los que participaren, pero pali que pali foron animándose más y al final de la tardi ya pasaren tamién pel llagar portatil de los Sidrocoles toles clases de primer cursu, segundu y terceru de primaria -cónstanos que los de quartu, quintu y sestu quedaron coles ganas, pa la próxima tócalos a ellos-

En total foron unos 100 Kg. de mazana los que se mayaron, se prensaron y se repartieron pente la reciella y los profesores.

Seique la mazana nun yera de sidre -esgotada ya a estes feches- la variedá escoyía pa la ocasión resultó perafayaiza y mui xugosa, arriendes de ser espe-

La Sidrería Sobigañu comprende'l papel dinamizaor de los chigres na cultura asturiana y amuesa con esti padrociniu la so implicación pa cola sidre a tolos niveles.

cialmente dulce, produciendo una sidre'l duernu que gustó muncho pente los recién estrenaos llagareros.

Albidramos que, polo menos tanto comu'l bon saborgor de la sidre, lo que fizo que-yos prestare bebelo foi el ser conscientes de que taben tastiando direutamente'l frutu del so trabayu.



Sidre, sol y oricios

IV CAPÍTULO DE LA CONFRADERÍA DE L'ORICIU



Les Confraderíes aconceyaron na plaza'l Llavaeru pa la semeya de familia.

La Confradería l'Oriciu vien de celebrar el so cuartu capítulo, nel que nomaron comu nuevos Confrades d'Honor y de Númberu al Centru d'Investigación Pesquera Castropol, al Festival San Ciprian, de Lugo, el Restaurante Slow Food, d'Alava y al secretariu de la Xunta gallega, José Manuel Balseiro.

Al sol deben presta-y abondo los oricios, porque nun pudo evitar ser el coprotagonista de la prestosa xornada, na que la Confradería dedicada a esti saborgo-su equinodermu celebró en Xixón el so cuartu conceyu anual.

Nelli nomáronse los nuevos Confrades y compartieronse alrodiu de 250 Kg d'oricios -cocíos y al natural- colos integrantes de les 36 Confraderíes Gastronómiques aconceyaes pa la ocasión (3 de les cuáles, por ciertu, taben dedicaes a la sidre).

La celebración entamó bien ceo, con receición de les confraderíes y almuerzu na Sidrería La Galana; seique dellos de los asistentes yá entamaren l'alcuentru'l díi enantes, aprovechando la coincidencia de feches pa esfrutar del 30 Festival del Oriciu en Bañuques.

Darréu, el yá tradicional Desfile Cívicu esparrió per Xixón tol colloríu de les capes y sombreros de les estremaes confraderíes, aportando al Salón d'Actos del Antiguu Istitutu Xovellanos, onde tuvo llugar l'actu central del Capítulu, col nomamientu de los Confra-



Entrega de les distinciones.

dres de Númberu y d'Honor.

El llenu del Salón yera más que previsible, asina que l'actu foi siguiu por munchos de los presentes al traviés d'una pantalla nel patiu del Istitutu.

Alejandro Fernández, Secretariu de la Confradería l'Oriciu, foi'l primeru en garrar la pallabra nuna mesa presidencial na que tamién podíamos ver a Juanjo Alonso (presidente del FECOGA), José Luis Martínez (Presidente del Atenéu Xovellanos) Carlos Rubiera (Conceyal de Cultura del Ayuntamiento de Xixón,) Carlos Martín (Presidente FECOES) y por supuestu, el presidente de la confradería anfitriona, Alberto Fernández.

Toos ellos coincidieron nel so discursu na necesidá d'algamar el másimu sofitu institucional, asina comu de la importancia de remocicar estes entidaes cola incorporación de más xente mozo a les confraderíes, cuestión esta cabera que nun paez afeutar escesivamente a la Confradería l'Oriciu, a vulgar poles edaes de los miembros presentes.

Esti añu les distinciones recayeron na so mayoría fuera d'Asturies, albidramos que col envís de potenciar l'interés pol consumu d'esti productu fuera les nubes fronteres.

En concreto, recibieron la distinción que los reconoz comu defensores del oriciu y de la cultura asociada al so consumu'l Centru d'Investigación Pesquera Castropol, al Festival San Ciprian, de Lugo, el Restaurante Slow Food, d'Alava y al secretariu de la Xunta gallega, José Manuel Balseiro.

Toos ellos destaquen por esparder, caún dende'l so ámbetu y al so nivel, el consumu del saborgosu oriciu, enfotu que comparten cola Confradería.

Sicasí, dende LA SIDRA queremos facer una piqueña



El consumu de platos elaboraos col oriciu comu materia prima nun pue desplazar el tradicional esfrute de los mesmos al ñatural, en chigre y con unes botelles de sidre. Esa ye la versión más pura del oriciu n'Asturies.



Los oricios cruos foron ensin dubia los que más ésitu tovieron.

crítica costructiva al discursu d'Alejandro Fernández, quien na entrega de les distinciones dio a entender que, seique n'Asturies creyemos ser los que más caltenemos la cultura oriciera, n'otros llaos fáense coses abondo más llamatives que xintar los oricios al ñatural y nos chigres.

En LA SIDRA consideramos que, si bien ye vraeramente prestoso comprobar que compartimos cola xente d'otros llugares -comu los organizaosres del Festival San Ciprián, nesti casu- el gustu polos oricios, y seique comprendemos lo interesantes que puen ser les sos permunches preparaciones, nun mos abulta que lo que se fai dende Asturias en xeneral y la Confradería en particular tea menos valir, sinón a la escontra. Nun caigamos nel endemasiaes vegaes repetíu erru de los asturianos de menospreciar lo de nueso a favor de lo que se fai fuera

De fechu, el caltener vivu'l consumu más puru del oriciu, crudu o cocíu, pero al natural, y el facelo como daqué cotidianu, al par d'unos botelles de sidre, pente collacios y por docenes, abúltamos muncho más emportante que la so introducción na alta cocina y festivales, en complicaos platos y revesoses preparaciones.

Darréu los nomamientos de los confrades, y aprofittando pa dar un prestosu paséu pel Muro de San Llorenzu, les confraderíes entainaron camín de la plaza'l Llavaeru, onde enfrescamos un pocu con unos culi-



Los Sicerator y Zapica, dos Cofradíes persidreres.





La Confradería l'Oriciu pue presumir del so presente, pasáu y futuru.

Esti añu les distinciones recayeron na so mayoría fuera d'Asturies, albidramos que col envís de potenciar l'interés pol consumu d'esti productu fuera les nuses fronteres.

nos anantia de sacar la tradicional semeya de familia con tolos convidaos.

El llugar escoyíu esti añu pa la xinta d'hermandá foi'l Restaurante Bellavista; nes sos terraces y en menos tiempu del que paecía posible fináronse los alrodiu de 250 kilos d'oricios, evidenciando que dende'l so primer capítulu de la Confradería, va yá cuatro años, el consumu d'esta delicatessen marina va enganchando a más y más xente.

Los oricios tuvieron acompañaos con entemeses y pinchinos de güevara d'oriciu, asina que pa cuando los asistentes entraron nel comedor, cerca ya de les cuatro la tardi y con un sol de restallu, costaba creer que quedare sitiú pa la fabada y l'arroz con llechi que completaben la llacuada.

Sicasí, pa munchos de los asistentes yera impensable venir a Asturies y colar ensin prebar la fabada, asina qu'ensin priesa y col sofitu del vinu de Cangas, col prestosu ambiente qu'aveza acompañar estos eventos, la xinta allárgose fasta bien entrada la tardi.

Pa rematar col broche perfectu la fartura, un botellín de sidre con polvu d'oru de 24 quilates, de la firma naveta Grusifas, consiguió sosprender prestosamente a los comensales, que dudaben pente bebelo entós mesmo o guardar la botella d'alcordanza.

Pa finar, y namás pa los más resistentes, la Confradería l'Oriciu animó a los asistentes a seguir tomando sidre na Sidrería El Mallu, de magar les siete y media la tardi, y a cenar con una espicha de despidía n'El Otru Mallu.

Una xornada, en fin, tan prestosa como intensa y bien aprofitada, que valió pa xunir nuevamente a la gran familia de les Confraderíes gastronómiques alrodiu de los oricios.

El Capítulu valió tamién pa dar a conocer a la recién entamada Confradería de les Fabes, que celebra esti mes el so primer capítulu, nel que quieren dar a conocer el so enfotu por protexer y esparder la faba asturiana, non solo a nivel gastronómicu, sinón en toles estayes.

M^ª Antonia, la madre de todos los echadores

MEMORIA ATENTA DEL ARTE DE ECHAR SIDRA



M^ª Antonia Rodríguez es todo un referente entre los escanciadores de sidra. Desde hace ocho años no sólo es una seguidora infatigable de los concursos de escanciado sino que su libreta de notas ya es famosa tanto entre el público como entre los concursantes.

En cuanto finaliza uno de los torneos, se forma un corrillo a su alrededor para conocer de primera mano las puntuaciones, el tiempo, el estilo, etc. que ella va anotando durante todo el desarrollo del concurso. Es ama de casa, xixonesa del barrio de Somió y des-



de siempre le gustó el ambiente sidrero, afición que aumentó cuando su hijo Carlos comenzó a trabajar como echador de sidra y ella le animó a participar siendo su seguidora incondicional por los diversos campeonatos que se celebran por toda Asturias.

Opina que estos concursos tienen futuro porque hay una buena cantera de escanciadores, aunque los empresarios hosteleros deberían de cuidar y fomentar más el escanciado entre sus empleados animando a sus echadores a perfeccionar la técnica y a presentarse a los mencionados concursos. Esto les puede redundar en beneficio, pues los bebedores de sidra saben apreciar el que la sidra esté bien echada y si el echador es conocido por su buen hacer y además ha resultado campeón en alguno de los torneos, la fama de su local se verá acrecentada.

Buena conocedora del mundo hostelero y sidrero, no en vano es la madre del subcampeón de Asturias, sabe que esto es complicado porque muchas veces los concursos se encuadran durante la celebración de otros eventos culturales y los organizadores no respetan los horarios establecidos. También suele ocurrir que se celebran en días que son festivos para el público en general pero de trabajo para la hostelería y los echadores tienen que acudir a sus puestos de trabajo. Los organizadores deberían de ajustarse más a los horarios o tener en cuenta los horarios de apertura de las sidrerías para que los concursantes puedan compatibilizar su asistencia y participación en los certámenes con sus obligaciones laborales.

Hay muchos y muy buenos escanciadores, pero a su juicio esto no se ve reflejado en el número de participantes en los certámenes, esto ocurre por varias

causas. Una de ellas, y que se podría solucionar con facilidad, es la poca publicidad que se le da a los concursos, resultando así que la participación en dichos certámenes llega a ser algo endogámica cuando podría ser mucho más variada y reñida.

Según M^a Antonia, la técnica de escanciar sidra ha ido variando a lo largo de los años. Una de las evoluciones más visible puede verse con facilidad en el apartado de estilo, es decir, en la postura adoptada por los echadores. Hace años los echadores se colocaban ladeados, con la mano que sujeta el vaso a la cadera y el brazo que sujeta la botella arqueado por encima del cuerpo; esto ha ido evolucionado y actualmente podemos ver que los echadores colocan el vaso al centro de cuerpo y hacia adelante con un ángulo del 45º sobre el suelo y por lo tanto el brazo que sujeta la botella puede ir más estirado, sin doblar el codo ni la muñeca.

A pesar de tratarse de una competición y de jugarse el puesto de Campeón de Asturias, los echadores hacen piña entre ellos, reina la camaradería y, sobre todo, la ilusión por mejorar día a día; M^a Antonia afirma que mientras pueda seguirá acudiendo con su libreta a todos los concursos posibles, pues le apasiona el ambiente sidrero, y anima a todo el mundo a acudir a ellos, pues sabe bien que hay mucho talento oculto que debería salir a la luz aprovechando estos concursos que se celebran a lo largo del territorio asturiano.

Dice no tener preferencia por un palo de sidra en concreto, con que esté bien echada ya es suficiente y está deseando conocer al próximo campeón de Asturias para celebrarlo con unos culetes bien echados.

***“Los que nun conocieron
cómu se trabayaba enantes
nun puen maxinar el cambiu”***



Carmina Cardín Venta

LLAGAR SIDRA CORO - VILLAVICIOSA

Va más de mediu sieglu que Carmina Cardín llegó a Sidra Coro. De magar entós, nel tiempu mayar ayuda nunes xeres que'l pasu del tiempu y la nueva maquinaria convirtió en muncho más cencielles.

“Dedicándome a esto, ¿cómu nun va gustame la sidra?”, pregúntase Carmina Cardín mentes que confía nuna meyora de la situación pa que'l negociu siga na familia demientres munches xeneraciones.

¿Cómu entró a formar parte del llagar?

Cuandu casé, fai yá 57 años. Ehí escomencé a vivir ente la sidra y la mazana y fasta agora. Enantes d'entrar nel llagar yo trabayaba nel campu.

¿Y cómu foi esi cambiu del campu al llagar?

Trabayé enforma nel llagar y faía cuasi que de too nel tiempu de mayar: escoyer la mazana, mirar les botelles que tuvieren bien, descargar dalgún camión a palaes... Enantes yera bien distinto, sí se trabayaba con daqué de maquinaria pero yera bien antigua, faíase tou a mano. Agora ye too bien distinto. Fasta la magaya sácase con pala hidráulica.

Ta claro que'l cambiu foi a meyor.

Sí, agora ye muncho más fácil. Enantes había que ver a los homes engarrándose colos maeros pa montalos pa prensar... En cuantes al trabayu agora ye too muncho meyor, los que nun conocieron cómu se trabayaba enantes nun puen maxinar el cambiu.

Amás de les meyores teunolóxiques, ¿qué otros cambios notó na elaboración de la sidra?

Ún d'ellos ye qu'enantes la mazana llavábase bien pocu. Agora hai que llavar enforma la mazana, ye

increyíble l'agua que se gasta nel tiempu mayar. Y anque enantes llavárase menos nun quier dicir que la sidra fora malo, tamién taba bona.

¿Maxinó dalguna vegada qu'acabaría trabayando nun llagar?

Pos nun lo sé, porque escomencé bien moza. Pero'l noviu que tenía yera llagareru, asina que nun yera d'extrañar qu'acabara nun llagar.

Agora ye'l so fíu'l que s'encarga de Sidra Coro. ¿Prestaría-y que se caltuviera'l negociu en futures xeneraciones?

Sí. Tola vida vivimos equí asina que prestaríame que siguiera per munchos años.

Y en quantu al futuru del negociu polo xeneral, ¿cómu lo ve?

Nun se sabe lo que pue pasar. Anguañu los negocios son complicaos y son comu los puestos de trabayu, nun hai dengún fixu, asina qu'hai qu'esperar a ver si ameyora la situación.



Testu: Xira García Buelga.
Semeyes: Flavio Lorenzo.

Sidra Posma

A los pies del Teide





Como es habitual, LA SIDRA permanece atenta a cualquier novedad que pueda producirse en el panorama sidrero, y es por eso por lo que acabamos de visitar Tenerife, donde se está elaborando una interesante sidra brut, "Posma", que a buen seguro dará que hablar.



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



Sorprendentemente para nosotros, a los pies de un Teide nevado y con una temperatura invernal de 19º nos encontramos varias pomaradas.

No es que se trate de un cultivo habitual en la zona ya que estas laderas del norte de Tenerife son paisajes de viñedos y son tierras de reconocidos vinos, con varias D.O.

Sin embargo en esta isla canaria se produce una sidra espumosa única que en muy pocos años de existencia está consiguiendo destacar por su originalidad y por una notable calidad.

Bajo la marca POSMA y con una producción inicial necesariamente reducida, varios socios constituyeron la SAT Posma y decidieron hace dos años transformar en sidra el excedente de producción de reineta que obtenían de las pomaradas que fueron introducidas en esa zona de Tenerife entre los años 50 y 60.

Se trata de una sidra monovarietal con unas características peculiares producida por el momento a pequeña escala y bajo un riguroso control técnico del que se encarga Luis Ravina, enólogo de formación y Técnico Municipal de la Mancomunidad del Nordeste de Tenerife.

Por otra parte, al frente de la Asociación de Productores de Manzana Reineta se encuentra Andrés Pérez Camacho, que pone toda su pasión, conocimientos y saber para conseguir una sidra que no deja de sorprender encontrar en esas latitudes.

Un fenómeno meteorológico característico de este lado noreste de Tenerife es el que da nombre a esta sidra. Según nos explica Andrés Pérez, la posma es una nube cargada de humedad que procedente del Atlántico choca con la ladera del Teide y permanece durante varios días impregnando tierras y cultivos con esta beneficiosa humedad que da lugar, entre otros, al rico ecosistema de la laurisilva, y es lo que explica que el Valle de La Orotava sea un auténtico vergel subtropical situado a nivel del mar.

Pero además, a 1.000 m. de altitud las temperaturas son algo más frías en invierno, lo que permite que sea posible el desarrollo de cultivos como la manzana, que precisa de temperaturas bajas durante unos meses del año.

Procedentes de un vivero asturiano, las nuevas plantaciones de reineta se adaptan bien a estos terrenos, nos cuenta Andrés Pérez, que junto con el resto de socios están consiguiendo poco a poco repoblar algunas fincas que hace ya 50 años se plantaron con los primeros manzanos, y que al ir disminuyendo su rentabilidad habían ido quedando progresivamente abandonadas.

Pero en esta aventura de producción de su sidra POSMA no están solos. El Ayuntamiento de El Sauzal pone a su disposición el local que hace de llagar y donde mantienen la sidra en depósitos de acero inoxidable, además de correr con los gastos de luz y agua.

El resultado final, tras un proceso de champaniza-

ción de la sidra natural obtenida inicialmente, es una sidra que sorprende por su identidad. Chispeante, con aroma afrutado, discreto toque ácido y retro-gusto con amargos suaves; burbuja fina, persistente, elegante; de fácil maridaje con pescados y mariscos, y a la que próximamente LA SIDRA dedicará una Tastia Guiada, para que puedan apreciarla convenientemente aquellas personas interesadas.

Aún es difícil adquirir esta sidra en Tenerife. Su calidad y precio no son un problema. El reto, según Andrés Pérez, es la comercialización.

Y es que en la isla son muy conocidos y valorados los vinos y resulta complicado que una bebida tan distinta y sin demasiada tradición local -se elabora sidra artesanalmente desde los años 60- se abra mercado. Sin embargo está claro que la sidra POS-MA por sus características puede tener un hueco en restaurantes y tiendas gourmet de Tenerife, y por supuesto en cada uno de los amantes de la sidra que por todo el mundo saben disfrutar de esta exquisitez, y que ahora tienen en Tenerife un referente obligado.

Por otra parte, y fruto de los contactos con estos llagareros canarios, es más que posible que podamos contar con ellos para la siguiente edición del Salón Internacional de les Sidres de Gala, lo que será una buena ocasión para conocer en profundidad este producto y explorar de primera mano las múltiples posibilidades que nos ofrece.

Testu: Carme Armayor García.
Semeyes: Archivu LA SIDRA.


An advertisement for Representaciones y Exclusivas Fonseca. The top left features the company name in a large, stylized gold font. Below it is a logo for 'La Tienda de la Sidra .com' featuring a bottle silhouette. In the center is a circular gold logo with a stylized 'F'. To the right is a wooden crate filled with bottles of cider, with three apples on top. At the bottom left, a row of seven different cider bottles is displayed. The bottom right contains contact information in gold text.

Representaciones y Exclusivas
Fonseca

La Tienda de la Sidra .com

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

La escena internacional de la sidra asturiana

Seguimos caminando y recogiendo los frutos del trabajo de los últimos años en nuestra travesía a nivel internacional.



En febrero, en la histórica sidrería alemana “Zur Buchscheer”, tuvo lugar una cata de sidra tradicional de Inglaterra, Asturias y Euskadi, con nada menos que 7 productores, 2 vascos y 5 asturianos.

Sheppys fue el representante inglés con media docena de sus productos mientras que Castañón, con su sidra Castañón y Val de Boides, M. Busto, Trabanco d'Escoyeta, Riestra, Zapiain y Petritegi lo hicieron por Asturias y Euskadi respectivamente. Un lujo en estas tierras que contó con más de 50 afortunados que disfrutaron de la sidra y de quesos Idiazabal, Cabrales y Cheddar como referencia de cada región sidrera.

Las entradas se acabaron en una semana, demostrando el interés que cada vez más suscita la cultura sidrera de otras regiones entre los consumidores, con el gran esfuerzo de difusión que muchos hacemos a nivel global.

Pero no queda ahí la cosa. Este año ya no está Trabanco en solitario en la feria Internacional de la sidra de Frankfurt, sino que contará con la participación de Viuda de Angelón de Nava y Bereziartua de Astigarraga (Guipuzkoa).

Precisamente, se eligieron productos de ambos lagares para la presentación oficial de la feria ante la prensa el pasado jueves día 13 de Marzo.

Quedamos a la espera de los resultados del premio Pomme d'Or que tuvo lugar el viernes 7 y donde esperamos que los productos presentados por Trabanco y Viuda de Angelón hayan obtenido un buen resultado.

También al otro lado del charco se mueve algo. El día 23 tendrá lugar el Campeonato Internacional de la Sidra de los Grandes Lagos (GLINTCAP) en Michigan. El año pasado hubo una categoría especial para la sidra asturiana y este año se ha logrado que vuelva a repetirse y esperemos conseguir que acabe siendo ya definitivo. En ese sentido el autor del artículo, que nuevamente estará como juez honorífico en el mismo, colaboró en la elaboración de las notas de cata como parte fundamental a conseguir ese objetivo.

Este año aumentarán el número de entradas no solo de Asturias, sino también desde Euskadi. En total serán más de 500 entradas de productos llegados de todo el mundo, con lo que probablemente sea el mayor campeonato de sidra del mundo. Esperemos que nuestros productores tengan buenos resultados.

Y coincidiendo con las fechas, también habrá numerosos eventos con sidra asturiana por la zona, como el organizado por el lagar Virtue Cider y Rowan Imports el día 18 de Marzo, incluyendo una exhibición de escanciado.

Quién nos iba a decir en 2010, cuando el que escribe plantease al director de esta revista apoyar la internacionalización de la sidra de una manera real y tangible.

Muchos pensarán que siempre ha sido así, pero nada más lejos de la realidad.

El que hoy hablemos de manera natural de productores asturianos en ferias específicamente sidreras ya sea en Alemania o Estados Unidos, de un mayor peso en las exportaciones en muchos países, del fomento de nuestra sidra y cultura a través de artículos y libros publicados en los últimos 5 años, a programas en TV en países como Alemania, EEUU, Dinamarca o Japón y un largo etc, no se ha hecho fortuitamente ni por casualidad.

Es una travesía a la que se están uniendo cada vez más gente de diferentes ámbitos, algo de lo que nos alegramos.

Señores, sigamos dando pasos, porque cada día tenemos más claro que se ha tomado el camino correcto.



Testu y Semeyes: Eduardo Vázquez Coto..

Sidra Mayador en Gulfood '14

TRÁTASE DE LA MAYOR FERIA D'ALIMENTACIÓN Y BÉBORES DEL ORIENTE MEDIU.



Manuel Busto Amandi S.A., Sidra Mayador, formó parte activo de la feria profesional más importante de la rexón del Golfu Pérsicu nel seutor d'alimentación y bébores non alcóliques que tevo llugar el pasáu mes de febreru en Dubai.

La firma maliaya acudió, comu vien siendo davezu, cola so llínia de bébores ensin alcol MAYADOR y los sos zusmios esplumosos de frutar May y Xana, de gran acoyía nos mercaos internacionales anque me-

nos conocíos pol consumidor asturianu.

Verísimo Busto, Alxuntu a Dirección, señala la necesidá d'afayase a nuevos mercados y cultures que demanden bébores ensin alcol. Pel so llau, Marcos Benayas, Direutor d'Esportación, amuébase persatisfechu cola acoyía que tán teniendo los productos de la empresa na rexón a lo llargo de toos estos años y la participación añal en Gulfood, permiten un rápidu afitamientu de los productos na fastera amás d'un espardimientu continu nel continente asiáticu.



AGLO-CATALANA del suro S.L.



Aglo-catalana del Suro, S.L. situada en Riudellots de la Selva, provincia de Girona, pertenece a un grupo de empresas que procesan el corcho desde el árbol hasta llegar a la bodega.

Es una empresa joven pero con una dilatada experiencia en el mundo del corcho, concretamente trabajando los aglomerados estándares como de nueva generación.



Los suministros de materia prima provienen de nuestros asociados.

A esta materia le aplicamos un proceso de tratamiento que elimina el aroma y los olores no deseados presentes en el corcho, reduciendo considerablemente los niveles de TCA (hasta llegar a niveles inferiores a 0,5 nng/l).



Este proceso realizado a la materia, permite mantener las características organolépticas de la sidra, respetando el aroma, el perfume y la integridad del gusto.

Adaptamos las medidas de los tapones a las necesidades de nuestros clientes.

Nuestras instalaciones tienen suficiente capacidad para la fabricación de más de cien millones de unidades al año en todas las medidas, utilizadas para sidras naturales y espumosas.



Para más información pueden visitar nuestras páginas web:



www.aglocatalana.com

Apfelwein Weltweit y premios Pomme d'Or

La nueva edición de la feria internacional de la sidra de Frankfurt cuenta con una mayor presencia de Asturias y una representación más amplia de los distintos tipos de sidra que últimamente se elaboran en nuestro país.



El próximo fin de semana del 5 y 6 de abril, la ciudad alemana de Frankfurt volverá a acoger una nueva edición de los Premios Pomme d'Or y de la feria internacional Apfelwein Weltweit, en una cita que congrega a numerosos llagares y empresas vinculadas al sector sidrero de buena parte de Europa en el Gesellschaftshaus Palmengarten, el edificio social del famoso Jardín de Palmeras.

En esta feria francfortesa, así como en los premios Pomme d'Or, en ambos casos los más importantes de Centroeuropa, se puede ver todo tipo de sidras, desde las tradicionales a las espumosas de gama más alta, pasando por las de nueva expresión, las de hielo y las de otras frutas como la *perea*, junto con los destilados y demás derivados de la sidra y la manzana.

Pero quizás uno de los aspectos que más interés está despertando sea la creciente presencia de los productos ecológicos. Y es que la tendencia actual que se vive en toda Europa de recuperar los productos respetuosos con la naturaleza, y su consiguiente puesta en valor, hace que cada vez sea mayor y más variada la oferta de las sidras con el certificado ecológico tanto en los mercados locales como en los internacionales.

Este año, además de los llagareros procedentes de

todas las regiones sidreras de Alemania, también acuden profesionales de una decena de países, incluida Asturias, desde donde se han inscrito dos de las más importantes empresas, el Grupo Trabanco y Sidra Viuda de Angelón.

La presencia de estos llagares es especialmente destacada, pues Trabanco ya recibió el año pasado los premios Pomme d'Or a su Sidra Natural Cosecha Propia y a la espumosa Poma Aurea Brut Nature, mientras que, por su parte, Viuda de Angelón viene de recibir a lo largo de los últimos meses importantes premios internacionales con su sidra Brut Viuda de Angelón en Michigan, Estados Unidos, y en el SISGA de Xixón, en el que también fue premiada su Sidra de Pera Viuda de Angelón.

Además, este mismo llagar, ha tenido un papel relevante en los prolegómenos de esta sexta edición de la feria, ya que su sidra fue elegida por los organizadores como una de las tres que se ofrecieron a la prensa en el acto oficial de presentación de la Apfelwein Weltweit el pasado jueves 13 de marzo, junto con la vasca Bereziartua y la danesa de Jens Skovgaard Pedersen.



Testu y Semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablado.



¿Habemus Papa en el Consejo Regulador D.O.P. Sidra de Asturias?

Manuel Gutiérrez Busto

El 14 de enero un periódico asturiano daba la noticia de que ante las continuas fumatas negras que se producían desde el mes de octubre para nombrar Presidente del Consejo Regulador, la Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos había adoptado la decisión salomónica de nombrar a Ceferino Cimadevilla para el mencionado puesto. Hombre querido por todos y como muy bien decía la Administración, sin perfil polémico, presidente de los somelieres asturianos, con una amplia trayectoria en el mundo del vino. A día 25 de febrero, no consta en el organigrama del C. Regulador en la página web del mismo como presidente y sigue su antecesor el Sr. Eloy Cortina.

El art. 25 de la ley que regula la D.O.P. Sidra de Asturias dice "Que podrá ser propuesto a presidente de entre personas de reconocido prestigio, aún cuando no ostente la condición de vocal". Se podría interpretar que ¿debe de ser al menos un miembro productor o elaborador? o si ¿puede ser cualquier persona?. Desconozco si la Consejera lo propuso al Consejo Regulador y este dio su visto bueno o lo impuso.

El art. 27 recoge las funciones del Presidente, todas muy burocráticas, administrativas, económicas, representativas etc. que algunas veces se solapan con las de otra persona que según el art. 30 es la Gerente, que tiene voz, no voto, ni puede tener intereses comerciales ni directa ni indirectamente con el sector.

Todos tratamos de buscar una solución, pero que esta no sea un parche, no sea momentánea, que si existen seis vocales de los productores y otros seis de los elaboradores, el entuerto puede seguir para siempre. Quizá algunos elaboradores, que a su vez son también productores, puedan tener la opción de votar en cada sector; quizá sea mejor dar más poder a la Gerencia para que esta gestione y presida; quizá algunas veces existen demasiados Presidentes: el de la Nación, el del Principado, el de las Cortes, el del Banco de España (ya vemos para qué nos sirven); quizás las funciones presidenciales se diluyen en la burocracia. Quizá lo que deben hacer en el Consejo es ser más efectivos y cambiar el reglamento para alternar, nombrar una gestora o dejar las cosas que sigan por el mismo destino que desde el mes de octubre siguieron hasta finales de enero en el C. Regulador.

Mi deseo es la reflexión de todos, el aportar distintos puntos de vista. Le deseo a Ceferino, como amigo, que tenga mano izquierda, que su paso por el Consejo no sea momentáneo, ni sea un parche, que esa cata no se le atragante, que resuelva, porque nos va mucho a los productores, elaboradores, consumidores y lleva consigo la imagen de Asturias, no nos olvidemos que se denomina Consejo Regulador D.O.P. Sidra de ASTURIAS. Suerte a todos.

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 Marín
Tel. y Fax 985 783 096
Restaurante Parrilla Sidrería
L'Angleiru
www.angleiru.com - restaurante@angleiru.com

Pommeau

LLICOR APERITIVU FRANCÉS FECHU DE MAGAR
L'AUGUARDIENTE DE SIDRE



Ente los llicores aperitivos y dixestivos de Francia destaca nes sos rexones sidreres el Pommeau, un llicor duce, afrutáu, que cunta coles sos propies denominaciones d'orixe controlaes en Normandía, Bretaña y la Mayenne.

Francia tien una bien llarga hestoria no que se refier a les bébores de tipu aperitivu y dixestivu elaboraes de magar destilados con agregáu de frutes, herbes y otros vexetales y con conteníos alcólicos bien variables, siendo'l Pommeau el más tradicional nes rexones sidreres.

En Francia, de normal, viénose-y definiendo comu un alcól aperitivu de “tipu mistela”, pa cuya elaboración incorpórase sidre duce, ello ye, mostiu de mazana, a un auguardiente de sidre d'al menos un añu d'avieyamientu dende la destilación y nuna proporción de dos tercios de mostiu por un terciu d'auguardiente, pasando de siguío a avieyar en tone-

les de maera de carbayu demientres non menos de catorce meses.

El resultáu ye un llicor d'ente un 16 y un 18 % d'alcól, de color ámbare, arumosu y de saborgu a fruta dulce, cuya producción ríxese por estrictes normes, tales comu l'usu n'esclusiva de mazanes de sidre reconocíes pola Denominación d'Orixe y d'auguardiente acoyío, asina mesmo, a la so correspondiente denominación.

Son trés les rexones franceses que cunten con Denominación d'Orixe controláu pal so Pommeau colos nomes rexistraos de Pommeau de Normandie, Pommeau de Bretagne y Pommeau du Maine y que, al



En Francia hai trés Pommeaux con Denominación d'Orixe: de Normandía, de Bretaña y de Maine.

empar, tienen como requisitu fundamental, l'usu de los sos propios auguardientes reconocíos: el Calvados, en Normandía, el Fine Bretagne, en Bretaña, y el Eau-de-vie de cidre du Maine na fastera de Maine-et-Loire y Mayenne.

El Pommeau de Normandie quiciabes seya'l más conocíu, llogró la so Denominación d'Orixe en 1991 y utiliza comu destiláu de base'l famosu Calvados que, al empar, tamién cunta cola so propia Denominación d'Orixe dende 1942. Consúmese fundamentalmente comu bébora aperitiva a temperatura fresco, ente 8 y 10° C, y en cocina acostúmase a usalo p'acompañar el foie-gras, postres de chocolate y frutes xugoses dulces, comu'l melón, amás d'incluyise ente los ingredientes pa la ellaboración de platos comu'l Filet Mignon o les Trufes de Chocolate al Pommeau.

El Pommeau de Bretagne dispón de regulación dende 1997, añu nel que tamién llogró la so Denominación d'Orixe la sidra de Cornouaille. El destiláu que s'usa ye, nesti casu, el Lambig, cola so Denominación d'Orixe Fine Bretagne, y la so fastera de producción correspuendese en sentíu estrictu coles zones de producción sidrero de toa Bretaña.

La so temperatura ideal de serviciu ye de 10° C y,

davezu, acompaña los ostres, el foie-gras y los pasteles de frutes, a parte de qu'en cocina ye frecuente atopalu comu ingrediente en numberoses recetes de la gastronomía tradicional.

El Pommeau du Maine recibió la so Denominación d'Orixe en 2009, el destiláu de magar el que s'ellabora ye'l Eau-de-vie de cidre du Maine, la so fastera xeográfica de producción ye la de los departamentos de Maine-et-Loire y Mayenne y na so ellaboración destaca'l fechu de que, tres la incorporación del mostiu al auguardiente de sidra, tien d'avieyar nos toneles de carbayu un mínimu de 21 meses enantes de completar la maduración en botella.

Resulta daqué más dulce que los otros pommeaux de Normandía y Bretaña pero, al igual qu'ellos, tamién se toma frescu, n'aperitivu, y acompañando a productos tan estremaos comu les ostres calientes, el foie-gras, el queso Roquefort, el melón y la tarta de mazana.

Pero nun ye ésti l'únicu llicor aperitivo que puede atopase nes rexones sidreres de Francia. Xuntu con elli tamién pue atopase otra bébora más llimitada tantu en producción como n'estensión, el Poirineau, un llicor n'esencia asemeyáu al Pommeau, pero ellaboráu de



magar la perea, ello ye, de magar la sidre de pera, y con unos criterios bien paecíos, pos de fechu la pera ta reconocía y entra na composición del Calvados.

Asina, igual qu'el Pommeau, tamién el Poirineau tien la considerancia d'un llicor aperitivu, orixinariu de la zona d'Eure-et-Loir, nel que pa cuya elaboración desixen unes condiciones básicamente asemeyases a les del Pommeau, l'usu esclusivu de perea y l'usu d'un aguardiente propiu, frutu de la so destilación.

De la mesma forma que se fai'l Pommeau, al auguardiente resultante de la destilación de la perea, debidamente avieyáu, améstase-y el mostiu de la pera de sidre cola que, al empar, dase llugar a otru llicor arumosu y de carauterístiques frutales, el mentáu Poirineau.

N'Asturies tamién caltenemos una piqueña tradición nesta triba de bébores, conservada por dellos llagareros y destiladores, y que nos postreros años esperimentó un nueu puxu gracias a la iniciativa de xóvenes empresarios sidreros del nuesu país. Tráta-

El Poirineau ye un llicor asemeyáu al Pommeau pero ellaboráu de magar la perea.

se de los llicores de sidre dulce ellaboraos de magar l'aguardiente.

Sicasí, la marcada presonalidá de la nuesa sidre natural y, especialmente, la so gran ubicuidá comu compañía pa una amplia diversidá de platos y momentos, llevárenla a facer del aperitivu dominiu propiu. Per ende que dellos de los nuevos llicores de sidre dulce que tan produciéndose presenten una gradación alcólica llixeramente más ellevada que la del Pommeau francés, al optar los sos ellaboraadores por orientar el productu más haza l'ámbeto del llicor dixestivo de sobromesa que del llicor aperitivu.



Testu: Donato Xuaquín Villoria Tablado.
Semeyes: Archivu LA SIDRA.



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

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

PREMIOS OTORGADOS EN 2013



LA COFRADÍA DEL ORICU
MENCION ESPECIAL 2013
SIDRERÍA LOS POMARES



Primer clasificado a la mejor Sidrería
Sidrería Los Pomares



Segundo clasificado a la mejor Casado
Mariscos de Gijón - Sidrería Los Pomares

La curuxa y la xana sidrera

LA CURUXA, LA XANA, LOS CUERVOS Y LA MAZANA
COSTITÚEN UN CONTINUM MITOLÓXICU SIDRERU.



Na siempres abegosa xera de la recreacion mitolóxica vinculando la mitoloxía asturiana a la sidre, Cygnus Studio ufiértamos una de les sos composiciones más ellaboraas na que l'asitiamientu de presonaxes mitolóxicos comu la xana combínase cola presencia d'animales d'altu conteníu simbólicu na cultura asturiana, comu la curuxa y el cuervu, y el descomanáu poder alegóricu propiu de la mazana, collarada, por más seños.

Arriendes d'ello, la situación de caún de los presonaxes que componen la obra respunde a un con-

tinum mitolóxicu, a una redaición figurativa que cuasique mos permite la ellaboración d'una saga de lliendes alrodiu de los elementos que lu componen, y nel que la xana, cola fuercia espresiva que-y apurre'l so enzarru dientru la botella, nun-y quita protagonismu a la curuxa qu'ensiñorea la composición y qu'apaez comu guardiana o testigu de la escena que se desendolca al so alrodiu.

El brazu de la xana trescalando'l cristal de la botella p'apurir la mazana al cuervu qu'espera col picu abiertu marca'l ñuedu de la hestoria qu'ufierta múltiples desenllaces posibles nuna composición polivalente na que ca elementu presenta múltiples posibilidaes metafóriques pa que l'espectaor les desendolque d'al cuerdu al so propiu incosciente.

Per otu llau, la distribución de les partes, la iluminación estudiada fasta nos más piqueños matices, y l'atención ya intención del xuegu de collores escuyos pol autor ufre un resultáu estéticu perafayaizu, válidu por sigo mesmu, y que contribúi a rescampar el conxuntu.



Testu: Xira García Buelga.
Semeyes: Cignus Studio.

LA CURUXA Y LA XANA

FOTOGRAFÍA Y PROCESADO: Cygnus Studio

MODELO: Marta del Pozo.

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 - Parrilla

LA NUEVA BARRIKA

Camín Real 26, Cualloto, Uviéu - T. 984 085 686

LA CALIDAD COMO ARGUMENTO



En Cualloto, una de las zonas
sidreras por excelencia de
Asturies, se encuentra la sidrería
La Nueva Barrika, un amplio
local con una cuidada atención
y productos de calidad en el
que los más pequeños también
tienen su espacio para disfrutar.



Entre la oferta de sidrerías de Cualloto, La Nueva Barrika es uno de los locales que destaca por su calidad y variedad gastronómica a precios muy competitivos, sin olvidar una excelente atención al cliente de la mano de una gran equipo de profesionales liderados por Tino, que ha hecho de La Nueva Barrika una de las sidrerías de referencia de la zona.

El amplio local en el que se encuentra dispone de más de 500 metros cuadrados para el disfrute de una clientela que reconoce el buen hacer de este equipo que cuida al detalle el servicio para que todos aquellos que acuden a disfrutar de su sidra y su cocina se encuentren como en casa.

En la sidrería La Nueva Barrika todos los productos son de mercado, comprados en el día para ofrecer así un plus de calidad que no por ello se refleja en los precios, ya que éstos son muy ajustados para que todo tipo de clientes puedan disfrutar de la cocina de La Nueva Barrika.

Como ejemplo de estos precios económicos, el menú del día ofrecido de lunes a viernes, un “menú de mercado a un precio muy económico”, 8,50 euros. El menú está compuesto por tres platos. El primero, el aperitivo, varía cada día y puede ser, por ejemplo, sopa de cocido, croquetas caseras o caldo de marisco. Para el primer y el segundo plato hay tres opciones a elegir en cada uno de ellos, también diferentes

según el día. Entre las alternativas de primeros platos están, entre otras, fabada, pote, lentejas, espaguetis, ensaladilla, fréjoles, arroz a la cubana, ensalada o revuelto de setas, gambas y gulas. En el caso de los segundos platos, cada día también tienen tres a elegir, de nuevo con una gran variedad para que los clientes siempre encuentren algo de su gusto y cada día sea diferente al anterior. Así, en estos segundos platos podemos encontrar merluza a la romana, carne guisada, pollo a la brasa, costillas de cerdo a la parrilla, parrochas con jamón, ternera asturiana, fritos de merluza, lacón a la parrilla o codillo guisado. El precio del menú incluye también postres caseros, pan, bebida y café.

Y si bueno es este menú de semana, no menos lo es el de los fines de semana. El precio, en este caso, son 15 euros, y al igual que el de semana también comienza con un aperitivo como puede ser pastel de cabracho o cecina de buey Trasacar. Para los primeros platos, también ofrecen tres opciones como risotto de bogavante, salpicón de marisco, ensalada de ventresca, callos con garbanzos o ensalada de quesos asturianos. El segundo plato, igualmente, también tiene tres alternativas como pueden ser rabo de toro estofado, entrecot de buey Trasacar a la parrilla, cachopo de ternera asturiana, bacalao con pisto, chopa al horno, secreto ibérico a la parrilla o dorada a la espalda. Por supuesto, el menú se completa con postres caseros,



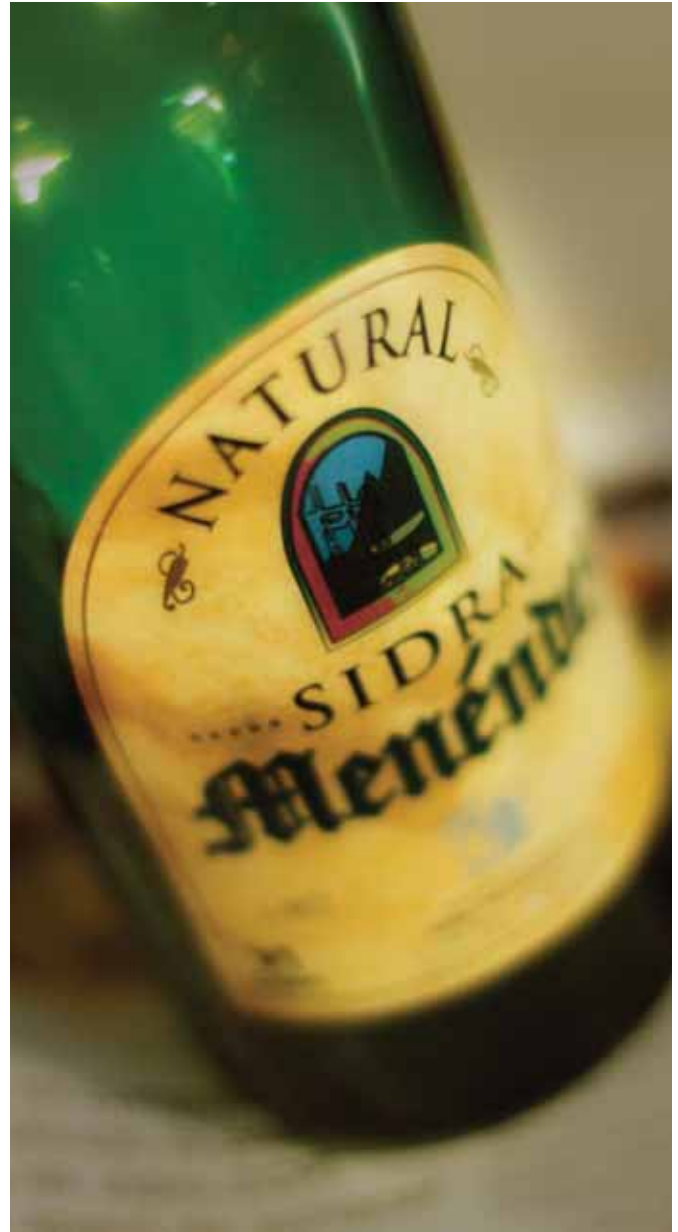
Con sidre Menéndez y Val d'Ornón, la calidad te garantiza.

pan, bebida y café.

Queda así claro la variedad gastronómica que ofrece La Nueva Barrika, donde también destaca su carta de pescados frescos y la carne a la parrilla de leña, todo ello acompañado de sidra **Menéndez** y **Val d'Ornón**.

El amplio espacio del local y su amplio comedor permiten también las comidas de grupos, de empresa, de celebraciones familiares... Y si de celebraciones familiares hablamos, no cabe duda que en muchas de ellas los niños son los protagonistas. Por eso en La Nueva Barrika también han pensado en los más pequeños y disponen para su esparcimiento de un gran parque infantil con capacidad para hasta 60 niños compuesto por un castillo de tres plantas, bolas, toboganes y colchonetas que sin duda hará las delicias para que los más pequeños disfruten también de todo lo que ofrece el establecimiento. Este parque está abierto a todos los clientes de La Nueva Barrika, ofreciendo así a los mayores la tranquilidad de saber que los niños se divierten en un espacio adecuado para ellos.

Un espacio pensado para que los adultos disfruten



cómodamente del buen ambiente de La Nueva Barrika mientras que los niños se divierten en una zona reservada. Asimismo, si hablamos de comodidad tampoco se puede olvidar el amplio aparcamiento exclusivo para los clientes, para que no sea un problema acercarse al establecimiento en vehículo propio.

La oferta de La Nueva Barrika se completa con las espichas para grupos a partir de 10 ó 12 personas, para las que hay preparados dos tipos: la tradicional y otra más elaborada acompañadas ambas de sidra escanciada en botella. Igualmente, la sidrería también cuenta con menús especiales con motivo de fechas señaladas como puede ser el pasado Antroxu o San Valentín.

No cabe duda que tanto por la calidad del servicio y la materia prima, la profesionalidad del equipo, los buenos precios y todas las comodidades que ofrece esta sidrería, La Nueva Barrika es un lugar ideal para disfrutar de lo mejor de la gastronomía asturiana acompañada de buena sidra, que también se puede tomar en la barra, ofreciendo así una gran opción de pasar un buen rato en un ambiente agradable en uno de los grandes locales de la restauración de Culloto.

ENCAM

R

E

C

O

M

E

N

D



L'Orbayu

Sandra Álvarez ya lleva un año rexentando L'Orbayu de Les Vegues, onde la buelga de Chicote, el mediáticu cocineru, ta presente tanto na nueva imaxe de la sidrería comu na remocicada carta.

De destacar el menú especial fin de selmana, y les afamaes especialidaes: Manos de ministru y Callos La Regenta

Calidá, bon ambiente y sidre **Trabanco**, normal y d'Escoyeta, bien curiao y servío en tiempu y forma.

El 5 d'abril celebren el so primer aniversariu y ente los actos entamaos tendrá llugar una actuación colos conocíos monologos de la Paramount.

SIDRERÍA L'ORBAYU.

RUBÉN DARÍO 2. LES VEGUES.

CORVERA

T. 984 837 345

Sidrería El Gallinero

Con Pili y Carlos al frente, El Gallinero nos ofrece unas sugerentes ofertas, que van desde los revueltos, las sartenadas y los abundantes pinchos de huevo frito y patatines los domingos al *low cost*

barra con tapa y botella de sidra a 5,00€, calamares a 8,50€ y mejillones vinagreta, marinera y ajillo a 7,50€

De destacar también el pulpo que en sus diferentes preparaciones va desde 13,80€ hasta 18,50€.

Y como colofón una excelente sidra **Menéndez**, normal y **D.O Val d'Ornón** que tratada como se merece cumplimenta de forma satisfactorias las excepcionales ofertas de El Gallinero.

SID. EL GALLINERO. BEGOÑA 48. XIXÓN

T. 985 352 162



¡Hay que probar el chuletón Troceado!

En la Sidrería El Nalón las opciones son muchas, tanto si recurrimos a la carta como si optamos por menú, pero el chuletón troceado es algo que necesariamente hay que probar. La calidad de la carne, y la mano en la cocina eleva este plato a la categoría de la exquisitez.

De destacar los menús, a diario con dos o tres primeros y dos o tres segundos a elegir, postre pan y bebida, y menús especiales el fin de semana.

No se quedan atrás pescados y mariscos frescos, traídos directamente de la rula y elaborados en el momento, con lo que se garantiza su frescura.

Sidra de **Menéndez**, servida y tratada en condiciones.

SID. EL NALÓN. RÍO PILES 16. LA POLA LLAVIANA

T. 985 600 060



IENTOS

D A C I O N E S



IMPRESIONANTE PARRILLA EN CANGUES D'ONÍS

Cuando nos encontramos con una sidrería de esta calidad siempre resulta complicado destacar un aspecto sobre otro, pero en la Sidrería La Roca no creemos equivocarnos si calificamos de impresionante su parrilla.

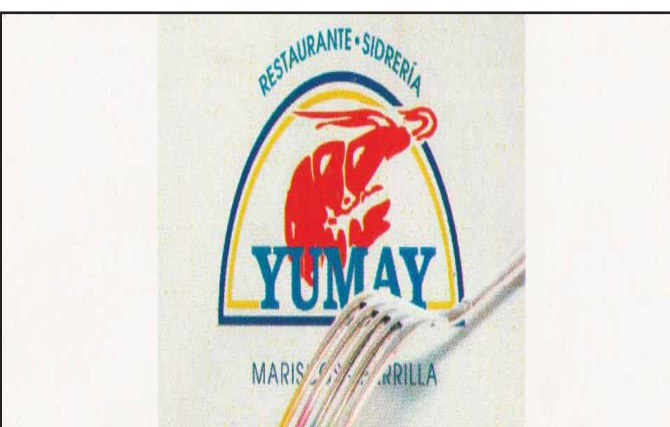
Bajo la atenta dirección de Adrián y Lorena Sánchez Remis, nos ofrecen todo tipo de carnes

en su parrilla de leña, con una muy destacable relación calidad/precio. Pudiendo también decantarnos por su menú diario 4 ò 5 primeros y 4 ò 5 segundos a elegir, o sus menús especiales fin de semana y festivos. Cocina tradicional.

Para beber, **Viuda de Angelón** y **Prau Monga**, la DOP de dicho llagar naveto. Muy buen servicio.

REST. SIDRERÍA LA ROCA. AVDA. CASTILLA 4. CANGUES D'ONÍS.

T. 985 849 518



LA SIDRA nombrada Cofrade Sicerator de la Comunicación

La Bona Confradería de la Sidre d'Asturies. nombrará Cofrades Siceratores a Wilkin Aquiles, Juan Menéndez Granados y LA SIDRA

El próximo miércoles 19 de marzo, festividad de San José, los Siceratores procederán a corchar la pipa que contiene la sidra de 41 llagares asturianos. Será una recreación de un corchado a mano tradicional y al evento acudirán los 41 llagareros, los alcaldes de la Comarca de la Sidra, así como autoridades del "Principado" y medios de comunicación.

Durante la ceremonia nombrarán a los siguientes Cofrades Siceratores:

- Cofrade Sicerator de la Comunicación: REVISTA LA SIDRA
- Cofrade Sicerator de Mérito: el campeón de Asturias de Echadores Wilkin Aquiles.
- Cofrade Sicerator Embajador: Juan Menéndez Granados. Aventurero praviano.

Todos ellos habrán de realizar el oportuno juramento de esta Confradería, de pie y con la mano derecha sobre una botella de sidra:

*Xuro pola Sidra,
poles pomaraes onde naz,
polos llagares onde se fae y
poles sidreríes onde se bebe;
que voi defender les esencies del zume la mazana,
que voi alendar la so conocencia,
que voi cuidar la so cultura,
que voi apregonar les sos cualidaes y
que voi afalar a bebelo.
Xúrolo pol mio honor y la mio dignidá.*



XXVII Xornaes gastronómiques del cabritu en Llaviana

Énte los díis 14 y 16 de marzu to-vieron llugar les XXVII xornaes del cabritu de Llaviana.

Presentaes na Sidrería Nalón, nel actu tovieron presentes D. Javier Fernández (Sidrería La Pomar), Secretariu Xeneral d'Hostelería d' Asturias, D. José Manuel, Xerente del mesmu organismu, Dña. Inés García, conceyala de Turismu del Ayuntamientu Llaviana, Lucía Hevia conceyala del PP y Marisol Mejido del AULAV (Asociación Autónomos de Llaviana), asina comu representantes de La Caixa y presones rellacionaes coel eventu arriendes de varios medios de comunicación .





Ónde comer



Bar Nador

Sidra Tomás es la elegida por Ana, gerente y cocinera de este establecimiento desde hace casi 14 años, que ofrece a sus clientes excelentes sugerencias entre las que resaltamos el cachopo tradicional de cecina y queso en tamaño XXL. También forman parte de sus especialidades el pulpo y los chipirones amariscados, así como los tacos de atún con salsa especial de la casa. Ahora en invierno lo que más apetece son sus callos caseros y si aún queda sitio podemos completar con tortilla rellena.

Como postre, podemos disfrutar de su arroz con leche, tarta de la abuela, tocinillo de cielo o su especial tarta de frixuelos.

El Bar Nador destaca por su buena cocina y por el trato, cordial y distendido, que ofrecen. Como buenos xixonenses, son sportinguistas de corazón y no se pierden un sólo partido en la pantalla del local, además tienen un rincón dedicado al Sporting con fotos de jugadores, de aficionados y de celebraciones.



BAR NADOR. HERMANOS FELGUEROSO, 43 . XIXÓN.

T. 985 165 472

La Cabana

El lema de **La Cabana** es calidad ante todo, en su cocina prima la frescura de lo que se haya rulado y la oferta del mercado de ese día. En base a ello se confeccionan los menús que ofrecen a sus clientes y amigos y que podríamos definir como cocina tradicional asturiana con un toque personal.

Regado con sidra **Trabanco**, las opciones son amplias, desde las tapas de calamares frescos, pulpo a la plancha o chipirones en salsa de soja; pasando a platos más elaborados como el arroz con carabineros, paletilla de lechal al horno, sin faltar la fabada. Cabe destacar que el cachopo lo preparan en el momento del pedido del cliente. Mención especial merecen sus pescados frescos que varían dependiendo de qué ofrezca la rula del día.

Para terminar, un buen postre casero, tarta de queso, de avellanas o frixuelos, no podemos pedir más. Un lujo del que también pueden disfrutar los celíacos, pues muchos de los platos de la carta están adaptados a sus necesidades e incluso suelen disponer de pan sin gluten.



RESTAURANTE LA CABANA. GASCONA 19 BAJO. UVIÉU.

T. 984 085 637

Restaurante El Llagú

M^a Paz y su hija Beatriz están al frente de El Llagú desde hace 18 años, aunque su andadura profesional como cocinera es muy anterior. Aquí podemos encontrar platos de la cocina asturiana más tradicional, fabada, pote, cebollas rellenas, pitu de caleya y, cómo no, tortos. Merecen un apartado especial los cachopinos con carne de buey, rellenos de cecina y queso y guisados en salsa de setas.

De postre no puede faltar el arroz con leche preparado en la cocina de carbón, aunque también podemos elegir entre la tarta de galletas de toda la vida o los frixuelos rellenos.

En El Llagú se sirven sobre todos menús. Menú del día de lunes a viernes, excepto festivos, con dos primeros y dos segundos a elegir, menú semanal y una amplia carta con raciones. En el momento de su apertura eligieron sidra **Coro** y es palo fijo desde entonces.

Comer en El Llagú es como hacerlo en casa, en un ambiente acogedor con productos de primera calidad y cocinados con esmero.



RESTAURANTE EL LLAGÚ. LLAGÚ 18. LLATORES. UVIÉU.

T. 985 240 283

Las Tablas del Campillín

Aunque **Las Tablas del Campillín** pertenece a tres socios, Alejandra Iglesias es la cabeza visible. Hace nueve años que junto al buen hacer de María José Valdés en la cocina, el inestimable trabajo de Roberto López como encargado y su equipo de camareros han conseguido hacer de este establecimiento un referente en la zona.

Su especialidad son los escalopines tipo cachopo, las tablas especiales formadas por parrilladas de carne, de pescado, mixtas o de picadillo, que pueden acompañarse de hasta 6 variedades de ensaladas.

Para picar recomiendan los chopitos, pimientos, sartenes de gulas y gambas con huevos rotos, de picadillo con jamón y pimientos. No pueden faltar los postres caseros como la típica tarta de la abuela.

Actualmente tienen sidra **Buznego**, pero van a ampliarla oferta de cara al verano para darle más presencia a la sidra en su espléndida terraza.



LAS TABLAS DEL CAMPILLÍN. ARZOBISPO GUIASOLA, 24 . UVIÉU .

T. 985 212 411

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

El Camín Real de Cualloto homenajea el bacalao

III JORNADAS DE BACALAO Y SIDRA, DEL 4 AL 14 DE ABRIL

Tras el éxito obtenido en ediciones anteriores, las sidrerías asociadas al Camín Real de la Sidra -Cualloto-, han convocado las que serán las III Jornadas de homenaje al bacalao y la sidra, que está previsto que se celebren entre los días 4 y 14 de este próximo mes de abril.

Y es que las sidrerías que conforman este Camín Real: El Ilagar de Herminio, y las sidrerías El Calderu, Los Balcones, El Tonel, y Casa Fausto, prepararán este preciado producto en muy diferentes formas, más o menos tradicionales o innovadoras, pero siempre partiendo de la mayor calidad en la materia prima, lo que supone una auténtica garantía para un buen resultado final, siempre magnificado por el buen hacer de su equipo y sus profesionales en la cocina,

Por otro lado, y haciendo honor a su nombre, en el Camín Real de la Sidra tienen la buena costumbre de vincular la gastronomía con la sidra, ofreciendo en cada uno de las sidrerías asociadas al mismo una amplia y variada oferta de sidra, y lo que es igualmente importante: tratadas a la perfección. Temperatura controlada, escanciado correcto, servicio atento, con cuidado personalizado en lo que se refiere a la frecuencia de escanciado, de tal manera que ni nos sature ni nos deje con sed, un lujo que por desgracia no suele ser muy frecuente.

Por todo ello estas jornadas de homenaje al bacalao y la sidra han ido calando de forma firme ya no solo entre sus clientes habituales, sino entre los amantes de la buena mesa y de la sidra, constituyendo toda una referencia gastronómica.



Testu: Antón García Rendueles.



**CAMINO
REAL**
DE LA **SIDRA**

LLAGAR
HERMINIO
T. 985 794 847
•
EL CALDERU
T. 985 985 443
•



EL TONEL
T. 985 985 726
•
LOS BALCONES
T. 985 793 031
•
CASA FAUSTO
T. 985 793 533

Bacalao, compañero de la sidra



Semeya en Parrilla El Majuelo.

Imprescindible en los hogares asturianos, fresco como un auténtico lujo, y seco como garantía de abundancia en la mesa, en tiempos que no siempre sobra y algunas veces falta, siempre esperado y deseable en espichas, como conceyales, o en revuelto.

Delicioso por el sabor, la textura, la carne... inigualable por la tradición y sus múltiples posibilidades.

Compañero fiable, siempre amigo.

Sidrería Parrilla Viejo



A lado del parque de La Felguera está la Sidrería Parrilla Viejo, si el tiempo acompaña podemos disfrutar de su gran terraza y si no, siempre podemos celebrar una espicha en su salón. Paulino atiende la barra y su madre, Celestina Hevia, está en la cocina. Después de 30 años de trayectoria el bacalao no tiene secretos para ella, lo prepara a la vizcaína, en fritos, braseado o en ensalada, siendo el bacalao al pil-pil el más demandando por su clientela.

Para quienes prefieran otro tipo de platos cabe destacar la lubina y el besugo; el lechazo de Burgos y su ternera asturiana. Todo muy abundante y para compartir, pues las carnes van acompañadas de guarniciones de ensaladas y patatas fritas. Los postres son variados, y podemos optar entre los caseros como el milhojas de arroz con leche y los frixuelos o las tartas de la afamada Confitería Albert.

No puede faltar la sidra, **Menéndez** de palo fijo.

SIDRERÍA VIEJO. DANIEL ÁLVAREZ GONZALEZ, 20. LA FELGUERA. LLANGRÉU

T.985 676 340

Sidrería Restaurante La Espicha



La Espicha, al pie de la Plaza Cubierta, es todo un clásico en Villaviciosa. Aquí empezó Javier en el año 1972 y también aquí conoció a Águeda, su esposa, que actualmente se encarga de la cocina. Para Águeda el secreto del bacalao reside en un producto de primera calidad y cocinarlo con mimo, así podemos optar entre bacalao con pisto, a la plancha o la cazuela cuyo toque especial reside en la salsa, acompañado de patatas panaderas y aderezado con cebolla y pimiento.

Su oferta es muy amplia, raya guisada, tiñoso de la casa (por encargo), calamares en su tinta, cachopo de ternera con jamón, queso y espárragos o de cecina y queso, callos o una deliciosa tapa de hígado de ternera al ajillo. Si nos queda sitio para el postre, estamos en el lugar perfecto pues Águeda es respostera y absolutamente todos los postres los prepara ella, no pudiendo dejar de mencionar su tarta M^a Luisa cuya receta ha ido ajustando a lo largo de los años para darle su toque más personal.

LA ESPICHA. MANUEL CORTINA, 1. VILLAVICIOSA

T. 985 890 031

Sidrería Santa Bárbara



Marcial y Cristina son dos hermanos que, junto con el buen hacer de José Ramón Menéndez en la cocina, regentan esta Sidrería de Mieres, donde ofrecen una cocina tradicional con toques de modernidad. Aquí el bacalao se trabaja esmeradamente, ya sea fresco o en salazón, y en Semana Santa lo ofrecerán presentado de varias formas, en una ensalada templada de bacalao con frutos secos, el tradicional bacalao al pil-pil, con pisto o tosta de branda de bacalao con pimientos.

Además del bacalao, es de destacar su estupendo Tournedó de solomillo ibérico, el cachopo de ternera, y en cuanto a tapas la cazuela de pulpo y langostinos, aunque la oferta es muy variada. En cuanto a sidra, disponen de **Trabanco** o **Viuda de Angelón**; y de postre es difícil decidir entre tocino de cielo, arroz con leche o tarta de almendras.

Por otra parte, indicándolo en el momento de hacer la reserva los celíacos encontrarán aquí pan, platos y postres adaptados a sus necesidades.

SANTA BÁRBARA. MANUEL LLANEZA, 6. MIERES

T. 984 189 351

Sidrería El Majuelo



Dani y Elisa abrieron su local este Enero, gracias al apoyo que recibieron tras su aparición en un programa televisivo. Parten de cero en el mundo de la hostelería, pero han puesto todas sus ganas e ilusión en esta andadura. Ellos utilizan bacalao fresco y lo preparan de múltiples formas pero conviene destacar el bacalao con pisto acompañado de cachelos, los fritos de bacalao y un original bacalao preparado con puré de patatas al ajo, napado con bechamel y ligeramente gratinado.

Además del bacalao recomiendan el tradicional cachopo de ternera relleno de jamón serrano y queso para compartir entre dos, pues es grande y va con una guarnición de verdura y patatas con pimientos. Los postres son caseros, y la tarta de arroz con leche, un lujo. Sidra de **Trabanco** y **Frutos**.

Con un trato cercano y familiar, ofrecen menú diario y especial de fin de semana. Y como no se olvidan de nadie, el último miércoles de cada mes ponen a disposición de los parados un menú solidario por 4 €.

EL MAJUELO. RONCAL 9. XIXÓN

T. 984 087 610

Bar El Mercáu



En el Recinto Ferial de La Pola Llaviana se encuentra el Bar El Mercáu. Mónica atiende al público mientras su madre, Manolita, pone todo su buen hacer en la cocina. Ella cocina de forma muy tradicional, el bacalao al punto de sal podemos degustarlo tanto guisado con guarnición de patatas o en fritos, en este caso servido con ensalada. Si preferimos un plato más contundente podemos pedir garbanzos con bacalao. Hablar del Bar El Mercáu es hablar de buen precio y de callos, no faltan en su variada carta aunque también ofrecen menú diario y, sobre todo, tapas para compartir.

No podemos finalizar la comida sin un buen postre, pudiendo elegir entre la tarta de la abuela, de turrón o arroz con leche casero. En La Pola Llaviana no puede faltar la sidra, y aquí escancian **Viuda de Angelón**, tanto la normal como la D.O.

De destacar la estupenda relación calidad/precio y su ubicación en el Recinto Ferial de La Pola Llaviana.

BAR EL MERCÁU. PRAU LA HUERIA. LA POLA LLAVIANA.

T. 627 415 341

Restaurante Sidrería El Restallu



En la **Sidrería El Restallu** sólo preparan lomos de bacalo extra, el de mejor calidad y ellos mismos lo desalan para obtener el punto justo que buscan Fernando y Veli para luego proceder a cocinarlo en todas las variedades posibles. Así podemos degustar el original Balacao Villalumbroso con salsa de manitas de cerdo, bacalo con gulas, con frutos del mar, al ajoarriero o al pil-pil. Además, y siempre que lo haya en la rula, ofrecen mero, rey, chopo, lubina, merluza o pixín, ya sea al horno o a la plancha. De destacar su entrecot de buey servido con guarnición de patatas y pimientos, pero el plato estrella de El Restallu es el arroz con bogavante, especialidad de la casa y que preparan a diario. Pilar lleva la repostería y prepara arroz con leche y todo tipo de tartas de queso, manzana, Selva Negra o San Honoré. Sus platos pueden acompañarse con sidra **Peñón** y **Zythos**. Tienen una atención especial a las personas que presenten algún tipo de intolerancia o alergia alimenticia, con avisarles les preparan su menú atendiendo a sus necesidades.

EL RESTALLU. PRENDES PANDO 6. XIXÓN

T. 985 350 048

UFIERTES DE TRABAYU

CAMARERO de 20 a 30 años, se precisa para sidrería en Uviéu. Para barra, comedor y escanciar sidra. Enviar CV Email:anabel_lg@hotmail.com.

CAMARERO. Se necesita camarero que sepa echar sidra, para Posada de Llanera. Tel. 647432082

DEMANDES DE TRABAYU

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

CAMARERA. Experiencia de 1 año como camarera de comedor, barra, y servicio de bodas y comuniones. Sabiendo echar sidra. Zona de Nava (Asturias). Tel. 663100048

CAMARERO. Chico responsable, educado y trabajador, se ofrece para trabajar. Con 6 años de experiencia en barra, terraza y comedor, escanciador de sidra, vehículo propio para trasladarse. Disponibilidad de horario. Zona de Villaviciosa, Uviéu y Xixón. Tel. 610703674

CAMARERO. Chico se ofrece para trabajar. También sabiendo escanciar sidra. Para sidrerías, restaurantes, cafeterías, etc. Disponibilidad para cualquier punto de Asturias. Urge. Tel. 610553037

CAMARERO. Se ofrece para los fines de semana, experiencia demostrable, tanto en barra como en comedor. Escanciador de sidra. Llangréu, Uviéu y Xixón. Tel. 633490367.

CAMARERO. Chico serio y responsable, busca trabajo. Sabiendo escanciar sidra. Tel. 664115363. Email: costelconstanta82@yahoo.co.uk.

DELLOS

MAQUINARIA INDUSTRIAL. Vendo en estado seminuevo. Enfriador de sidra para 4 cajas y lavavasos. Tel. 609079945

BARRICAS para sidra, de fibra, vendo 2, una de 150 l y otra de 50 l. Con grifos. Los dos 125 €. Tel. 653861171.

BOMBA de trasvase de líquidos. Compro para usar en lagar de sidra. Que esté en buen uso. Tel. 649103295 y 616178559 Email: jormarde@yahoo.es

BOTELLAS de champán. Ideales para sidra. Tel. 617310968.

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

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

BOTELLAS vacías de sidra. Se venden. Tel. 653280424

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

CAJAS de sidra. Vendo 10, de PVC, nuevas, con botellas, a 7 €/caja. Tel. 639549744

LLAGAR de sidra para 2.000 kg., almacén de hierro en muy buen estado, también 2 toneles de unos 1.000 litros, precio a tratar. Tel. 635647129 y 606935411

PIPA de sidra de fibra de 100 litros. 50 €. Tel. 689390411

ALAMBIQUE y 2 depósitos de acero inox, uno de 100 L y otro de 700 L, con grifo. Tel. 645305542

BIDONES de acero inoxidable de 30 y 50 litro, para sidra dulce, a 50 y 65 euros. Tel. 985731155

BOTELLAS de sidra en caja. Vendo. Tel. 618567028

BOTELLAS de sidra limpias, vendo a 0,20 €/unidad. Tel. 985731155

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

BOTELLAS de sidra. Se venden. A punto para embotellar. Tel. 985583440

CAJAS de sidra de plástico, con botellas limpias a 7€ unidad. Tel. 985731155 Email:piwidrz@hotmail.com

CAJAS de sidra. Con botellas y sidra. Tel. 653280424

CAJAS de sidra. De PVC. Vendo 20 unidades. Con botellas vacías. Un solo uso. 7 €/caja. Tel. 639549744

BOTELLAS de sidra achampanada. Vacías. Vendo unos 1.000 unidades. A 0,20 €/unidad. Tel. 687255741 Pillarno (Castrillón). Email: jaleiva_ane@hotmail.com

SIDRA natural, casera, elaborada con manzana seleccionada asturiana. Precio interesante. Tel.660252176

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

XIXÓN. Castiello de Bernueces. Alquilo antiguo llagar de sidra, almacén de 90 m2., más tendejón abierto. Dispone de luz. Tel. 696918784

CARREÑO. Guimarán. Vendo finca de 2.000 m2. Totalmente llana. Equipada con casa de 200 m2, llagar industrial con capacidad para elaborar 35.000 litros de sidra y local de hostelería totalmente equipado y nuevo. Tel. 664070360.

COMPARTIRÍA prau con manzanos de sidra, con llagar de Villaviciosa. Juan Tel. 606031218 Email:jaquiyahora@gmail.com.

LLAGAR antiguo de madera. Se vende. Tel. 646030025

LIAGARÍN pequeño, para sidra dulce, con husillo, sin estrenar, de acero inoxidable. Vendo en 150 €. Tel. 607301477

Les uebs de la sidre



www.sidradeasturias.es

Ueb oficial de la Denominación d'Orixe sidre d'Asturies, n'asturianu, español, inglés y francés. Información sobro la D.O, el mundiu la sidre y tamién d'actualidá.



www.lescidresbretons.com

Ueb de l'Asociación de Sidrerías Bretones (ACB) qu'agrupa unos 15 llagares, En francés. Muncha información sobro sidre bretona, llagares, productos, degustación, actualidá...



www.latiendadelasidra.com

La mejor seleición de sidre asturiano a un click. Tamién vasos de sidre, echaos llétricos, vinagre de sidre, estuches... con distribución per toa Europa.



theciderblog.wordpress.com

Blog sidreru referencial del mundiu la sidre, n'inglés, del que ye autor Nick Morris, collaboraor ocasional de LA SIDRA, y que formó parte del xuráu internacional nel pasáu III SISGA..

LA SIDRA
www.lasidra.as

12 NUMEROS 35 €

PRENDES PANDO 11 BAXU
33207. XIXÓN. ASTURIAS
T. 652 594 983

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 soscríbete y si quies daigún número atrasáu.

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

Alcordies colo dimpuesto na Lei 15/1999 de Proteición de Datos, comunicámoste que tienes drechu a conocer, cancelar o reutilizar la información que te concierne recovía nos nuestros 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

AXENDA

CONCURSU DE SIDRE CASERO FECHO EN MAERA. Dientru de la V PSLA y col sofitu de Tonelería Argüelles. **Domingu 20 d'Abril. Xixón.**



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.**



V ASTURIANADA Y SIDRE. Na PSLA y cola collaboración de les escuelas de Música Tradicional. La Quintana y Manolo Quirós. **18 y 19 d'abril. Xixón**



MEYOR PRIMER SIDRE L'AÑU. Primer Concurso de sidre sobro la madre, ensin trasiegu. **12 d'Abril. El Canigü. Xixón**



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



SIDRERA

XARANA NA PRIMAVERA. En La Pola Llaviana cellébrase la llegada de la primavera con sidre, gastronomía música... **La Pola Llaviana, Mayu.**



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

FIESTES DE SAN ISIDRU . Sotu'l Barcu recibe con sidre, música y multitud d'actividades a quien s'avere a esta folixa. **Sotu'l Barcu. Mayu.**



SELMANA DE LA FLORACIÓN DEL PUMAR. Sidroterapia, gastronomía, rutes, talleres y amueses rellacionaes cola mazana y la sidre. **Conceyos de la Comarca de la Sidra. Mayu.**



LA sidrería

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



LAGAR Herminio

SIDRA NATURAL



C/ CAMINO REAL 11 · COLLOTO – OVIEDO
Tlf. 985 79 48 47 · Fax 985 79 13 15
www.lagarherminio.com · llagar@lagarherminio.com



“La crisis de la botellina” en Xixón

Antonio Martínez Fernández



El culín d'hestoria d'esti mes trespórtamos al Xixón de 1912 va poco más d'un sieglu. Tomámoslu nesti conceyu y tien de tastu a cris, tan d'actualidá nos últimos años, por desgracia. Yeren tiempos difíciles aquellos empiezos de la década de 1910 en Xixón, a la vista del artículo asoleyáu el 15 d'ochobre de 1912 na estaya “*Diario de un gijonés*” d'El Noroeste, na so primer páxina. L'autor robla los artículos d'esta columna diaria col nomatu “*El Chico del Bulevar*” y nesta ocasión tuvo a bien entitulala “*La crisis de la botellina*” y falar de los malos tiempos que corrien pa los chigres xixonenses.

Nel so “*diariu*”, esti xixonés asoleya una nueva “nota local” avisando que, pese a ser “*muy típica*”, tien la so “*transcendencia económica*”. Y ye que falar del sector sidreru asturianu, en cualesquier de les sos seutores, siempres tien una connotación económica importante, amás d'otres más socioculturales. Nesti casu analízase la baxada de ventes de botelles de sidra nos chigres de la ciudá y l'impactu de lo que denoma crisis de la botellina. Una industria que diz “*muy desarrollada*” en Xixón y de la que viven “*unos cientos de familias*”. Y ye que, una estadística oficial de “*no hace mucho*”, recoyía la esistencia de más de 400 tabiernes nel Conceyu, “*todos estos están hoy*

en crisis”, afirma. La situación de los chigres xixonenses n'ochobre de 1912 nun la pue pintar pior:

“Las animadísimas tertulias que había en muchos establecimientos de la villa, casi han desaparecido. Los dueños están mano sobre mano horas y horas; descorchan una botella de tarde en tarde y despachan un “taquín” con más tardanza todavía.”

Sicasí, nun hai que dar por cierta al pie de la lletra tola información d'esti o d'otros artículos d'opinión. Si bien falen d'una rialidá, nesti casu d'una baxada de ventes, les opiniones o impresiones del autor puen ser imprecises y siempres suxetives. Tienen tamién xeneralmente la so intencionalidá. Too asoleya a la d'analizar les causes d'esta cris de la botellina, más allá de la “*mediana calidad de la sidra*” que contribuyera “*a la desbandada*”.

Según él, los clientes comenten que “en estos tiempos de apuros no merece la pena sacrificarse para beber «*puxarra*»”, mientres que los chigreros nun pensaben asina y “creen que se les marchan los parroquianos a otras «*tertulias*»”. Siempres según la versión del autor, daquella a los sidreru “*buscando la verdad, se les ve por las calles, en peregrinación de atisbo, durante las primeras horas de la noche: la hora del chigre, como si dijéramos*”. Resúltay “*gracioso*” velos “*asomar la co-*

15 de Octubre de 1912

Diario de un gijonés

LA CRISIS DE LA BOTELLINA

Es una nota local muy típica, y que tiene su transcendencia económica.

La crisis de la «botellina» afecta á una industria muy desarrollada en Gijón, de la que viven algunos cientos de familias.

No hace mucho, una estadística oficial daba un total en todo el concejo, de más de cuatrocientos lugares donde se expendían bebidas al por menor.

Y todos esos están hoy en crisis. Las animadísimoas tertulias que había en muchos establecimientos de la villa, casi han desaparecido. Los dueños están mano sobre mano horas y horas; descorchan una botella de tarde en tarde y despachan un «taquín» con más tardanza todavía.

La mediana calidad de la sidra ha contribuido á la desbandada.

Como dicen los clientes, en estos tiempos de apuros no merece la pena sacrificarse para beber «puxarra».

Los industriales no lo entienden así, y creen que se les marchan los parroquianos para otras «tertulias».

Y buscando la verdad, se les ve por las calles, en peregrinación de atisbo, durante las primeras horas de la noche: la hora del chigre, como si dijéramos.

¿Adónde van en su deambular? Es muy gracioso: se les ve asomar la coronilla por encima de las vidrieras de los establecimientos, «á ver cuánta gente tienen». Y en casi todos ven la soledad de los años en compañía.

Decididamente—dicen—hay crisis.

Y la hay, en efecto, y se agrandará según avance el invierno.

Se agrandará porque la cosecha de manzana es este año algo escasa, y la sidra habrá de venderse muy cara, y los sidreros se llamarán andana con más motivo.

A la crisis de la «botellina» contribuye también un hecho revelador de nuestros progresos culturales. A medida que avanza la organización obrera, se desorganizan los chigres.

Se llenan los Centros y se desocupan las tabernas.

Dentro de poco tiempo, esa estadística de la industria de la bebida al pormenor, perderá más de un cero.

Felicitémonos de ello.

EL CHICO DEL BULEVAR



La mala situación económica que se vivía en Xixón en 1912 repercutía directamente sobre'l consumu de sidre y la presencia de veceros nel chigre.

tabernas”.

La so visión ye clara, venceyando directamente el progresu cultural de la clase obrera cola desestructuración del chigre, que perdería la so función social en favor de los centros culturales y obreros qu'espornen d'aquella. Una visión qu'asoleya ciertu paternalismu y ún de los discursos contrarios a la tabierna que se dan nesta dómina, venceyáu al atrasu cultural. Nun lo pue dexar más claro l'autor na parte final prediciendo que, nun tardando, “la industria de la bebida al pormenor, perderá más de un cero” y felicitándose por ello.

Con too y con ello, más allá de matices y otre custiones suxetives, l'artículu asoleya una situación de crisis nel potente sector sidreru xixonés de 1912. Esta crisis de la botellina tendría distintes causes, la principal sería la coyuntura económica, son tiempos duros y habría poques perres. Amesta depués l'autor otre más discutibles como la calidá del productu o l'avance de la organización obrera. Hai que pensar que la calidá de la sidra nun sería mui distinta a la d'otros años y más bien habría qu'apuntar al so preciu y a custiones venceyaes a la economía, anque, de ser cierta la mala calidá, sí qu'hái que pensar nuna posible baxada de ventes. En cuantes al últimu factor apuntáu, si bien la organización obrera medraba y los centros garra-ríen puxu daquella, la propia hestoria posterior diznos que, pa desgracia de los que pensaben como l'autor, el so papel habría que velu más como complementariu, na sociabilidad y nel ociu popular, que como un substitutivu d'esti.

Sía como fuere, asina taben, más o menos, les coses per Xixón en 1912, la situación económica nun yera bona y los chigres sufríen les consecuencies no que se llamó la crisis de la botellina. A ver si'l prósimu culín d'hestoria ye más gayoleru... que crisis ya tenemos bastante.

ronilla” perenriba las vidrieras de los establecimientos pa ver si hai xente y “en casi todos ven la soledad de los años en compañía”. Dicen qu'hái “crisis”, algo que ratifica el xixonés qu'escribe esta columna, prediciendo que s'agrandará según avance l'iviernu dao que la collecha de mazana ye esi añu “algo escasa” polo que la sidra venderíase “muy cara” y los sidreros “se llamarán andana con más motivo”.

La situación que debuxa “El Chico del Bulevar” nun ye nada optimista. Como se dixo, esti tipu d'artículos anque apurren información d'interés tienen un factor suxetivu y una intencionalidá. Nesi casu quiciás asoleye nel últimu factor que, na so opinión, inflúi na “crisis de la botellina” y que sería “un hecho revelador de nuestros progresos culturales” y ye que “a medida que avanza la organización obrera, se desorganizan los chigres. Se llenan los Centros y se desocupan las

COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



¿AÚN NO HAS PROBADO LA SIDRA DE ETIQUETA?



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

Trabanco
GRUPO

muñiz

Peñón

Sidra Natural
Fonueja
SELECCIÓN

La Tonada

SIDRERÍA ASTURIANA

Pablo Buey. Jesús Diego
Ramón Areces 30. Xixón
T. 984 393 070



El pasado febrero dábamos cuenta de la apertura de la Sidrería La Tonada, una auténtica novedad en el mundo de la sidra que manteniendo el más puro estilo y contenido tradicional ha conseguido en tan poco espacio de tiempo convertirse en un referente entre las de por sí afamadas sidrerías xixonesas, en una progresión espectacular en la que la calidad de los productos y de los profesionales tiene mucho que ver.



Bajo la atenta dirección de Pablo Buey y Jesús Diego, auténticos profesionales del mundo de la hostelería, con una trayectoria que constituye todo un aval, La Tonada acaba de iniciar su andadura con las mejores expectativas posibles

Nada más entrar llama la atención el cuidado diseño, obra de Jorge Currás, que ha sabido mantener la más pura tradición asturiana, consiguiendo un espacio cómodo y acogedor.

Por otra parte, nos ofrece una cocina tradicional aderezada con toques vanguardistas, que constituye la premisa de los menús que se pueden encontrar todos los días de la semana. Así mismo es de destacar la parrilla en la que las carnes, mariscos y pescados son auténticos protagonistas.

Por si esto fuera poco, ofrecen un horario de cocina ininterrumpido y preparan también menús especiales para que aquellas personas con problemas alimentarios puedan disfrutar de la buena cocina de La Tonada.

Así mismo dispone de espacioso comedores que permiten acoger diversos eventos como reuniones, bautizos, comuniones etc.

En lo que respecta a la sidra, siempre a la temperatura perfecta, dispone de auténticos profesionales del escanciado que no hacen más que mejorar si cabe la calidad de **Trabanco**, sidra en exclusiva que se puede tomar en La Tonada. Así mismo en la zona de comedor también se puede degustar sidra pero en este caso con escanciadores eléctricos.

Por otra parte el aparcamiento no es problema -zona blanca- y el amplio parque que prácticamente rodea a la sidrería, hacen que se pueda estar tranquilamente disfrutando a la vez que los niños pasan un buen rato



sin ningún peligro.

La gerencia se vanagloria, y con razón, de haber conseguido a base de esfuerzo y unos planteamientos adecuados, una sidrería en la que día a día ven crecer su clientela, gracias a la afortunada combinación entre las características del local y la profesionalidad de su equipo.

AVILÉS



Los Telares 3. Avilés.
T. 985 5648 27

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 Guadalhorece s/n
T. 985 52 03 70
Sidra Herminio

LA CUEVA DEL PULPO.
Auseval3,
T.985 57 77 53 / 19 47 94 22
Sidra Estrada.

LA CACHOPERÍA DE PICO FINO.

Camin La Era, 23.
T. 984 105 807

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

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

CAFETERÍA SANTA BARBARA.
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.

GALICIA GONG.
La Toba, 5. La Espina - Llarnes
T. 606 708 060.

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

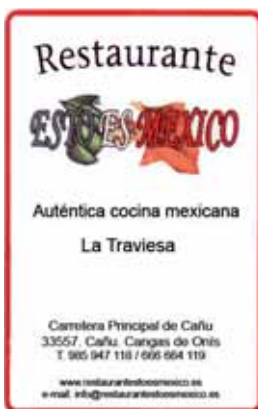
• **SIDRERÍA REST. CAMAS**
Camas.
T. 985 923 713

CANDAMU

• **LA FRESA. CASA DE COMIDAS**
Gurulllos / Grullos
Muñiz

• **REST. PARRILLA LA CAVERNA**
Gurulllos 42
985 82 81 12
Muñiz

CANGUES D'ONÍS



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

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

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

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

SIDRERÍA EL CORCHU.
Ángel 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
Sidar Buznego

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

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

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

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 EL CUBANO.
Avd. Ferrocarri, 8. Candás
T. 985 870 003
Peñón y Fanjul

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 Buznego

COLUNGA

SIDRERÍA AVENIDA.
Carretera General, 15.
T. 985 85 60 36.
El Gobernador, Cortina.

SIDRERÍA EL ROTELLU.
18 de Julio, s/n.
T. 985 85 61 95
Sidra Cabueñes, Fran,
Menéndez, Val d'Ornón.

SIDRERÍA MOCAMBO.
Av. 18 de Julio, 6.
T. 985 85 62 52.
Trabanco y Cortina.

REST. SIDRERÍA-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
Sidreríaelrapido@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



GOZÓN

SIDRERÍA LA ROBESA.

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

LA FUSTARIEGA.

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

• RESTAURANTE LA RIBERA.

San Juan – 33400 Lluanco
T. 985 883 777

BAR LA MARINA.

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

CAFE BAR TINO'S.

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

CASA CEFERO.

S. Jorge de Heres
T. 985 880 301.

CAFÉ BAR TINOS.

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

SIDRERÍA LAS DELICIAS.

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

REST. SIDRERÍA LA PONDEROSA.

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

GRAU

• SIDRERÍA EL CABAÑÓN.

Alonso de Grado 21.
T. 985754 672

• PARRILLA SIDRERÍA EL BAILACHE.

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

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 CORRIQUERA.

Avda. de Oviedo, 19.
Posada Llanera
T. 985 773 230.

SIDRERÍA ROXU.

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

SIDRERÍA LA SIERRA.

Avda. Prudencio Gonzalez, 11
Posada de Llanera
T. 984 043 443

LLANES

RTE SIDRERÍA LA CASONA.

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

• LA TAPINA. SIDRA Y TAPAS.

Paseo de la República, .
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.

CASA POLI.

Sidrería Restaurante
Puertas de Vidiagu s/n.
T. 985 411 142.
J. Tomás.

REST.-SIDRERÍA EL RUBIU.

La Pedrosa- Vidiagu.
T. 985 411 418.
J. Tomás.

CASA DE COMIDAS EL LLAR.

San Roque del Acebal s/n.
T. 985 417 470.
J. Tomás.

LLANGRÉU

La Felguera

SIDRERÍA ALONSO.

Melquiades Álvarez, 67.
T. 985 18 15 13.
Sidra Alonso.

SIDRERÍA EL LEONÉS.

Casimiro Granda, 6.
T. 985 69 00 80.
Trabanco. Trabanco Selección.

REST. SIDRERÍA OLIMAR.

Gregorio Aurre, 33.
T. 985 69 10 03.

SIDRERÍA LA FAYA.

Ramón García Argüelles, 2.
T. 985 695776. T. 985
673722.
Sidra Castañón.

SIDRERÍA EL GAUCHO.

Ramón B. Clavería, 3.
T. 985670438.
Trabanco, Fonciello.

SIDRERÍA EL YANTAR D'ALDEA.

Fernández Duro, 9 bajo.
T. 984 182 559.
L'Argayón.

SIDRERÍA L'ALDEA.

Celestino Cabeza, 30.
T. 985 67 62 08.
Fonciello.

SIDRERÍA-RESTAURANTE EL PARQUE.

Gregorio Aurre, 19 .
T. 985 68 35 51.
Sidra Fonciello.

SIDRERÍA -RESTAURANTE CASA OLIVO.

Cabeza, 14. T. 985 69 00 46.
Piñera, Zapatero, Foncueva,
Arbesú.

SOC. DE FESTEJOS SAN PEDRO.

Pintor Paulino Vicente, 2.
T. 985 68 12 59. / 984 18
14 22.

SID. EL ASADOR DE MIGUEL.

Jesús F. Duro - 6º.
T. 985 67 33 93.
Menéndez. JR.

SIDRERÍA VIEJO

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

CASA ARCA

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

TABERNA LA BOTERÍA.

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

REST. SIDRERÍA LA BRAÑA DEL BIERZO.

Paulino Vicente 14
T. 985 676 221. Sidra Riestra.



SIDRERÍA EL PATIO DE PEYO.

Doctor Fleming 9
T. 627 676 248 / 984 088
438
Sidra Fonciello, Llames.

SIDRERÍA EL DESCANSO.

Calle Pedro Duro, 14
T. 985 694 104

CHUS SOLÍS.

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

RESTAURANTE LA TOSCANA.

Ramón B. Clavería 10.
T. 984 18 20 89.

SIDRERÍA MUÑÁS.

Jesús Alonso Braga 8
Trabanco y Trabanco
d'Escoyeta

LA PANERA PARRILLA.

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

PARRILLA LA LLARIEGA.

Altu La Gargantá 15
T. 649 868 457 / 626 902050
Herminio.

SIDRERÍA EL TOGÜENO.

Jesús Alonso Braga, 8.
T. 684 635 692.

REST.-SIDRERIA LA POMAR.

Baldomero Alonso, 30..
T. 985 694 975.
Cortina y Villacubera.

SID.-BAR LA BÁSCULA.

Inventor La Cierva, 24.
T. 633 920 425
J. Tomás.

SID. EL PARQUE PININ.

Paulino Vicente, 10.
T. 984 245 982
J. Tomás.

SIDRERÍA EL FOGON.

Doctor Maraño, 22.
T. 985 683 207

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.

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

MESÓN LA MINA.

Libertad 15.
T. 985 600 032.

SIDRERÍA LA FONTANA.

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

SIDRERÍA EL GUAJE.

Rú Cares, 31 . La Pola.
T. 985 610 777.

CASA TINO.

Hotel, Restaurante, Parrilla
La Chalaná, nº1
T. 985602 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.

PARRILLA SID. EL MOLÍN.

Libertad, 86. La Pola.
T. 984 997 264 / 647997264.

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. 98561 40 55 / 670 090 639

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. FRACLE.

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

SIDRERIA LOBO/CASA PIPO.

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

SIDRERIA EL ACEBO.

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

SIDRERIA ASTURIAS.

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

REST. SIDRERIA EL REUNDU.

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

MIERES**SIDRERÍA EL RINCONÍN.**

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

SIDRERÍA EL CASCAYU.

Fuente les Xanes, 2 - bajo.
T. 656 820 178 - 985 466040.
Cortina, Villacubera.

SIDRERÍA SEYMA.

Aller, 6.
T. 984 830 788.

SIDRERÍA LA SOLANA.

Jerónimo Ibran, 5.
T. 985463350.
Canal, Fonciello, Villacubera,

LLAGAR PANIZALES.

Espineu, 13. 33618 Mieres.
T. 985467815.

EL LLAGAR DE BAIÑA.

Baiña.
T. 985 446 127. T. 985 446 521.

SIDRERÍA LA XAGOSA.

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

SIDRERÍA BAROLAYA.

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

SIDRERÍA LA BELLOTA.

Les Llanes 38 - Santa Cruz.
T. 985 421 391.
El Santu.

RTE SIDRERÍA LA VIOLETA.

A.P alacio Valdés, 6.
T. 985451003

SIDRERÍA ALONSO.

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

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.

CAFETERIA SIDRERÍA ESQUINA 19

Aller 19.
T. 985 463 748 / 609 073 743.

CAFETERIA SIDRERÍA EL RINCÓN DE ANTONIO.

Manuel Llaneza 74.
T. 984 189 162 / 984 619 146.
Paellas por encargo.

SIDRERÍA JUANÍN.

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

SIDRERÍA RINCÓN DE VALLES.

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

Ramona Rguez Bustelo, 9, B.
T. 985 740 144.

SIDRERÍA FERMÍN.

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

ONÍS**CASA MORENO**

Plaza del Ayuntamiento. Benia
T. 985 844 154.

PARRES**SIDRERÍA EL FORQUETU.**

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

SIDRERÍA EL SUBMARINO.

Leopoldo Alas Clarín.
T. 985 84 00 75.

CONFITERÍA CAMPOAMOR.

Ramón del Valle.
T. 985 84 00 37.

LA XUNCA

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

SIDRERÍA MESÓN EL RINCÓN DEL CASTAÑU.

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

SIDRERÍA EL MIRADOR.

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

SIDRA BASILIO.

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

SIDRERÍA EL TONEL DE GIGI.

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

PIÉLAGOS**SIDRA SOMARROZA.**

Renedo de Piélagos 39470.
T. 652937219.

PILOÑA**MESÓN SIDRERÍA LA PLAZA**

T.985 7113 07
L'Infistu. Piloña

SIDRERÍA REST. LA VERJA

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

RESTAURANTE SIDRERÍA**PARRILLA LA ROCA.**

Ctra .General. 33584 Sevares
T. 985 706 049
Viuda de Angelón

RESTAURANTE SIDRERÍA**LA PERGOLA**

N-634,s/n. 33584 Sevares
T. 985 706 186
Llagar de Fozana

PRAVIA**RESTAURANTE****LA SALA DEL BUEN YANTAR.**

Avda. Carmen Miranda, 25
- 5º E
T. 625 50 00 78

CONFITERÍA REY SILO

Carmen Miranda, 15

MESÓN LA PANERA

Ctra Antigua de Peñauñán s/n
T. 670 433 412

CASA CARLINOS

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

PROAZA**RESTAURANTE****LA SALA DEL BUEN YANTAR.**

Avda. Carmen Miranda, 25
- 5º E
T. 625 50 00 78

CONFITERÍA REY SILO

Carmen Miranda, 15

QUIRÓS**SIDRERÍA PARRILLA LAS****UBIÑAS**

Ctra Xeneral. Bárzana
T. 985 76 84 89

SIDRERÍA CASA JUANÍN

Las Agüeras 11
T. 985 768 037



RIBADEVA

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 NANSÁ.
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, Ucio,
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.

RIOSÁ

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.
Pérez 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 -
Sotondio
T. 985 67 18 61.

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

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

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.
Cuelloto.
T. 985 792 122.

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

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

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

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

SIDRERÍA RESTAURANTE 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.
Llugoñes. Ctra. Avilés,
T. 985 260 074.
Sidra Fran.

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

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

SIDRERÍA 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

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

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

BAR FELECHES.
Novalín. Felechcs
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

SIDRERÍA JAVI.
Leopoldo Lugones, 5.
Llugoñes.
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 LOS ARCOS.
Puerto Payares, 2. Llugoñes
T. 985 264 897.
Sidra Fran, Estrada, Ramos
del Valle.

ASADOR RESTAURANTE LAS CUEVAS.
Avd de Santander, 8. El Berrón
T. 985 743 409
Muñiz, Trabanco Selección.

LLAGAR CASA CORZO.
Ctra. Gral de Santander, 7
T. 985 792 010 / 600788219
Cuelloto - Granda.

MESÓN DE NOZANA.
La Iglesia, 2 . Viella
T. 985 260 536.

CRIVENCAR.
Pol. Águila del Nora, PC 2, NV
1. Cualloto - Granda
T. 985794215.
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.



UVIEÚ

SIDRERÍA EL FERROVIARIO.
Gascona, 5. T. 985 22 52 15.
Peñón y Selección Peñón.

SIDRERÍA EL PIGÜEÑA.
Gascona, 2. T. 985210341.

SIDRERÍA LA PUMARADA.
Gascona, 6. T. 985200279.
Sidra Menéndez y Trabanco.

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.
Gascona, 1. T. 985203411.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA VILLAVICIOSA.
Gascona, 7. T. 985204412.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL CACHOPITO.
Gascona, 4. T. 985 21 82 34.
La Nozala.

EL RINCÓN DE GASCONA.
Gascona, 3. T. 984 182 986.
Juanin, Vda de Palacios, Orizon

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

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

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

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

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

• SIDRERÍA LOS LAGOS.
Pza. Carbayón, 3. T. 9852006
97.

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

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

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

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

LA COMPUESTA.
Menendez Pelayo, 8
T. 984 184 611

ROSANEGRA.
José Echegaray, 2
T. 984 285 906.

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

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

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

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

SIDRERÍA MATEO@STUR
Los Avellanos nº 2
Fran, Ramos del Valle, Canal.

**RESTAURANTE-PARRILLA
RIO DE LA PLATA.**
Sabino Fdez. Campo, 9.
T. 985 111 343
Trabanco, normal y d'Escoyeta

SIDRERÍA PANORAMA.
Arenales, 13.
San Esteban de les Cruces
T. 985 213 432
Trabanco, normal y d'Escoyeta

**ASADOR-PARRILLA LA
SANTINA**
Sta Marina de Piedramuelle
T. 985 780 873

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

SIDRERÍA LA FESORIA.
Avda. Torrelavega, 29.
T. 985 189 801.
Trabanco, normal y d'Escoyeta

ASADOR SIDRERÍA FANJUL
Pedro Miñor 4
T. 985 244 905

• MESÓN CASA PEDRO.
Asturias 39.
T. 985 253 396 / 985 243
959 / 609 822 401.

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

**RESTAURANTE-PARRILLA
BUENOS AIRES.**
Carretera del Naranco s/n.
T. 985 295 907.
Orizón y Novalín.

• EL RINCÓN ASTUR.
Ctra. General 140.
Cuallo. T.
T. 984 18 47 67.

RESTAURANTE LA CABANA.
Gascona nº 19 bajo.
T. 984 085 637.

• 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 DETEATINOS.
Puerto de Tarna, 17- bajo
T. 984181700.

LA NUEVA BARRICA.
Camín Real, 26. Cuallo. T.
T. 984 085 686.

**SIDRERÍA-RESTAURANTE
LA MANZANA.**
Gascona, 20
T. 985 081919 / 636 147726.
Trabanco.

BAR-RESTAURANTE LLAGÚ.
Llagú, 18. Llatores.
T. 985 240 283.

LAS TABLAS DEL CAMPILLÍN
Arzobispo Guisasola, 24.
T. 985 212 411.

Camín Real de la Sidra

SIDRERÍA EL CALDERU.
Pepín Rodríguez, 2 . Cuallo T.
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. Cuallo T.
T. 985 793 533

VALDÉS

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

VEIGADEO

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

VILLAVICIOSA

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

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

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

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

SIDRERÍA BEDRIÑANA.
Maliayo, 1. T. 985890132.

SIDRERÍA EL TONEL.
Álvarez Miranda, 13.
T. 985892359.

SIDRERÍA EL PORTAL.
Maliayo, 5. T. Tel. 985 892251.
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-
Seloriu.
T. 654 858 457
Trabanco y Cabueñes.

XIXÓN

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

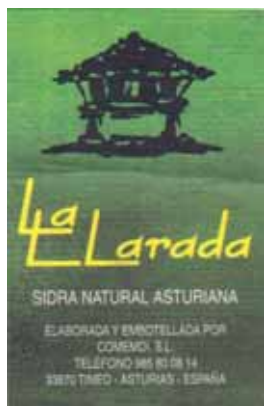
SIDRERÍA HNOS. BLANCO.
Honduras, 5 - La Calzada.
T. 985 31 65 21.
Trabanco y Trabanco Selección.

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.
Lavandera, s/n. T.
985136969.

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



SIDRA CONTRUECES.

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

SIDRA CANAL.

Llavandera - Llinares.
T. 985137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.

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

SIDRERÍA LAS PEÑAS.

Santuriu. T. 985338299.
Trabanco y Piñera.

CASA YOLI.

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

EL MESÓN DE AURELIO

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

• SIDRERÍA NORIEGA

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

EL SOBIGAÑU.

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

SIDRERÍA EL MAYÉU DE CENERA

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

SIDRERÍA CASA TRABANCO.

Llavandera, s/n.
T. 985136462.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA CASA CESAR.

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

SIDRERÍA SPORTING.

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

SIDRERÍA SIMANCAS.

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

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

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

SIDRERÍA CASA FEDE.

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

SIDRERÍA LA GARULLA.

Numa Guilhou, 20.
T. 984 198 418
L'Argayón.

SIDRERÍA CABRANES.

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

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

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.

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

SIDRERÍA EL TRAVIESU.

Sahara, 18. T. 985 39 42 95.

SIDRERÍA LES RUEDAS.

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

SIDRERÍA CANDASU.

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

BOMBONERÍA GLORIA

Fernández Vallín 2. T. 985 172
661.

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

REST. SIDRERÍA EL

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

SIDRERÍA ZAPICO.

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

SIDRERÍA NAVA.

Plaza La Serena
T. 985380447

SIDRERÍA EL RINCÓN DE TONI.

L'Infestiu 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

PARRILLA MUÑO.

Feijó n° 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, n° 9
T. 985 33 77 98
Sidra Peñón

SIDRERIA 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 NORIEGA

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

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.

Sidreriá 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.

SIDRERIA CANTELI.

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

SIDRERIA EL PANERU.

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

SID. EL ALLERANU, CASA

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

SIDRERÍA LA CUÉTARA.

Caveda, 7
T. 984 047 201
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.

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

CHEF FIDEL.

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

SIDRERÍA LA NUEVA

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



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

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

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

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

SIDRERÍA BOAL DEL RONCAL.
Roncal, 8.
T. 984 197422.

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

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.

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. 985 176 241

SIDRERÍA HIMALAYA.
Espinosa, 2. El Cerillero.
T. 984 190 090.

SIDRERÍA PASCUAL.
Nuñez de Balboa, 18. El
Cerillero.
T. 985 323 442.

SIDRERÍA PASCUAL.
Nuñez de Balboa, 18. El
Cerillero.
T. 985 323 442.

SIDRERÍA RIOASTUR.
Riu d'Oro 3.
T. 985 148 617.

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

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

SIDRERÍA CANIGÚ.
Riu d'Oro, 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.
Viuda de Corsino.

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

BAR NADOR.
Hermanos Felgueroso, 43.
T. 985 165 472

SIDRERÍA LA TONADA.
Ramón Arceces, 30.
T. 984 393 070

SIDRA NORNIELLA.
Camin de Lleorio. Samartín de
Güercos.
T. 985 137 085

SIDRERÍA AVENIDA.
Avd. del Llano, 50.
T. 984 492 150

TRABAYU

CAMARE-RO. Se necesita camarero que sepa echar sidra, para Posada de Llanera. Tel. 647432082



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.



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

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

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

SIDRERÍA A CAÑADA.
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

TRABAYU

CAMARE-RO. de 20 a 30 años, se precisa para sidrería en Uviéu. Para escanciar sidra. Enviar CV ail:anabel_lg@hotmail.com

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*

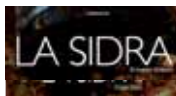


FACEBOOK
(www.facebook.com/lasidrainfo)

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 unvia de contino anuncios sidreres pa que tol mundiu puea tar sollerte a l'actualidá sidrera.
¡Yá somos más de 11.600 fans!

FACEBOOK
(www.facebook.com/lasidrainfo)

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



WEBSITE
(www.lasidra.as)

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

WEBSITE
(www.lasidra.as)

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



MAIL
(info@lasidra.as)

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

MAIL
(info@lasidra.as)

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



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

Les ediciones de la revista LA SIDRA tan disponibles on line pa que pueas esfrutales dende cualisquier parte'l mundiu.
Ca nueu númberu recibe miles y miles de visites!

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

Las ediciones de la revista LA SIDRA estan disponibles on line para que puedas disfrutarlas desde cualquier parte del mundo.
Cada nuevo número recibe miles y miles de visitas!



FLICKR
<http://www.flickr.com/lasidra/>

Espaciu habilitáu pa que tolos amantes de la sidre y de la fotografía puean compartir les sos semeyes y les sos esperiencias nestes dos guapes artes.

FLICKR
<http://www.flickr.com/lasidra/>

Espacio habilitado para que todos los amantes de la sidra y de la fotografía puedan compartir sus fotografías y sus experiencias en estas dos bellas artes.

V PRIMER **SIDRE** L'ANU

5 €
ESPICHA
ABIERTA

17 AL 20 D'ABRIL

**Muséu del Pueblu
d'Asturies. Xixón**

SIDRE DE MÁS DE 80 LLAGARES,
MÚSICA'L PAÍS, CONCIERTOS, CANCIÓN
ASTURIANA, TASTIES GUIAES, TALLERES,
PEBIDAL, PARRILLA, ESPOSICIONES,
XUEGOS Y ESPORTES TRADICIONALES,....

Entama

ASTURIAS XXI
FUNDACIÓN

LA SIDRA

Sofita



www.lasidra.as