

# LA SIDRA

www.lasidra.as

Númeru 125 - Mayu 2014

3€

**V PRIMER SIDRE  
L'AÑU**

**¡SUPERÁNDONOS!**

**Convidámoste  
a cenar en**

**\* EL DUERNU**

**\* LA ROCA**

**Sidre d'Escoyeta**

**Millón y mediu de botelles**

**La Pámpana**

**LO MEJOR DEL MAR EN SU  
MESA**

**Chef Fidel**

**CON LA CARNE COMO  
PROTAGONISTA**

# 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



## Diccionariu Sidrero asturiano-español.

Autor: Fernán Gonzali Llechosa.  
Llingua: Español.  
Páxines 144.

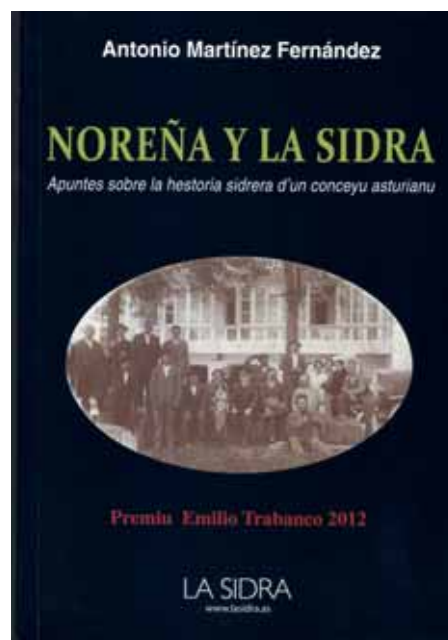
**15 €**  
12 € suscritores



## La Sidra en la poesía.

Autor: José Luis Campal Fernández.  
Llingua: Español.  
Páxines 144.

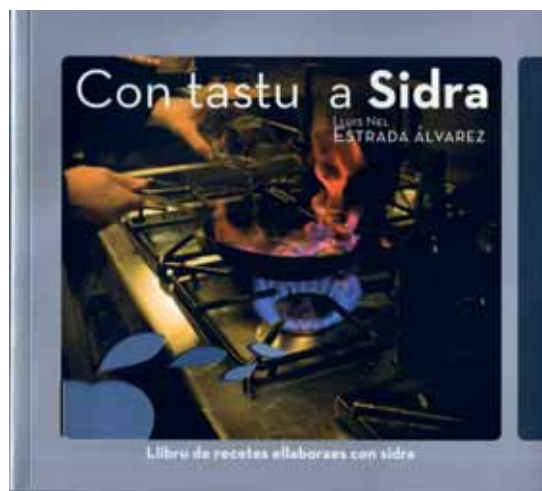
**15 €**  
12 € suscritores



## Noreña y la Sidra.

Autor: Antonio Martínez Fernández.  
Llingua: Asturianu.  
Páxines 192.

**15 € / 12 € suscritores**



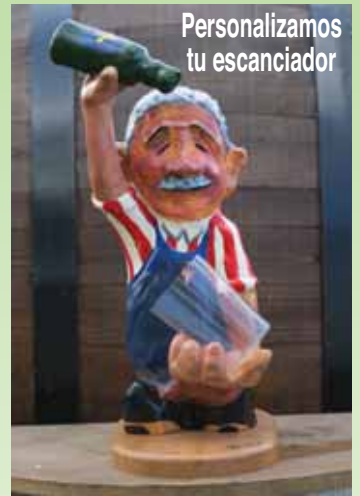
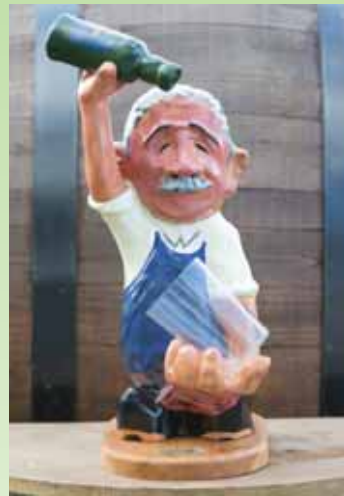
## Con tastu a Sidra.

Autor: Lluís Nel Estrada Álvarez.  
Llingua: Asturianu.  
Páxines 84.

**14 € / 11 € suscritores**

[info@lasidra.as](mailto:info@lasidra.as) / T. 652 594 983

# COEMASTUR, S.L. EL MUNDO DE LA SIDRA



**La gama más completa de escanciadores  
12 años innovando  
Disponemos de soportes para terraza y mesa  
Líderes en Asturias y el País Vasco  
Servicio técnico en las principales provincias de España**

Coem - Astur, S.L  
Polígono Proni C/ J, Nave nº1. Ctra. Oviedo - Santander Km, 7  
33199 Meres - Siero  
Teléfono 985 985 315 · Fax 985 985 389  
escanciadorsidra@coemastur.com · escanciadorventas@coemastur.com





**MANUEL RIESTRA** 6  
“TRAYER MAZANA DE FORA YE UNA PERDA DE  
PRESONALIDÁ”

**V PRIMER SIDRE L’AÑU** 12  
SUPERÁNDOSE AÑO TRAS AÑO

**XI SIDRACRUCIS** 28  
LA MAYOR ESPERIENCIA SIDRERA

**SIDRE D’ESCOYETA** 34  
1,5 MILLONES DE BOTELLES

**HERMANAMIENTU CERVECERU SIDRERU** 38

**SIDROCOLES ‘14** 40  
CULINOS DE CAMPIONATU NEL ELISBURU

**GASCONA** 44  
CON LA SIDRA BIEN PRESENTE

**PLATOS A LA SIDRE** 48  
XVII XORNAES GASTRONÓMIQUES

**ÉXITO DE LA EXPOSICIÓN DE FOTOGRAFÍAS  
LA SIDRA ‘14** 52

**EL NUBERU FAI ESPALMAR LA SIDRE** 56

**COMPETICIÓN INTERNACIONAL DE SIDRE Y  
PERADA GRANDES LAGOS** 58

**SALON DES MOSTES** 61

**LA SIDRA CONVÍDATE** 63  
LA ROCA / EL DUERNU

**SIDRERÍA LA PÁMPANA** 68  
LO MEJOR DEL MAR EN SU MESA

**CHEF FIDEL** 72  
CON LA CARNE COMO PROTAGONISTA

**ENCAMIENTOS** 76

**MERENDEROS** 78

**EL CACHOPO, REVELACIÓN DE  
LA COCINA ASTURIANA** 83

**AXENDA SIDRERA** 108

**ACTUALIDÁ** 110

**UN CULÍN D’HESTORIA** 116  
EL PROBLEMA DE LES “FALSIFICACIONES” DE LA  
SIDRA EN 1915

**COLLEICIÓN D’ETIQUETES** 118

**DE CHIGRE A CHIGRE** 120  
EL OVETENSE  
CASA NIEMBRO  
XERA  
LA CONDA





# LA SIDRA

Mayu **2014**

Númeru **125**

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

## FUNDACIÓN ASTURIAS XXI

Prendes Pando 11. Baxu  
33207 Xixón - Asturias

lasidrainfo@yahoo.es  
Tif.: 652 594 983

6.000 Ejemplares

Portada: Flavio Lorenzo

fvkimagen@lasidra.as



### Alministración

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

### Direutor Comercial

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

### Dellegáu Comercial

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

### Otros collaboraores

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

### Semeyes

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.





# Estranxeros en casa

Inaciu Hevia Llavona

Todos tenemos visto nes cais de cualquier de les nueses ciudes o pueblos, lletreros de bazares escritos en chinu. N'otros casos, vense los de dellos comercios n'árabe, mesmo que munchos lletreros de les carreteres que van dende la frontera francesa pal sur d'España. Tampocu nun ye raro ver artículos de los que se venden n'esos y otros comercios, etiquetaos exclusivamente n'esos idomes. Y a naide nun-y estraña ver nel chigre o el supermercaú una botella de whisky colos lletreros n'inglés, o de vodka rusu etiquetao con unos bonos carauteres cirílicos.

Los nuegos llagareros, pela so parte, etiqueten n'inglés les botelles que venden pa los EEUU, y supongo que fadrán lo mesmo cola llingua correspuendiente pa cada país pa onde exporten, por suerte, cada día más.

Pero resulta, que la sidre que venden equí, n'Asturies, nun puede llevar la pallabra "PALU" pa acompañar al númberu de serie que lleva cada botella, según el día que tea corchao, o el tonel a onde pertenezca. Hai que poner "lote". Resulta que nun puede dicise como se dixo siempre, y polo tantu, hai que falsificar el braeru sen de la nuesa pallabra, sustituyéndola por dalgo inventao.

¡Ye lo que nos faltaba hom; hay xente ocurrente! Queremos da-y a la nuesa bébora un sen identitariu, de esclusividá, de padrimoniú únicu de la Humanidá, y resulta que dalgunos van a la escontra, tratando d'esgoncialo tou. ¿Cómo se pueden traducir espresiones úniques del mundu de la nuesa sidra, que nun son traducibles lliteralmente a otu idioma?. Voy recordar la opinión de los espertos, que por exemplu, nel tema de les prebes tienen por ciertu que la sidre tien un pallabreru muy específicu, que nun debe camudase, y asina, nes prebes fálese de "aguante", "pegue", "espalme", "espumona", etc., que nun pueden nin deben comparase o traducise por otres del mundu del vinu o de cualquier otra bébora. Vamos ver como exemplu, un testu de María Luisa González Sanjosé (\*) del Departamentu de Biotecnoloxía y Ciencia de los Alimentos de la Universidá de Burgos:

*"(...) Además debe tenerse en cuenta que las características sensoriales típicas de cada producto suelen denominarse con vocablos específicos, muchas veces derivados de términos o modismos particulares de las zonas de producción. Esto hace necesario familiarizarse con el vocabulario usualmente empleado para cada tipo de bebida a analizar.*

*(...) Es bien conocido que la sidra natural difiere*

*de otras sidras en sus características sensoriales y, por tanto, para la descripción de cada una de ellas se usarán parámetros y vocablos específicos distintos. Por otra parte, además de la variación propia de los idiomas, el uso de vocablos populares, característicos de zonas determinadas, trae consigo otra posible fuente de variación a la hora de denominar la propiedades que se quieren evaluar.*

*La zona de mayor producción de sidra en España es Asturias (82 %) y, por ello, se tomarán como vocablos base los habitualmente empleados en ese territorio (...)"*

Total, que amás de poner torgues, por acción, por omisión, o por simple inoracia, a una de les más importantes industries d'Asturies, paez ser que quien facenos estranxeros na nuesa casa.

Otra: resulta que a dalgún ilumináu se-y encendió la bombilla y ocurriose-y nun dexar entrar a los ñeños nos llagares. Paez ser que a cuentu de que nun se-yos apeteza ponese a tomar sidre a porrillu, nun vayan facese alcohólicos de golpe, col mal exemplu de los mayores que puedan tar desplicándo-yos el procesu de fabricación de una de les seños más tradicionales d'Asturies. ¡Y por supuestu, que nin se-yos ocurra prebar dalgo de sidre del duernu con unes castañes, que los magüestos cárgalos el mesmu díañu!

Supongo que a estos iluminaos, tamién se-yos ocurrirá prohibir la entrada a los menores nos chigres, col mal efeutu que fai ver a los pás llevitando vidriu. Asinamesmu pueden prohibi-yos ver películes de vaqueros, o ver el desfile de les Fuerces Armaes, nun vayan ponese asesinar xente pela cai. Tamién pueden prohibi-yos comer carne y pescao, pa nun fomentar el maltratu animal, y asina podíamos tar diciendo patochaes fasta pasau mañana.

Estos "ocurrentes", envede fomentar una educación y un conocimientu del mediu, apropiaos pa desendolcase na vida, paez ser que lo únicu que pretenden ye ser más papistes qu'el Papa, y más políticamente correutos de lo que el bon sintíu aconseya. Y, amás, facenos cada vegada más estranxeros na nuesa propia casa.

*(\*) "La manzana y la sidra: bioprocesos, tecnologías de elaboración y control", Ed. Domingo Blanco Gomis y Juan José Mangas Alonso, col sofitu del SERIDA y la Universidá d'Uviéu, 2010, pxs. 159-160.*

“Trayer mazana de fora ye una perda de presonalidá”



**MANUEL RIESTRA YE'L XERENTE DE SIDRA MUÑIZ Y PRESIDENTE DE LA MARCA DE CALIDÁ "MAZANA ESCOYÍO", SELLU QU' AXUNTA A LOS LLAGARES MUÑIZ, TRABANCO, FONCUEVA Y PEÑÓN Y QUE PROMUEVE LA SIDRE ELLABORAO 100% CON MAZANA ASTURIANO.**



### ¿Cómu foi la producción d'esti añu?

Foi bien bona polo xeneral, non solo na sidre d'escoyeta. Hebio una collecha abundosa y en bona dómina de maduración, yá que nun s'adelantró comu asocedió otros años. Eso faíamos camentar que podía ser un bon añu y asina foi. Yo creyo que polo xeneral foi meyor que nos postreros años.

### Tocántenes a la sidre de Mazana Escoyío ¿qué la fai ser distinta al restu?

Hai dellos factores bien claros. El primeru ye que ye 100% asturiana. Pero nun ye namás que seya asturiana, sinón qu'amás trátase de races de mazana que son les meyores pa la sidre de calidá, amás de que na elaboración búsquense los puntos óptimos de trasiegu, ente otres coses. Y nun hai d'escaecer qu'amás de lo que faemos nós, la sidre d'escoyeta debe de pasar un comité de tastia con unos criterios bien duros na qu'hai que tener una nota mínima d'un siete, pero que son precisos si queremos que seya un productu de calidá. Too ello fai que seya un productu bien aceptáu nel mercáu.

### ¿Esa aceptación val pa toa triba de mercaos?

Sí. Hai que tener en cuenta qu'esta sidre vien certificao n'aspeutos comu la trazabilidad, lo que da garantía de que tol procesu fíxose siguiendo esos parámetros establecíos.

Eso valórase n'Asturies pero tamién nos mercaos esternos.

### ¿Cree posible algamar una producción del 100% de

### sidre d'escoyeta?

Nós en Muñiz tenemos l'oxetivu de llegar al 100%, magar hai que tener en cuenta que non yá ye necesariu que tola mazana seya d'equí, sinón que dempués pase los criterios del comité de tastia. En cualquier casu lo primero ye que tola collecha seya asturiana y pa ello trabayamos con llantíos propios y collecheros asturianos. Nós apostamos enforma polos llantíos propios y esperamos que nos próximos años el 40% o 50% de la collecha seya propia y dempués contratar el restu colos collecheros asturianos.

### Polo tanto la sidre d'escoyeta non solo ye bona nel so productu final, sinón que tamién ye un motor de dinamización de l'agricultura asturiana.

Sí. Ye una xirigonza total que nel campu asturiano hebia dos productos tan bonos comu son la mazana y la sidre, que tienen muncha calidá a bon preciu, y bona parte se traiga de fora. Ye una perda de presonalidá y de renta p'Asturies. Nel casu de la sidre, lo que da presonalidá al productu ye que la mazana seya d'equí.

### ¿Cómu ve la competencia cola sidre de Denominación d'Orixe?

Al mio pensar trátase de dos proyeutos que tienen enforma en común. Dambos tán basaos na mazana asturiana, que ye la que tien de dar presonalidá a la sidre. La mayor diferencia ye na escoyeta de les races de mazana que faemos unos y otros. Son dos opciones que son bones tantu pal collecheru comu pal consumidor. Pal collecheru porque ve qu'el so productu tien mercáu y pal consumidor porque esa com-



**“Ye una xirigonza total que nel campu asturiano hebia dos productos tan bonos comu son la mazana y la sidre, que tienen muncha calidá a bon preciu, y bona parte se traiga de fora.”**

**“Nel casu de la sidre, lo que da presonalidá al productu ye que la mazana seya d’equí.”**

petencia redunda en que busquemos que'l productu de caún seya meyor.

**Pelo tanto dambes puen convivir ensin problema.** Sí, puen convivir perfectamente ya inclusive complementase. Hai exemplos de denominación de vinu



## Belladona

ESPACIO DE SALUD

Siempre pensando en tu salud

**Interrupción de embarazo** · Planificación Familiar  
Ginecología · Urología · Ecografía 4D · Salud Mental  
Homeopatía · Test de intolerancia de los alimentos  
Nutrición · Método natural de control de obesidad  
Medicina estética · Dermocosmética  
Nueva técnica para dejar de fumar

GIJÓN / XIXÓN: Acebal y Rato, 6 bajo. 33205 · T 985 35 15 76  
AVILÉS: Carreño Miranda, 11 - 2º. 33400 · T 985 52 03 48  
[www.clinicabelladona.com](http://www.clinicabelladona.com)





**“Recuperar pa xuncir los conceutos que son la base del nuesu proyeutu: aplicar a la sidre les conocencies del productu y les nueves teunoloxíes de la que caltenemos lo que tien de tradición.”**

en que conviven sellos públicos y privaos y na sidre puede ser asemeyao. Caún apurre beneficiu pa la fastera col so trabayu y nun fai falta entrar en piqueñes guerres, pos yo creyo que ye positivo tantu pa la sidre comu p’Asturies.

**¿La xunión queda descartao entós?**

Nun toi nin a favor nin a la escontra de la xunión. Son dos maneres de ver un plantegamientu y nun creyo que seya precisu forzar situaciones, pos tanto una llinia d’actuación comu la otra son respetables. Creyo que forzar situaciones ye absurdo.

**¿Y cómo ve incorporar a nuevos llugares a la marca Mazana Escoyío?**

Nós siempres tamos abiertos a esa posibilidá. Aportamos a seyes y agora somos cuatro, asina que esa posibilidá ta ende.

**¿Qué oxetivos se fixen en Mazana Escoyío pal futuru?**

Lo principal ye seguir asitiando la marca. Llevamos 14 años y lo que queremos ye seguir faciendo les coses bien. Vamos seguir estudiando les races de mazana, que son la base del productu y lo que-y da esi plus. Con ello creyemos que vamos poder tener más presencia y utilizalo asina p’abrimos a nueos mercaos, que son el futuru non yá na sidre d’escoyeta, sinón en tola sidre.

**Cuandu presentaron la collecha d’esti añu fixéronlo cola sidre sobre la madre. ¿Por qué?**

Queríemos recuperar un conceutu que yá nun se fai tantu comu enantes, cuandu se dexaba evolucionar la sidre, nun se tocaba y dexábase dellos toneles asina pa corchar con ellos. Recuperar pa xuncir los conceutos que son la base del nuesu proyeutu: aplicar a la sidre les conocencies del productu y les nueves teunoloxíes de la que caltenemos lo que tien de tradición.

**La puesta de llargo de la collecha vieno al pie de unes xornaes de Sidre d’escoyeta na que participaron un centenar de sidreríes. ¿Cree que ye importante implicar a los hosteleros nesti proyectu?**

Tenemos perclaro que ye un trabayu n’equipu nel que les sidreríes son perimportantes por cómo tienen de tratar a la sidre en temas comu la bona temperatura o l’echáu. Y con estes xornaes nes que participaron sidreríes que tienen el nuesu productu lo que queríemos yera faer un homenaxe al consumidor, ufiertando la nuesa primer sidre xunto con una especialidá del chigre.

 Testu: Xira García Buelga.  
Semeyes: Flavio Lorenzo

# CASA CEFERO



**San Jorge de Heres  
GOZÓN  
Telf. 985 880 301**

# Primer Sidre l'Añu 2.014

## SUPERÁNDOSE AÑO TRAS AÑO



L'ambiente en El Tencayu del Muséu del Pueblu d'Asturies nun podría ser meyor.

La quinta edición de la Primer Sidre l'Añu fue sin duda la más multitudinaria de su historia, contabilizándose por miles las personas que quisieron participar en ella y conocer de primera mano la calidad de esta última cosecha.

Pero esta PSLA ha sido especial por muchas otras cosas. Ha sido la más solidaria de todas porque la

inauguración la realizó la Asamblea de Trabayaores de la Monroe (Tenneco) que por esos días celebraban el mantenimiento en activo de su fábrica después de una lucha ejemplar. Ha sido la más duradera de todas, puesto que hemos ampliado el horario de jueves a sábado hasta las 12 de la noche. Ha sido la más musical, contando con conciertos las noches del jueves al sábado, y ha sido también la primera que ha contado

La quinta edición de la Primer Sidre l'Añu fue la más solidaria de todas, con la inauguración a cargo de los trabajadores de Tenneco, y también la más multitudinaria y folixera.



con una sidra oficial, la ganadora del concursu a la Meyor Primer Sidre l'Añu, que en esta primera edición ha tenido a **La Golpeya** como ganadora.

Han sido cuatro días de actividad incesante, en donde a la amplia oferta de sidras del año se ha sumado una oferta cultural amplia, con exhibiciones, talleres, catas guiadas, cocina en vivo, maridajes, tonada, bolos, vi-

sitas al muséu...

Y es que la cultura asturiana de la sidra permite eso y más, ya que fueron miles los visitantes deseosos de introducirse una vez más en el mundo de la sidra, en ocasiones con una idea clara de la misma, y en otras acercándose a su conocimiento y disfrutando de su complejidad y de sus múltiples expresiones.



L'Asamblea de Trabayaores de la Monroe (Tenneco-Xixon) naguraron esta edición cola bona anuncia de que ¡Monroe nun se cierra!!

## Jueves 17

A las 12 del mediodía, con puntualidad asturiana, se procedió a la inauguración de la V PSLA, que en esta ocasión corrió a cargo de Fernán Gonzali en representación de la Asamblea de Trabayaores de la Monroe (Tenneco) que precisamente estaban celebrando su reciente victoria al conseguir evitar que les cerraran su fábrica.

Un acertado pregón en el que la historia de Asturias, la elaboración de la sidra y la ejemplarizante lucha de los mencionados trabajadores daba paso al evento, en el que en primer lugar se procedió a entregar el premio a la Mejor Primer Sidre l'Añu, que este año recayó en La Golpeya. Wilkin Aquiles, (El Mallu) campeón de Asturias 2013 de escanciado, procedió a echar el culín inaugural al presentador, y tras él todos los invitados procedieron a realizar un escanciado conjunto, lógicamente de la Sidra Oficial de esta V PSLA: La Golpeya.

Tras ese culín colectivo se abrió la espita con la sidra de más de 80 llagares a disposición de los asistentes, y una vez más El Tendayu fue el escenario soñado por toda amante de la sidra, brazo en alto echando culetes, mientras que la parrilla iba preparando costillas y chorizos sin interrupción.

A medida que iba pasando el día fueron desarrollándose las actividades previstas, con la Andecha de Cultura Tradicional La Deva animando el ambiente y realizando una espectacular muestra de indumentaria tradicional asturiana; así mismo se llevó a cabo una



Wilkin Aquiles nel intre de char el culete nagural .

exhibición de elaboración de toneles a cargo de la Tonelería Hermanos Argüelles y unas muy interesantes catas guiadas de sidra bretona y alemana, a cargo de los expertos Manuel G Busto y Donato Xuaquín Villoria.

No faltaron los juegos tradicionales del país, la rana y la llave, que dieron lugar a una animada competición

La Golpeya fue la Sidre Oficial de la Primer Sidre l'Añu, tres resultar ganaora nel concursu a la Meyor Primer Sidre l'Añu 2.014 a la que se presentaron 36 llagares.



En cuantes salieren unes rellugaes de sol la xente averóse al Muséu del Pueblu d'Asturies.

con una caja de sidra de premio para el ganador. .

El remate a la actividad cultural y festiva de la jornada llegó con música, concretamente con la actuación del grupo de folk astur LAP, formado por Pepín de Muñalen, Alberto Ablanedo y Lisardo Prieto, un broche perfecto para una primera jornada en la que el buen tiempo ayudó a sacar el mayor provecho a la sidra y al prau de El Tendayu, que se llenó de animados sidreros disfrutando del sol, las costillas y chorizos de la parrilla, y por supuesto, de la sidra.

# Primer Sidre l'Añu 2.014 XIXÓN





**CAFETERIA - CERVECERIA**  
**ROCA LA PLAYA**  
**Cocina Asturiana**  
**Platos del día**  
**Raciones Variadas**

Avda. Cardenal Herrera Oria, 260 - Tel. 91 739 85 03 - Madrid 28035

Las Vegas - San Esteban de Morán  
Tel. y Fax 985 783 046

**Restaurante Parrilla Sidrería**  
**L'Angleiru**

www.angleiru.com - restaurante@angleiru.com



L'Asturianada paez tener un futuru aseguru coles nueves voces.

# Primer Sidre l'Añu 2.014 XIXÓN



Vasu conmemorativu del eventu.

## Viernes 18

Con un tiempo estupendo, y con el buen gusto dejado por la jornada anterior, el viernes se presentó con unas estupendas perspectivas en la que la llegada del Sidracrucis para la fabaona xabaz fue esperada con expectación por todos los asistentes. Y así fue como llegaron el casi centenar de esforzados sidreros que en fervorosa procesión llevaban toda la mañana "de chigre en chigre" y que complementaron la impresionante fabada que les esperaba con abundante sidra y un riquísimo arroz con leche, forrando el estómago para una tarde que prometía y cumplió sobradamente.

A lo largo de la jornada, la Bandina LA SIDRA animó el ambiente de forma incesante, la Peña Lin llevó a cabo una exhibición de bolos, los Hermanos Argüelles, dieron los últimos retoques a los premios que su empresa entregaría el domingo a los ganadores del Concurso de Sidre Casero, y el prau d'El Tendayu era la expresión pura y simple de lo que sin duda es la mayor espicha existente.

Así mismo el carpintero Abel Llosa de Villaviciosa realizó una exhibición montando un hórreo pieza a pieza, y la cocinera Estefanía Ferreras realizó un Showcoo-

king elaborando unos chipirones afogaos con sidra.

Nuestro invitado de lujo, Wilkin Aquiles, campeón de Asturias de echadores de sidra impartió una lección magistral sobre la correcta forma de escanciar la sidra y sirvió muy buenos culinios a los privilegiados que se encontraban más próximos al escenario, dejando claro que no solo es el mejor echando sidra, sino que es una persona con una calidad humana digna de resaltar, y con unas capacidades pedagógicas fuera de duda, consiguiendo que más de uno echara un culete en condiciones por primera vez en su vida.

Por lo demás, y dentro de lo que podríamos considerar la programación más cultural, la tarde se dedicó a la V Amuesa d'Asturianada y Sidre, organizada y presentada por Xosé María García -Llábana- y que nuevamente dejó asombrados a los espectadores por la calidad y juventud de los participantes, alumnos de la Escuela de Música Tradicional La Quintana, a cargo del maestro Ismael Tomás, que contó con el acompañamiento de gaita de Llorián García Flórez.

El futuro de la asturianada parece garantizado tras escuchar a estos artistas, y solo nos queda lamentar el poco apoyo institucional con el que cuentan.

La noche finalizó con el concierto ofrecido por la Bandina LA SIDRA, al más puro estilo tradicional asturiano.



La llegada del Sidracrucis'14 a la gueta de la fabaona xabaz pa continuar cola so impresionante procesión sidrera, marcó una xornada na que nun faltó de ná.

L'Amuesa de Asturianada y Sidre sosprendió pola xuventú y calidá de los nuevos intérpretes, garantía cierta del so futuru.





Les sidres esplumosos foron les protagonistas d'esta xornada, con tasties guíes de sidres de Viuda de Angelón, Mayador y Riestra

## Sábado 19

Aunque el Nuberu no pudo dejar de visitarnos, la jornada se mantuvo con un muy alto nivel, siendo las sidras espumosas (dulces, semi-dulces y secas) las auténticas protagonistas, con catas guiadas de sidras de Viuda de Angelón, Mayador y Riestra realizadas por los expertos Manuel G. Busto y Donato Xuaquín Villoria, que contaron con un importante seguimiento por parte del público asistente.

Espectacular resultó el taller de corchado de toneles a mazu, en el que participaron niños y mayores, de la mano de la Tonelería de los Hermanos Argüelles, que por otra parte también protagonizó una exhibición de construcción de tinos y toneles, y se siguieron recogiendo las muestras de sidra presentadas al Concurso de Sidre Casero fecho en maera.

Los más pequeños volvieron a tener su propio rincón en la fiesta pudiendo disfrutar de la pebidal en la que plantaron las semillas de los pomares que el día de mañana darán las nuevas manzanas de sidra.

Por la tarde tuvo lugar la segunda parte de la V Amuesa d'Asturianada y Sidre, que esta jornada estuvo a cargo de la Escuela de Música Tradicional Manolo Quirós, bajo la dirección de Anabel Santia-

go, con los cantantes Alicia Villanueva, Eva M<sup>a</sup> Galán, Amante Méndez, Jonatan Meana y Odón García, que nuevamente estuvieron acompañados a la gaita por Llorián García Flórez.

Así mismo, a última hora de la tarde se presentó un maridaje de sidra con queso de Los Caserinos.

La Andecha de Cultura Tradicional La Deva estuvo animando todo el día, y ya a última hora tuvo lugar el esperado concierto de Tuenda, el grupo de folk asturiano liderado por Xosé Ambás que con su música animó a un público con ganas de diversión.

En el otro extremo de El Tendayu la parrilla de *Pintxu* estuvo trabajando sin tregua para satisfacción de los asistentes, que disfrutaron de sus costillas, panceta, criollos, chorizos... ¡¡impresionantes!

**Primer Sidre  
l'Añu 2.014  
XIXÓN**



La Deva fexo una guapa amuesa del traxe del país.



El corcháu a mazu resultó perprestosu pa neños y mayores.



c/Santa Rosalía, 13  
33208 Gijón

☎ 984 19 52 94

**Servicio a la carta y menús especiales**  
**Pescados del Cantábrico**






asamos a domicilio



Especialidad en  
 Costillas · Cochinillo  
 Chorizo (criollo y rojo)  
 Cordero a la estaca  
 Lacón a la parrilla  
 Pescado · Marisco  
 Paella · Pulpo



Móvil 626 00 94 42



¡ Síguenos en Facebook !  
 Asador a domicilio El Pintxu

El Tercer Concursu de Sidre Casero fecho en maera tornó a ser un ésitu cola participación de más d'una ventena de llagareros caseros que punxeron el llistón mui altu.



Llagareros premiaos col presidente del xuráu Manuel Busto a la manzorga, de la semeya.

## Domingo 20

La V PSLA tuvo como colofón el Concursu de Sidre Casero hechu en madera, patrocinado por la Tonelería Hermanos Argüelles, que es hoy por hoy un auténtico referente para los elaboradores de sidra "pa en casa", de tal manera que en esta tercera edición no solamente aumentó la participación, con 24 llagares presentados, sino que la calidad aumentó de forma notable respecto a pasadas ediciones, tal como pudo comprobar el jurado, que tuvo que afinar mucho a la hora de decidir las sidras ganadoras.

El jurado estuvo compuesto por cinco personas, dos de ellas llagareros industriales, dos expertos en sidra y un tonelero. La primera vuelta se hizo cambiando el número de entrega respecto al orden en el que se escanciaba, para que no hubiera lugar a dudas sobre la imparcialidad del concurso.

Las puntuaciones se realizaron entre los 6 y los 10 puntos, quedando 5 sidras empatadas a 34 puntos, por lo que el jurado decidió hacer una segunda vuelta solo con estas

En la segunda vuelta la puntuación se realizó sin que el jurado supiera el número identificativo de la sidra



El tonelero José Argüelles prebando la sidre comu miembru del xuráu.

**Primer Sidre  
l'Añu 2.014  
XIXÓN**



Ramón Berros Poladura ganó cola sidre fecho nel tonel que ganare nel concursu va tres años.

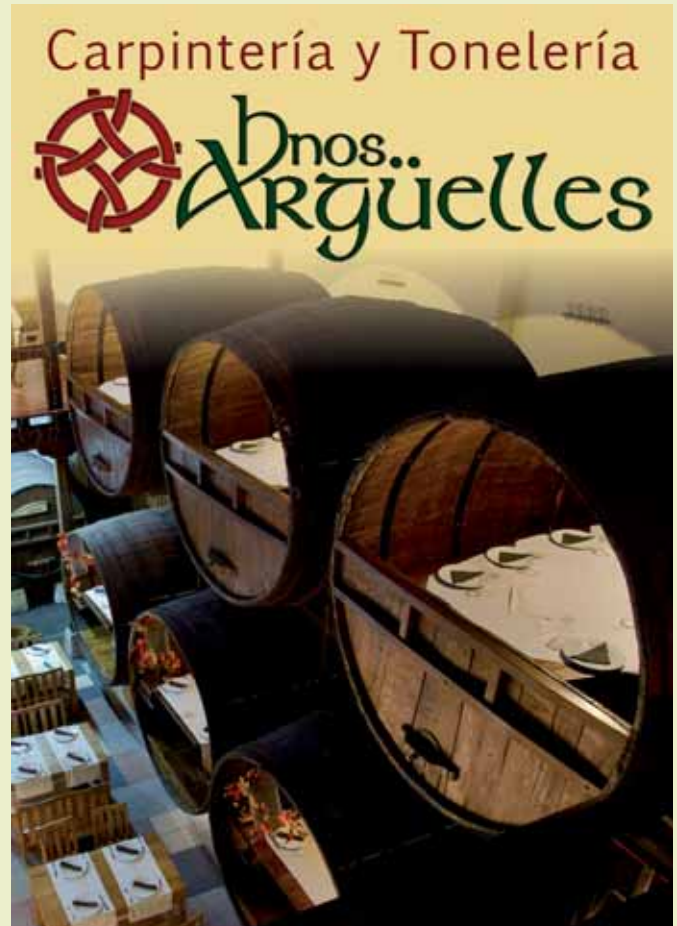
que iba a probar y después de emitida la puntuación, el echador comunicaba a los miembros del jurado el número de sidra a la que correspondía.

Después de todo el proceso, la sidra ganadora fue la de D. Ramón Berros Poladura, de Vallinaoscura, Villaviciosa, en segunda posición D. Ángel Marcos Álvarez de Xixon y el tercer clasificado D. Ricardo García Castañón de Xixon.

Los premios, concedidos por la Tonelería Hermanos Argüelles consistieron en unas botellas de sidra hechas en madera y el primer premio en una barrica de madera de roble.

Como dato anecdótico decir que el ganador de esta edición lo fue también de la realizada hace 3 años, y que la sidra presentada al concurso la elaboró en el tonel que ganó en aquella ocasión.

Como es habitual, tras la entrega de los premios, todas las sidras presentadas se ofrecieron en pública degustación por el público asistente, que pudo de esa manera conocerlas de primera mano y hacerse una opinión personal al respecto, lo que propició un interesante debate entre los asistentes, compartiendo sus respectivas valoraciones.



#### • TONELERÍA

Fabricación y Reparación de toneles, barriles y llagares para sidra.

#### • TONELERÍA DECORATIVA

Transformación de toneles y llagares como elementos decorativos

#### • CARPINTERÍA


Carpintería general de obra, techos, ventanas, puertas, etc.



Breña - Villaviciosa - Asturias.

Tel: 657592827 / 657255450

toneleriaarguelles@yahoo.es

 Carpintería y Tonelería Argüelles

[www.carpinteriaytoneleria.com](http://www.carpinteriaytoneleria.com)



Los chipirones afogaos en sidre d'Estefanía Ferreras foron un auténticu éxitu.

## Catas, degustaciones, talleres, exhibiciones....

Si bien no nos duelen prendas a la hora de referirnos a la Primer Sidre l'Añu como la mayor espicha del mundo, lo cierto es que hay que reconocer que sus contenidos superan ampliamente lo que cabría esperar de una espicha, puesto que a la abundante sidra y la buena comida propia de estos eventos se sumaron toda una serie de actividades paralelas que complementaron la parte más lúdica de las jornadas con aspectos formativos relacionados precisamente con la cultura asturiana de la sidra y todos los elementos que la rodean.

Está claro que la Amuesa d'Asturianada y Sidre, el concurso a la Meyor Primer Sidre l'Añu y de la Sidre Casero fecho en Maera, son por sí mismas un complemento sobradamente interesante, pero hubo mucho más.

Contamos con la realización de catas guiadas de sidra, naturales, espumosas, de dentro y de fuera del país; degustaciones de diferentes productos maridados

convenientemente con las mejores sidras, sesiones de cocina en directo, lecciones magistrales de escanciado de sidra a cargo del campeón de Asturias, juegos tradicionales, exhibiciones de tonelería, de baile asturiano, de la indumentaria del país; talleres variados y participativos como el corchado de sidra a mazu, que tanto interés despierta en niños y mayores, o el *pebidal*, lección práctica de ciencias naturales, saber de dónde nacen los árboles y plantarlos uno mismo supone todo un incentivo para los muchos niños que participaron en él y que dejaron su huella en forma de manzano.

Y es que la PSLA tiene como objeto dar a conocer las primeras sidras del año, sí, pero también y sobre todo contribuir a difundir, dignificar y complementar la cultura asturiana de la sidra, de tal manera que encuentre nuevas expresiones hasta ahora inexploradas, y que se transmita a las nuevas generaciones, para que puedan mantenerlas y transmitir las de forma que nunca muera y siempre evolucione.



Dende les páxines d'EL COMERCIO, Neto dedicómos esta perguapa tira.

# Perimportante repercusión mediática

Ye de destacar qu'esta quinta edición de la Primer Sidre l'Añu cuntó con una munchu mayor cobertura mediática, tantu en medios dixitales comu na prensa impreso, radio y televisión, un fenómenu que va xorreciendo añu ente añu y que yá llevó la Primer Sidre l'Añu a medios de comunicación de tol mundiu, comu foi la BBC nel so momentu.

Esti añu resultó especialmente sinificativo l'apaición na portada de LNE edición de Xixón, la contraportada de LNE na edición xeneral, o l'afortunada tira cómica de Neto en El Comercio.

Per otru llau, la cadena SER-Xixón rializó bona parte del so programa matinal del xueves 17 en direutu dende'l Muséu del Pueblu d'Asturies n'horariu de máxima audiencia, y fueron munches les emisores asturianas y del restu del Estáu les que cubrieron la información demientres les cuatro xornaes que duró esta V PSLA.

Nun faltó tampoco'l toque chuscu y fundamentalista español, anque referíu principalmente al Sidracrucis, al que'l sindicatu "Manos limpias" acusó de sacrílegu, y de tar financiáu pol Ayuntamientu Xixón, afirmando que nel nueu códigu penal atópase penao comu delitu d'escarniu públicu escontra les creyencies relixoses y menaciando con denunciar xudicialmente.

Nun acierta una esti sindicatu ultramontanu, porque nin el Sidracrucis fai mofa de denguna relixón, nin l'Ayuntamientu Xixón sovenciona -ique debiere!- esta perimportante procesión sidrera. Ye más, l'añu pasáu, pa cèlebrar la X edición del Sidracrucis taba previsto facer una procesión pela cai (igual que se fain tantes otres) y fo'l mesmu Ayuntamientu Xixón el que mos recomendó nun facelo por evitar ferir susceptibilidaes, encamientu que paició de xaciu y polo que se suspendió la procesión cívico-sidrera, con gran duelgu pa los esforciaos procesionarios y de los chigres que cuntaben cola nuesa presencia.



# La Golpeya

SIDRA OFICIAL DE LA PRIMER SIDRE L'AÑU



Tras ser nombrada MeYor Primer Sidre l'Añu, y ser la sidra oficial de esta edición de la PSLA este llagar de Sieru mantiene la apuesta por la calidad de su sidra antes que por la cantidad de su producción.

La Golpeya fue una de las protagonistas de la Primer Sidre l'Añu al ser declarada sidra oficial de esta edición del evento, tras resultar vencedora del concurso que declaraba que la bebida de este llagar de Sieru era la mejor de las 36 presentadas a la "MeYor

Primer Sidre l'Añu" organizado por LA SIDRA.

El llagar elabora dos marcas diferentes de sidra: **La Golpeya** y **Flor de los Navalones**, esta última acogida a la Denominación de Origen Protegida.



Dende La Golpeya caltinene un apueste firme pola calidá en cuentas de la cantidá.

Inés Meana, de La Golpeya, tiene claro que el premio es un aliciente más para seguir trabajando como hasta ahora, apostando por la calidad. Una calidad que antepone a la cantidad.

La Golpeya es un llagar pequeño, que produce unos 120.000 litros de sidra de ambas marcas, y que por el momento no apuestan por grandes producciones. “Preferimos ir poco a poco. Si las cosas van bien, quizá elaboremos algo más, pero ante todo preferimos que sea poca cantidad y de buena calidad”, explica.

Su producción se destina fundamentalmente a las sidrerías que tiene en Xixón, donde sus clientes ya saben lo que es probar la mejor primer sidra del año, como lo hicieron los centenares de personas que el mes pasado acudieron al evento celebrado en el Pueblu d’Asturies en el que se pudieron degustar sidras de más de 80 llagares pero sólo la de Inés Meana había sido la nombrada la mejor por un grupo de expertos.

“Es un reconocimiento al trabajo bien hecho”, reconoce orgullosa al saber que “aunque seamos pequeños nuestro producto es muy bueno”. Ellos ya eran conscientes de la calidad de su sidra y ahora ésta ha sido refrendada por un jurado profesional de reconocido prestigio, por lo que aunque siempre habían confiado en las cualidades de su sidra no duda en



afirmar que cuando llegan premios de este tipo “te sorprendes gratamente”.

“Es un aliciente más para seguir trabajando. Ya hemos demostrado lo que sabemos hacer y ahora no pido nada más que reconozcan nuestro trabajo y nuestra sidra, aunque seamos un llagar pequeño”, explica Inés Meana.

El jurado del concurso a la Mejor Primer Sidre l’Añu lo tuvo claro. Y los asistentes al Pueblu d’Asturies también lo pudieron comprobar.



Nesta quinta edición de la Primer Sidre l'Añu podríamos destacar los miles de litros que se consumieron, la cantidad de llagares que participaron o'l número d'asistentes, pero preferimos que'l protagonismu lu lleve'l bon ambiente que se respiró en tou momentu, el calter participativu del eventu y la calidá de la sidre que pudimos prebar.



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

LA MAYOR EXPERIENCIA SIDRERA



Procesiones guapes les sidreres, y si tien qu'haber  
otres que les hebia, pero de xuru que nun son tan  
prestoses comu'l Sidracrucis.



La mayor procesión sidrera del mundiu tornó a trunfar con cerca de 100 participantes que llevaron con ellos l'espíritu de la sidre.

¡Hai que repetilo!





“Ente pichu y pinchu va tomándose un culín, forrando bien porque'l camín ye llargu y l'esfuerciu munchu, asina qu'ente rises, cancios y dalguna qu'otra ocurrencia del presonal, el Sidracrucis '14 tornó a trunfar”

Es difícil explicar en qué consiste el Sidracrucis porque a veces da la impresión de que te pasas y otras de que no llegas. Si contamos que se bebe más de una caja de sidra por persona puede parecer mucho, si explicamos que fue a lo largo de 12 horas, con muchas paradas, pinchos, cantares, algún baile y muchas risas, parece que las cosas van adquiriendo otro cariz y habrá quien pretenda frivolarizándolo con una espicha más.

Al Sidracrucis hay que ir por lo menos una vez en la vida, es la única forma de entender la peculiar filosofía del mismo, y percatarse de hasta qué punto la compartimos, por eso desistimos de dar explicaciones y desde aquí invitamos a los que no hayan participado en esta gloriosa procesión sidrera, y quienes la hayan hecho, que la repitan... pero a esos ya no hace falta animarlos.

Comenzamos valientemente en la sidrería **El Restallu**, que ya empieza a ser un clásico en estas lides, para pasar a **La Vuelta la Manzana**, en el xixonés barrio de La Calzada, y donde fuimos pasando por la sidrerías **El Mandilón**, **Himalaya**, **Casa Andrés**, y **Pascual**, donde fuimos cumplidamente atendidos y donde a la sidra y el arte de los echadores hubo que sumar la abundancia y calidad de los pinchos ofrecidos.

Con un pequeño retraso y ya con ganas de fortalecer el estómago con miras a la jornada de la tarde, llegamos a la **Primer Sidre l'Añu**, donde amén de disfrutar con la variedad de sidras existentes, se procedió a degustar la *fabadona xabaz* que por si fuera poco se remató con un estupendo arroz con leche. El sol animaba y hubo quien prefirió llevar la fabada al prau y disfrutar de una auténtica comida campestre.

De ahí al **Llagar El Duque**, que enseñó sus espectaculares instalaciones y ofreció su sidra, un llagar que también va adquiriendo la categoría de clásico en el Sidracrucis. Y ya directamente a Mieres, a las sidrerías **El Cruce**, **La Solana** y **Santa Bárbara**, que dejaron el pabellón sidrero mierense bien alto, con buena atención y estupendos productos. Una auténtica referencia.

Y finalmente, el **Llagar Panizales**, donde las dificultades de acceso fueron la antesala de una pantagruélica espicha de la que solo podemos decir que todo estuvo a la altura de su sidra, que es mucho decir y los entendidos lo saben.

Finalizada la jornada y con la satisfacción de la labor bien cumplida, la esforzada procesión sidrera vio su fin, y como siempre, la frase ritual y cierta:

¡HASTA EL PRÓXIMO SIDRACRUCIS!



Los esforciados echaos de los chigres pelos que pasábemos nun dexaron descansu pente culín y culín.

Sidre, pinchos y música a lo llargo de tol día.



Pinchéu en Casa Germán.

Grupo de Sidrerías  
**Vuelta  
 la Manzana**

**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 Cerilleru. Xixón

**MESON PASCUAL**

Núñez de Balboa 18. La Calzada.  
 Xixón

# De Chigres...

El Restallu, El Mandilón, Casa Andrés, Himalaya y Pascual en Xixón; El Cruce, La Solana y Santa Bárbara en Mieres, recibieron cumplidamente la nuesa procesión sidrera.





Impresionante espicha nel Llagar Panizales.

## Y llagares.

Nos llagares El Duque (Xixón) y Panizales (Espinéu. Mieres) tovimos la oportunidá de prebar la sidre direutamente del tonel, y nel postrer llagar, esfrutemos d'una impresionante espicha.



Llagar El Duque.

# Restaurante El Duque



Desde unas renovadas instalaciones, en las que hemos depositado toda nuestra ilusión, cuidándolo todo hasta el último detalle. Seguimos ofreciendo lo que siempre hemos llevado con orgullo, nuestra reconocida cocina, un esmerado servicio y la profesionalidad, con la exclusividad en las celebraciones y eventos. Todo ello para disfrutar en el mejor de los entornos.



Camín de la Isla, nº 1027  
Castiello de Bernueces  
33394 Gijón - Asturias  
Telfs.: 985 371 919 - 630 440 262



[www.restauranteelduque.com](http://www.restauranteelduque.com)

# SIDRE D'ESCOYETA

## 1,5 millones de botelles



Los cuatro llagareros que conformes la marca de calidá de Mazana Escoyío echen un culín énte l'atenta mirada de Carlos Rubiera, conceyal d'Educación, Cultura y

La Sidre d'Escoyeta vien de presentar nel Muséu del Pueblu d'Asturies, la nuea collecha 2013, una sidre que se prevé d'una calidá esceicional y con gran potencial pa entrar en mercaos de fuera'l país.

Nun actu que cuntó cola intervención de Carlos Rubiera, conceyal d'Educación, Cultura y Festexos del Ayuntamientu Xixón, de Javier Nievas, representante de la Fundación Caja Rural d'Asturies, de José Manuel

La Sidre d'Escoyeta, marca de calidá ellaborada polos llagares Trabanco, Peñón, Foncueva y Muñiz, vien de presentar la so collecha 2.013, que califiquen comu "d'esceicional calidá".



ura y Festexos del Ayuntamiento Xixón.

Riestra, del Llagar Muñiz y presidente de l'Asociación de Llagareros Sidre de Mazana Escoyío, Cele Foncueva, de Sidra Foncueva; Emilio Trabanco, de Sidra Trabanco; Juan Miguel González, de Sidra Peñón pre-

C/ Ramón Areces, 30  
33211 GIJÓN · Asturias

 984 393 070



## El Espalmador

ESCANCIADOR ELÉCTRICO

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



Calle Santo Domingo, 3  
Telf. 984 182 763  
33209 GIJÓN



La presencia del presidente de la DOP acompañando al de la Sidre de Mazana Escoyío resulta perinteresante.

sentóse esta nuea collecha desplicando les sos principales carauterístiques y echando un culín conxuntamente los cuatro llagareros que conformen esta marca de calidá.

Esta nuea collecha algamará una producción de 1.500.000 botelles, una cifra asemeyada a l'algamada n'años anteriores y cola que la Sidre d'Escoyeta afita'l so posicionamientu de sidre de calidá tantu dientru d'Asturies comu en mercaos internacionales fuera'l país.

La sidre presentao tenía amás una carauterística per-especial y ye que, tamente comu promueve LA SIDRA cola Primer Sidre l'Añu, trátase d'una sidre de Mazana Escoyío fecho sobro la madre, ello ye, ensin trasegar.

Trátase, comu siempre curiamos de destacar na Primer Sidre l'Añu, d'una nuea sidre, la sidre de primavera, mui afrutiada, y que namás pue probase nesti momentu del añu.

En pallabres de Manuel Riestra, presidente de l'Asociación Sidre de Mazana Escoyío, el so oxetu ye promover una cultura de la sidre de calidá de magar de variedaes autóctones, "trabayando en defensa de lo propio, porque nun ye a atalantase la sidre ensin Asturias nin Asturias ensin la sidre."

Asina mesmo, y cola xida de dar a conocer y dar puxu a esta sidre nuevo, la mesma selmana de la



L'actu de presentación cuntó cola presencia de profesionales de la sidre.

presentación cèlebrárense les IV Xornaes de la Sidre d'Escoyeta, na que participaren más de 100 chigres d'un llau a otru del país qu'ufrieron un maridaxe peratractivu: botella de sidre d'escoyeta de la nuea collecha + cazuela gastronómica tresnada especialmente po ca establecimientu pa estes xornaes, a un preciu de 3 €.



# Hermanamientu cerveceru-sidreru



LA SIDRA en collaboración col Clú Español de Coleccionismu Cerveceru -CELCE- entama unes xornaes d'hermanamientu cerveceru sidreru demientres la ponte de mayu.

Frutu del incansable llabor de Miguel Ángel Otero, -Xelu-, presidente de Sidrastur, avezáu collaboraor de LA SIDRA y miembru dende va años de CELCE, esti añu traximos a Asturias la Convención de Primavera d'esta Asociación y ampliémosla con un hermanamientu Cerveceru-Sidreru nel que participaren más d'un centenar de presones y col que ficimos por dar a conocer y da-y puxu a la sidre ente los consumidores de cerveza, potenciar l'enoturismu col descubrimientu de los llagares y la cultura asturiana asociada a los mesmos. Inclusive ¿por qué non?, poner a Xixón y Asturias nel mapa del mundiu de la cerveza.

**Cola xida d'estes xornaes sacóse una etiqueta de sidre especial pa los participantes nel eventu**

La fecha foi la ponte del primeru mayu, entamando con una impresionante cena d'afayamientu que tuvo llugar na sidrería Yumay y algamó'l so puntu más altu cola Espicha-Convención que tuvo llugar nel Llagar Castañón y nonde dende primeres hores



del día ya taben tresnaos los puestos con estremaos productos de colleicionismu cerveceru pal so intercambiu y venta ente los participantes na convención de CELCE.

Tratóse d'una perbona oportunidá tantu pa los colleicionistes comu pa los amantes d'estes dos bébores, que pudieron xuncir intereses y compartir esperiencias nun ambiente distendíu y perprestosu nel que tantu los participantes veníos de fuera comu los propios del país, esfrutaron dafechu d'estes xornaes de confraternización.

Con estes xornaes, que cuntaron col sofitu de la Fundación Municipal de Turismu de Xixón, LA SIDRA tenía un duple oxetivu, per un llau da-yos un recibimientu afayaizu a los collacios de CELCE, conocer y dar puxu al colleicionismu, que n'Asturies tien munchos siguios nel mundiu la sidre, pero tamién se pretendía que, gracias al propiu eventu y al impautu mediáticu xeneráu, se beneficiaren tantu direuta comu indireutamente los productores de sidre, la incipiente industria cervecera asturiana y xixonesa en particular, el seutor hostelero, el de distribución, el comerciu minorista, el seutor hotelero, axentes y promotores de turismu, y en xeneral toos aquellos profesionales xuncíos al turismu, la gastronomía y los productos gourmet asturianos.

A la fin, una imeyorable esperiencia, tantu pa los visitantes de CELCE comu pa los asistentes asturianos, munchos d'ellos miembros de l'Asociación de Colleicionismu Sidreru "Sidrastur", que permitió conocer a unos y otros unes rialidaes que pesia la so cercanía



non siempre caltienen una bona comunicación.

Dende LA SIDRA esperamos velos próximamente pequí, y que la esperiencia-yos prestare polo menos tantu comu a nós.

# Sidrocoles'14

CULINOS DE CAMPIONATU NEL  
C.P. ELISBURU



Yá pañaron la mazana. Yá saben mayar. Yá conocen los secretos d'un llagar. Yá semaron les sos pebides y llantaron el so pumar. Nun-yos quedaba más qu'una xera que deprender, y ficiéronlo nesti Sidrocole.

Los escolinos del C.P. Elisburu -y dellos de los sos pas- recibieron una clas maxistral d'echar sidre y ficiéronlo tan bien que pa rematar el taller celebremos un mini concursu d'echaores... Seique nun yera puntuable pal Campeonatu Nacional, hebio emoción asgaya y tuvo reñío enforma.

Tou un cursu dedicáu a deprender tolo posible so la sidre nun podía finar sinon echando unos culinos.

Pa ello, los escolinos del C.P. Elisburu aconseyaron en patiu la escuela ya,-ensin miéu al vientu, que sopla-ba con ganas faciendo abegoso por demás el llabor d'echar la sidre- punxéronse con ganas manes a la obra, ello ye, a prauticar.

Pa entamar, unes cuantes recomendaciones d'estilu, postura y colocación de los deos, el decálogu del echaor adautáu a los Sidrocoles.

Desplicamos cómo garrar la botella pa manexala correchamente, l'altor del brazu, la colocación del vasu, les dos postures posibles del brazu inferior (la tradicional, pa un lláu, y la de concursu, col vasu en centru), el tamañu afayaizu de los culinos... tola teoría que yera precisu conocer anantes d'entamar.

Pa seguir, la práutica, qu'entamó na so versión más cenciella, ello ye con botellines piqueñes - pa que tolos participantes les pudieren garrar curioso- enllenes d'agua, que nun ta la cosa comu pa esbardiar sidre ensayando.

Cuando ya fueron garrando'l truquín -col sofitu de les nuses monitores que foron aconseyando a los echaores un a un, corrixendo postures y chando un gabitu cuando facía falta- pasamos a prauticar con botella de cristal.



Nel marcu d'esti caberu sidrocole del C.P. Elisburu tuvo llugar el primer Concursu Escolar d'Echaores de Sidre, con normes adautaes a estos principiantes, nel que participaron un total de 27 echaores amateurs, pente reciella y adultos.



L'aire y la inespierencia de la mayoría de los asistentes -que diben dende rapacinos de cuatro años a güeles animoses- llevó a que más d'un y d'una finaren du-chaos, pero tres de cerca d'una hora prauticando, ya taben toos a puntu pa pasar a la fase final del nuesu taller: el primer Concursu Escolar d'Echaores de Sidre.

Seique primero despliquemos-yos les normes oficiales de furrulamientu del Campeonatu Nacional d'Echaores de sidre, por motivos evidentes, tuvimos d'aplicar una normativa enforma estremada a la hora de puntuar los culinos que s'echaron nesti peculiar

conkursu.

El xuráu nun valoraba tanto l'estilu como la capacidá de los concursantes pa facer que la sidre aportare al vasu, daqué más abegoso pa unos principiantes de lo que puidere abultar de man. Nun escaezamos que pa la mayoría esti yera'l so primer contactu col noble arte d'echar la sidre.

Pa entamar el concursu, los participantes estremáronse en cuatro categorías: infantil con botella piqueña, infantil con botella sidre, adultos amateur y adultos "profesionales".



Nesi mesmu orde de categorías, los 27 valientes que s'animaron a concursar foron pasando pel nuesu escenariu y echando 4 culinos. Los culletes que nun foren descalificaos por incumplir los requisitos mínimos de volumen ya estilo midiéronse al milímetru, dando llugar a momentos de nerviosismu y sana rivalidá.

De los 4 participantes de la estaya "Infantil, Botella piqueña", foi Sara Pérez la campeona, algamando colos sos culinos un volumen total de 300 ml.

Na estaya "Infantil, Botella grande", Mónica Fernández algamó la victoria con una amplia diferencia pa colos sos 11 contrincantes, al aprofitar 450 ml d'agua nos sos culletes.

Sicasí, ye xusto destacar el bon papel fechu por dos de les concursantes de la mesma categoría, Lucía Suárez y Sara Pérez Rivera, que, seique echaron culi-

nos más piqueños que los de la ganaora, destacaron abondo pol so estilo, faciéndoles mereceores d'una mención especial.

En finando'l Concursu, los 4 ganaores tuvieron l'honor d'echar unos culinos, esta vegada non d'agua, sinon de sidre, pa compartir con tolos adultos presentes nel Sidrocole; y ya puestos, toos finaron por echar el so cullete auténticu, nun yera cosa de que naide quedare coles ganes...

Tres d'esti Sidrocole, a los escolinos y pas del C.P. Elisburu nun-yos queda sinon un caberu taller sidreru pa finar el so percorríu escolar pela cultura de la sidre: el Sidrocole de Primavera, nel que visitaremos una pumarada en flor, deprendiendo a mirala dende'l puntu de vista botánicu y artísticu.



# Gascona

## verbeneru sidreru



Gascona queda piquño, esa ye la impresión que se tien dende va años, y qu'agora, nesta XV edición de La Preba onde'l solín engabitó a la folixa, yá ye una evidencia que da en clamoréu: Hai que ver cómo se fai p'augmentar l'espaciu, porque Gascona va a más.

Quince llagares, veceros de los chigres de Gascona, punxeron la sidre -5.400 botelles- y el bon tiempo, los más de 3.000 presones, y una organización perfecta fixeron el restu, de tala miente que demientres les hores que duró l'eventu, aquello foi un au-

15 llagareros, 5.400 botelles, y miles de presones perafiten La Preba comu referente sidreru.



ténticu verbeneru.

Por namás 3 euros dábase un vasu, un pañolín, la tarxeta de votu, y la posibilidá de prebar la sidre de los 15 llagares veceros de Gascona.



SABOREANDO Asturias

## 2<sup>a</sup> Preba y Feria del Quesu Afuega'l Pitu Blancu y Roxu

**Domingu 8 junio/xunu**  
Horarios:  
Pregón y apertura oficial a las 12:00  
Votación popular de 12:15 a 14:30  
Preba oficial de 12:30 a 14:00

Del 5 al 8 de junio  
Xornaes Gastronómiques  
del quesu Afuega'l Pitu.

### GASCONA

EL BULEVAR DE LA SIDRA

**QUESERÍAS**  
CA SANCHU  
TEMLA  
LA ARQUERA  
TIERRA DE TINEO  
REBOLLÍN  
EL VISO



Organiza




Cultura




[www.sidreriasgascona.com](http://www.sidreriasgascona.com)    [turismoviedo.es](http://turismoviedo.es)

**ASOCIACIÓN DE SIDRERÍAS DE LA CALLE GASCONA DE OVIEDO**

La Povedra	Asturias	Villavieja	Tierra Anor	La Alceda	Figüeta	La Siza
985 200 279	985 210 707	985 204 412	985 202 502	985 225 959	985 210 341	985 218 234

Financia

*Plan de Competitividad Turística de Turismo Gastronómico de Asturias*



# Gascona con sidre y sol ye'l paraisu



## Duplete de Trabanco

El Grupo Trabanco vien ganando ininterrumpidamente'l Premiu Popular dende l'aniciu de La Preba, de Gascona y esti añu non solo continuó cola racha, sinon que, lo mesmo que l'añu pasáu, consiguió facer duplete, ello ye, ganar el Premiu Popular, pal qu'hebio unos 3.000 votantes y el Profesional, dirixíu por Luís Estrada y el xuráu d'espertos, que tuvo compuestu por Maximino Villarrica, Gumersindo Martínez, Joaquín Cernuda, Severino Cueva y Agustín Rodríguez.

El llagareru trunfador, Samuel M.Trabanco, afirmó que la collecha d'esti añu ye perbona y que va entardase diez o doce años en tener otra asemeyada, y en viendo'l verbeneru de xente que rulaba per Gas-



32.400 culinos de  
sidre nunes hores

# Na Preba participaron los llagares: Canal, Castañón, Cortina, El Gobernador, Foncuerva, Herminio, JR, L'Argayón, Menéndez, Muñiz, Orizón, Roza, Trabanco, Vallina y Viuda de Angelón

La Preba de Gascona conxuga perfectamente lo que ye la cultura asturiana de la sidre, onde la nuesa bébora patria ye la principal protagonista, pero alrodiu la cuala enártense toa una riestra d'espresiones de la cultura y la sociabilidá asturiana que fain que l'actu seya muncho más que dir a beber sidre.

Si pa enriba cuntamos con un tiempu afayaizu dempués d'una temporada de lluvies y fresco, la combinación algama resultaos comu los que pudimos ver en Gascona: una auténtica marea de xente de toles edaes disfrutando de la sidre, de la folixa, del solín, de la música, de los pinchos... en familia, solu o en compañía, que ca vuelta ye más avezao ver nestos eventos a grupos de xente organizao pa participar activamente nellos. Gascona yá queda piqueño, y esa ye una bona noticia.



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

# Platos a la Sidre

## XXVII XORNAES GASTRONÓMIQUES



Tino'l Roxu echa unos culetes na xornada de presentación de les Xornaes Gastronómiques de Platos a la Sidre, onde foi homenaxeáu.

Con 27 ediciones al llombu, les Xornaes Gastronómiques de Platos a la Sidre son pioneres a nivel internacional plantegando una gastronomía na que la sidre pasa a ser elementu constitutivu del mesmu platu, y non acompañamintu más o menos acertáu del mesmu. Nesta ocasión aprofitóse pa homenaxear al popular hosteleru Tino'l Roxu, referencia obligao en cuantes a sidre y restauración se refier.

La presentación de les XXVII Xornaes Gastronómiques de Platos a la Sidre corrió a cargu de la Xunta llocal de Nava d'Hostelería d'Asturies, nun actu que resultó especialmente emotivu nel intre de rendir homenaxe a Tino'l Roxu, emblemáticu y popular personaxe de la restauración asturiana, y amante de la sidre en toles sos formes.

Javier Fernandez, secretariu d'Hostelería d'Asturies intervino valorando permunchu'l llabor de la hostele-

ría naveta na defensa de la sidre asturiano, y destacó tamién "la bona noticia de que la sidre ya y un Bien d'Interés Cultural, que yá lo yera na sensibilidá de los asturianos, pero agora yá ta reconocío y ye un pasu importante que namás traerá ventaxes". Asina mesmo apautóse al sentíu homenaxe dau a Tino'l Roxu, tantu na calidá de representante d'Hostelería d'Asturies comu a nivel presonal, destacando la so figura comu "referente indiscutible na cultura la si-



Metanes la presentación de les xornaes gastronómicas.

dre y restauración d'Asturies”.

Pel so llau, Manuel Marcilla, presidente d'Hostelnava desplicó en qué consistien estes xornaes na que 9 restoranes ufren dende'l vienres 23 al domingu 25 de mayu una variada ufierta gastronómica a base de platos a la sidre.

El pregón corrió a cargu de Luis Benito García que faló sobro la cocina fecha con esta bébora.

El grau d'ellaboración, la variedá y la calidá de los platos presentaos nestes xornaes ye daque a solliñar, pudiendo atopamos dende propuestas de recetes clásiques de la cocina con sidre, tales comu la merluza, el corderu o'l bacalláu a platos perellaboraos y sosprendentes nel conceutu y na espresión, comu'l gazpachu de sidre, el bizcochu de virutes de mazana con crema a la sidre, el revueltu con sidre d'oru, los frixuelos salaos rellenos de bacalláu a la sidre... y too ello por un preciu módicu, con una perbona rellación calidá preciu qu'inclúi 3 platos, postre y café por 25 euros.

Testu: Xira García Buelga.  
Semeyes: Luis A. Montila



## Sidrería Casa Mino

- Cocktail de langostinos con taquinos de manzana y aguacate con vinagre de sidra.
- Ensalada crujiente de cecina y queso de cabra con balsámico de sidra o frixuelu saláu relleno de bacalao a la sidra.
- Cabritu al horno con patatinos al aguardiente de sidra o merluza en papillote sobre base de verduritas al vapor con reducción de sidra.
- Bizococho de virutas de manzana verde con crema a la sidra o manzana asada en hojaldre con salsa de grosellas negras.

La Laguna s/n.

T. 985 716 623



## Sidrería Prida

- Sopa de marisco o fabes con almejes.
- Revuelto astur con sidra de oro.
- Merluza a la sidra o corderu a la sidra con guarnición.
- Tarta manzana.



La Colegiata 12. T. 985 717 345 / 616 773 817

*Síguenos en facebook*

## La Teyera

- Tortinos variados a la sidra.
- Ensaladilla de marisco con gazpacho de sidra.
- Pitu de caleya guisáu con manzana y sidra.
- Mousse de queso pisáu con crujientes de pan de escanda o cremosu de arroz con leche y comporta de mañana con granizáu de sidra del duernu.



Llames bajo, 6.

T. 985 718 002

*Síguenos en facebook*

## Sidrería Estrada

- Pastel de cabracho con reducción de sidra.
- Cazuela de bacalao con pisto a la sidra.
- Cordero guisado con patatines y reducción de sidra Estrada
- Tarta manzana o arroz con leche.



Quintana 40.

T. 985 717 156

*Especialidad en callos y bacalao*

## Sidrería La Barraca

Platos a la sidra a la carta (no incluye menú):

- Congrio.
- Bacalao.
- Pimientos rellenos de bacalao y gambas.
- Pimientos rellenos de carne.
- Lomo.



La Barraca 16.

T. 985 716 936

*Síguenos en facebook*

## Rest. El Titi

- Pastel de centollo y sidra.
- Bacalao sobre pisto con baño de sidra.
- Carrillera ibérica con crema de manzana y pimientos agridulces.
- Puding de manzana y pasas con coulis de frambuesa.



Basoréu.

T. 985 716 7111

## Sidrería Plaza

- Croquetas líquidas de chorizo a la sidra o tartar de vieiras y langostinos con sidra espumosa.
- Arroz meloso de andaricas y almejas a la sidra o lomos de bacalao con forgaxes borraches de sidra y cebolla crujiente.
- Cabritu de Peñamayor guisáu a la sidra con patatinos.
- Tarta danesa de manzana y semifrío de manzana golden.



Plaza Manuel Uría 11

T. 984 842 571

# Éxito de la exposición de fotografías LA SIDRA '14



La exposición de semeyes LA SIDRA tuvo la Sidrería La Galana como primer parada.

**La sidrería La Galana ha sido la primera parada de la exposición de las fotos finalistas del concurso de LA SIDRA, patrocinado por el Ilagar JR. Tras su paso por Xixón la muestra viajará hasta la Sidrería Paco, en La Pola Sieru.**

Muchos son los lugares en los que se puede ver una exposición fotográfica. Pero si se trata de la muestra de las fotos finalistas del VII Concurso de semeyes LA SIDRA, qué mejor lugar que una sidrería. Y como viene siendo habitual, la primera parada de esta exposición itinerante fue **La Galana**, una de las sidrerías más conocidas de Xixón que, una edición más, ha sido el local en el que por primera vez se ha podido ver la veintena de imágenes seleccionadas en un concurso al que año tras año concurren cientos de fotografías.

En las paredes de la sidrería han estado colgadas “Labores de embotellado II”, “Escogiendo”, “Por partes” y “Escanciando”, ganadoras del concurso elegidas por un jurado de expertos, junto a la imagen vencedora

en la categoría de Instagram, que en este caso fue seleccionada gracias a los votos de los seguidores de LA SIDRA en Facebook. Con ellas, otras quince fotografías que quedaron finalistas en esta edición y que representaban ampliamente lo que es el mundo de la sidra, desde la plantación de los pumares hasta el escanciado.

De esta manera, los clientes de La Galana no sólo han podido disfrutar de la sidra mediante el gusto, sino también a través de la vista con unas fotografías que demuestran la belleza de imágenes que ofrece la manzana y todo lo que tiene que ver con ella gracias al buen hacer de los fotógrafos no sólo de Asturias, sino también de otras partes del Estado, que con su



participación han hecho que el Concurso de semeyes LA SIDRA se haya consolidado como una de las citas ineludibles de los aficionados a la fotografía.

Unas imágenes que atraen la atención de los clientes por su belleza y originalidad y que al mismo tiempo sirven para hacernos reflexionar sobre la cultura y el patrimonio que tenemos en Asturias. Y precisamente ese es uno de los objetivos de este concurso: profundizar en el conocimiento de la cultura de la sidra, ya

que cuanto más se conozca más fácil será preservarla pues se trata de un valor que debemos proteger y potenciar.

Una vez que los xixoneseos ya han podido ver esta exposición. La próxima parada será La Pola Sieru, en la sidrería Paco, donde a buen seguro las imágenes volverán a concitar el interés de los clientes de este local, que disfrutarán de las imágenes al tiempo que toman un culete.

**Fonseca**  
Representaciones y Exclusivas

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](http://representacionesfonseca.com)



ado por La Lume So

iana.

# l'allume

sidra natural

Fecho con mazanes de les cuenques mineres del Nalón y del Caudal.



L'Allume Sociedad Cooperativa Asturiana  
Roiles, s/n. 33909 Llangreu- Asturias  
T. 661 970 504 - 617 254 343 - 630 939 273 - 674 011 251  
lallumescoopastur@gmail.com  
www.sidralallume.com

Mayao por La Lume Sociedad Cooperativa Asturiana.

# l'allume sidra natural

Fecho con mazanes de les cuenques mineres  
del Nalón y del Caudal.



# El Nuberu fai espalmar la sidre

XIXÓN TORNA A RECIBIR L'AFAYAIZU BÁLSAMU DE LA SIDRE DE LES MANES D'UN NUBERU ECHAOR



Sobre la imaxe marítima d'un Xixón que sal de la mar, el Nuberu ensiñorease echando un culete perriba les ñubes que llega a tierra ente rescamplos mecíos col chiscar de la sidre máxicamente espalmada por esti miembru principal de la mitoloxía asturiana que tantes vegaes tien amosao'l so apiegu pola sidre cola presencia avezada en fiestes y folixes nes que la so presencia nun ye tolo afayaiza que podríamos comentar, pero que yá consideramos parte del paisaxe y del paisanaxe astur.

Una visión estremada de Xixón, lloñe del tipismu playeru o el bucolismu campestre y mui próxima al Xixón industrial ya industriosu que conocemos enantes de que lo que llamaben reconversión acabare por ser esfarrapamientu y tola industria naval quedare esaniciada polos avezaos intereses políticos qu'enxamás nun tovieren piedá col nuesu país.

Seriu comu-y corresponde, el Nuberu xulga bonalmente a la ciudá sobre la qu'echa un culete perfectamente midíu col so brazu zorgu -descubriéndomos qu'o ye zurdu o ambidiestru- y mira cómo chisca al abrise sobre'l vasu que se maxina a la fin de la so vara de mandu y que chisca en milenta rescamplos.

De nueu una composición acuridiada, un vestuariu elaboráu con un modelu-actor que col so xestu y postura sobropasa la pose que s'espera, y una iluminación tan acertada que tolos xixoneses podemos xurar que viemos esi cielu milenta vegaes, y que siempre aldovinemos al Nuberu perriba, sollerte a nós y por supuestu, bien sidreru.

Testu: Xira García Buelga.  
Semeyes: Cignus Studio.

## EL NUBERU

**FOTOGRAFÍA Y PROCESADO:** Cygnus Studio

**MODELO:** Alberto Álvarez

**Make up:** Elena 1980

**ILUMINACIÓN:** Ana Petrelli

**VESTUTARIO:** Disfraces y trajes medievales Gamar

**CYGNUS**  **STUDIO**

[www.cygnustudio.com](http://www.cygnustudio.com)

TEL +34 664 682 900

**fotografía - arte digital - books**



# Competición internacional de Sidra y Perada Grandes Lagos



Después de pasar nueve horas en el avión que nos llevaría de Frankfurt a Chicago, tomamos el coche en dirección al estado de Michigan. Cuatro horas en carretera más tarde, llegamos a una destilería donde nos esperaban algunos de los que habían llegado por la mañana y por suerte pudieron participar en el tour de destilerías de la región.

Era bueno volver a encontrarnos con algunos de los amigos que dejamos allí el año anterior. Tocaba un día largo, después del vuelo y el viaje en coche todavía eran las cinco de la tarde hora local. Teníamos que aguantar hasta la noche para acostumbrarnos al cambio horario lo antes posible.

Así que nos fuimos a casa de Mike, presidente de la Asociación Americana de la Sidra, donde íbamos a quedar de nuevo con otros colegas del sector. Así pasamos la primera noche, entre sidra y comida mientras nos poníamos al día de las vivencias del último año. Nos habría gustado aguantar toda la noche entre tan buena compañía, pero ya nuestro cuerpo nos pedía descanso y nos esperaba un largo sábado en el intensivo seminario que tenía lugar previo al cam-

peonato.

Ya desayunados y algunas horas dormidas (llevo muy mal el jet lag) nos fuimos a la ubicación del campeonato de este año, en las instalaciones de un club de golf cercano.

Madrugador, eficiente y ordenado, nada más entrar estaba Eric West recogiendo, clasificando y etiquetando las entradas que participarían en el concurso, en esta ocasión más de 500 sidras, peradas y derivados llegadas de todo el mundo, por lo que no le faltaba trabajo a lo largo de todo el día de cara a tenerlo dispuesto para el domingo.

Todavía quedaba mucha gente por llegar. Solamente estaba la organización, con Rex Halfpenny al frente, bien conocido en la escena cervecera de Michigan y miembro destacado del programa de certificados de jueces cerveceros del país (Beer Judge Certification Program). También preparando las muestras para el seminario estaba la dirección del concurso al completo, Gary Awdey y Charles McGonegal de la asociación de la sidra de los Grandes Lagos y Dick Dunn, presidente de la Asociación sidrera de las Montañas



Grupo Trabanco fueron los únicos asturianos presentes

Rocosas.

Fue un día intenso, de mucha teoría y sobre todo práctica, donde lo más interesante fueron las pruebas que se hicieron de preparados con diferentes tipos de defectos que se encuentran en la sidra como filados, brettanomyces, oxidación, exceso de sulfitos...etc

No faltaron una gran cantidad de preguntas y explicaciones de un público volcado con el seminario.

Al final del día probamos diferentes estilos de varias regiones sidreras internacionales del Reino Unido, Francia y Estado español.

También me llegó una mala noticia. Uno de los principales importadores de sidra asturiana del país había tenido un problema con el envío de los productos que participarían en el campeonato, por lo que una buena parte de productores de nuestra tierra se quedaban esta vez colgados, participando por Asturias solamente Grupo Trabanco.

Es bueno ver con cierta normalidad que se habla de la sidra asturiana, que ya son muchos los que la han probado en el último año y que gracias a las publicaciones de libros que salieron al mercado a finales de 2013 y en los que he tenido el lujo de colaborar, también mucha gente conoce más sobre nuestra cultura sidrera.

Después de largo día, acabamos en casa de Mike, en el bar que tiene montado como sala de catas. Más





de 30 personas nos juntamos allí a tomar sidra que muchos de los productores sacaron de sus maleteros para amenizar la noche.

Al día siguiente no llegamos tan bien como hubiéramos querido a la competición. La divertida noche anterior nos pasó factura. Llegados al salón de la competición recibimos nuestra identificación y el programa que nos han asignado con la mesa, compañeros de mesa y estilo de sidra que nos había tocado en las sesiones de mañana y tarde.

Como esperaba, no me tocó la sidra asturiana por miedo a que no fuera del todo justo en las puntuaciones. Una por una se iba juzgando individualmente cada sidra y finalmente es obligado llegar a un acuerdo sobre la puntuación de cada producto por el equipo de la mesa.

Sin prisa pero sin pausa liquidamos las más de 500 entradas entre los jueces que allí estábamos congregados. Ya una vez todos abandonaron el salón empezaba poco a poco a notarse cierto nerviosismo en el ambiente, pasaba el tiempo y algunos no podían evitar levantarse y mirar hacia el equipo organizador del campeonato que debía trabajar los datos del mismo antes de presentar oficialmente los resultados.

Son conscientes de la importancia que tienen estos premios en un mercado que en los últimos años se ha destacado por un perfil exigente con la calidad y la historia de cada productor.

De repente se abrieron las puertas del salón y allí estaban muestras de todas las entradas del campeonato. Mientras daba buena cuenta de un montón de sidra internacional fijándome sobre todo en los fantásticos diseños y etiquetados, Eric preparaba la presentación para los premios.

El resumen del campeonato dejaba muy buen sabor de boca, con 531 entradas supone un 20% más de participación respecto al año anterior y el consiguiente incremento del medallero. Logra de esta manera y tras muy pocos años, ser oficialmente la mayor competición de sidra internacional con todos los estilos de sidra representados.

Participan productos de 23 estados norteamericanos y productos de Australia, Inglaterra, Francia, Alemania, Irlanda, Asturias, País Vasco, Nueva Zelanda, Irlanda del Norte y cuatro provincias canadienses.

Todas las sidras del estilo asturiano se han llevado medalla y parece que se va afianzando la categoría, con lo que supone para la internacionalización de nuestra bebida.

LA SIDRA ha estado nuevamente presente en uno más de los eventos del calendario internacional ayudando nuevamente a que la sidra asturiana y nuestro país pasara de ser el gran desconocido a referencia imprescindible del sector sidrero en todo el mundo.



Testu y Semeyes: Eduardo Vázquez Coto.

# Salon des Mostes

LA SIDRE Y LA PEREA PROTAGONISTES NEL CASTIELLU DE SCHALLABURG, AUSTRIA.



Sussane Zimmel

Esta muestra ye una referencia fita nel calendariu européu alrodu la sidre y la perea qu'aída a da-y puxu dempués de sieglos de la increíble desconocencia d'esta bébora acullá de les sos places llocales no que ye un síntoma más qu'indica'l bon momentu que la sidre ta viviendo a nivel internacional.

Cientos de presones pudieron averase a prebar 200 sidres y pereeas llegaes de 6 países europeos. Los curiosos que s'averaron al castiellu de Schallaburg pudieron comparar les tradicionales pereeas austriacques de la rexón del Mostviertel coles sos homónimes franceses o alemanes o sidre irlandesa cola d'un productor checu.

Los varones del Most (Mostbarone) presentaron los sos nuevos productos denomaoos "Gourmetmoste" (Sidres Gourmet). Son 3 sidres de pera destinaes a maridar con comides y comu alternativa al vinu.

Una pena que nun pudiera haber una representa-



Manfred Horvath

ción asturiana nel eventu, pero de xuru que nun entardára en dase a conocer la nuesa sidre per aquellos llares talo comu vien aportando nos postreros años n'eventos d'Alemaña, Estados Xuníos o Reinu Xuníu por poner un exemplu.

 Testu: Eduardo Vázquez Coto.



# 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.

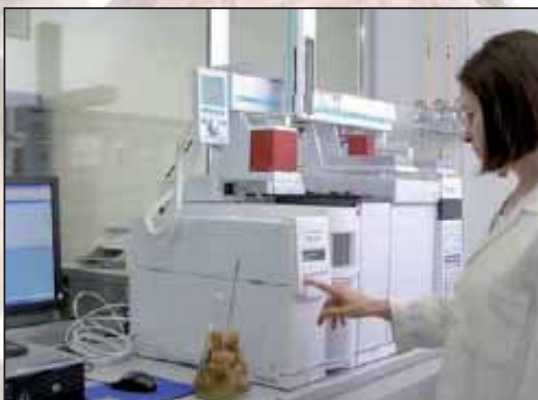
A esta materia le aplicamos un proceso de tratamiento que elimina el aroma y los olores no deseados presentes en el corcho, reduciendo considerablemente los niveles de TCA (hasta llegar a niveles inferiores a 0,5 nng/l).



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](http://www.aglocatalana.com)

# LA SIDRA

Convídate a una **CENA** de

# 100 €

LA SIDRA, en colaboración con estremaes sidrerías va convidate a una cena de 100 € pa que la esfrutes como mejor te peta: solu, en pareya, colos tos collacios y collacies....

Eso ye cosa tuya, nós ponemos el sitiú y les perres, y del otro encárgueste tu.

El sistema ye cenciellu, namás tienes qu'enllenar col to nome y teléfonu una de les volantines que t'ufrirán nos chigres participantes, y con eso entres al sortéu. Eso sí, el premiu gande en pasando dos selmanes, asina qu'atentos a la fecha.

LA SIDRA, en colaboración con diferentes sidrerías te va a invitar a una cena de 100 € para que la disfrutes como mejor te parezca: solo, en pareja, con tus amigos y amigas....

Eso es cosa tuya, nosotros ponemos el sitio y las perras, y del resto te encargas tu.

El sistema es sencillo, nada más tienes que rellenar con tu nombre y teléfono una de las volantinas que te ofrecerán en los chigres participantes, y con eso entras al sorteo. Eso sí, el premio caduca a las dos semanas, así que atentos a la fecha.

LA SIDRA Convidate a una CENA de 100 € en:

# RESTAURANTE LA ROCA



Avenida de Castilla 4. Cangues d'Onís. T. 985 849 518



Sortéu: 28 de Xunu / Junio

El Premio caduca dos semanas después del sorteo

LA SIDRA Conviértete a una CENA de 100 € en:

# SIDRERÍA EL DUERNU



Antonio Machado 9. Bajo. Llugones. Sieru. T. 984 281 910

**Sortéu: 28 de Xunu / Junio**

El Premio caduca dos semanas después del sorteo

LA SIDRA Conviértete a una CENA de 100 € en:

# RESTAURANTE LAS DELICIAS

Valeriano Fernández Viña s/n. 33400 Lluanco - Gozón. Asturias. T. 985 881 578



**Sortéu: 24 de Mayu** El Premio caduca dos semanas después del sorteo

LA SIDRA Conviértete a una CENA de 100 € en:

Río de Oro 3. Xixón



Poeta Alfonso Camín 32. Xixón



Avda del Llano 50. Xixón



**Sortéu: 24 de Mayu** El Premio caduca dos semanas después del sorteo



# Buena sidra, mediocres cazueles

Manuel Gutiérrez Busto

Del 28 de abril al 4 de mayo se realizaron estas jornadas en varias sidrerías de Xixón, Uviéu, Sieru, Villaviciosa, Avilés, Les Cuenques, Navia, Nava, Llanera, L. Iruarca, Candás y San Xuan de l'Arena. Muchas sidrerías y muchas cazuelas. La sidra de selección con mayor presencia de la marca Trabanco, además de Muñiz, Peñón y Foncueva, hacen una marca de calidad con una sidra joven, que en las botellas de Trabanco se describe como "sidra sobre la madre", cualidad a destacar entre otras.

El primer día empezamos a probar en algunas sidrerías de Uviéu de la zona de la Gascona, donde las cazuelas eran variadas y sabrosas. Al día siguiente fuimos a Xixón donde establecen un horario la mayoría de los establecimientos que restringe la oferta, de momento todo correcto, incluso en algunos sitios tan insignes como en Casa Justo no reparan en el horario y se puede degustar la cazuela de verdinas amariscadas a cualquier hora, "la cocina siempre está abierta".

Como decía, todo iba bien y como estábamos en la zona fuimos a una de las sidrerías de más prestigio, El Cartero. La sorpresa es que a pesar de haber pedido una botella de selección y la cazuela correspondiente, la sidra nos la sirvieron como es habitual en la casa, correctamente, a temperatura pero de la cazuela nadie sabía nada y eran las 20,30h, hasta que nos dicen lo mismo que a otros clientes, que por las tardes ellos no sirven cazuelas y por las mañanas entre que las tienen que preparar, que se están sirviendo comidas, etc, no sabemos si las servirán. Nuestro gozo en

un pozo, ¿desilusión o engaño? no solo hacia los clientes que consideramos las jornadas como un buen reclamo para degustar una sidra de calidad con manzana asturiana, invirtiendo en Asturias, sino también a las instituciones que colaboran en estas jornadas como la Fundación de la Caja Rural, Xixón Turismo, Bureau Veritas y otras. Parece que este no es el mejor servicio que se le puede hacer a la sidra de selección. El "quid de la cuestión" lo identificamos a la hora de pagar, pues como es sabido en El Cartero siempre tienen la sidra más cara. Siempre es el primer sitio en Asturias donde la suben de precio y claro, si la sidra de selección cya cuesta 3 euros, ¿cómo van a cobrar la sidra y la cazuela a 3 euros, que es como lo anuncian?. Hay algo que no cuadra.

Los siguientes días constatamos que en otra de las sidrerías de Uviéu cuyo dueño es catador en la sidra de selección, no servía cazuelas por la mañana. El último día, 4 de mayo, ya se habían apresurado a quitar el cartel. En otra sidrería, como no tenían lo anunciado nos sirvieron un apaño e inmediatamente quitaron el cartel de la oferta, en otra no tuvieron problema y nos dieron la oferta con sidra de denominación.

Como vemos la historia es bastante dispar. Buena sidra y buena promoción pero no tantas cazuelas. De cara a próximas ocasiones se deberían cuidar estos detalles para que la hostelería esté a la altura de esta marca de calidad.



**Pili Parrochín**  
**Los Pomares**  
Restaurante • Sidrería • Parrilla  
Cetárea de Marriscos Propia

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

## PREMIOS OTORGADOS EN 2013













# Sidrería LA PÁMPANA

Alfonso Camín, 31. Xixón. T. 985 155 483

**LO MEJOR DEL MAR EN SU MESA**

La Pámpana es uno de los locales de restauración de referencia en El Llano, uno de los barrios más sidreros de Xixón, gracias a la calidad de su cocina, en la que destacan los platos de pescado y mariscos del Cantábrico.



Hace un par de años abrió sus puertas La Pámpana, una sidrería que desde el barrio xixonés de El Llano se ha ganado a la clientela gracias a su atención y a su buena cocina. Una cocina tradicional especializada en pescados y mariscos del Cantábrico que no deja indiferente a nadie que la haya probado. A la cazuela, en caldereta, con arroz, a la espalda, al horno... Ninguna elaboración se resiste a los buenos productos del mar que ofrecen en La Pámpana, llegados directamente de la rula a la cocina y a la cetárea propia de mariscos para que cada cliente pueda escoger el que más le guste.

Bugres, ñoclas o centollos son algunos de los mariscos

que se pueden encontrar en esta sidrería. En cuanto a los pescados, éstos se seleccionan diariamente para servirlos lo más frescos posible, por eso lo mejor es preguntar cuáles son las recomendaciones de cada día: chopa, virrey, pixín, lubina, merluza, rubiel, rey o dorada son algunos de los pescados con los que día tras día deleitan a los comensales. Si cada uno de ellos está bueno de manera individual, no menos lo están juntos en caldereta con marisco o en parrillada. Y si hay algo que combine bien con productos del mar es el arroz, por eso en La Pámpana también son especialistas en platos como la paella de marisco, el arroz con bugre o el arroz con pulpo.

Todo una variedad de elaboraciones que, como no podía ser de otra manera, pueden acompañarse de la mejor sidra. Para que eso sea posible en La Pámpana trabajan con varios llagares que van rotando para ofrecer en cada momento el mejor palo de sidra, siempre tratada de manera exquisita y servida con la profesionalidad que dan los años de experiencia en hostelería que atesoran Alejandro Morán y Laura Allonca, artífices del éxito de esta sidrería que si ofrece buenos platos de pescado y marisco, no menos se puede decir de sus platos de carne.

Una carne de calidad, asturiana, con la que elaboran una carta en la que destacan, entre otros, el entrecot de buey a la piedra, el chuletón de ternera, el cachopo, los escalopines al Cabrales o el pitu de caleya



Laura Allonca Díaz y Alejandro Morán Torío, propietarios de La Pámpana.

## Reconocí los platos de pexe y mariscu, los de carne nun queden per detrás.

amarisco, pasando por las parrilladas de carne y los callos, otra de las especialidades de la casa. Igualmente, como buena sidrería, en su carta no falta la fabada, así como fabes con almejas, además de ofrecer una gran variedad de tapas y raciones con las que conformar una comida de picoteo en la que se puede optar por las tablas de embutidos o quesos como Cabrales, La Peral o Gamonéu, la ensalada de langostinos o el salteado de setas y gambas. Sin olvidar algunas ofertas periódicas de productos como llámpares, ñocla o percebes con botella de sidra a precios muy competitivos.

Unos precios muy competitivos son los que también tienen los menús, del día y de fin de semana, compuestos por tres platos, con dos platos a elegir en cada uno de ellos. En estos menús podemos encontrar, en función del día, sugerencias como sopa de marisco, millojas de queso y tomate, torto con matachana, croquetas de chipirón, pastel de cabracho, fabada, pote asturiano, fideuá de carne, porrusalda, patatas a la riojana, garbanzos con langostinos, bacalao a la gallega, merluza a la sidra, carrilleras ibéricas,

bocartinos con jamón, brocheta de solomillo ibérico, lomos de atún con tomate, cabritu o lenguado relleno de marisco, por citar sólo algunas de alternativas que ofrecen a lo largo de la semana. Estos menús se completan con postre, pan y bebida. Porque no hay que olvidar que en toda buena comida debe haber un buen postre y en La Pámpana tienen postres caseros como arroz con leche, milloja de turrón, tarta de almendra o tarta de queso con fresas.

Para disfrutar de esta variedad gastronómica, La Pámpana cuenta con dos comedores. El de la sidrería propiamente dicho y otro comedor aparte con capacidad para unas 50 personas, además de una terraza cubierta con 16 mesas y televisión en la que también se puede escanciar sidra. Disponer de un comedor independiente le hace ser un lugar óptimo para comidas de celebraciones, cenas de grupos o celebración de espichas de menús tradicionales.

Con todos estos elementos: calidad, buen trato, profesionalidad y buena comida, no es de extrañar que La Pámpana se haya convertido en un punto de encuentro para muchos xixonese que acuden al local para tomar unas botellinas de la mejor sidra compartidas en buena compañía y en un ambiente agradable en el que poder disfrutar también de una excelente cocina tradicional elaborada con ingredientes de la máxima calidad y servidos por un gran equipo de profesionales que harán de la visita a La Pámpana una experiencia que todos quieren repetir.



AL LOR  
SCADO  
20+Btl SIDRA  
SIDRA  
IBERICOS+Btl S  
HA+Btl S  
SIDRA  
SAB

NOCHES A 5,00€

MARTES  
MIERCOLES  
JUEVES

CACHOPO DE TERNERA 5,00€  
PIZZA 3 GUSTOS  
LOPINES AL CABR... 5,00€

# Cheff Fidel

Padilla, 12. Xixón. T. 984 396 714

CON LA CARNE COMO PROTAGONISTA



La carne es la estrella de esta sidrería xixonesa en la que la cocina tradicional asturiana comparte mesa y mantel con algún plato típico uruguayo, país de procedencia de su dueño que hace un año y medio se hizo cargo de este negocio.



Hablar de Chef Fidel es hablar de una sidrería con muchos años de tradición en Xixón. Hace un año y medio Álvaro Andrés Acosta Arocena se hizo cargo de un negocio que mantiene como una de sus señas de identidad la buena cocina y la buena sidra, dos elementos básicos en la hostelería asturiana, a los que se une un trato agradable y profesional. Una sidrería de las de toda la vida en las que se puede disfrutar de unos culettes acompañados de una gran variedad de elaboraciones que salen de los fogones de esta sidrería, en la que no faltan en la barra pinchos variados para acompañar mejor a la sidra, **Menéndez** y **Val d'Ornón**, la marca de Denominación de Origen

de Menéndez.

En Chef Fidel la carne es la estrella de la carta, especialmente la carne de buey a la piedra y el lechazo al horno. Son dos de los platos más demandados por la clientela, pero no los únicos, ya que para los más carnívoros también existen otras especialidades como el churrasco de Angus o el escalope napolitano, una receta nada corriente para una sidrería pero que ha encontrado gran aceptación entre los clientes de Chef Fidel ya que, según explica Álvaro, puede tener ciertas similitudes con el cachopo que tanto gusta en Asturias pero sin ser un cachopo propiamente dicho. Además de la carne, lleva jamón de york y está recubierto de mozzarella y salsa de tomate, con pimientos de piquillo y aceitunas con anchoas.

Y aunque en esta sidrería la carne se lleva la palma, no menos importantes son sus platos de pescado o arroz. En el caso del arroz, elaboran diversos tipos de arroces y paellas, si bien en ambos casos es necesario encargarlos. En cuanto a los productos de la mar, cuentan con una gran variedad de pescados, especialmente de temporada. Por eso, para los próximos meses es de destacar el bonito, servido con diferentes elaboraciones. En temporada también cuentan con otro de los productos más apreciados en Asturias como son los oricios, mientras que el marisco, en función de las preferencias del cliente, también se



## La carne de güe a la piedra y el llechazu al fornu son los platos más demandados polos veceros.

sirve por encargo.

Además de la carta, en Chef Fidel también tienen menús del día, tanto entre semana con un precio de 9 euros, como los fines de semana, a 15 euros. En ambos casos están compuestos por un entrante, dos segundos y dos terceros a elegir, además del postre, bebida y pan. El entrante varía, aunque en épocas frías es habitual la sopa de marisco, mientras que cuando las temperaturas son más altas las propuestas son embutidos, pastel de cabracho o espárragos, entre otros. Las opciones de los segundos y terceros platos varían en función del día, pero se puede encontrar fabada, paella, pitu caleya, bacalao o cabritu guisado.



En cuanto a otro tipo de menús, en Chef Fidel también preparan menús con motivo de fechas señaladas como el pasado Día de la Madre, además de contar con menús especiales que varían en el tiempo. Ahora, por ejemplo, tienen uno compuesto de navajas a la plancha y lubina salvaje que incluye postre, bebida y café.

En el comedor de la sidrería, con capacidad para unas treinta personas, también se adecúa para la celebración de espichas de grupos no muy amplios. La sidra se sirve en un pequeño barril preparado para escanciar como en una espicha tradicional y la comida es a elección del cliente, ya que no hay menús cerrados, por lo que los comensales pueden elegir el menú en función de sus gustos y presupuesto.

La oferta gastronómica de esta céntrica sidrería, situada al lado del Paseo de Begoña, se completa con una variada selección de postres caseros como tartas de queso y de la abuela, flan o arroz con leche. En ocasiones también tienen chajá, una receta típica uruguaya con bizcocho, merengue cocido, melocotón en almíbar, dulce de leche y nata montada. Se tome el postre que se tome, sin duda se trata la forma más dulce de finalizar una visita a Chef Fidel. Una visita que puede hacerse de martes a domingo desde las once de la mañana, ya que no cierra al mediodía.

# ENCAM

R

E

C

O

M

E

N

D



## La Espicha

Rexentada por Javier Costales y Águeda Riera, ufiértamos menús diarios compuestos por un entrante y 3 ó 4 primeros y segundos, con postres caseros fechos sigún les sos recetas tradicionales.

Tamién cuenten con menús especiales de fines de selmana y festivos, amás de con una carta bien curiosa na que son de destacar el tiñosu, la raya o el cachopu.

La propietaria amás ye una amante de la tonada asturiana, asina que ye enforma normal sentir a dalgunos veceros averase a entornar unos cantarinos, pues el llema d'esti chigre ye. "Equí pue cantase".

### SIDRERÍA LA ESPICHA.

MANUEL CORTINA,1. VILLAVICIOSA  
T. 985 890 031

## Sidrería Florida

Kiko Valles y Rosi atiéndente nesti tradicional chigre de la cuenca del Nalón, onde cuentan con **Sidra Vigón**, y dende va pocu del nueu llagar llangreanu **L'Allume**.

Atención atenta y familiar, cola sidre bien curiao y onde en munches ocasiones pue dase la prestosa coincidencia de topar con Chus Pedro -Nuberu-, veceru del chigre y que na semeya adica cómu Rosi-y echa un culete.

**SIDRERÍA FLORIDA.** EL COTO 15. L'ENTREGU. SRA.



## Un rinconín de Asturias en Galicia

Isaac Fernández y Cristina Reigada regentan esta sidrería en Ribadeo, de la que se enorgullecen al presentar como " un rinconín de Asturias en Galicia " .

Con sidra **Solleiro** y **Trabanco** perfectamente tratada y escancada, y una cocina con estupenda relación calidad/precio con menús diarios y de fin de semana. Destacable entre otras muchas especialidades el bacalao, las carnes rojas y el cachopo de jamón ibérico con queso.

Actualmente, y hasta el 6 de junio están celebrando las jornadas del bacalao, pero en su agenda están programadas más jornadas gastronómicas, como la del marisco -del 13 al 29 de junio- que irán dando a conocer conforme se acerque el momento.

**SIDRERÍA PUENTE LOS SANTOS.** CAMILO BARCÍA TRELLES, 5.  
RIBADEO. LUGO



# BIENTOS

D A C I O N E S

## SIDRERÍA LARRIBA, NUEVA UBICACIÓN AL LADO DE LA ANTERIOR Y SUPERÁNDOSE, COMO SIEMPRE



Desde mayo, Cristina Varela Larriba nos recibe en la nueva ubicación de la Sidrería Larriba, que queda muy cerca de la anterior, ya que han pasado del nº 10 al nº 6 de la calle Llastres.

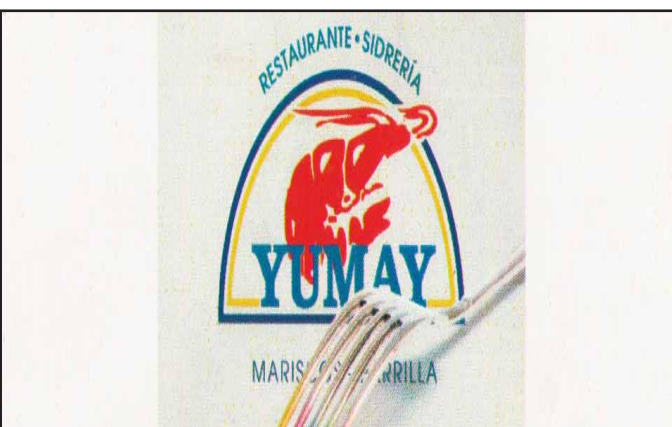
En el nuevo local no solo mantienen su esmerada atención y su trato atento a la sidra, sino que siguen superándose merced a las nuevas y mejores posibilidades que este nuevo espacio les ofrece.

Recordar sus menús diarios y de domingos a 8 y 12€ respectivamente, así como la calidad y abundancia de sus raciones y tapinas con las que siguen haciendo las delicias de sus clientes.

Recomendar especialmente el cachopo de tenera y la carne a la piedra, que bien acompañadas con sidra de **Cortina**, **Villacubera** y **Arsenio** van a hacer que repitas tu paso por este nuevo local que desde el primer momento resultará familiar tanto para sus antiguos como nuevos clientes.

**SIDRERÍA LARRIBA.** LLASTRES 6. XIXÓN.

T. 985 344 162





# Merenderos

Imprescindibles en cuantes llega'l bon tiempo, deseyaos el restu l'añu, cuando hai que miralos dende atechao, siempre presentes. referencia infinita, alcordances pasaes y por pasar.

Prau, sidre, daqué pa comer, y solín que tantu presta dempués de los meses d'augua y frío. Cola familia, colos collacios, col espíritu dimpuestu a folgar, a esfrutar, tomando un culete, picando un poco, a lo clásico con chorizu y tortiella, o yá con platos más ellaboraos, ¡porque los merenderos tamién se modernicen!

## La Cabaña

**U**n buen plan para los días de sol es acercarse hasta el Merendero **La Cabaña**, situado en el camino de La Ñora, en el alto del Infanzón de Xixón. Aquí los niños disponen de una zona infantil con columpios y toboganes, además de un buen prau para jugar. Sus instalaciones se componen de aparcamiento, dos terrazas (una de ellas cubierta), 14 mesas al aire libre y un comedor para 60 personas debajo del hórreo, además del bar propiamente dicho.

Ofrecen todo tipo de raciones para acompañar a las sidras **Acebal**, **Carasco** y **Trabanco**, tales como tortilla, patatas en diferentes salsas, ensaladas variadas, y un largo etcétera que abarca todos los gustos. Si preferimos un plato más contundente, estamos en el lugar perfecto para degustar arroz con bugre, especialidad de la casa. En el Merendero La Cabaña cuentan además con una parrilla que encienden a diario, con lo que otra opción interesante es la parrillada de carne para dos personas. Además, cada 15 días preparan gochu y cordero a la estaca.



**LA CABAÑA.** CAMÍN DEL INFAZÓN A LA ÑORA, 587. XIXÓN

T.985337930/687481767

## Les Ruedes

**E**n el Alto del Infanzón hallamos, desde hace 40 años, el Merendero Les Ruedes, lugar de esparcimiento para xixonenses y foráneos.

Si el tiempo lo permite, podemos disfrutar de una amplia zona abierta con 12 mesas de madera con capacidad para 6 personas cada una, donde escanciar **Sidra JR** en sus variedades normal o seleccionada, y acompañarla con algunos de los platos de la casa.

Su cocina es muy asturiana y sidrera, de modo que no falta la tradicional fabada, el pote o los callos, la parrillada de carnes asturianas o la especialidad de la casa: el cachopo Les Ruedes, confeccionado con ternera y relleno de jamón, queso, espárragos, pimientos y champiñones. De tapeo, las raciones habituales en los merenderos de nuestra tierra: los calamares frescos, el revuelto de oricios, las gambas o los mejillones.

Todos sus postres son caseros y no podemos irnos sin probar su excelente arroz con leche o la tarta de tres chocolates.



**LES RUEDES.** CTRA N 632, Nº 5566. CABUEÑES. XIXÓN

T. 985 331 074

## Bar Casa Yoli

**E**l Bar Casa Yoli es uno de los merenderos más emblemáticos y conocidos de Deva, Xixón. Inaugurado hace 52 años por Yolanda Rubiera, actualmente es su hijo, Juan Caso, junto con su esposa, Beatriz García, quienes le dan continuidad. Conservan la esencia de “merendero asturiano” en un entorno rural, con trato familiar y productos típicos.

Se trata de una acogedora casa de dos pisos y con una zona de prau que cuenta con unas 19 mesas al aire libre y otras 40 a cubierto en el tendejón. La especialidad de la casa son las tortillas, muy conocidas y apreciadas, pero no faltan las croquetas, las ensaladas o los chorizos a la sidra. Su carta la componen sobre todo tapas y raciones, pensadas para el picoteo y para compartir. En cuanto a platos más contundentes, por encargo también sirven fabada y pitu de caleya.

En cuanto a sidra, **Piñera** y **La Llosa Serantes** son palo fijo, para las ocasiones especiales disponen de la sidra espumosa **Pomarina** de El Gaitero.



**BAR CASA YOLI.** CTA DE CALDONES, 182 BARRIU SAN ANTONIO DEVA

T. 985 368 724

## Las Peñas

**E**n Santurio, con un entorno privilegiado, encontramos uno de los merenderos con más solera de Xixón. El restaurante cuenta con tres espacios bien diferenciados: restaurante, donde se organizan bodas, comuniones, bautizos, etc. terraza cubierta y merendero. Amplia zona de aparcamiento, zona infantil con columpios, toboganes y, una vez iniciado el verano, colchonetas. Un lugar estupendo para celebrar los cumpleaños de los niños, pues la merienda puede hacerse a cubierto.

En cuanto a tapas y raciones, no faltan la tortilla, el hígado de ternera encebollado o al ajillo, el pulpo, los chorizos a la sidra o los calamares frescos. Perfectos para acompañar con sidra, **Trabanco Selección** como palo fijo mientras que las sidras de **Piñera, Segundo** y **Herminio** van rotando.

Si preferimos algo más contundente, la fabada es uno de sus grandes platos, sin desmerecer el pote de los sábados, pescados del Cantábrico o carnes de ganadería propia. Por encargo realizan cordero y cochinito a la estaca, para grupos a partir de 12 y en el último domingo del mes.

**LAS PEÑAS.** L'ALDEA. SANTURIO

T. 985 338 299 / 654 799 575



## Casa Maruja

**A** cien metros escasos de la Playa de Xivares el merendero Casa Maruja, con 27 años de andadura es punto de encuentro en los veranos asturianos. En sus 5000 m<sup>2</sup> de finca encontramos una zona cubierta que cuenta con 44 mesas con capacidad para 6 personas cada una. Terraza, duchas y servicios, así como con un amplio aparcamiento.

Perfecto para reponer fuerzas tras un día de playa, pues además permiten traer comida de fuera. En el restaurante ofrecen todo tipo de raciones típicas de merendero e idóneas para acompañar con sidra, **Peñón** en este caso. De su cocina salen multitud de tapas y raciones como el platu de la abuela, tortillas, chipirones, calamares y un largo etcétera.

De verano la especialidad son las sardinas a la teja, el bonito y la ventresca. Para el invierno platos como el arroz con bugre, el pulpo amariscado, la fabada y el pote. Aunque la verdadera especialidad de Casa Maruja son los cachopos, en especial su tabla de cachopos, resaltando el original cachopo de queso provolone relleno de cecina.

**CASA MARUJA.** XIVARES. ALBANDI. CARREÑO

T. 985 169 270



## Xigarito Bar Merendero

**U**bicado en la palya de Xivares, el **Xigarito** ofrece unas peculiaridades que no dejan a nadie indiferente. Abierto todos los días del año y con parking privado para sus clientes, dispone de más de 20 terrazas con diferentes ambientes en un entorno verdaderamente privilegiado.

Puedes traer tu comida, prepararte tus parrilladas en las propias parrillas del merendero sin coste alguno. Si lo que te gusta es la paella, por 2,50€ puedes utilizar la paellera, disponer del gas y quemador para poder prepararla a tu gusto.

En el bar del recinto, **Fanjul** y **Herminio** son las sidras que puedes disfrutar, y en el que también Alberto, gerente del merendero, goza de una exquisita coctelería, toda elaborada con ingredientes de la zona, que en estos días prestosos de sol son una verdadera delicia, garantizando así, que se vuelva a Xigarito con total seguridad.

**XIGARITO.** CTRA PLAYA XIVARES. ALBANDI. CARREÑO

T. 985 169 440



## Rte. San Justo

**A**tan solo 2 kilómetros del centro de Uviéu, en San Lázaro. Con acceso directo por carretera y aparcamiento privado, dispone de unas amplias y cómodas instalaciones apropiadas tanto para una tarde de asueto como para todo tipo de eventos y celebraciones.

En la zona de merendero encontramos una zona infantil. Al aire libre sirven todo tipo de raciones, pollo al ajillo, tortilla, croquetas, chorizo a la sidra o embutidos de la zona de Carrizo (León) por mencionar algunas, con sidra **Villacubera**, **Cortina** y **Fran**. Si se prefiere, también tienen una carta de elaborados para el servicio de terraza.

Organizan desde una comida informal entre amigos o un cumpleaños, hasta una comunión, bautizo o cena de empresa. Para ello disponen de tres salones con diferentes capacidades y de un local adaptado como llagar, televisiones, música amplificada y acceso directo desde el exterior. Los menús se preparan con carnes exclusivamente asturianas y pescados del Cantábrico.



**SAN JUSTO.** EL CRUCE, 3. SAN ESTEBAN DE LES CRUCES. UVIÉU.

T. 985 226 743

## Llagar de Quelo

**C**omo su propio nombre indica se trata de un llagar con más de un siglo de tradición, que han hecho de la sidra la razón de ser de este local. Sus instalaciones se componen de una zona de propia de merendero, un restaurante sidrería y el llagar.

Con un buen prau, mesas de madera, dos terrazas, una de ellas cubierta, y una zona infantil con hinchables y columpios para los más pequeños. La sidra, la propia: **Quelo** y **Solaya**, junto con raciones típicas sidreras: tortilla de patatas, chorizo a la sidra, lacón, pulpo, calamares o croquetas.

En restaurante sidrería ofrecen platos más elaborados, entre ellos los excelentes pescados del Cantábrico, carnes de buey o de ternera, lechazo al horno o cabrito, y la especialidad de la casa: lacón con cachelos.

El llagar se puede reservar para todo tipo de celebraciones. Y es que, con una capacidad para 150 personas, es idóneo para bodas, comuniones, bautizos o cenas de empresa.



**LLAGAR DE QUELO.** BARRIO DE FUEYO 21 TIÑANA. SIERU

T. 985 169 270

## Casa Corzo

**E**n Cualloto, en la Carretera General dirección a Santander, encontramos Casa Corzo. Se trata de un llagar del siglo XIX que dispone de sidrería y de una gran parcela habilitada como merendero.

La zona de prau tiene 21 mesas de piedra con capacidad para 6 personas cada una y numerosos árboles. Es el lugar ideal para pasar una tarde con amigos o en familia. Aunque no se permite introducir en el recinto bebida ni mascotas, sí existe la posibilidad de traer comida de fuera; aunque lo más recomendable es echar un vistazo a la amplia carta de la sidrería y optar por algunas de las raciones y tapas que ofrecen.

Son raciones muy sidreras, ideales para el picoteo: tortilla, calamares, croquetas, pollo al ajillo, cecina, pulpo o escalopines, haciendo mención especial al jamón asado. En cuanto a sidra aquí tenemos la oportunidad exclusiva de tomar **Sidra Corzo** que ellos elaboran y que solo se encuentra en su establecimiento. También organizan espichas para 15 a 30 personas.



**CASA CORZO.** CTRA. GRAL. DE SANTANDER, 7. GRANDA. SIERU.

T. 985 792 010 / 600 788 219

# El Camín Real de la Sidra crece

Acertada incorporación de La Nueva Barrika a estas sidrerías de reconocida calidad.

El Camín Real de la Sidra tiene bien ganada fama de ser una de las asociaciones de sidrerías más activas de las actualmente existentes, que no solo han sabido organizarse para potenciarse alrededor del Camín Real a lo largo del cual se asientan, sino que han sabido actuar potenciando a la sidra, y vinculándola directamente a la gastronomía de calidad, de tal forma que el objetivo logrado es doble, puesto que consiguen potenciar tanto la gastronomía como a la sidra.

En esta ocasión son protagonistas por la nueva incorporación de una afamada sidrería, **La Nueva Barrika**, un clásico de Cualloto cuando de sidra y del buen comer se trata, que al incorporarse a tan sidrero Camín Real consigue simultáneamente potenciarse y potenciar al conjunto de estas sidrerías.

Por eso, desde ahora las sidrerías que componen El Camín Real son: Llagar Herminio, El Calderu, El Tonel, Los Balcones, Casa Fausto,, y La Nueva Barrika, una selección de sidrerías de reconocida calidad de forma individual y que todas unidas en una misma asociación consiguen elevar aún más su categoría.

Por lo demás, esta asociación de sidrerías continúa organizando eventos en los que la sidra es la protagonista, y con los que consiguen que sus muchos clientes puedan sacar el mayor provecho a las ofertas y promociones que realizan, manteniendo siempre su buen hacer, un trato atento a la vez que cercano al cliente, y unos productos de primera categoría en los que la sidra tiene voz propia y recibe las mayores atenciones, tanto a la hora de elegir la marca de sidra, mantenerla a su debida temperatura, y a la hora de servir, promediando el ritmo a las características de cada cliente, difícil y rara virtud que tan apreciada resulta a los amantes de la sidra.

Vaya pues nuestra enhorabuena tanto al Camín Real de la Sidra como a La Nueva Barrika.



## LA NUEVA BARRIKA.

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



# El cachopo, revelación de la cocina asturiana



Semeya en Sidrería El Parque.

La irrupción del cachopo dentro de la cocina asturiana constituye lo que podríamos considerar un hecho histórico en gastronomía, que en opinión de muchos no ha hecho más que comenzar.

El brillante resultado de combinar la mejor carne de ternera con rellenos de todo tipo y el acierto a la hora de empanar y freír, se ha adueñado del paladar asturiano, que tiene en este producto un nuevo referente gastronómico de inusitadas posibilidades.

# Rosanegra



**Á**ngel José del Hoyo abrió su local en 2011, y desde entonces son incontables los encuentros de fútbol que se han podido ver en la pantalla gigante que preside el Rosanegra. Perfecto para una tarde de fútbol mientras damos cuenta de una tabla de embutidos o de quesos asturianos.

Y sobre todo un estupendo cachopo confeccionado con ternera 100% asturiana y relleno de forma tradicional: con jamón y queso, servido con patatas fritas y pimientos como guarnición. Regado, cómo no, con sidra **El Valle** DO como palo fijo, aunque en los próximos meses ampliará su oferta de sidra. Mención especial merece su carta de cervezas asturianas: La Xana, La Cotolla y La Caleyá, 100% naturales.

Ángel sólo trabaja a la carta, así puede poner todo su esmero y buen hacer en cada plato. Aunque también hace reservas para grupos pequeños, en cuyo caso puede preparar el menú que prefieran. Sus precios son para todos los bolsillos, y el local permanece abierto todos los días de la semana.

**ROSANEGRA.** JOSÉ ECHEGARAY 2. UVIÉU.

T. 984 392 754 / 679 678 326

## Sidrería La Nueva Barrika



**E**ntre las sidrerías del Camín Real de la Sidra de Culloto, La Nueva Barrika ha sabido destacar tanto por la calidad y variedad de su carta como por la atención al cliente, sin dejar atrás los competitivos precios. Todos los productos son de mercado y comprados en el día, de modo que sus tres variedades de cachopo son de primera. Podemos elegir entre el tradicional de jamón y queso, el de cecina, queso de cabra y confitura de manzana y por último, el de jamón ibérico con queso La Peral. Todos ellos están confeccionados con ternera y se acompañan de patatas fritas como guarnición; además, son suficientemente abundantes como para que puedan compartirse. En este caso Tino, gerente del local, nos recomienda una ensalada, unas parrochas o unos mejillones, junto con unas botellas de **Sidra Menéndez**. Y para terminar, el cliente puede optar por cualquiera de los postres caseros de la carta, junto con un buen café.

**LA NUEVA BARRIKA.** CAMÍN REAL 26. CUALLOTO. UVIÉU.

T. 984 085 686

## Las Tablas del Campillín



**E**n Las Tablas del Campillín, Uviéu, preparan los cachopos de formas originales y muy diferentes a las habituales. Basándose en las milanesas de la cocina argentina y fusionando con la asturiana, obtienen unos cachopos en los que los acompañamientos van cubriendo el escalope.

Alejandra Iglesias nos recomienda el “Especial de la Casa”, con jamón serrano y queso, el “A Caballo” con piso de verdura y huevos fritos, el “Napolitano” con salsa napolitana, jamón, queso, orégano y pesto, el “Americano” con cebolla crujiente, queso Cheddar, bacon y salsa barbacoa o el “Capresse”, con queso de cabra, tomate a la plancha y rúcula. Los cachopos pueden pedirse enteros o en medio cachopo, tal y como se observa en la imagen, lo cual es una idea muy interesante para poder degustar alguna de las demás opciones de la carta.

Si elegimos **Sidra Buznego** de bebida y con cualquiera de los postres 100% caseros, remataremos un menú de auténtico lujo.

**LAS TABLAS DEL CAMPILLÍN.** ARZOBISPO GUIASOLA, 24. UVIÉU. T. 985 212 411/651 905 932

## Restaurante Sidrería Luis



**E**l secreto de los cachopos del Restaurante Sidrería Luis se basa tanto en la calidad de la materia prima, como en el cariño y esmero que ponen en su preparación. La tapa es de ternera asturiana y en el cachopo de la casa el relleno es con jamón serrano, jamón York, queso y espárragos; mientras que en la segunda variedad de cachopo que ofrecen el relleno consiste en cecina y queso. Ambos los sirven con patatas fritas y pimientos como acompañamiento.

Con unos entrantes como el revuelto de la casa o unas croquetas, se puede compartir perfectamente cualquiera de los cachopos y de postre es complicado elegir entre la tarta de la abuela, la tarta de queso, el flan o las fresas con nata en temporada.

Escancian sidra **Zapico** y **Buznego** y desde los 12 - 15 € preparan espichas para grupos. También ofrecen un menú diario y otro especial los fines de semana.

**REST. SIDRERÍA LUIS.** CAMPU LOS PATOS, 2 . UVIÉU

T. 984 285 737

# Restaurante Sidrería Casa Milagros



**C**asa Milagros lleva deleitando al público desde 1936, y en esta ocasión nos ofrece una carta de cachopos con tres variedades a elegir. De pollo y relleno de jamón, queso, champiñones y pimientos del piquillo; de ternera y relleno de jamón, queso, pimientos del piquillo y espárragos; y por último de pescado, preparado a base de filetes de lenguado con relleno jamón y queso. Todos se sirven acompañados de patatas fritas y ensalada, excepto el de pescado donde las patatas van en cachelo. Comparten con nosotros el secreto para confeccionar un buen cachopo, además de ingredientes de calidad es necesario “apretar” bien el empanado y esperar a que el aceite esté bien caliente.

De tamaño más que generoso, son idóneos para compartir, en cuyo caso recomendamos probar algunos de los entrantes de la casa. Si acompañamos el menú con **Sidra Coro** o **Trabanco Selección**, sólo nos queda finalizar con arroz con leche o tarta de queso de postre para rematar una comida excepcional.

**CASA MILAGROS.** CAMPOMANES 1. VILLAVICIOSA.

T. 985 890 22 / 620 836 864

# Sidrería Bedriñana



**E**n Villaviciosa la Sidrería Bedriñana, regentada por Amable Bedriñana Sariego, campeón de fabada asturiana en las Jornadas de la Faba de Marzo, nos ofrece una interesante carta de cachopos formada por tres especialidades diferentes: además del cachopo tradicional con espárragos e ibérico, el cliente puede optar por el de cecina con queso de cabra, aunque el más demandado es el de pescado. Este último lo preparan con merluza, jamón cocido, queso y salsa de oricios. Todos ellos los sirven con una guarnición de patatas fritas, champiñones al ajillo y ensalada.

Aunque normalmente se trata de cachopos individuales, por encargo los hacen de tamaño especial para poder compartirlos. En este caso la gerencia recomienda unas zamburiñas o unas almejas como entrantes, aunque muchos clientes se decantan por su excelente tabla de embutidos. Todo ello acompañado por sidra de Villaviciosa, sin palo fijo. Si terminamos con arroz con leche, biscuit de turrón o de higos, la experiencia gastronómica será inolvidable.

**SIDRERÍA BEDRIÑANA.** MALIAYO 1. VILLAVICIOSA.

T. 985 891 852

## Sidrería Rest. La Tierrina



**J**aime Merino es un chigrero de raza, no en vano lleva desde el año 81 trabajando en la hostelería. Aún así su madre, Carmina González sigue probando y dando su opinión de guisandera sobre todos los platos que salen de su cocina. El cachopo lo prepara con jamón serrano, pimientos, queso manchego, espárragos y setas, pero está abierto a los gustos de cada cliente y los puede confeccionar tanto con la carne como con el relleno que desee el comensal.

Todos ellos los acompaña con ensalada, patatas fritas y tres tipos de salsas: pimienta verde, cabrales o espinacas. Son grandes, para dos personas y recomienda una original tortilla de pulpo o bacalao como entrante, o también unos pimientos del piquillo rellenos de chipirones y salsa de su tinta. Los postres van variando a lo largo de la semana, pero casi siempre tienen tarta de manzana o de queso. En cuanto a sidra, es **Arbesú**, su marca de confianza.

**SIDRERÍA LA TIERRINA.** VICTOR GCIA DE LA CONCHA, 14. VILLAVICIOSA T. 984 492 374

# Sidrería El Tarteru



**C**arlos Cuervo lleva al frente de El Tarteru 18 años, con lo que los cachopos no tienen secretos para él. Si formamos parte de un grupo de 3 ó 4 personas, nos recomienda empezar con unos entrantes como pastel de cabracho, navajas, zamburiñas o alguna de las ensaladas especiales con gambas, y luego compartir uno de los cachopos de la carta, que pueden ser de jamón y queso, de cecina con queso de cabra o el especial de la casa con cecina, queso de cabra, queso feta y salsa de pimienta. Los postres son muy diversos y suele variarlos a lo largo del mes, aunque por lo general no faltan ni la tarta de limón ni el arroz con leche.

Cuando Carlos abrió su local se decidió por **Sidra Castañón** como palo fijo y no lo ha variado desde entonces. Del mismo modo que tampoco han cambiado ni el buen ambiente ni la excelente relación calidad/precio.

**SIDRERÍA EL TARTERU.** MARQUES DE ARGÜELLES, 3. RIBESEYA

T. 984 285 737

## Bar El Escondite



**E**n la carta del Bar El Escondite, en Ribeseya, encontramos dos variedades muy atractivas de **cachopo** que contentan a todos los comensales. María Ruisánchez y Emilio Valle, al frente del establecimiento, nos comentan que se recomienda compartirlos, lo que lo dice todo sobre el tamaño. Una gran pieza de ternera asturiana de primera calidad con un relleno de pimientos del piquillo artesanos, virutas de jamón de bellota, queso de cabra y setas; la segunda variedad presenta el mismo relleno, pero en este caso va cubierto con una salsa de queso en la variedad de Gamonéu del Puertu.

El mejor acompañamiento es una de sus ensaladas frescas de la huerta y, por supuesto, sidra, siendo **Trabanco** en este caso. Si aún queda sitio para el postre, podemos rematar la comida con tarta de la abuela, tarta de queso o arroz con leche. El gerente del Bar El Escondite es también mayorista de mariscos, por lo que pedir aquí este producto es como cogerlo del mar directamente.

**BAR EL ESCONDITE.** LÓPEZ MUÑIZ 20. RIBESEYA

T. 625 143 960

## Sidrería El Mirador



**B**elisario Suárez lleva desde el año 96 al frente de la Sidrería El Mirador, dando así continuidad al negocio que inauguró su padre allá por el año 73. En la cocina está Loli, con una amplia trayectoria como cocinera en diferentes sidrerías y recaló en El Mirador hace 8 años.

El cachopo de la Sidrería El Mirador está preparado con carne de ternera asturiana y va relleno de espárragos, pimientos y jamón. Lo acompañan según el gusto del cliente, ya sea con ensalada o con patatas fritas; el tamaño es considerable, por lo que se recomienda compartirlo entre dos personas, sobre todo si lo acompañamos de unos entremeses o de su solicitado hígado de ternera al ajillo.

Indudablemente recomendamos degustarlo con una buena sidra, en este caso la de **Foncueva**. Para finalizar es difícil decidirse entre tarta de manzana con queso, el mousse de fresa o el de limón, todo ello de confección casera.

# Restaurante La Cueva



**E**n el **Restaurante La Cueva de Cangues d'Onís**, René Garrido y las hermanas Ioana y Ana Dobos nos ofrecen dos tipos de cachopo diferentes. El más solicitado es el cachopo gigante de ternera con jamón y queso, pero es recomendable probar igualmente el de cecina con queso Cabrales, también es de tamaño gigante, adecuado para compartir al menos entre dos personas.

Si optamos por compartir, lo idóneo sería empezar con algunos de los variados entrantes de la carta, como pueden ser unas croquetas de jamón, de picadillo o de queso Gamonéu; unos canelones de pasta brik rellenos de morcilla matachana y gambas o unas brochetas de pitu con guacamole. Otra opción estupenda puede ser arroz con pitu, una ensalada templada de pixín y langostinos o unas mollejas de cordero sobre base de hojaldre y puré de castañas. Para acompañar los platos, nada mejor que **Sidra Buznego**, tanto la normal como **Zapica**.

**RESTAURANTE LA CUEVA.** TURISMO 3. CANGUES D'ONÍS.

T. 985 848 292

## Sidrería Parrilla El Molín



**E**n La Pola Llaviana se encuentra la Sidrería Parrilla El Molín, con Darío Bartolomé a la barra y su mujer, Nerea Fernández en la cocina. Forman el tándem perfecto para que este local, con solamente un año de andadura, ya sea muy conocido por sus cachopos.

Ellos han elegido sidra **Herminio**, normal y **Zythos**, para regar sus platos y recomiendan cualquiera de los tres tipos de cachopo que preparan, ya sea de jamón, queso, espárragos y pimientos, de cecina con queso de cabra o de picadillo y Cabrales. Todos están preparados con ternera asturiana y servidos con patatas fritas y ensalada.

Se trata de raciones abundantes, idóneas para dos personas y en este caso lo mejor es empezar por unos entremeses fríos y calientes, o unos tortos de picadillo, de jamón o de queso. Si vamos un jueves, viernes o fin de semana, también podemos pedir alguna pieza de la parrilla. De postre Nerea prepara una espectacular tarta de la abuela con galletas, flan y chocolate.

**SIDRERÍA EL MOLÍN.** LIBERTAD, 86. LA POLA LLAVIANA

T. 984 997 264/647 608 839

## Sidrería Casa Cholo



**E**n La Pola Llaviana, Salvador Ondó nos da la bienvenida a la Sidrería Casa Cholo, en cuya cocina los cachopos se preparan de dos maneras. Para los clientes más tradicionales encontramos el cachopo clásico, de ternera, jamón serrano y pimientos; con un rebozado contundente, crujiente y de perfecta apariencia, tres características que aquí se manifiestan. La segunda opción es de setas, con jamón york y queso como relleno; de una presentación perfecta, al igual que el sabor y la textura, es algo que los clientes habituales hacen notar.

El de ternera, de mayor tamaño, puede ser compartido y es el momento oportuno para degustar alguna de las demás especialidades de la carta como son el paté de la casa, y el lacón Casa Cholo entre otras. Para beber nada mejor que sidra y aquí escancian **Viuda de Angelón**, **Prau Monga** y **Villacubera** y para rematar con postre nada mejor que alguna de las dulces sugerencias que ofrecen, entre las que destacamos el flan casero, la tarta de queso o de plátano.

**SIDRERÍA CASA CHOLO.** PLAZA DE LA PONTONA, 5. LA POLA LLAVIANA. T. 985 6025 286

# Restaurante San Mamés



**E**n Blimea la mayor variedad de cachopos se encuentra en la Sidrería San Mamés. Las opciones son tantas y tan variadas que resulta complicado resumirlas.

Así, si elegimos la variedad de ternera, podemos optar entre cuatro tipos de rellenos: de cecina con queso de cabra y mermelada de fresa, de queso Casín con pimienta, de tocino e ibérico o de manzana confitada, lomo y jamón. Si por el contrario elegimos la variedad de setas, los rellenos son de queso La Peral con crujiente de bacón, de queso Gamonéu y dulce, de queso Cabrales y picadillo o de queso Provolone y cecina al aroma de orégano. Sin faltar el Cachopón de la Casa, pensando para cuatro personas y a base de setas, espárragos, pimientos, jamón y queso. El que más gusta a sus clientes es de la Casa y todos ellos se sirven con pimientos y patatas como guarnición.

Con sidra **Viuda de Palacio** y arroz con leche o tarta de queso de postre, la experiencia gastronómica en la Sidrería San Mamés será para recordar.

**SIDRERÍA SAN MAMÉS.** VELÁZQUEZ, 16 . BLIMEA. SRA.

T. 630 079 704

## Sidrería La Cabaña



**E**n Sotroñdio la Sidrería La Cabaña, al mando de Gonzalo, nos ofrece el “Carrusel de Cachopos”. En él, el comensal podrá disfrutar de cuatro variedades diferentes: junto con el más demandado (el clásico de jamón ibérico con queso) también figura el de cecina y queso de cabra; el de picadillo con Cabrales y, el más original y dulce a base de queso Cabrales y compota de manzana. Todos los cachopos se acompañan de una guarnición de patatas fritas y salsa de pimientos piquillos.

Las raciones son muy abundantes y este carrusel está pensando para compartir, pero para dos personas también podemos optar por pedir dos variedades en media ración. En este caso, recomendamos probar además alguno de los entrantes de la casa y acompañarlo todo con sidra **Viuda de Palacio**.

Para terminar, nada mejor que un buen postre casero: helado de turrón, milhojas y tarta de queso, y la tarta especial de la casa: se trata de un bizcocho de chocolate con cerveza Guinness. De lujo.

**SIDRERÍA LA CABAÑA.** FRANCISCO DE QUEVEDO 9. SOTROÑDIO. T. 985 671 861 / 687 268 323

## Sidrería Parrilla Viejo



**E**n este clásico de La Felguera los amantes de este plato están de suerte, pues aquí pueden disfrutar de excelentes cachopos con una gran variedad de rellenos. Paulino Viejo nos recomienda el cachopo de la casa, confeccionado a base de ternera asturiana y relleno de jamón ibérico, queso, setas y con salsa al whisky. Además, en su carta podemos encontrar otras variedades, como el tradicional de cecina y queso de cabra; el cachopo gallego a base lacón o el cachopo de setas.

Se trata de piezas grandes, tamaño XL, con lo que se puede optar por compartir entre dos. De ser así desde la Parrilla Viejo nos recomiendan empezar con una cazuela de pulpo, almejas, langostinos y tres pescados, proseguir con el cachopo elegido y finalizar con milhojas de arroz con leche o frixuelos. Todo esto acompañado, faltaría más, por **Sidra Menéndez** a la que son fieles desde hace 20 años.

**PARRILLA VIEJO.** DANIEL ÁLVAREZ GONZÁLEZ, 20. LA FELGUERA.

T. 985 330 173

## La Bodeguina de Sobrecantu



**L**a **Bodeguina de Sobrecantu**, en pleno Parque Natural de Redes, es un lugar ideal para disfrutar de la naturaleza y de la buena comida. De visita obligada para los amantes del cachopo, con una carta de 26 variedades con diferentes carnes y rellenos y la tabla de cachopos, compuesta por tres piezas diferentes de unos 300 gramos cada una y con guarnición. Ideal para compartir.

Las carnes pueden ser ternera, presa ibérica, pollo o lomo y los rellenos van desde el más clásico de jamón y queso, al más original de pollo con dulce de manzana y Cabrales. Sin olvidar el relleno de picadillo con queso casín o uno de los más solicitados: de ternera asturiana relleno de jamón ibérico, queso manchego, espárragos y gambas.

Los sábados por la noche ofrece actuaciones de diferentes grupos, así los clientes podrán disfrutar de buena gastronomía junto con música en directo. Para beber, **Sidra Buznego**, elegida por Sito González como palo único.

**LA BODEGUINA DE SOBRECANTU.** SOTU DE CASU 1.

T. 684 603 883 / 984 117 117

# Sidrería El Parque



**S**idra Contrueces y Acebal son los llagares que abastecen a esta céntrica sidrería de Xixón, que ofrece a sus clientes cuatro variedades de cachopo.

Confeccionados exclusivamente con carne de ternera asturiana D.O, podemos elegir entre el cachopo de queso La Peral, el de jamón y queso, o el de cecina y queso de cabra; estos tres son de una ración, mientras que el cuarto, preparado con relleno de jamón y queso, está pensando para compartir entre tres personas. Todos se acompañan con la correspondiente guarnición de patatas y pimientos del Bierzo.

Un plato contundente que se puede rematar con alguno de los postres caseros. La opción es muy variada y abundante, recomendando la tarta de turrón, tarta gijonesa o arroz con leche. Todo ello en un amplio local y atendido, tanto en la sala como en la cocina, por un gran equipo de profesionales.

**SIDRERÍA EL PARQUE.** EMILIO TUYA, 54. XIXÓN

T. 985 332 028/628 291 900

# Sidrería Noriega



**E**n el barrio de El Llano, en Xixón, la Sidrería Noriega ofrece a sus clientes unas excelentes variedades de cachopo. En su carta nos encontramos el clásico de ternera, jamón y queso, el cachopo de pollo también relleno de jamón y queso o el especial de la casa a base de doble ración de jamón, doble de queso, espárragos, pimientos y setas con un toque picante. Todos van acompañados de abundante guarnición a base de patatas y ensalada mixta.

La última variedad de cachopo mencionada es tamaño XXL, ideal para tres personas si encargan unos entrantes tales como mollejas, fritos de bacalao o de pixín. Sidra **Contrueces**, **Cabueñes** o **Trabanco d'Escoyeta** son las elegidas por la gerencia de la Sidrería Noriega para escanciar en su local y, por supuesto, son el acompañamiento ideal para los cachopos. Si aún queda sitio para el postre, recomiendan finalizar la comida con tarta casera de queso o de tres chocolates.

**SIDRERÍA NORIEGA.** JUAN ALVARGONZÁLEZ, 35 . XIXÓN

T. 985 380 736

## Bar Nador



**E**n Xixón nos encontramos con el **Bar Nador**, un local en que los cachopos son uno de los platos con más aceptación entre sus clientes, lo cual es todo un mérito teniendo en cuenta la variedad y calidad de su carta.

Los cachopos son enormes, tamaño XXL, pensados para compartir entre dos o tres personas. El que más aceptación tiene es de ternera con relleno de cecina y queso de cabra, aunque sin dejar atrás el relleno de jamón y queso ni al cachopo de setas con el mismo relleno que el anterior. Todos ellos se acompañan de patatas fritas y pimientos de Padrón.

Aunque con una pieza suele ser suficiente ración para compartir, en caso de pedir algún entrante no podemos dejar de recomendar otra de sus especialidades: el pulpo y los chipirones amariscados. Todo esto regado con **Sidra J. Tomás** como palo único y rematado con un postre a base de arroz con leche o tarta de frixuelos, que supondrá el colofón a una comida de lujo.

**BAR NADOR.** HERMANOS FELGUEROSO, 43 . XIXÓN

T. 985 165 472

## Sidrería Larriba



**E**n el barrio de Laviada, en Xixón, ubicamos la Sidrería Larriba donde nos recibe Cristina Varela Larriba. Aquí, en compañía de las sidras **Cortina**, **Arsenio** y **Villacubera**, podemos disfrutar de un buen cachopo como el que sale de esta cocina y que no falta en la carta durante todo el año. Preparado cuidadosamente, la ternera se funde con jamón serrano, queso y pimientos, todo ello con un rebozado crujiente. Recomendado para quienes sientan devoción por los cachopos, se acompaña con una guarnición de patatas y ensalada, teniendo tanto una perfecta presentación como sabor y textura. La especialidad de la casa es el entrecot de buey, además ofrecen menú diario y de sábado y domingo, y para acompañar con sidra nada mejor que sus raciones y tapinas que, con un precio a partir de 2 €, son aptas para todos los bolsillos. Como postre, hay que probar su exquisita tarta de melocotón o la mousse de chocolate y crema: imprescindibles como colofón a una grata experiencia gastronómica.

**SIDRERÍA LARRIBA.** LLASTRES 6. XIXÓN

T. 985 344 102 / 630 489 690

## Sidrería El Furacu



**E**l matrimonio formado por Roberto Mesa y Rosana López regenta la Sidrería El Furacu desde hace seis años. Aquí los aficionados al cachopo están de enhorabuena, ya que cuenta con 16 variedades: de cerdo, ternera, pollo o setas y con un amplio abanico de rellenos, desde el clásico de jamón y queso hasta los más sofisticados de foie o marisco. Y si aún así no encontramos el que nos apetece, no tenemos más que elegir tanto la tapa como el relleno y nos lo prepararán por encargo.

La especialidad de la casa es el Cachopo El Furacu, relleno con jamón, queso, pimientos del piquillo, carne de cerdo y tapa de jamón. Es idóneo para compartir debido a su considerable tamaño, pues además va acompañado con una guarnición de patatas y ensalada. Los postres van variando a lo largo de la semana, pero lo que no varía es la buena sidra, siendo siempre **Viuda de Angelón** o **Prau Monga**.

El año pasado obtuvo el 7º puesto en el Concurso de Cachopos y este año repite candidatura en las categorías de cachopín y cachopo, donde seguro dejará el listón muy alto.

**SIDRERÍA EL FURACU.** 1º DE MAYO, 3. LES VEGUES. CORVERA

T. 687 915 969

## Merendero Casa Maruja



**L**uisa Pombo lleva desde 1987 regentando Casa Maruja, parada obligada al pasar hacia la playa de Xivares. Entre su amplia oferta culinaria, destacan los cachopos de provolone, setas, cecina con queso de cabra y el tradicional de jamón y queso completan su variedad. Los de cecina y los de jamón elaborados, como no podía ser de otra forma, con ternera 100% asturiana.

Pero el verdadero protagonista es el de Cachopo de Provolone. Una especialidad de la que se enorgullecen de ser el único sitio en que se elabora. Contrariamente a lo que se pueda pensar, en esta especialidad, el Provolone no va de relleno, sino que va envolviendo al resto de los ingredientes, siendo ese detalle el que lo hace tan peculiar. La novedad que presenta esta temporada es la Tabla de Cachopos, en la que se pueden degustar todos y cada uno de ellos, y como nó, con las patatas de rigor.

La sidra es de **Peñón, normal y selección**, llagar cercano a esta casa carreñana.

**CASA MARUJA.** XIVARES. ALBANDI. CARREÑO

T. 985 3169 270

DESDE 1914.

AÑO DEL CENTENARIO

SIDRA CORO MANUEL PERUYERA



Carretera de Fuentes, 16  
33300 Villaviciosa  
Telf. 985 890 468

# AXENDA

FESTIVAL DE LA SIDRE EN NAVA. 36 edición del veteranu certame qu'entama apináu d'actividaes sidreras. **Nava, xunetu.**



CARMÍN DE LA POLA. Tortilles, empanaes, chorizos, música y muncha sidre nes fiestes más importantes del conceyu. **La Pola Sieru, xunetu.**



III FEIRA DA SIDRA A ESTRADA. La Feria de la Sidre más importante de Galicia. **A Estrada, Pontevedra, 19 de Xunu.**



CANTARES DE CHIGRE. De payares a final de mayu, los xueves. Concurso de coriquinos y asturianada nos chigres de **Gascona, Uviéu. Payares a Mayu.**



FESTIVAL DE LA SIDRE CASERO DE QUINTES Y QUINTUELES. Tercer edición d'esti festival que reúne les meyores sidres caseres de la fastera. **Quintes, xunetu.**

**ZAPICO**  
SIDRERÍA

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



# SIDRERA

V SALÓN DE LA SIDRE DOP  
Venticuatro llagares presentarán la  
"Sidre d'Asturies" de la collecha de  
2013. Fecha y llugar entá por afitar.  
**Xunu, xunetu.**



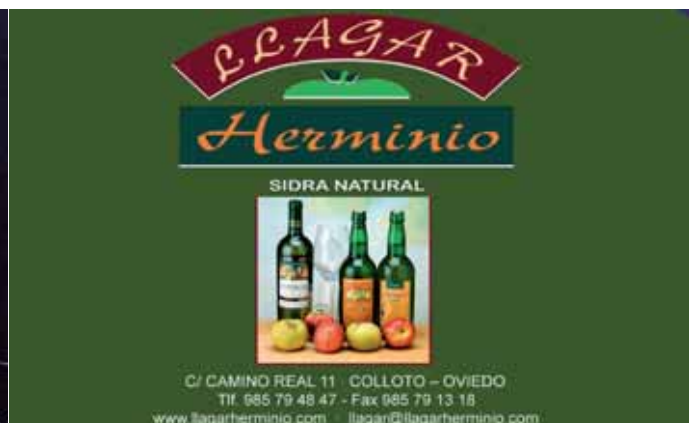
I ENCUENTRU SIDRERU CASA  
CEFERO. Música celta, parrillada de  
costielles, chorizu, moricella y sidre  
asgaya en Casa Cefero. **San Jorge  
d'Heres, 24 mayu.**



FESTA DA SIDRA EN FORMELO DE  
MONTES. A Coruña celledra'l festival  
sidreru nel que nun faltarà sidra  
asturiano. **Formelo de Montes, A  
Coruña, xunu.**



FESTIVAL INTERCÉLTICU  
D'AVILÉS Y ALFOZ. Xornaes  
onde la música y la sidre enllenen  
les cais de la villa del Adelantáu.  
**Xunetu, Avilés.**



# II Gran Capítulu de los Siceratores

La Bona Confradería de los Siceratores d'Asturies hermanóse cola del Sabadiegu y noma 5 miembros d'honor.



Luis Javier del Valle Vega

Los presidentes de les confraderíes del Sabadiegu y la de los Siceratores hermanáronse demientres el II Gran Capítulu d'estos caberos, nuna xornada d'amistanza na que tamién hebio intercambiu de presentes cola confradería Doña Gontrodo y cola del Vinu Cangas. Arriendes d'ello, tamién foi un momentu importante del actu el xuramentu de cinco nuevos confrades d'honor: Carlos Martín, presidente de les confraderíes españoles, Samuel Trabanco, del Grupo Trabanco, Emilio Serrano, de la destilería rioseyana Los Serranos; César Suárez Junco, de Crivencar; y el cocineru Nacho Manzano, que confesó ser un "namoráu de la sidre" y amestó que "tenemos la responsabilidad de ponela nel llugar que merez"

Asina mesmo, Carlos Martín anunció que nel próximu congresu européu a celerar en Lieja "brindaremos con sidre de Nava" y daráse-y sofitu a la declaración pola UNESCO de la cultura asturiana de la sidre como Patrimoniu Imaterial de la Humanidá.

Nel actu participaren 18 confraderíes, que fixeron de testigos del hermanamientu, y que participaren nel desfile peles casi de la villa tres la banda gaites La Kadarma. Nel actu nun faltó una emotiva alcordanza por parte de Roberto Llamedo, presidente de la Bona Confradería de los Siceratores d'Asturies, pal llagareru navetu va poco fináu Leonardo Pérez de la Vega, "Leo"

## Siceratores en Nava

Sabido es que las cofradías eno-gastronómicas representan a los productos típicos de cada lugar y en Asturias donde ya contabilizamos catorce de estas entidades no sabemos si culturales o gremiales, porque en las puertas oficiales se le echa de un lugar para otro sin indicarles destino alguno. Hacía falta crear -como el agua de mayo de otros años, no el del pasado reciente- la dedicada a la sidra por razones obvias. Conocida es

la Cofradía de la Sidra de Hernáni; conocida es también la Cofradía de la Sidra en Cantabria, mas en Asturias, aunque hubo algún intento, incluso llegó una a funcionar durante cierto tiempo hace ya varios años dedicada a nuestra bebida más internacional. Ahora en Nava ique mejor sitio! arrancó con fuerza la Buena Cofradía de Siceratores, nombre complicado que los cofrades han extraído de las cartas de Carlomagno. Hasta tan

atrás llegaron y hasta lejos piensan llegar, que “si por la manzana fuimos expulsados del Paraíso, por la sidra volveremos a entrar en él” según nos aseguraba el moscón Valentín de Andrés.

Conocí la creación de varias cofradías, disfruté con la ilusión que los promotores ponen en echarlas a funcionar, así como las zancadillas que las personas de espíritu contradictorio ponen a cualquier iniciativa en cualquier pueblo. Los dinámicos Siceratores navetos no fueron ajenos a estas habituales circunstancias y con la fuerza que da el tener los pies en el suelo, el hacer oídos sordos a las malas palabras y la seguridad de saber el camino que quieren recorrer, auguramos para ellos un futuro halagüeño y por supuesto para la sidrina.

Es de justicia el apoyar una entidad de esta índole y en manos está de los industriales lagareros, hosteleros, políticos, estudiosos de la sidra, incluso los consumidores tendrán mucho que decir en este asunto donde tantos entendidos dicen que hay, incluso los puristas que también existen y a quien habrá que escuchar.

Nava está de enhorabuena y partir de la presentación en el Museo de la Sidra como no podía ser en otro sitio, la villa naveta figurará en el amplio mapa peninsular e insular que conforma todas las cofradías, dando un carácter lúdico y cultural a tan popular bebida y ahora, junto a la promoción de la misma por el Consejo Regulador se enterarán en muchos lugares que hay sidra en Asturias por mucho que creamos que eso lo sabe todo el mundo, pero las sidrerías ahora mismo en cualquier comunidad española tienen marchamo en euskera como es fácil comprobar, exceptuando, claro está, las clásicas madrileñas. Menos mal que se eliminó el tópico de que la sidra se estropeaba al cruzar el puerto Payares y se solucionó no gracias precisamente al AVE.



Samuel Trabanco, sicerator d'honor echa un culete al presidente de la Confradería de los Siceratores y al de les Confraderies del Estáu.

Y termino con un acróstico dedicado al hermoso nombre de la sidra:

S: Es la ese del sabor, de la sabiduría, de sagrado y de saludable. La I de icono; “i” también de incomparable y de ilusión en estos tiempos que vivimos. La D de delicia, de deseo o de diversión. La R de racional, de recia, y de riqueza. Y la A de armoniosa, alegre y amistosa.



Testu: Miguel A. Fuente Calleja

**1<sup>er</sup> ENCUENTRU  
SIDRERU  
CASA CEFERO**

- música celta en Directa
- Parrillada de costilles, morcilles y criollos
- sidra a esgalla

**24 MAYO 2014**  
A PARTIR DE LAS 13.30 H.  
**SAN JORGE DE HERES**  
985 88 03 01

**Casa Cefero**, en Gozón, ye un exemplu de comu la hostelería asturiana s'implica socialmente, festexando la fiesta del pueblu con una programación propia fecha al rodiu la sidre y onde la cultura asturiana ta bien presente.

**ESCANCIADOR DE SIDRA  
ELÉCTRICO**

EMPRESA Y DISEÑO  
**100%  
ASTURIANO**  
VIN BOUQUET VB

**VIN BOUQUET VB**

Tel.: 985 21 73 05 Fax: 985 21 77 59 info@fime.es

# Presentación de Sidra L'Allume en la Sidrería Canteli

El llagar asturianu más nuevu y l'únicu d'El Nalón presentó la so primer sidre na Sidrería Canteli de Xixón.



Dende Sidra L'Allume consideren que facer sidre non ye solo mazar la mazana y dexalo formientar, sinon qu'al so alrodiu hai toa una riestra valores sociales, económicos y culturales qu'hai que respetar y que dan entidá ya identidá al facer sidre.

La Sidrería Canteli foi l'escenariu perfectu pa la presentación de la primer collecha de L'Allume (94.000 lilitros), empresa aniciada en mayu de 2013 y autoxestionáu polos 4 socios qu'al empar son trabayaores de la cooperativa

Per otru llau, L'Allume ye agora mesmo l'únicu llagar profesional de los conceyos d'El Nalón, y vienen de ganar el premiu del públicu nel Festival de la Sidre de La Felguera.



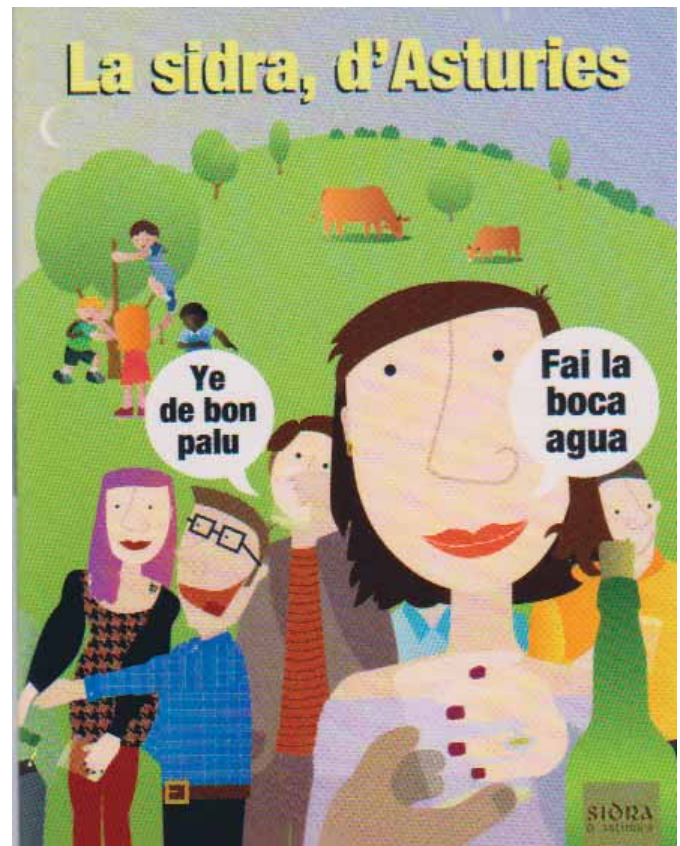
# La cultura asturiana de la sidra, Bien de Interés Cultural

Tras este paso, la situación de apartheid lingüístico que se padece en Asturias será el único obstáculo cara al reconocimiento por la UNESCO como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

El pleno del Consejo de Patrimonio Cultural de Asturias, máximo órgano asesor de la Consejería de Educación Cultura y Deporte en materia patrimonial acaba de dar el visto bueno para que la cultura asturiana de la sidra se convierta en Bien de Interés Cultural (BIC) Inmaterial, convirtiéndose en la primera manifestación cultural no material de Asturias en alcanzar la máxima protección patrimonial junto con la misa asturiana de gaita.

Con este paso, el reconocimiento por la UNESCO como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad está mucho más próximo, sin embargo, la situación de apartheid lingüístico que se vive en Asturias –por no hablar de represión lingüística directamente– constituye uno de los mayores problemas para este reconocimiento, puesto que para lograr la mencionada distinción la UNESCO, aparte de exigir tradiciones, expresiones orales, artes del espectáculo, costumbres sociales, rituales, actos festivos, conocimiento y costumbres relacionadas con la naturaleza y el universo, técnicas artesanales... todo lo que cumple nuestra cultura sidrera, exige explícitamente el mantenimiento del idioma como vehículo mismo del patrimonio cultural inmaterial, lo que en una Asturias donde nuestra lengua continúa sin ser oficial y los que la usan víctimas de una represión sistemática, resultará especialmente complicado.

En cualquier caso su reconocimiento como BIC por el “Principado”, así como el reciente respaldo dado por el Senado español a nuestra candidatura, nos pone más cerca de esta distinción de categoría mundial, y es que resulta evidente que tal como recordaron los integrantes del Consejo de Patrimonio la parte histórica de la bebida ya aparece citada en la diplomática medieval del Reino de Asturias y de ella



“se han derivado una prácticas culturales con numerosos rasgos de originalidad”.

Quién sabe, quizás con todo esto el “Principado” deje de despreciar a nuestra sidra y la use en los actos oficiales, desterrando el ultramontano “vino español” al que en la actualidad recurre de forma única y sistemática.

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

# La Preba Popular de la sidre en Llugones perafítase

La so segunda edición cuntó cola participación de 18 palos de sidre.

Entamada pola Asociación Cultural “Llugones se Mueve”, la II Preba Popular de la Sidre tamién quinxo animar a la preba de la primer sidre l'añu y pa ello cuntó con 18 palos de sidres: Fran, La Morena, Cortina, Juanín, El Güelu, Orizón, Solaya, Trabanco, Corzo, Quelo, Del Valle, Fanjul, Angelón, Riestra, Fonciello, El Piloñu, Viuda de Corsino y Zapatero.

El sistema pa la preba foi daqué estremáu al avezáu, dando por 6 € un vasu sidre y un tarxetón pa tomar un culete de ca sidre participante. y optar a un premiu d'una cena pa dos.

Arriendes d'ello, nos chigres collaboraores pudo prebase una tapa especial por 3 €, o escoyer tapa+sidre po 5€.

Per otru llau, na carpa cuntábase con tortos de maiz, con picadillu y Cabrales, frixuelos rellenos, pinchos y bocadiellos.

El viernes hebio una nuechifolk cola actuación d'una bandina tradicional y el grupu N'ochebre, el sábadu actu'ó'l grupu Vrienden y Tejedor. Too bien prestoso y animao.

**II PRUEBA POPULAR DE LA SIDRA LUGONES 2014**

**Parque la Paz**  
**9, 10 y 11 de Mayo**

Carpa abierta viernes desde 18:00  
sábado y domingo desde las 12:00

Música en directo

Viernes 9 desde 22:00  
**Bandina tradicional**

Organiza: **N'ochebre**  
Sábado 10 desde 23:00

**Vrienden & Tejedor**

Colaboran: **18 culetes + vaso de sidra 6€**

Patrocina: **dondecomer.info**  
la guía de restaurantes







# El problema de les “falsificaciones” de la sidra en 1915

Antonio Martínez Fernández



Nesti culín d'hestoria camudamos la sidra natural pola axampanao. Esti productu tien muncha importancia hestóricamente dientro de la industria sidrera asturiana, siendo amás el más internacional. N'Asturies produzse sidra axampanao dende la segunda mitá del sieglu XIX cuando s'empieza a aplicar el métodu qu'inventara'l monxu Dom Perignon pal xampán francés. Dende'l principiu la producción ta empobinada a la esportación, tando venceyada ésta a les zones con emigración asturiana.

En 1915 esiste esmolición pola existencia de falsificaciones de la sidra asturiana nel mercáu español como queda espeyao n'*El Pueblo Astur*, nun artículu entituláu “Las falsificaciones de la sidra”, qu'espubliza en portada na so edición del 8 d'agostu. Na información dase cuenta tamién d'un aconceyamientu d'empresarios p'analizar esta problemática. La industria naciera cola mirada puesta n'América pero, pasu ente pasu, el mercáu español garró puxu y daquella yá se conoz la so importancia nel consumu. L'éxito de la “sidra champagne” asturiana fuera del país provoca l'apaición de falsificaciones: “Pronto la mala fé salió a provocar com-

*petencias imposibles, y multitud de productos invadieron el mercado, con nombre de sidra asturiana.”*

El perxuiciu qu'ocasiona la falsificación a la industria asturiana ye, a xuiciu del autor, “muy grande”, amás de pola mengua de ventes “porque estragan el gusto de los consumidores que no conocen la excelencia de los productos legítimos”. A la vista de lo asoleyao nesti diariu asturianu, nos distintos estaos americanos tomárense midies pa evitar les falsificaciones cola actuación de “agentes”, pero “en las poblaciones más importantes de España, campean a sus anchas los negociantes de mala fe”.

Énte esta situación, un importante comerciante madrilanu contauta cola Cámara de Comerciú de Xixón pidiendo-y coordinación cola de Madrid “con el fin de que se persiguiesen activamente las falsificaciones”. Esto motivaría la celebración d'una xunta de fabricantes pa “cambiar impresiones”. Presídela José Cima y asisten representantes de les empreses “Vigil, Blanco y R. Monte de Villaviciosa, Hijos de Pablo Pérez de Colunga, Vereterra y Cangas, Muñiz y Crosa e industrias reunidas de Zarracina de Gijón”. Estudien la problemá-

## Una reunión bas falsificaciones de la sidra

Una de las fuentes de riqueza más importantes de Asturias y sin duda de las que ofrecen mayor porvenir para nuestra región, es la falsificación de sidra champagne.

Al principio de esta industria, dirigieron las miradas de sus iniciadores hacia el mercado americano, pero hoy ya se reconoce la importancia del consumo nacional.

Pronto la mala fé saltó a provocar competencias imposibles, y multitud de productos invadieron el mercado, con nombre de sidra asturiana.

En los países americanos, la actividad de los agentes ha logrado evitar muchas de estas falsificaciones, pero en las poblaciones más importantes de España, campean a sus anchas los negociantes de mala fé.

El perjuicio que ocasionan a nuestra industria es muy grande, no solamente por la disminución de las ventas sino porque estragan el gusto de los consumidores que no conocen la excelencia de los productos legítimos.

El conocido comerciante madrileño señor Zaldívar, se apresuró a indicar la conveniencia de que la Cámara de Comercio de Gijón, se dirigiera a la de Madrid, con el fin de que se persiguiesen activamente las falsificaciones.

Ayer, para cambiar impresiones sobre tan importante asunto, se reunieron en los locales de la Cámara de Comercio, bajo la presidencia del Ilustrísimo señor don José Cima, los representantes de las fábricas de sidra champagne Vigil, Blanco y R. Monte de Villaviciosa, Hijos de Pablo Pérez de Colunga, Vereterra y Cangas, Muñiz y Crosa e industrias reunidas de Zarracina de Gijón.

Se estudió el asunto desde el punto de vista legal, recordando lo dispuesto en el artículo 592 del Código penal y en las posteriores disposiciones, dictadas por el exministro La Cierva.

También, aprovechando el encontrarse reunidos, se trató de emprender una enérgica acción común para abrir nuevos mercados a la sidra.

La reunión terminó con la mayor cordialidad y a los resultados prácticos de la misma, debemos cooperar cuantos nos interesamos por la riqueza regional.

La labor que se realice redundará en bien de todos, puesto que no serán los menos favorecidos los labradores cosecheros de manzana.

tica desde un punto de vista legal, hai que suponer que con idega d'entamar aiciones. Tamién aprovechen pa tratar d'entamar "una enérgica acción común para abrir nuevos mercados".

Ente les participantes atópense dos empreses pioneres, **Industrial Zarracina** ya **Industrias Cima**. Tomás Zarracina fora'l primeru abriendo "La Asturiana" en 1857 en Xixón. Síguelu, años más tarde, José Cima García cuando retorna de Cuba y abre un fábrica en Cualloto en 1875. Amás de les más veteranes y conocies empreses, participen otre cuatro que suenen menos que les anteriores de xuru, pero que tienen la so importancia a principios del s.XX. Paga la pena apuntar dalgún datu sobre ellos, esbillaos de la ueb *Sidra ChampanAstur* onde tamién ta publicada una importante coleición d'etiquetas (<https://sites.google.com/site/sidrachampanastur>).

**Vereterra y Cangas**, fundárenla en 1886 los hermanos



## Les falsificaciones "estragan el gusto de los consumidores que no conocen la excelencia de los productos legítimos"

Rafael y Pedro Cangas Valdés y Luis Vereterra y Estrada. La so fábrica d'El Bibio con un equipamientu industrial modernu tenía una gran producción empobinada a los mercaos americanos (Cuba, México, Arxentina, Uruguai, Venezuela, Ecuador, Guatemala, Chile, Perú) pero tamién a Francia, Bélxica y España. **Hijos de Pablo Pérez** yeren los propietarios de "El Hórreo". Fundada en Colunga en 1897, la fábrica con alrededor d'un centenar de persones trabayando, tenía un papel más allá del propiamente industrial: el so depósitu d'agua sirve pal sumistru de la villa y la xeneración d'ellectricidá, a parte de pal propiu funcionamientu, allumaba les sos cais. Proveedores de la Casa Real española, esportaba a tol mundu, destacando América. **Vigil, Blanco y R. Monte** fundaren la xampanera "La Tierrina" en Villaviciosa, nel añu 1900. Los sos mercaos más importantes yeren Baleares, Canarias, Cuba, México, Arxentina y Chile. "Proveedores del real gusto" llograron amplialos a Llatinoamérica enteru y a Europa. En 1940, pasa a denomase "Champanera Asturiana" y más tarde, dende los años 60, Valle, Ballina y Fernández faise cargu de les sos aiciones. **Muñiz y Crosa** yeren los propietarios en 1915 de la xampanera "La Aldeana", empresa perconocía nel Estáu y qu'esportaba a tola Península Ibérica y tamién a América, sobre too a Estaos Xuníos, Canadá, Arxentina, Puertu Ricu y Cuba. Col tiempu, Zarracina acabará mercándola.

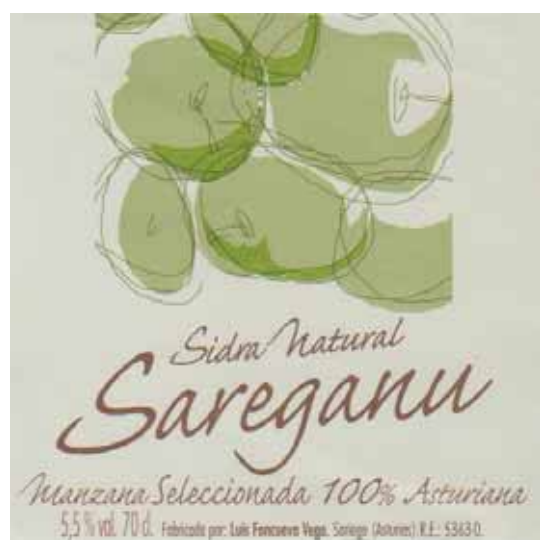
Llama l'atención l'ausencia de Valle, Ballina y Fernández, de sidra "El Gaitero", ente les empreses de Xixón, Colunga y Villaviciosa qu'aconceyen, lo que nun quita pa que lo pudiera facer n'otres ocasiones o foros. Sía como fuere, axuntaron cuasi la totalidá de les empreses xampaneres d'estos conceyos pero que tamién les hai n'otros como Avilés, Ribeseya, Siero, Piloña o Pravia, sumando alrededor d'una docena produciendo en 1915. Ye posible qu'hubiere otre xuntes asemeyaes a la cèlebrada na Camara de Comerci de Xixón pa tratar el problema de les falsificaciones.

Habrà que tar sollertes a estes y otre custiones rellacionaes cola hestoria propia d'esta sidra asturiana. Cuasique un sieglu depués, el sector vive una dómina nueva, con retos, productos y problemes distintos pero tien el so orixe n'aquella primer industria xampanera asturiana de gran importancia pa la economía del país dende entós.

# COLLEICIÓN D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



## ETIQUETES ENTREGAES





*De chigre  
a chigre* 

# El Ovetense

## SIDRERÍA

---

Isaac García Fernández  
San Pelayo 15  
Cangues d'Onís  
T. 984 840 160

---



Isaac García Fernández lleva tres años al frente de la Sidrería Restaurante El Ovetense; adquirió una amplia experiencia tras su paso por numerosos negocios de hostelería y finalmente dio un paso adelante al establecerse por su cuenta. Así recaló en este afamado local dando continuidad al tradicional restaurante de Cangues d'Onís.



Aquí encontramos unos platos de la cocina casera, asturiana y sidrera, basada en ingredientes de calidad y obtenidos fundamentalmente de proveedores de la zona y de su confianza. La especialidad de la casa son los callos, que preparan a la forma tradicional del antiguo Ovetense, de cuyos dueños heredaron la receta y a los que quieren rendir su pequeño homenaje.

Como entrantes, nos recomiendan probar sus ensaladas, ya sea la ensalada de cecina y queso de cabra o la del prau templada. De su cocina salen sobre todo platos de carne, utilizando solo materia prima de primera, preparan un excelente entrecot que sirven acompañado de una guarnición de patatas fritas y ensalada.

No podemos dejar de mencionar la fabada, las fabas con almejas, el pote asturiano, los revueltos, las carrilleras, los escalopines al Cabrales o el cabrito, que se pueden degustar tanto en los menús diarios como en el de fin de semana, junto con otras especialidades tales como el cachopo en salsa, los chipirones encebollados, el lacón, las croquetas caseras, la cecina o una tabla de quesos.

Isaac nos comenta que entre sus clientes tiene mucha aceptación el pollo al ajillo, porque como lo preparan en sartén y solamente sobre la marcha, los comensales de buen paladar saben apreciarlo.

Como también saben apreciar un buen postre y por eso la Tarta de la Abuela es la más solicitada, junto con el flan, el requesón y el consabido arroz con leche. Un dulce colofón a una espléndida comida.

La gerencia del Restaurante El Ovetense ha elegido **Sidra Roza** como palo fijo, escanciándola tanto en la terraza como en el bar, siendo el acompañamiento perfecto para cualquiera de los platos de la carta. Todo su equipo, joven y entusiasta, sabe tratar la sidra con esmero y escancian bien, al canto y prestando especial atención a la cadencia y al ritmo marcado por el cliente.

En definitiva, todo aquel que visite El Ovetense se encontrará con platos de la cocina tradicional asturiana, raciones abundantes a buen precio y un trato agradable en el mejor ambiente de la zona. Está situado en una calle peatonal, cuenta con una amplia terraza y es un local cómodo y bien acondicionado. En cuanto llegue el buen tiempo abrirán todo el día para poder disfrutar tanto de la carta como del menú diario o el especial de los domingos y festivos.

De chigre  
a chigre



# Casa Niembro

## SIDRERÍA

---

Manuel Niembro  
Asiegu. Cabrales  
T. 687 449 313-14 / 985 845 001

---



Tras meses de paciente espera e intenso trabajo de campo, Casa Niembro, en Asiegu de Cabrales inicia su temporada de Corderu Xaldu ecológico. La carne, producida por ellos en sus pumaradas, se cocina con la sidra del Llagar de Pamirandi. Unidades limitadas que se sirven en un chigre fundado en 1968 y renovado recientemente para ofertar una cocina que apuesta por el producto de la casería asturiana: local, de temporada y en su caso, además, 100 % libre de gluten.



Toda su carta es 100% libre de gluten y es uno de los negocios pioneros en estar certificados por la FACE (Federación de Asociaciones de Celíacos de España). Apuestan por una cocina sencilla, casera y de temporada, por lo que su carta va rotando a lo largo del año. Cabe mencionar que fueron los ganadores de la pasada edición del 2013 de la Guía Michigrín.

En los meses de frío no faltan los callos caseros; en temporada de caza el jabalí con castañas y en verano los rulos de bonito. Pero además de platos, como la carne de xatu casín, producido en Asiegu por la joven ganadera Rocío Bueno, el boronu (morcilla propia de la zona) y sus famosos tortos con picadillo, el producto estrella de la Sidrería Casa Niembro es el corderu xaldu a la sidra.

Un producto slow food Asturias que crían durante todo el invierno en régimen extensivo y ecológico, que ayuda al mantenimiento y abonado de sus pumaradas, que se cocina con sidra de la casa y que se puede disfrutar, ya en la mesa, acompañado con **Sidra Pamirandi**, elaborada con manzana ecológica de su cosecha.

Tarta de frixuelos y helado de crema forman parte de los postres. Como homenaje al campo, ofrecen la Copa del Prau Asturianu, a base de natillas (la leche), compota de manzana (el pumar) y avellana tostada (los bosques). La mayor parte de los ingredientes de su cocina son ecológicos y se producen y transforman en la casería.

Existe la interesante posibilidad de participar en la Ruta del Quesu y la Sidra, una actividad pionera en Asturias en el turismo de experiencias y reconocida recientemente en el Manual de Turismo y Patrimonio Cultural y Material de la Organización Mundial del Turismo como caso de buenas prácticas.

Esta actividad consiste en una visita guiada por el campo. Mientras recibimos explicaciones sobre la organización del poblamiento asturiano, la quintana y sus elementos, podemos contemplar los Picos por encima de los tejados de Asiegu. Seguimos la ruta visitando el llagar, donde conoceremos el proceso de elaboración de sidra natural en el Llagar Pamirandi, quizás el más pequeño de los que elaboran y etiquetan sidra en Asturias.



Seguidamente pasaremos a conocer como se elabora el queso Cabrales, para ello nos acercaremos a la quesería J.A. Bueno y visitaremos una de las cuevas de maduración de queso Cabrales DOP. Finalizaremos la ruta con una espicha, donde nos ofrecerán la sidra familiar que será acompañada de los quesos Cabrales y caxigón, ensalada mixta, tortos de maíz, miel de brezu, picadillo de gochu, fabes con bacalao al fornu, carne asturiana de temporada con patatines y morcilla casera a la receta de Guillermina. De postre, natillas con compota de manzana y avellanas.

# Xera

## MERENDERO - PARRILLA

---

Ángel Ardura y Maria Jesús Pereira  
Camino de Cabueños, 1185  
Xixón  
T. 984 298 720 / 661 801 657

---



Ángel Ardura y Maria Jesús Pereira llevaban un año al frente de la antigua Parrilla Xera, que estaba situada en la C/ Hermanos Felgueroso de Gijón; en ese corto espacio de tiempo y gracias a su esfuerzo y buen hacer, su clientela se amplió tanto que ya han necesitado mudarse a un local más amplio en el que poder atender a sus clientes como se merecen.



Entre diversas opciones eligieron el antiguo merendero La Fontaine, en Cabueñes, para inaugurar la nueva Parrilla Xera. En este nuevo espacio piensan reservar una zona especialmente pensada para el juego de los niños. De esta forma los más pequeños se divierten mientras los adultos pueden disfrutar de algunas tapas y raciones de la variada carta junto con **Sidra Castañón y Peñón** como palos fijos.

La carta es muy amplia y variada, prestando especial atención a las raciones destinadas al picoteo, así encontramos calamares frescos, llámpares a la sidra, chipirones afogaos, pollo al ajillo, costillas o patatas en tres salsas, sin olvidar las tortillas o las croquetas que no pueden faltan en ningún merendero que se precie. En cuanto el tiempo lo permita, en la zona abierta de prau, prepararán cordero a la estaca.

En cuanto a platos nos recomiendan los puerros rellenos, el secreto ibérico a la plancha, el pulpo a la gallega o su sartén de la abuela con gambas, gula y patatas. Los amantes del cachopo están de enhorabuena pues aquí los preparan según el gusto de cada uno, se puede

optar entre el de la casa, de ternera con jamón y queso semicurado o eligiendo personalmente el tipo de relleno preferido. También ofrecen una excelente parrillada mixta de pescados y mariscos del Cantábrico, perfecta para compartir. En el comedor también podemos tomar sidra, en este caso escanciada por camareros.

Una variada selección gastronómica que se completa con postres caseros. María Jesús nos recomienda la tarta de manzana y el arroz con leche. La oferta es excelente y variada, por lo que si vemos que nos cuesta decidarnos por alguno, tenemos la interesante opción de pedir un surtido de tartas que hará las delicias de niños y mayores.

Ofrecen tanto un menú diario como un menú especial de oferta semanal, sin faltar las espichas y comidas o eventos por encargo. Aunque para mesas no es necesario hacer reserva previa, recomendamos hacerlo con antelación sobre todo de cara a los fines de semana pues suele estar lleno. O si lo preferimos, podemos encargar cualquiera de sus platos y raciones para llevar. En definitiva, un local a tener en cuenta y en que poder disfrutar de una buena mesa en un gran entorno.

# La Conda

## SIDRERÍA

---

Adrián García Pumares y Ana Ramos  
Perez de Ayala, 10. L'Entregu. SRA  
T. 985 660 671/617 121 791

---



Samarfín del Rei Aureliu tiene el privilegio de contar de nuevo con la Sidrería La Conda. La nueva gerencia está formada por Adrián García Pumares y por Ana Ramos al frente del equipo de cocina. Tras varios años de andadura en los que adquirieron la experiencia necesaria para iniciar un nuevo proyecto empresarial, juntos se han propuesto hacer de la cocina tradicional asturiana una de las principales señas de identidad de la cocina de esta sidrería.



Buena prueba de ello es que han querido que la especialidad de la casa sean las cebollas rellenas, preparadas con esmero según la receta típica de El Entrego, y el pote asturiano. Pero si por algo se caracteriza esta sidrería, es por la gran variedad de pescados frescos del Cantábrico que ofrecen, para ello se proveen de pescado rulado en el día y lo preparan según el gusto del cliente, ya sea al horno, a la espalda o a la sal. Aunque la variedad depende del día, no suelen faltar el rodaballo, la lubina o la chopa, la cual recomendamos especialmente. Ahora que estamos en temporada de bonito podemos aprovechar la oportunidad para degustarlo de múltiples formas, ya sea sencillamente a la plancha o al ajillo, o de una forma más elaborada como puede ser en rollo o con pisto.

Estamos en la zona de la cuenca y aquí la carne es de gran calidad, por ello el surtido también es amplio: todo tipo de carnes asturianas a la plancha, ternera, entrecot, chuletón o buey pasando por el cabrito guisado y sin olvidar las carrilleras, que tantas pasiones levantan entre los aficionados a la buena mesa.

Para terminar la comida del modo más dulce, nada mejor que elegir alguno de sus postres caseros, tales como la tarta de arroz con leche, la tarta de queso o el flan. Un remate de lujo.

**Trabanco** y **JR** son los llagares que abastecen al local, aunque rotan semanalmente a otras sidras, siempre de selecciones, para que los clientes no se queden sin probar otras variedades. La sidra puede tomarse tanto en la terraza como en el interior del establecimiento, con un muy buen servicio de escanciado, a menudo y bien. Impresiona ver la gran variedad y abundancia de pinchos que ofrecen a todos sus clientes, idóneos para acompañar con los culetes de sidra.

La Sidrería La Conda es un amplio local, no en vano



tiene una capacidad para unas 100 personas, con terraza a calle peatonal, muy luminoso, está bien situado al lado del teatro y con vistas al parque de La Laguna. Pensando en todos los públicos, ofrecen un menú diario del trabajador, muy económico; un menú especial del día así como un menú especial para los fines de semana y festivos. Bajo encargo preparan comidas o cenas de empresa, para grupos y pequeñas celebraciones.

## AVILÉS



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**LA CUEVA DEL PULPO.**  
Auseva13,  
T.985 57 77 53 / 19 47 94 22  
Sidra Estrada.

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

**CAFETERÍA SANTA  
BÁRBARA.**  
Pza Llaranes 2. Llaranes. Avilés  
Trabanco d'Escoyeta

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

**SIDRERÍA 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 - Llaranes  
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 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

• **EL LLUGAR.**  
Suares  
T. 618 296 013

## CABRANES

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

## CANDAMU

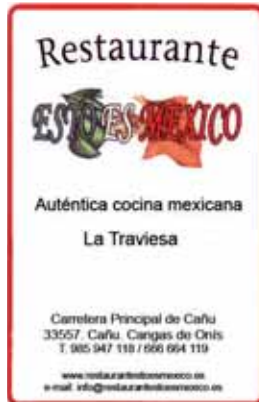
• **LA FRESA. CASA DE  
COMIDAS**  
Gurullus / Grullus  
Muñiz

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

CANGUES  
D'ONÍS

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

**BODEGÓN DEL DOBRA.**  
Ctra El Pontón s/n.  
T. 985 848565.



Orizón, Cabanón

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

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

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

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

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

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

**SIDRERÍA RESTAURANTE EL  
OVETENSE.**  
San Pelayo 15.  
T. 984 840 160.  
Roza

**RESTAURANTE ESTO ES  
MEXICO.**  
Carretera Principal de Cañu, 3.  
T. 985 947 118.

**RESTAURANTE SIDRERÍA  
LA CUEVA.**  
Turismo, 3.  
T. 985 848 292.

## CARAVIA

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

## CARREÑO

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

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

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

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

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

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

**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. Ferrocarril, 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 Constitucion, 3.  
T. 616 915 027.  
Orizón y Foncueva.

**SIDRERÍA EL RÁPIDO**  
Ctra Xeneral s/n. Llastres  
T. 985850905/637151838  
Sidriaelrapido@hotmail.es  
Buznego.

**RESTAURANTE  
MARISQUERÍA LA RULA**  
Puerto Pesquero, s/n  
T. 985 850 143/661 347 761.

• **REST. CASA BACHO.**  
Llué. Nº 168  
T.985 852 175

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

## CORVERA



**MESÓN DE FURACU.**  
Primero de Mayo Nº3 Les  
Vegues  
T. 984 83 29 51  
Sidra Vda. Angelón

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

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

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

## CUIDEIRU

**SIDRERÍA RTE. LA  
CURUXINA.**  
Riofrío, 5  
T.985591141  
Riestra

## 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 / 9858782 48  
Vigón, Peñón, Fonciello,  
Vallina

**BAR LA MARINA.**

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

**CAFE BARTINO'S.**

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

**CASA CEFERO.**

S. Jorge de Heres  
T. 985 880 301.

**CAFÉ BARTINOS.**

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

**SIDRERÍA LAS DELICIAS.**

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

**REST. SIDRERÍA LA PONDEROSA.**

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

**GRAU**

• **SIDRERÍA EL 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.

**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. 662598878.



**SIDRERIA 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.

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

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

**BAR-RESTAURANTE DON D'MANOLO.**  
La Barriosa s/n. Cué  
T. 985 401 662.

**LLAGAR EL CABAÑÓN.**  
Naves de Llanes  
T. 985 407550 / 616 623 197  
Sidra El Cabañón.  
Vende sidra al por mayor.

**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**

**LLAGAR L'ALLUME.**  
Roiles s/n. C.P. -33909.  
T. 661 970504 / 617254 343.  
Sidra L'Allume.

**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.**

Artésano 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

**SIDRERÍA EL REFUGIO DE J.L.**

Wenceslao Gonzalez, 7  
T. 985 673 853.  
Herminio y Zythos.

**LA PANERA PARRILLA.**

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



**LA POMAR**  
sidrería|restaurante



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



**PARRILLA LA LLARIEGA.**  
Altu La Gargantá 15  
T. 649 868 457 / 626 902050  
Herminio.

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

**REST.-SIDRERÍA 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 Marañón, 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 Selección

**LLAVIANA**

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

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

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

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

**CASA TINO.**

Hotel, Restaurante, Parrilla  
La Chalana, 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 090639



**LES REGUERES****LA MANDUCA**

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

**L. LENA****VINOTECA LA CAVA.**

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

**LA BOCA' L FRAILE.**

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

**SIDRERIA LOBO/CASA PIPO.**

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

**SIDRERIA EL ACEBO.**

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

**SIDRERIA ASTURIAS.**

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

**REST. SIDRERIA EL REUNDU.**

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

**MIERES****SIDRERIA EL RINCONIN.**

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

**SIDRERIA EL CASCAYU.**

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

**SIDRERIA SEYMA.**

Aller, 6.  
T. 984 830 788.

**SIDRERIA LA SOLANA.**

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

**LLAGAR PANIZALES.**

Espineo, 13. 33618 Mieres.  
T. 985467815.

**EL LLAGAR DE BAIÑA.**

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

**SIDRERIA LA XAGOSA.**

Polígono Gonzalín, 31.  
T. 985 446 687 - 985 460513.  
Muñiz, Cortina.  
www.laxagosa.com

**SIDRERIA BAROLAYA.**

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

**SIDRERIA LA BELLOTA.**

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

**RTE SIDRERIA LA VIOLETA.**

A.P alacio Valdés, 6.  
T. 985451003

**SIDRERIA ALONSO.**

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

**SIDRERIA 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 SIDRERIA ESQUINA 19**

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

**CAFETERIA SIDRERIA EL RINCÓN DE ANTONIO.**

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

**SIDRERIA JUANIN.**

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

**SIDRERIA RINCÓN DE VALLES.**

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

**SIDRERIA EL RINCONIN DE CRIS.**

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

**SIDRERIA SANTA BÁRBARA.**

Manuel Llana 6  
T. 984 189 351

**SIDRERIA 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  
restaurant@angleiru.com  
Tabanco, normal y d'Escoyeta,  
Cortina y Menéndez

**CASA MARÍN**

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

**NAVA****SIDRERIA LA BARRACA.**

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

**SIDRERIA CASA ANGELÓN.**

La Barraca, 23. T. 985718043.  
Sidra Vda. de Angelón.

**SIDRERIA CASA MINO.**

La Laguna. T. 985 716 623.

**SIDRERIA VILLA DE NAVA.**

La Barraca, 7. T. 985716070.  
Sidra Orizón.

**SIDRERIA LA FIGAR.**

La Riega. T. 985717551.  
Llagares navetos.

**SIDRERIA PLAZA.**

Plaza Manuel Uría 11  
Rotando palos navetos

**SIDRERIA PRIDA.**

La Colegiata, 12.  
T. 985 717 345.  
Novalín 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

**LA TEYERA.**

Llames Bajo, 6.  
T. 985 718 002  
Orizón y Novalín

**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 Tejera, 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****SIDRERIA CANTÁBRICO.**

Mariano Luiña 12.  
T. 985 473 458

**LA MAGAYA. SID. RESTAURANTE**

Regual 9.  
T. 985 630 433

**LA VILLA. SIDRERIA**

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. 985 740 044.

**SIDRERIA PARRILLA FERMÍN.**

Justo Rodríguez, 7  
T. 984 186 039.  
Sidra Muñiz.

**CÁ SABI "LA CHURRE".**

Fray Ramón, 25 bajo  
T. 984 280 261.

**ONÍS****CASA MORENO**

Plaza del Ayuntamiento. Benia  
T. 985 844 154.

**PARRES****SIDRERIA EL FORQUETU.**

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

**SIDRERIA EL SUBMARINO.**

Leopoldo Alas Clarín.  
T. 985 84 00 75.

**CONFITERIA CAMPOAMOR.**

Ramón del Valle.  
T. 985 84 00 37.

**LA XUNCA**

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

**SIDRERIA MESÓN EL RINCÓN DEL CASTAÑO.**

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

**SIDRERIA EL MIRADOR.**

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

**SIDRA BASILIO.**

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

**SIDRERIA EL TONEL DE GIGI.**

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

**PIÉLAGOS****SIDRA SOMARROZA.**

Renedo de Piélagos 39470.  
T. 652937219.

**PILOÑA****MESÓN SIDRERIA LA PLAZA**

T. 985 7113 07  
L'Infiestu. Piloña

**SIDRERIA REST. LA VERJA**

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

**RESTAURANTE SIDRERIA****PARRILLA LA ROCA.**

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

**RESTAURANTE SIDRERIA****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

**CONFITERIA REY SILO**

Carmen Miranda, 15

**MESÓN LA PANERA**

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

**CASA CARLINOS**

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

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

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

**CONFITERIA REY SILO**

Carmen Miranda, 15

**QUIRÓS****SIDRERIA PARRILLA LAS****UBIÑAS**

Ctra Xeneral. Bárzana  
T. 985 76 84 89

**SIDRERIA CASA JUANIN**

Las Agüeras 11  
T. 985 768 037

**RIBADEVA****SIDRERIA LA CASA ABAJO.**

Ctra General s/n. La Franca  
T. 985 412 430  
Cabañón, Trabanco.

**RIBESEYA****SID. LA TERRAZA DE****COJIMAR.**

Manuel Caso la Villa, 50.  
T. 985 86 08 43.  
Trabanco y El Güelu.

**SIDRERIA EL TARTERU.**

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

**SIDRERIA 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 86 11 6.  
Los Angones.

**EL MESÓN DE ANA.**

Manuel Fdez Juncos 5 .  
T. 984 841 165.

**SIDRERÍA LA PARRILLA.**

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

**EL CAFETÍN BAR.**

Comercio, 13.  
T. 985 86 02 83.

**LA NANSA.**

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

**HOTEL LA CHOPERA.**

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

**HOTEL LA PICONERA**

La Piconera s/n  
33569 Sardalla, Ució,  
Ribeseya  
T. 985 857 414  
www.lapiconerahotel.es

**SIDRERÍA EL ESCONDITE .**

López Muñiz 20  
T. 625 143 960

**SIDRERÍA LA MARINA.**

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

**CASA BASILIO.**

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

**RESTAURANTE LA CEREZAL.**

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

**RIOSA****LA TABERNA DE JOSÉ.**

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

**SALAS****LLAGAR EL BUCHE.**

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

**SAMARTÍN DEL REI AURELIU**

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

**SIDRERÍA CASA CAMILO.**

La Cascaya. L'Entregu.  
Sidra Menéndez.

**BAR FLORIDA.**

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

**MESÓN SIDRERÍA CASA DEL PUEBLO.**

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

**RTE.SIDRERÍA LA CONDA.**

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

**BAR SIDRERÍA EL SEMÁFORO.**

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

**SIDRERÍA SAN MAMÉS**

Velázquez 16 - Blimea  
T. 630 07 97 04.

**SIDRERÍA LA CABAÑA**

Francisco Quevedo 9 -  
Sotroñdio  
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.**

Paniceres. 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.  
Cuallo.  
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.**

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

**SIDRERÍA EL CULETÍN.**

Celleruelo, 66.  
T. 985 722 156.  
Viuda de Angelón.

**SIDRERÍA KARTING POLA.**

Puente Recuna, Ctra.  
Santander.  
T. 985 72 19 57.

**SIDRERÍA 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.

**LLAGAR VIUDA DE PALACIO.**

Tiñana 10.  
T. 985 792 617.  
Sidra Vda de Palacio.

**MESÓN PEÑAMAYOR.**

Torreveja 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.laquintanadevaldes.com

**· BAR FELECHES.**

Novalín. Felechtes  
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 Llugones, 5.  
Llugones.  
T. 600 402 367.

**SIDRERÍA MANOLO JALÍN.**

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

**· SIDRERÍA TORRE.**

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

**SIDRERÍA LOS ARCOS.**

Puertu Payares, 2. Llugones  
T. 985 264 897.  
Sidra Fran, Estrada, Ramos  
del Valle.

**PARRILLA KOBE.**

Ctra. Oviedo-Santander, 45  
T. 985 794 974.  
Muñiz, Trabanco Selección.

**LLAGAR CASA CORZO.**

Ctra. Gral de Santander, 7  
T. 985 792 010 / 600788219  
Cuallo - Granda.

**MESÓN DE NOZANA.**

La Iglesia, 2 .Viella  
T. 985 260 536.

**CRIVENCAR.**

Pol. Águila del Nora, PC 2, NV  
1. Cuallo - 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.

**UVIÉU****SIDRERÍA EL FERROVIARIO.**

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

**SIDRERÍA EL PIGÜEÑA.**

Gascona, 2. T. 985210341.

**SIDRERÍA LA PUMARADA.**

Gascona, 6. T. 985200279.  
Sidra Menéndez y Trabanco.

**SIDRERÍA TIERRA ASTUR.**

Gascona, 1. T. 985203411.  
Sidra Trabanco.

**SIDRERÍA VILLAVICIOSA.**

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



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

**SIDRERÍA ASTURIÉS.**  
Gascona, 9. T. 985210707.  
Rotando varios palos.

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

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

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

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

**RESTAURANTE CASA DEL DAGO.**  
Los Prietos, 4 La Manjoya.  
T. 615 952 699.

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

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

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

**JUAN CARLOS SIDRERÍA.**  
Los Avellanos 2  
T. 985 210 562.  
Orizón

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

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

**ROSANEGRA.**  
José Echeagaray, 2  
T. 984 285 906.

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

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

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

**REST. CASA JUSTO.**  
El Cruce, 3 San Esteban de las  
Cruces  
T. 985 226 743  
Fran, Cortina, Villacubera

**SIDRERÍA LA FESORIA.**  
Avda. Torrelavega, 29.  
T. 985 189 801.  
Juanin y Roza

**ASADOR SIDRERÍA FANJUL**  
Pedro Miñor 4  
T.985 244 905

**SIDRERÍA EL CAMPANU.**  
Jesús, 1.  
T. 985 2150193.

**• 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.  
Cualloto.  
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 EL TRAMPOLÍN.**  
Avda. de Torrelavega, 36.  
T. 985 201 315.

**SIDRERÍA LA INDUSTRIAL.**  
Palmira Villa, 9  
T. 985 284 863.

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

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

**LA CUEVINA DE TEATINOS.**  
Puerto de Tarna, 17- bajo  
T. 984181700.

**LA NUEVA BARRICA.**  
Camín Real, 26. Cualloto.  
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 Guisasaola, 24.  
T. 985 212 411.

### Camín Real de la Sidra

**SIDRERÍA EL CALDERU.**  
Pepín Rodríguez, 2. Cualloto  
T. 985985443

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

**LLAGAR HERMINIO.**  
Camín Real, 11.  
T. 985 79 48 47.

**SIDRERÍA EL TONEL.**  
Camín Real, 18  
T. 985 985 726  
Sidra Quelo.

**SIDRERÍA CASA FAUSTO.**  
Camín Real 101. Cualloto  
T. 985 793 533

### VALDÉS

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

### VEIGADEO

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

### VILLAVICIOSA

**SIDRERÍA LA FLOR DEL PUMAR.**  
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.lagar@cortina.com  
www.sidracortina.com

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

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

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

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

**CASA MARCELO**  
Cervantes 25  
T. 984 492 212

**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 García 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.

**SIDRA CORO MAUEL PERUYERA.**  
Carretera de H.uentes, 16  
T. 985 890 468/699 316 784

### XIXÓN

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

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

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

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

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

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

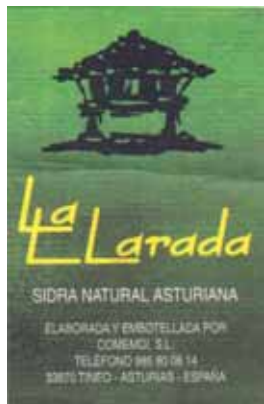
**SIDRA CONTRUECES.**  
Contrueces, s/n.  
T. 985 38 62 97. T. 985 38  
55 03.

**SIDRA CANAL.**  
Llavandera - Llinares.  
T. 985137757

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

**SIDRERÍA LAS PEÑAS.**  
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.

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

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

**CHIGRE ASTURIANU CASA JUSTO.**  
Hermanos Felgueroso, 50.  
T. 985 38 63 57.  
Zapatero, Trabanco, Foncueva.

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

**SIDRERÍA CASA TONI.**  
Carlos Marx, 18.  
T. 985 34 32 83.  
Sidra Menéndez.

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

**LLAGAR EL MANCU**  
Camín de la Ería 49  
Cabueñes  
JR y L'Ynfanzón  
www.llagarelmancu.com

**SIDRERÍA CASA FEDE.**  
Acacia,5.  
T. 985 34 40 07.  
Sidra L'Argayón.

**SIDRERÍA LA GARULLA.**  
Numa Guillhou, 20.  
T. 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 de Coleccionismo Sidrero**  
Ateneo Obrero La Calzada 2, 2º.  
sidrastur@hotmail.com

**SIDRERÍA LA RUTA DE LA PLATA.**  
Avda. de la Constitución, 140.  
T. 985 14 28 30.  
Sidra Peñón.

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

**SIDRERÍA LLAGAR CASA SEGUNDO.**  
Cabueñes.  
T. 985 33 36 32.  
Sidra Segundo.

**EL MALLU.**  
La Pola Sieru, 12.  
T. 985319410.  
Menéndez.

**EL OTRU MALLU.**  
Sanz Crespo, 15. T.  
985359981.  
Menéndez.

**CASA JULIO.**  
Río Eo, 57. T. 985165280.  
Cortina, Nozala, Villacubera.

**SIDRERÍA VEN Y VEN.**  
Pza. Period. Arturo Arias, 2.  
Cimavilla. T. 984 39 38 08.  
Sidra Buznego.

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

**SIDRERÍA EL TRAVIESU.**  
Sahara ,18. T. 985 39 42 95.

**SIDRERÍA LES RUEDES.**  
Altu L'Infanzón, s/n. Cabueñes  
T. 985 33 10 74.

**SIDRERÍA BOBES.**  
Reconquista 9.  
T. 984 490 215.

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

**REST. SIDRERÍA EL LLAVIANU**  
Donoso Cortes 6. El Coto  
T. 984 49 21 13.  
www.Sidreríaellavianu.com

**SIDRERÍA ZAPICO.**  
Río Sella 7  
Contrueces. T. 985 38 40 06.

**SIDRERÍA NAVA.**  
Plaza La Serena  
T. 985380447

**SIDRERÍA EL RINCÓN DE TONI.**  
L'Infiestu 21  
Menéndez

**SIDRERÍA LARRIBA.**  
Llastres 6 / 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 3671 67/985 0972 80  
Canal, El Santu, Acebal, El Carrascu

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

**RESTAURANTE RIBER SIDRERÍA**  
Menendez Pelayo, nº 9  
T. 985 33 77 98  
Sidra Peñón

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

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

**SIDRERÍA PARRILLA LUCÍA**  
Leoncio Suárez 13. Esquina  
Mª Josefa  
T. 985 09 57 73

**SIDRERÍA CASA ANDRÉS.**  
Avd. La Argentina,99  
T. 985 325 751  
Sidra Trabanco

**SIDRERÍA EL MANDILÓN.**  
Avd. La Argentina,101  
T. 984190231 - 647391548.  
Sidra Cabueñes.

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

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

**SID. EL ALLERANU, CASA JAVI.**  
Cienfuegos, 32.  
T. 984 492 197.  
Menendez, Val d'Ornón.

**SIDRERÍA LA CUÉTARA.**  
Caveda, 7  
T. 984 047 201  
Menedez y J.R.

**SIDRERÍA BOAL DEL RONCAL.**  
Roncal,8.  
T. 984197422.

**SIDRERÍA HERMANOS MARCOS.**  
Santo Domingo,1-3  
T.689650944  
Piñera y Castañón

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

**SIDRERÍA LA TROPICAL -**  
Santa Rosalía,13.  
T. 984 195 294.  
Canal, El Santu, Menéndez y Trabanco d'Escoyeta.

**REST.MER. LA HUERTA.**  
Camín de la Frontera 337.  
Cabueñes.  
T. 682 372 925.  
Sidra J.R y J.R prieta.

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

**SIDRERÍA LA NUEVA CALEYA**  
Arroyo,6  
T. 984 491 256.  
Trabanco 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.**  
Camín del Tragamón,6-  
Apto.195. Cabueñes.  
T. 985 361 722.

**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 REQUXU.**  
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.**  
Espinoza, 2. El Cerillero.  
T. 984 190 090.

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

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

**SIDRERÍA CANIGÚ.**  
Riu d'Oru, 6. El Llano.  
T. 984 190 435.

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

**LLAGAR SIDRA ARSENIO.**  
La Reguera s/n. Deva  
T. 985 333 450.

**LLAGAR SIDRA ACEBAL.**  
Cta Piles-L'Infanzón, 5335.  
Cabueñes  
T. 985364120.

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

**CASA ROBER.**  
Rosario, 14.  
T. 984 198 627.  
Trabanco.

**LA MANZANUCA.**  
Pza Compostela, 6.  
T. 984 298 045.

**LA SIERRA DE OSMUNDO.**  
Ctra. Carbonera, 50.  
T. 984 492 539.

**EL GALLINERO.**  
Begoña, 48.  
T. 985 352 162.

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

**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 Areces, 30.  
T. 984 393 070

**SIDRA NORNIELLA.**  
Camín de Lleorio. Samartín de Güerces.  
T. 985 137 085

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

**SIDRERÍA BERDIAL.**  
Zoila, 22.  
T. 984 397 646/622 121 465  
Sidra Peñón.

**MERENDERO LA CABAÑA.**  
Camín de L'Infanzón a la Playa de La Nora, 587  
T. 985 337 930/687 481 767

**SIDRERÍA MI CHIGRÍN.**  
Ampurdán 9.  
T. 666 355 666.  
Menéndez y Val d'Ornón.

**SIDRERÍA EL PARQUE.**  
Emilio Tuya, 54.  
T. 985 332 028.  
Menéndez y Val d'Ornón.

**SIDRERÍA EL SITIU DE ÑARRES.**  
San Nicolás, 2 Bajo.  
T. 984 395 461/653 402 241.

**SIDRERÍA LA TRAFALAYA.**  
Avd. Argentina, 93.  
T. 675 965 172  
Menedez y Val d'Ornón

**SIDRA ROCES.**  
Carretera del Obispo s/n  
T. 985 388 601.

**MERENDERO EL CAMÍN DEL AGUA**  
Camín de La Vallina, 10-3  
Carceo. Santurru  
T. 985 338 157.

**BAR MERENDERO EL HORREO**  
La Providencia  
T. 985 331 325.  
Sidra Coro.



## 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 ASTURIÉS.**  
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**  
Camilo Barcia Trelles, 5 bajo  
T. 982 885 270  
Ribadeo-Lugo  
Solleiro y Trabanco.

**HOTEL EO**  
Amador Fernández nº 5  
Ribadeo-Lugo

## TRABAYU

**CAMARE-RO.** precisa en Xixón para barra sidrería, experiencia en sidra, tapeo, terraza. Tel. 607414922

## 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](http://www.facebook.com/lasidrainfo))

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

**FACEBOOK**  
([www.facebook.com/lasidrainfo](http://www.facebook.com/lasidrainfo))

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



**WEBSITE**  
([www.lasidra.es](http://www.lasidra.es))

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

**WEBSITE**  
([www.lasidra.es](http://www.lasidra.es))

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



**MAIL**  
([info@lasidra.es](mailto:info@lasidra.es))

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

**MAIL**  
([info@lasidra.es](mailto:info@lasidra.es))

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



**REVISTA LA SIDRA**  
([www.issuu.com/lasidra](http://www.issuu.com/lasidra))

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

**REVISTA LA SIDRA**  
([www.issuu.com/lasidra](http://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.



# sidra Peñón

Albandi, 21. 33492 Carreño  
Asturias (España)  
Teléfono +34 985 870 228  
[www.sidrapenon.com](http://www.sidrapenon.com)