

LA SIDRA

www.lasidra.as

Númeru 126 - Xunu 2014

3€



**EN LLAVIANA
SIDRE ASGAYA**

**Convidámoste
a cenar en
LA BELLOTA**

**Espicha en
Menéndez**

**Aniversarios
LA SOLANA
TÍRATE AL MATU**

La Pumarada

**DOS GENERACIONES MANO A
MANO CON LO MEJOR DEL MAR Y
LA TIERRA**

25°
Aniversario.

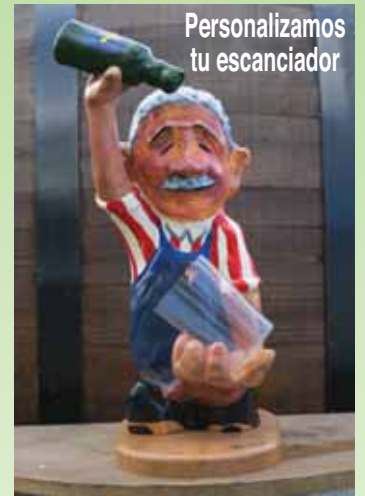
RESTAURANTE-PARRILLA
CASA
TÍRATE AL MATU

Nuestro proyecto es nuestra ilusión

Avda. del Cerillero, 13 • 33299 Jove - Gijón - Asturias
Telf/Fax 985 32 25 21
correo-e: casatiratealmatu@hotmail.es



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

EUSKALCOEM
Trola Bidea 25, P13 - Txalaka Araneder - 20115 Astigarraga, Guipúzcoa - T. 943 555 607





CHUS PEDRO	6
“LOS ASTURIANOS TENEMOS QUE VINDICAR LES NUESSES SEÑES D’IDENTIDÁ”	
EN LLAVIANA SIDRE ASGAYA	12
VALDESOTO SABE A SIDRE	16
ESPICHA EN MENÉNDEZ	18
NAVA LIDERA EL MUNDO DE LA GASTRONOMÍA Y LA SIDRA	20
JORNADAS DEL CACHOPO EN MADRID	22
GASCONA RECUPERA’L PASÁU	24
LA SIDRA BRUT CASERA	26
LA BRUXA QUE MOS ROBA’L CORAL	30
SIDRA CORO	32
CENTENARIO DE UN LLAGAR EMBLEMÁTICO	
L’ALLUME	38
UN LLAGAR SUAÑÁU DENDE GUAJES	
LA SIDRA CONVÍDATE	41
LA ROCA / EL DUERNU	
SIDRERÍA LA SOLANA	48
LA SOLANA CELEBRÓ SU 30 ANIVERSARIO CON UNA ESPICHA EN FONCIELLO	
SIDRERÍA LA PUMARADA	52
DOS GENERACIONES MANO A MANO CON LO MEJOR DE LA MAR Y LA TIERRA	
SIDRERÍA TÍRATE AL MATU	56
¡25 AÑOS DANDO LO MEJOR!	
ENCAMIENTOS	60
MERENDEROS	62
ÓNDE COMER	64
LA PARRILLA, DELICIOSA CIENCIA GASTRONÓMICA	65
AXENDASIDRERA	84
ACTUALIDÁ	86
INAGURACIONES	96
SIDRERÍA EL BANDUYU	
SIDRERÍA EL PUERTO	
UN CULÍN D’HESTORIA	100
LA SIDRA Y LOS SIDREROS N’UVIÉU SEGÚN ANTONIO J. ONIEVA EN 1921	
COLLEICIÓN D’ETIQUETES	102
DE CHIGRE A CHIGRE	104
EL CAMPANU	
KOBE	
EL PICATUERU	
LES UEBS DE LA SIDRA	110
AFAYAIVOS / BIENVENIDOS	111
ESTABLECIMIENTOS COLLABORAORES	112



LA SIDRA

Xunu 2014

Númeru **126**

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.



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.

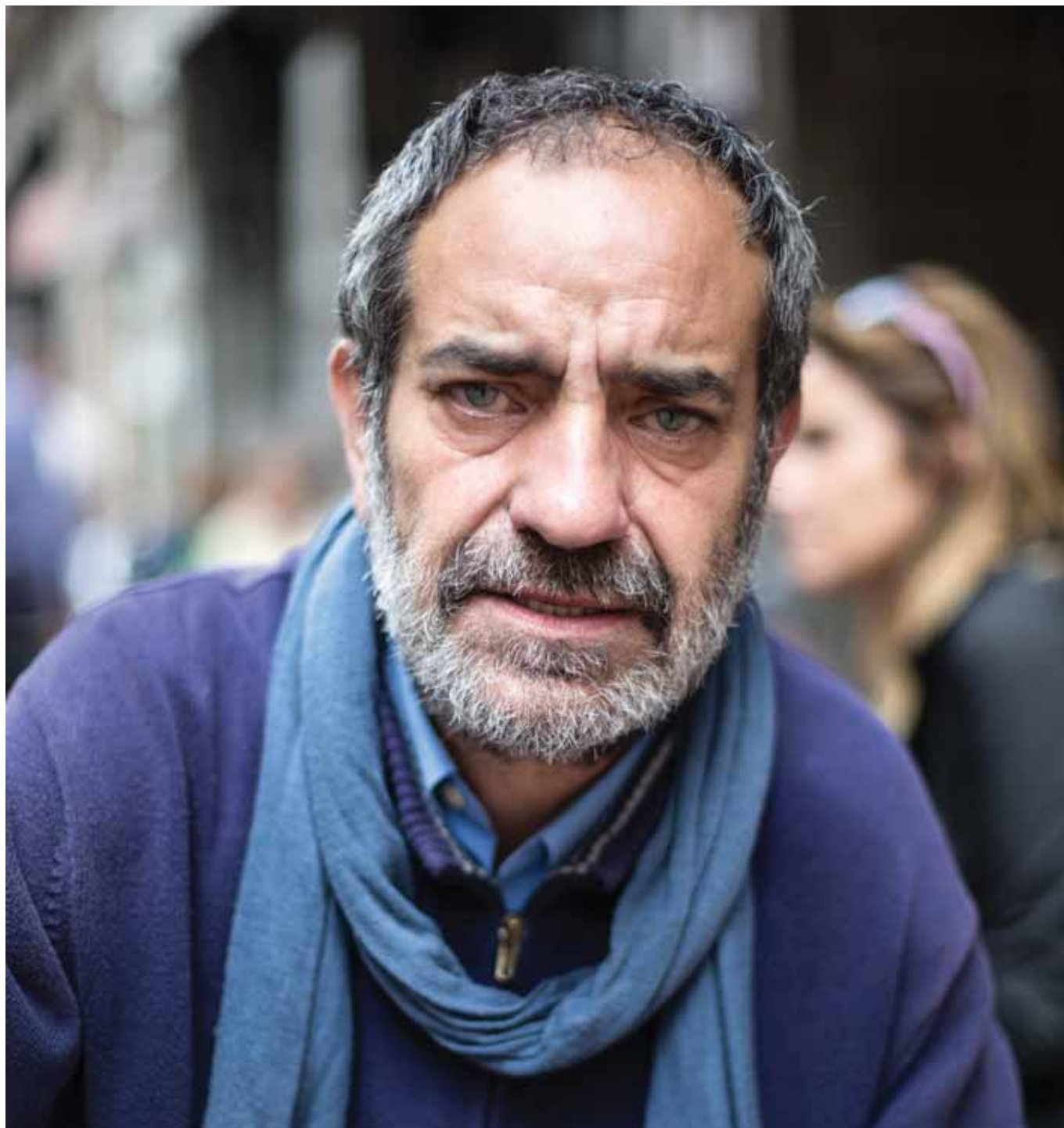
Llingua: Asturianu.

Páxines 84.

14 € / 11 € suscritores

info@lasidra.as / T. 652 594 983

“Los asturianos tenemos que vindicar les nueses señes d'identidá”



CHUS PEDRO, CANTANTE DE NUBERU, YE UN FERVOROSU DEFENSOR DE LES TRADICIONES ASTURIANES. Y LA SIDRE, COMO NUN PODÍA SER OTRA MIENTE, YE UNA D'ELLES. UN CANTANTE COMPROMETÍU QUE REFLEXA ESTI COMPROMISU EN CAÚN DE LOS SOS TEMES.



La so música carauterizóse por ser bien reivindicativa. ¿Qué ye preciso reivindicar nestos tiempos?

Hai que buscar una sociedad más solidario y plural, ensin denguna triba de dramatismos y na que toos teamos voz y votu.

¿Ye lo que vamos atopar nel prósimu discu de Nuberu?

Llójicamente va nesa direición. Tenemos una sociedad desestructurada, desencadarmada y la sociedad civil tien d'articulase y recuperar ciertos valores que va años taben ende pero que con tanta partitocracia foi perdiéndose.

Tenemos una sociedad dormilienta frutu de los profesionales de la política.

¿Camienta que la música ye una bona vía pa llevar concenxes?

Ye una ferramienta qu'utilicé a lo llargo de la mio vida y sí, camiento que pue facer esconsoñar ciertos sensibilidaes.

¿Tamién no que se refier a tolo que tien que ver cola cultura asturiana?

Por supuesto. Pue aplicase a too.

¿Ve esa sensibilidá pa colo asturiano per parte de les alministraciones?

L'alministración nun tien la sensibilidá que tendría de tener col fechu asturianu nel so conxuntu. Existe un país con una llingua, tradiciones y cultura propia y los asturianos tenemos qu'armanos d'argumentos, ponelos enriba de la mesa y reivindicar les nuses señes d'identidá.

Dientru d'esa identidá, ¿qué papel xuega la sidre?

Pa faer sidre hai que tener pumaraes y curiales. Y recoyer la mazana, mayala y depués vender la sidre. Evidentemente ye un pegollu fundamental, tradicional y asturianu que forma parte de les nuses señes d'identidá a lo llargo de la nuesa hestoria.

Ta promoviéndose que la cultura asturiana de la sidre seya padrimoniu imaterial de la humanidá. ¿Qué-y paez?

Estupendo. Si me dicen que robe por ello, yo soi'l primeru en roblar.

Teo amigos llagareros, dellos bien nuevos como los cuatro socios que punxeron a furrular L'Allume. Y ta perbién ver cómo cuatro chavales se meten nesa aventura, teniendo en cuenta tola competen-



“La sidre ye un pegollu fundamental, tradicional y asturianu que forma parte de les nuses seños d’identidá a lo llargo de la nuesa hestoria.”

cia qu’hai. Punxéron-y tanta ilusión que de xuru van salir alantre, porque amás la sidre que faen ta bien bono.

Ye nidio que son un exemplu de xente qu’apuesta pola sidre, pero dende l’alministración non siempres se fomenta’l so consumu, comu ye’l casu de los actos oficiales nos que se sirve “vinu español”. ¿Qué-y paez?

La xente pue brindar con sidre, con cava... La sidre ye una bébora colleutivu y ye difícil que la beba una presona sola. La sidre da llugar a conversación, a

Ríol

Distribuciones



NUEVO ESCANCIADOR DE SIDRA:

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

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



“Vas poder veme pelos chigres pero por bien poques ilesies. La sidre son les mios idegues”

cantar, ye una bébora alegre qu'amás tien un montón de virtúes, nun tien ná a la escontra. Por eso creo que los demás puen brindar colo que quieran, pero yo prefiero faelo con sidre. Yo soi sidreru.

Sicasí, nunca fixo un cantar sobre la sidre.

Nunca canté a la sidre, pero bebí y bebo muncha sidre. Paradóxicamente nunca se m'ocurrió fae-y un canciu. Vas poder veme pelos chigres pero por bien poques ilesies. La sidre son les mios idegues.

Y respectu a la oficialidá del asturianu, ¿cómu ve la situación d'anguaño?

Yo llevo más de 30 años canciando nuna llingua que nun esiste oficialmente pero que paradóxicamente ta viva, sobromanera n'ámbetos comu les cuenques y la fastera rural. Dende ciertos segmentos de l'alministración tienen ciertos complexos respecte al asturianu porque creen que falalo ye de parrulos, pero los parrulos son los que piensen eso porque falar n'asturianu ye un símbolu d'identidá que tenemos, ye la nuesa llingua.

¿Cuándu vamos poder sentir el nueu discu?

La intención ye que sala al escomienzu la seronda. Pero yá enantes vamos dar dalgún concertu que tenemos previstu pel branu.

 Testu: Xira García Buelga.
Semeyes: Flavio Lorenzo

DESDE 1914.

AÑO DEL CENTENARIO

SIDRA CORO MANUEL PERUYERA



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

En Llaviana sidre asgaya



Cientos de presones, sobromanera moxedá, participaren nel IX Festival de la Sidre de Llaviana, qu'entamáu pola asociación d'Amigos del Descensu Folklóricu del Nalón, cuntó cola collaboración de los hosteleros y el comerciu llocal.

Col sistema avezáu de mercar el vasu del eventu, cientos de participantes averáronse a prebar la sidre de los 10 llugares participantes na preba que tuvo llugar

la mañana del sábadu y el domingu y la tardi del sábadu. Arriendes d'ello tamién se pudo esfrutar del mercáu artesanu, con más d'una ventena puestos, y del conciertu de folk Astur de Duerna.

El solín que fexo los dos díis que duró'l Festival aidó a qu'esti fuera un ésitu, dando-y puxu a una perbona organización y una ufierta d'actividaes perinteresante.

Ye de solliñar non solo la importante rempuesta po-

Nesti IX Festival de la Sidre participaren los llagares: El Gobernador, Foncueva, JR, Menéndez, Muñiz, Roza, Trabanco y Viuda de Angelón.



pular, sinon tamién comu'l fechu de que fuere mayormente moxeda nun implicó dengún problema, poniendo n'evidencia les tendencias allarmistes del "Principado" queriendo prohibir el consumu de sidre fasta los 18 años, asina comu'l compromisu de la hostelería llaviana que collabora nesti eventu cosciente de que non solo nun ye una competencia, sinon que celebrazones d'esta triba son un dinamizaor del seutor hosteleru en particular y económicu en xeneral.

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@fimec.es

parrillero/asador
elPINTXU
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 banduyyu
sidrería · restaurante

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



Salvador Ondo, profeta na so tierra

El sábadu pela tardi, coincidiendo col IX Festival de la Sidre de Llaviana, tuvo llugar el Concursu d'Echaores, puntuable pal campionatu d'Asturies. Dio'l trunfu a Salvador Ondo (Casa Cholo, La Pola Llaviana), nuna disputada xornada percondicionada pol airón -que dificultó'l concursu obligando a interrumpililu delles de vegaes- y nel que les diferencies foron mínimes.

De fechu, Salvador Ondo algamó una puntuación de 83,3 y el segundu clasificáu, Wilkin Aquiles (El Otru Mallu. Xixón) sacó 83,15, Pablo Álvarez (Sidrería Alberto. Uviéu) terceru con 82, y Jonathan Trabanco (EL Madreñeru. La Pola Sieru) y Moisés Martínez (Llagar La Morena. Viella) quartu y quintu respetivamente, algamaron 81,85 puntos.

Too ello puntuaciones tan aprosimaes que fixeron que'l xuráu tovere qu'esforciase enforma a la hora de midir los culetes y de valorar el tiempu y l'estilu col que s'echaba la sidre.

A la fin, participaren 19 echaores, 5 d'ellos de la fastera y ye de destacar non solo esta importante participación y la bona organización del eventu, sinon tamién la abondosa presencia de públicu al mesmu, lo que dexa bien nidio que pesia al desdexamientu institucional del "Principado", los concursos d'echaores tienen un seguimientu y un interés perimportante, especialmente cuando, comu nesti casu, la convocatoria ta bien fecha y se ye a algamar una bona participación d'echaores del conceyu.



Valdesoto sabe a sidre

Toos xuntos podemos, ye verdá, y pesia menaciari lluvia, l'asociación d'esi nome convocó con gran éxitu a vecinos y simpatizantes d'esta collación sierense a un nueu alcuentru c "Valdesoto cola sidre", esti añu na perguapa Casona de Pepito, en Lleceñes.

Nesta ochava edición participaron los llagares que proven d'avezu a los chigres de Valdesoto : Alonso, Buznego, Cortina, Estrada, Juanín, L'Argayón, La Morena, Menéndez, Muñiz, Riestra, y Trabanco; que

punxeron a dimposición de los asistentes ná menos que mil lilitros de sidre, que por cierto, foi especialmente bien valorada.

El sistema fo'l de siempre, cola merca del vasu conmemorativu del eventu podía esfrutase de la sidre d'estos llagares, qu'entamaron a ehcar sidre a les 12 del meudí, y que pesia tener previsto dar acabu a les tres de la tardi y por mor la cantidá de xente que s'axuntó na finca de La Casona allargóse fasta



Los llagares d'Alonso, Buznego, Cortina, Estrada, Juanín, L'Argayón, La Morena, Menéndez, Muñiz, Riestra, y Trabanco punxeron la sidre.

escosar la sidre.

Comu ye normal, hebio xente de toles edaes, y una vuelta más quedó n'evidencia cómu la cultura asturiana de la sidre ye la mejor garantía pal control del alcoholismu ente la mocedá, qu'esfrutó tranquilamente de la sidre cola sociabilidad propia del eventu.

Nun faltó tampocu un puestu de comida a beneficiu de la Fundación Sanfilippo B, en sofitu a la neña vecina de Valdesoto que carez el síndrome.

UN TERCIO DE
el GAITERO
SIDRA

Traditional Cider from
selected orchards in
Spain and crafted
using traditional
methods, giving it its
distinctive taste and
place as Spain's
favorite.

PRODUCTO DE ESPAÑA ESTABLECIDA EN 1971

el GAITERO
SPANISH CIDER
Made with 100% freshly pressed apples

VALLE BALLINA Y FERNÁNDEZ S.A. ASTURIAS ESPAÑA

Síguenos:  [sidraelgaiteroterccio](https://www.facebook.com/sidraelgaiteroterccio)
www.sidraelgaitero.com



Espicha en Menéndez



Menéndez
SIDRA NATURAL

Anualmente los responsables del Llagar Menéndez quieren agradecer a todos sus clientes, colaboradores y amigos la confianza depositada en sus productos. Para ello desde hace cinco años invitan a distribuidores, propietarios de sidrerías y responsables de grandes almacenes a visitar sus instalaciones.

Además de confraternizar e intercambiar opiniones, aprovechan la ocasión para realizar una visita guiada por el llagar. Todos aquellos que lo visitan por vez primera quedan gratamente sorprendidos por la amplitud y modernidad de la planta. En unos 6.000 m² se distribuyen las zonas de elaboración, embotellado, almacén, etc que incluyen maquinaria de última generación.

Tras la visita, los cerca de 400 comensales disfrutaron de una espicha amenizada con orquesta, se prolongó hasta horas de la madrugada y durante la que se consumieron unos 1500 litros de sidra, Menéndez por supuesto.



Nava lidera el mundo de la gastronomía y la sidra



Aspeutu del comeor de la Sidrería Plaza demientes estes xornaes.

La 27 edición de las Jornadas Gastronómicas de Platos a la Sidra volvieron a poner a Nava, y su hostelería a la cabeza de la gastronomía de la sidra, en la que ésta no es solo un acompañante, sino protagonista principal en la elaboración de los diferentes platos.

De excelente y ejemplarizante hay que calificar el resultado de esta 27 edición de las Jornadas Gastronómicas de Platos a la Sidra que acaban de tener lugar en Nava. Excelente porque la organización lo fue, porque los platos presentados lo fueron aún más y porque la respuesta popular no le fue a la zaga, contándose con una importante afluencia de comensales de todo el país que se desplazaron para disfrutar de esta originalísima propuesta gastronómica liderada por Nava, y ejemplarizante porque una vez más la hostelería naveta ha dejado bien claro que sabe ser original, como ha sido con esta propuesta gastronómica en la que la sidra marida consigo misma, puesto que se toma como acompañamiento y como condimento de los propios platos, originalidad y perseverancia, virtud que no siempre acompaña a todas las iniciativas de estas características y que en el caso de Nava queda demostrada al-





canzando nada menos que 27 ediciones consecutivas.

Sería extremadamente complicado describir las propuestas sidrero-gastronómicas que se han presentado en estas jornadas, es más, resultó totalmente imposible disfrutar de todas ellas, pero sí que se puede afirmar que una vez más la hostelería naveta se ha superado, han combinado de forma exquisita tradición e innovación, y lo han hecho de la forma más asturiana posible, mirándolo todo a través de la sidra, elaborándolo todo con la sidra como complemento, aprovechando los diferentes tipos de sidra actualmente existentes y sus múltiples características, sacando lo mejor de ellas y combinándolas con un acierto extremo, en ese doble maridaje en el propio plato y con el vaso.

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

Aceite de oliva virgen extra



puro zumo natural de oliva



www.olielcomtat.com



Fabricado y envasado por:
COOPERATIVA AGRÍCOLA CATÓLICA C.V. - COCENTAINA
Avda. Pais Valencià, 60. Cocentaina (Alicante)
Tel.: 965 590 267

II Jornadas del Cachopo en Madrid

El éxito de la convocatoria madrileña obligó a ampliar el plazo hasta el 22 de junio, anunciándose la elaboración de una Guía del Cachopo 2015 para Asturias y otra para Madrid.



El pasado 10 de junio tuvo lugar la presentación de las II Jornadas del Campeonato de Cachopos de Madrid, se celebró en el Centro Asturiano de la capital de España con gran afluencia de público, unas 150 acudieron al mencionado acto.

Intervinieron el Presidente del Centro Asturiano, Valentín Martínez Otero, Nacho Gancedo como organizador del evento y Flori del Valle en representación de los hosteleros de Madrid quien, además, fue la ganadora del mejor cachopo en la edición anterior. Una vez concluido el acto, los presentes pudieron degustar diversos productos proporcionados por los patrocinadores (Agua de Borines, Quesos Tres Oscos y Carnicerías Berdasco).

En la anterior edición los establecimientos participantes fueron 6, siendo en esta ocasión 25. La gran

acogida de estas jornadas se tradujo en unas ventas de cachopos, durante la semana que duró el Campeonato, de más de 5000 unidades. Dado el gran éxito y a petición tanto de los hosteleros como de los clientes, se ha decidido ampliarlas durante una semana más, por lo que concluirán el día 22 de Junio. La entrega de premios está prevista para el Miércoles 18 de Junio, también en el Centro Asturiano de Madrid.

Para el mes de noviembre, y coincidiendo con la presentación de la guía 2015, se realizarán otras Jornadas similares, en las que se espera que el número de locales participantes sea aún mayor. A petición de los hosteleros y viendo que cada día contactan más restaurantes con los organizadores, se elaborará una guía para Asturias y otra para Madrid.

Sidrería Xaréu

- Entrada: Ensalada de cecina y queso de cabra
- Cachopo: Ternera, jamón serrano, queso y champiñones
- Guarnición: Patatines
- Sidra Cortina



Avd de Barranquilla, 17. 28033 Madrid.

T. 913 824 609

Sidrería A Cañada

- Ensalada de rulo de cabra.
- Cachopo: Filetes de lenguadina, relleno de salmón ahumado, queso Brie, setas, boletus, cebolla caramelizada y bechamel.
- Guarnición: Patatines, pimientos del piquillo braseados con Cabrales a la sidra o ajimoji.
- Sidra: Menéndez y Trabanco.



Sidrería A Cañada. Alonso del Barco, 4. Madrid.

T. 914 670 325

Casa Portal

- Entrante: Tabla de Quesos Asturianos (Cabrales, La Peral, Afuega'l Pitu, Vidiago, Taramundi y Ahumado de Pría) y carpaccio de buey.
- Cachopo: Ternera relleno de jamón ibérico y queso Vidiago.
- Guarnición: Patatas fritas y ensalada
- Recomendamos compartir dos personas. 20 € los tres platos.
- Sidra Coro



Casa Portal. Doctor Castelo, 26. Madrid.

T. 915 742 026

Gascona recupera'l pasáu



El Mercáu de La Gascaña recupera tradición y abre puertes a la modernidá.

El bulevar de la sidre más conocíu d'Uviéu torna a los sos orixes y recupera'l mercáu que s'estableció nesta cai cuasique un mileniu enantes. El primer domingu de ca mes les sidrerías conviven con puestos d'artesanía y alimentación ecolóxico tradicional.

Fai cuasique milenta años Gascona yera La Gascaña. Uviéu yera ún de los pasos de los pelegrinos que faién el Camín de Santiago y nesa cai instaláronse los gascones colos sos comercios qu'aprofitaben esti allugamientu pa vender les sos mercancías. Anguañu na cai los mercaderes foron sustituyíos por unos chigberos que faciendo un chisgu al pasáu abrieron el Mercáu de La Gascaña, una iniciativa puesta en marcha dende'l pasáu mes d'abril polos hosteleros d'esti bulevar de la sidre.

Ca primer domingu de mes quien s'averen a Gascona van atopar con un mercáu tradicional artesanu y ecolóxicu col que se remembra al de fai cerca de

diez sieglos. Los pasiantes van poder ver artesanías de vidriu, cueru, maera o textiles al pie de productos ecolóxicos y d'alimentación tradicional ente los que nun falten los quesos, los dulces, el miel, los llácteos o los embutíos.

El mercáu ta abiertu de 11 a 15,30 hores y ye una opción más d'ociu compatible cola actividá hostelera de Gascona, yá que dexa xuncir un mercáu tradicional con daqué tan tradicional n'Asturies como ye la sidre.

La carauterística común de los vendedores del Mercáu de La Gascaña ye qu'han ser artesanos o ecolóxicos. La so participación pue ser rotatoria en función de la demanda, una y bones l'espaciu ye llindáu y en



ca cita pue haber a lo más una ventena de puestos, una cifra nada refalgable a la que se xune la calidá de los productos que ponen a dimposición de los sos veceros.

La iniciativa ye beneficiosa tantu pa estos comerciantes, que disponen d'un nuevu espaciu pa la venta de los sos productos, comu pa los hosteleros de Gascona, que gracies a esta actividá llogren atrayer a un mayor númberu de públicu a una zona yá de por sigu

bien transitao al ser ún de los grandes espacios sidreiros de la capital asturiana. Y nun hai que resalvar qu'el Mercáu de La Gascaña ye tamién beneficiosu pa los visitantes polo xeneral, pos amás d'atopar un abanicu de productos ecolóxicos y artesanos los pasiantes puen esfrutar de la mañana dominical tomando unos culetes y saborguiando dalgunes de les munches opciones gastronómiques qu'ufierta Gascona, que con esti mercáu echa la vista atras p'avanzar escontra'l futuru.

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

La Sidra Brut casera



La sidra espumosa de los tipos “brut” y “brut nature” es muy reciente en Asturias, sin embargo se encuentra muy extendida por el resto del continente y es de hecho la más común en las regiones sidreras de Francia y sus países vecinos, en los que se elaboran productos de una muy elevada calidad. Los viajes que en los últimos años hemos venido haciendo nos han llevado a conocer estas sidras justo desde los primeros momentos en que en nuestro país las empezaban a elaborar los llagareros más dinámicos e innovadores y compararlas con las nuestras para, llegado el día de hoy, comprobar en las ferias y catas internacionales que algunas marcas no sólo no tienen nada que envidiar a las mejores francesas, sino que incluso ganan premios en concursos de Europa y los Estados Unidos.

Pero, algo muy importante que en estos años de viajes hemos tenido la oportunidad de conocer de primera mano es la facilidad existente en numerosos países europeos para la elaboración de la sidra casera de una forma absolutamente artesana, facilitada por el diferente tratamiento fiscal que se le da en los países centroeuropeos frente al que tenemos en Asturias.

Mientras que en nuestro país los impuestos gravan a todo tipo de productos y acciones, y por supuesto las

En munches partes d’Europa’l piqueñu productor ta llibre de cargues fiscales, siempre que tea dientru unes llendes de producción

bebidas, es muy normal que en gran parte de Europa el pequeño productor de sidra, cerveza, vino e, incluso aguardiente, esté libre de cargas fiscales siempre que se mantenga bien dentro de unos límites de producción o bien dentro de unos límites de graduación alcohólica, lo que puede ocurrir tanto en el ámbito casero como también en el de los establecimientos de bebidas que pueden ser, a la vez, productores de su propia cerveza o sidra.

Acercarse a estos últimos es fácil, y ya en números anteriores de LA SIDRA hemos dedicado reportajes a algunos de ellos, pero no lo es tanto hacerlo en el espacio casero por su dispersión y la lógica necesidad de conocer a los productores. Ése fue el objetivo que nos marcamos en esta ocasión, para lo que contamos



El procesu de produción desixe'l curiáu individualizáu de ca botella.

con la inestimable colaboración del aficionado y estudioso de la sidra Ricardo García Castañón que hizo para nosotros de guía e introductor en este terreno.

Lo primero que hemos de tener en cuenta es que cuando hablamos de las sidras espumosas tradicionales estamos hablando de una sidra natural, por lo que su elaboración parte siempre de una sidra base elaborada de acuerdo con las costumbres propias de cada región sidrera. Las manzanas que se utilizan, reconocidas como manzanas de sidra y nunca de mesa, pueden ser tanto dulces como ácidas o amargas, siendo especialmente estas últimas las preferidas por dar un producto de mejores características y aspecto en botella.

En su elaboración dentro del dominio casero sigue predominando el gusto por la tonelería de madera de castaño, pues evita el cambio de coloración y de gusto en la sidra. Para la fermentación se activan levaduras bien de sidra o de *Champagne* específicas que soportan presiones altas, mientras que los posibles añadidos de azúcares se pueden llevar a cabo de varias formas, haciéndose los que nosotros vimos





Toneles de maera para la producción de sidre.



Pupitre artesano.

mediante un preparado de almíbar, con un posterior bombeo para conseguir un correcto mezclado.

Una condición esencial para hacer el embotellado es la previa clarificación de la sidra que, al tratarse en este caso de un producto casero, resultaría económicamente inviable realizarlo con los modernos filtros cerámicos, por lo cual un sistema muy extendido consiste en proceder a la clarificación por decantación dentro de los propios toneles cerrados herméticamente para que la presión interior provoque un rápido descenso hasta el fondo de los elementos sólidos.

La siguiente fase de fermentación se suele realizar en la propia botella, y es normal que en el embotellado no se utilice maquinaria, sino que se lleve a cabo por simple presión. El taponado inicial en algunos casos se realiza con el sistema de corchos provisionales como en el *Champagne* tradicional, pero lo normal, más extendido y barato, es que se realice con chapa metálica de corona.

En esta fermentación es en la que se produce la gaseificación y la formación de la espuma, y en ella las botellas reposan en pupitres ubicados en un lugar que no reciba la luz natural directa ni sufra cambios de temperatura. Con las botellas así dispuestas, la sidra reposa sobre sus lías sin un tiempo específico a lo largo del cual la burbuja se afina. La duración del proceso depende no sólo de la propia sidra, sino



Aspeutu en copa d'una sidre esplumosa casera.

también de los gustos y preferencias del elaborador; y aunque a partir de un mes ya pudiera estar hecha, lo adecuado es que el reposo y maduración se lleve a cabo durante unos seis meses, periodo que algunos llagareros llegan a prolongar hasta los dos años, en un proceso en el que el contenido de las distintas botellas no evoluciona igual, por lo que el llagareru supervisa cada botella y le dedica sus cuidados de forma individualizada.

Finalizada esta parte del proceso, llega el momento del *degüelle*, la fase en la que se procede a la extracción de las lías que se han acumulado en el cuello de la botella, junto al tapón provisional. Su eliminación se realiza con el descorche de la botella, y para esto se procede a una densificación del líquido por enfriamiento, en la que paradójicamente se utiliza un compuesto anticongelante para evitar que la sidra alcance un punto de congelación extremo. Existen varios productos autorizados, aunque en el caso que nos ocupa de las sidras caseras el más frecuente suele ser el *cloruro cálcico* especial para uso alimentario.

El resultado de esta parte del proceso es la pérdida de una pequeña parte del contenido de la botella que se debe reemplazar por el denominado "licor de expedición" y que el llagareru aprovecha para decidir la posibilidad de rectificar con el añadido de una determinada cantidad de azúcares que, según su proporción, dan lugar a la conversión de esta sidra en *nature*,

El llagareru supervisa cada botella y dedica los sus curiaos de forma individualizao

brut, semiseca o dulce.

El mencionado licor de expedición puede ser bien una sidra; bien la misma sidra procedente de botellas anteriores, en cuyo caso estamos ante el *brut nature*; un *calvados*; e incluso agua mineral, para lo que generalmente los elaboradores caseros acostumbran a utilizar agua procedente de manantiales locales declarados aptos para el consumo.

Y llegamos ya al final de este largo y cuidadoso proceso, se realiza el taponado definitivo de las botellas tanto con el sistema de corona como con corcho según el gusto del elaborador, y su almacenaje para un nuevo reposo en disposición de rima, apiladas unas sobre otras en posición horizontal, a la espera de su consumo familiar o de la salida al mercado, que como indicábamos más arriba es una opción válidamente contemplada y para la que no existen trabas fiscales en numerosos países europeos.



Testu y Semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablado.

La Bruxa que mos roba'l coral

CONTRADICTORIA COMPOSICIÓN QUE DUEL Y ACONGOXA



La imaxe en primer términu d'una guapa mocina de blanco, con una mazana collará y la botella de sidre nun altar nel fondu contrasta inquietantemente colles calavories, los cuervos y sobro too con esi coral que llexa comu en formol dientru la botella sidre. a cuyu pie surde una llaparada de fueu.

La contradictoria composición, na que se xunce toa una simboloxía máxico-relixosa que conocemos, pero que nun somos a integrar comu propia: la maza-na collará comu símbolu dañible, ye mala d'atalantar

na nuesa cultura, la guapura y mocedá de la bruxa, el traxe blancu, el componente negativu de la botella sidre con esi coral dientru... prevoca un choque conceptual que se resuelve con una sensación de congoxa que mos fai quedar estelaos a la gueta de más claves interpretatives que se mos insinúen ensin acabar de definise, que xeneren una inseguranza na percepción del mensaxe.

Les siempre acuridiaes composiciones que mos ufiera Cygnus, algama equí una intensidá fuera de lo avezao, na que la estudiadísima composición lluminica complementase con una sensación de movimientu en tolos planos y una distribución de los elementos multifocal, aparentemente desaxugada, que consigue dar amplitú y fondura al empar, perdiéndonos los güeyos en más d'un centru ópticu y sensitivu, lo que collabora entá más a l'acongoxante sensación que despierta en los referentes mítico-mitolóxicos a los que tan afayaizadamente recurre y que tan bien mos presenta.

 Testu: Xira García Buelga.
Semeyes: Cignus Studio.

LA BRUXA

FOTOGRAFÍA Y PROCESADO: Cygnus Studio

MODELO: Alberto Álvarez

Make up: Elena 1980

ILUMINACIÓN: Ana Petrelli

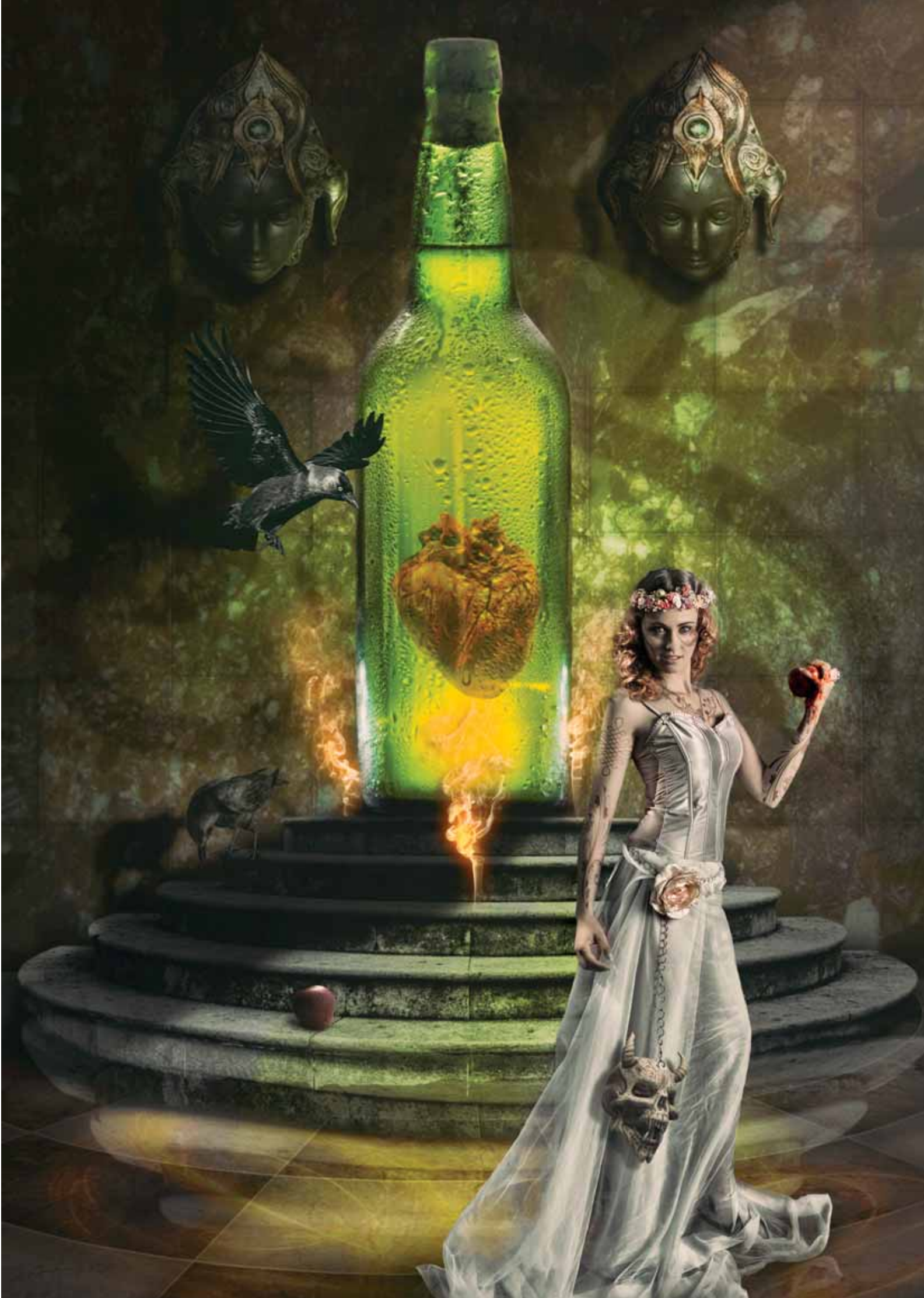
VESTUTARIO: Disfraces y trajes medievales Gamar

CYGNUS  **STUDIO**

www.cygnustudio.com

TEL +34 664 682 900

fotografía - arte digital - books







Sidra Coro

CENTENARIO DE UN LLAGAR EMBLEMÁTICO

Sidra Coro festeja este año el centenario de su nacimiento. Un siglo de vida de un llagar que ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos pero sin perder de vista la utilización de la mejor materia prima para conseguir el mejor producto.



Corría el año 1914 cuando Ceferino Peruyera, a su regreso de América, entraba en el negocio de la sidra tras comprar un chigre en la localidad maliaya de Coro y abrir un pequeño llagar que llevaría el nombre de la localidad en la que se asentaba. Así nació Sidra Coro. Hoy en día, cien años después, su nieto Manolo Peruyera se encuentra al frente de este negocio centenario.

Un siglo de vida da para muchos cambios, pero en Sidra Coro mantienen la apuesta por la manzana de



calidad, preferentemente asturiana, para elaborar una sidra que ha sido degustada por muchas generaciones. No en vano, este llagar llegó a ser uno de los de mayor producción de Asturias, llegando a elaborar más de un millar de pipas.

Pero antes de que esto sucediera Sidra Coro tuvo que ir abriéndose camino en el mundo de la sidra, desde que hace cien años Ceferino Peruyera comprara el chigre y la casa de Antón de la Venta en Coro. Había regresado de La Habana, a donde había emigrado para labrarse un futuro. El clima de la isla no le sentaba muy bien a su mujer y por eso decidió regresar a su tierra natal. La elaboración de la sidra era algo ajeno a él, pero decidió embarcarse en el negocio y un siglo después la marca que fundó aún



Con un sieglu al costazu,
Sidra Coro ye anguañu una
de les sidres asturianes con
nome propiu.

perdura.

Ya desde sus comienzos incrementó su producción de sidra elaborada de forma artesanal que se bebía en numerosas partes de Asturias. El relevo generacional llegó de la mano de uno de sus hijos, Manuel, principal encargado del negocio, en el que también ayudaban algunos de sus hermanos. Los años 60 del pasado siglo fueron los años de expansión del llagar. Sin dejar Villaviciosa, ampliaron las instalaciones en Samiellas hasta tener tres nuevas naves en apenas una década. Fueron los años de gran pro-

ducción de Sidra Coro, que se convertía así en uno de los principales llagares del momento.

Con el paso de los años llegó la modernización de las instalaciones, aunque también siguen manteniendo elementos tradicionales. Pero lo que no varió fue la política de los Peruyera de utilizar como materia prima los productos asturianos. Y aunque el volumen de la producción no es la de otros años, en Sidra Coro apuestan por el negocio y por eso hace unos años adquirieron Sidra Miravalles, natural, gasificada y de barril, con la que han diversificado su negocio.

En la actualidad es Manolo Peruyera quien tiene el privilegio de ser quien celebre el centenario al frente de Sidra Coro, un negocio familiar fundado por su abuelo que en muy pocos años se hizo un nombre en el sector. Hoy, un siglo después, sigue siendo una de las sidras con nombre propio de Asturias, que ha sabido resistir al paso de los años y uno de los llagares más antiguos de un concejo tan sidrero como es Villaviciosa.



...do por La Lume So... ana.

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.



L'allume

Un llagar suañáu dende guajes



Cuatro amigos de la cuenca ponen en marcha L'allume, una marca qu'acaba de salir al mercáu p'ampliar la ufierta sidrera d'Asturies apostando pol usu del asturianu y polos productores llocales.



Cuandu yeren guajes David Coto, Adrián Morán, Pablo Busto y Nacho Fuentes xuntábense nel llagarín familiar d'Adrián pa faer sidre. “Mayábemos, corchábemos... y dempués faémos una espichuca cola nuesa sidre. Entós falábemos de poner en marcha'l nuesu propiu llagar y agora yá lu tenemos”, comenta David Coto, ún de los cuatro socios de L'allume, la sidre qu'acaba de salir al mercáu procedente del únicu llagar comercializador de la Cuenca'l Nalón.

Pasaron dellos años desque falaren de tener esti negociu como una posibilidá alloñada. El mercáu llaboral llevólos per otros caminos. Trés d'ellos fueron a Madrid, asina qu'el llagar tuvo qu'esperar. Foi a finales de 2012 cuandu retomaron la idega, cuandu trés de los socios taben en paru y decidieron capitalizalo y utilizar les indenizaciones pa poner en marcha'l negociu del que tanto falaren años atrás. Pasada la trentena, deciden istituyise comu cooperativa y arriendar l'antiguu llagar El Carbayu pa sacar L'allume, la sidre que comercialicen dende esti añu.

“Foi bien duro pero al empar bien gratificante”, asegura David Coto. “Trabayemos enforma pero conseguimos sacar una producción de 94.000 lilitros nesti primer añu”. Pa llogralo tuvieron qu'escomenzar dende cero, lleer tolo posible, formase sobro tol procesu, visitar a los proveores llocales de mazana... Pa los pasos más téunicos tienen a un enólogo, amás de cuntar cola ayuda del anterior dueñu del llagar.

¿El resultáu? La sidre L'allume yá ta na cai dende un llagar de Roíles, en Llangréu, convirtiéndose asina na única de la Cuenca Minera del Nalón, una zona gran consumidora de sidre pero que facía años que nun cuntaba con un productor llocal. Pasu ente pasu L'allume ta introduciéndose nel mercáu y yá puede



La sidre L'allume yá ta na cai dende un llagar de Roíles, en Llangréu, convirtiéndose asina na única de la Cuenca Minera del Nalón

presumir de ser gallardonada col premiu del públicu nel pasáu Festival de la sidre de La Felguera.

Tou un arguyu pa estos cuatro socios que busquen faer una sidre coles téunicos de tola vida y el mayor respetu a los procesos naturales demientres la ellaboración. Igualmente, el llagar carauterízase tamién por otros trés aspectos: organización coperativa, usu de mazana llocal y emplegu del asturianu.

L'apueste pola mazana llocal débese a delles razones.



Organización coperativa, buelga ecolóxica con productores llocales y etiquetaxe n'asturianu. Identidá y coherencia.

Una d'elles ye que yeren les qu'utilizaben de piqueños pa faer la so sidre "y gustábenmos". Tamién consideren importante la buelga ecolóxica, asina comu sofitar a los productores llocales pa que "ellos tamién s'aprovechen del proyeutu". Por eso de les cuenques mineres del Nalón y del Caudal salieron los más de 130.000 Kg de mazanes pertenecientes a 74 productores que dieron como resultáu la primer collecha de L'allume.

La tercera de les carauterístiques d'esta coperativa ye l'usu del asturianu. "Ye comu deprendimos a falar, lo que falamos y creyemos que ye una forma de normalizar l'asturianu", desplica David Coto, quien asegura tamién que lo faen por coherencia, una y bones "lo normal sedría qu'una bébora como la sidre tea etiquetao n'asturianu".

L'usu de la llingua del país ye ensin dulda un aspeutu a destacar, como tamién lo ye'l fechu de qu'estos cuatro mozos apuesten pol negociu de la sidre dende cero. Enagora tán empezando y tres la primer producción esperen aumentar fasta llegar al mediu plazu a



los 185.000 lilitros que tien de capacidá'l llagar, aunque "lo primero ye afitamos, depués yá se verá".

Infraestructura tienen. El llagar cuenta con 7 toneles de maera con una capacidá d'ente 5.700 y 11.300 lilitros, amás de 7 tinos de fibra, de los que dos son de 42.000 lilitros y cinco de 11.500 lilitros. Pa mayar disponen de dos llagares con prenses tradicionales d'acieru inoxidable de 12.000 y 10.000 Kg. Con too ello van poder llegar a doblar la producción nos próximos años, aunque comu recalquen, "la idega ye dir xubiendo aduclces". Illusión nun-yos falta pa cumplir lo que va años, de guajes, falaben como una posibilidá y que güei yá ye una rialidá.

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 Convídate a una CENA de 100 € en:

SIDRERÍA LA BELLOTA



Les Llanes 38. Santa Cruz de Mierres. T. 985 421 391 / 669 711 053



Sortéu: 2 d'Agostu

El Premio caduca dos semanas después del sorteo

LA SIDRA Conviértete a una CENA de 100 € en:

RESTAURANTE LA ROCA

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



Sortéu: 28 de Xunu El Premio caduca dos semanas después del sorteo

SIDRERÍA EL DUERNU

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



Sortéu: 28 de Xunu El Premio caduca dos semanas después del sorteo

ELLOS YA GANARON!!!

Sidrería Uría. Luisa y Familia.



Sidrería Rio Astur. Ignacio Menéndez.



ELLOS YA GANARON!!!

Sidrería Avenida. Carlos Álvarez.



Sidrería Las Delicias. Tebi- Hank.





Slow food. Relación con la sidra y otros

Manuel Gutiérrez Busto

Estas palabras inglesas significan “comida lenta”, aunque la verdadera naturaleza de este movimiento asociacionista se basa en la recuperación y catalogación de alimentos, en la valoración de razas en peligro de extinción y en la recuperación de productos gastronómicos consumidos desde hace siglos, como la sidra. Este conglomerado de ideas busca un equilibrio entre el consumo y nuestra explotación de la naturaleza. Nace en Italia en 1980 y en España lleva desde 1996 englobando a unos 1519 productos de todo el mundo.

Uno de los proyectos de esta asociación ecogastronómica es El Arca del Gusto. Se trata de una especie de cesta de la compra, donde se nos dan referencias de productos gastronómicos con una trazabilidad que cubre el seguimiento desde su origen hasta el acabado final de la producción.

En Asturias algunos productos están representados, como “la escanda”; cereal cuya introducción se atribuye a los romanos en la invasión astur para alimentar a su ejército, ya que se da en zonas de montaña y en terrenos que no sean muy fértiles. De su tradición y conservación es el famoso y apreciado pan de escanda.

Otro de los productos, quizá más recientes debido a su situación de peligro de extinción, es el gocho astur celta, con unas enormes orejas y una envergadura mayor que el cerdo común; podríamos decir que es un cerdo con pedigrí. El aguardiente de sidra también está incluido en este lote. Alguna de las razones más importantes para incluirlo es su historia, pues ya se tiene referencia de su producción desde mediados del siglo XVIII. En Ribeseya era producido por los Sres. Blanco que lo exportaban hacia Hispanoamérica, de aquellos vestigios son hoy herederos los Serrano. En Cualloto se elaboró sobre los años 1940 por el famoso Jean Petit, destilador francés, y en la actualidad es la Casería de San Juan

del Obispo quien destila un 100% de sidra natural de manzanas autóctonas y variedades locales por medio de alquitaras, un método anterior al alambique, y se comercializa en dos variedades: el fresco, del que produce unos 8.000 litros al año, y el envejecido, con unos 6.000 litros.

La sidra natural con certificado de Manzana Seleccionada, agrupa a unas 18 variedades autóctonas, y las certifica bajo su control mediante la Cooperativa de Cosecheros de Manzana de Asturias (ACOMASI). Una de las cualidades del reconocimiento a este producto es el sistema de consumo mediante el escanciado tradicional, servir la sidra como se realiza en Asturias es una peculiaridad. Para que la sidra salga de su letargo en la botella, esta se levanta por encima de la cabeza y el echador hace que el chorro caiga en el canto del vaso para que rompa contra este, liberando el carbónico endógeno y reviviendo de esta manera la sidra. Otra de las cualidades es su paso por toneles de castaño, formando parte del ecosistema que antaño hacía del fruto de estos árboles la dieta rural de consumo en invierno “castañas” y el aprovechamiento de la madera para los toneles y otros usos.

El Slow Food tiene una importancia vital, no solo para nuestra sidra sino para todos aquellos productos artesanales que forman parte del sustento de la pequeña industria artesanal en tiempos de crisis. Tengo que decir que me sorprendió mucho el representante que este movimiento tiene en Álava, donde estuve hace unos días. Se trata del Sr. Alberto López de Ipiña, quien recuperó el caballo para su consumo. Nos preparó unos carpachos, patata del Gorbea que junto a la chistorra hace otro plato, y una especie de gallina que cuando ya no da más huevos se aprovecha para carne, guisándola en pepitoria. Con estos productos nos preparó una cena inolvidable en una Sociedad Gastronómica y al día siguiente en el festival del txakolí de Amurrio.



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

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

PREMIOS OTORGADOS EN 2013



LA COFRADÍA DEL ORICIU
MENCION ESPECIAL 2013
SIDRERÍA LOS POMARES



Sidrería Los Pomares



Primer clasificado a la mejor Sidrería
Sidrería Los Pomares



Segundo clasificado a la mejor Caserío
Mariscos de Gocho. Sidrería Los Pomares



Cumplimos 30 años



Calle Jerónimo Ibrán N° 5
Mieres, Asturias
985463350

La sidrería La Solana de Mieres cumple este año tres décadas ofreciendo lo mejor de la cocina asturiana regado de buena sidra.



LA SOLANA CELEBRÓ
SUS 30 AÑOS CON UNA
ESPICHA EN FONCIELLO



Sidrería
LA SOLANA

Jerónimo Ibrán 5. Mieres. T. 985 463 350



Nun hai meyor manera de festexar un aniversariu que colos amigos y veceros nun llagar de confianza.



Llegar a la treintena puede producir sensaciones encontradas en una persona. Pero si de lo que hablamos es de cumplir 30 años al frente de un negocio hostelero, lo primero que se debe sentir es orgullo

por haber sabido atraer y mantener a la clientela. Así lo ha hecho Gabino Lorenzo Queipo, quien a finales de año celebrará que lleva tres décadas al frente de La Solana. “Han sido muchos años de trabajo, pero aquí seguimos al pie del cañón y seguiremos dando guerra”, afirma el hostelero.

Con 21 años se puso al frente de La Solana. “Empecé como mesón y pub y hemos ido evolucionando hasta el restaurante sidrería que es ahora. En este negocio hay veces que es necesario renovarse y nosotros lo hemos estado haciendo”, explica. Dentro de esta renovación llega ahora un nuevo concepto que le quiere dar al local, que no es otro el de sidreteca. “Estamos acostumbrados a las vinotecas, donde hay muchos vinos para elegir. Pero en el caso de la sidra no siempre hay tanta variedad”. Y con este concepto de sidreteca es lo que Gabino Lorenzo quiere ofrecer a sus clientes, para que puedan optar entre varios





Enriba col llagareru y con Luis, de LA SIDRA. Abaxo Serondaya de Cenera.



Gabino Lorenzo Queipo festexó les tres décadas de La Solana.

Cola 'Sidreteca' somos l'escomienzu de lo que va ser el futuru.

palos y tipos de sidra.

En una estantería se puede ver todo lo que ofrece. Como no podía ser de otra manera, la sidra natural no falta. Y a ella se unen las de mesa, de selección, de denominación de origen, brut, de hielo... La única que no tienen es la sidra sin alcohol. "La tuvimos pero apenas se pedía". Canal, Cortina, Peñón, Villacubera, Panizales, Trabanco, El Santu o Zythos son algunas de las sidras que tiene el local, naturales o de otras variedades.

"Están todas expuestas para que cada cliente escoja la que prefiere. A muchos les sorprende, porque están acostumbrados a ver algo parecido con botellas de vino". Pero en La Solana lo han cambiado por la sidra. "Somos el comienzo de algo que va a ser el futuro", asegura Gabino Lorenzo. "En Asturias se trabaja la manzana y por eso debemos ofrecer todas las sidras que salen de ella", asevera.

Este concepto de sidreteca no es incompatible con la cocina asturiana y casera que vienen haciendo desde siempre y que les ha convertido en una de las

sidrerías con más solera de Mieres. "Lo que más trabajamos son los menús", que varían cada día. Pero no es lo único, ya que en la carta no faltan platos como el bacalao a la vizcaína, fabada, cachopos de cecina o de jamón ibérico o chuletones de buey o de ternera, sin olvidar la cocina de caza, como el jabalí o el corzo. Y aunque la carne esté especialmente presente en la cocina, tampoco faltan otras elaboraciones como los pescados al horno y, en temporada, el bonito. "Aún es un poco pronto, pero ya hemos traído algunos y tienen muy buena salida", afirma el hostelero. Las tapas y las tostas -de cecina, jamón o gulas y gambas- son otros de los platos que salen de los fogones de este local en el que el punto dulce lo ponen los postres caseros en los que no faltan la tarta de la abuela o los frixuelos con arroz con leche.

Todo ello ha sido una de las bases del éxito para que La Solana cumpla tres décadas siendo una de las sidrerías que más tiempo lleva en Mieres. Gabino Lorenzo ya lo ha celebrado con una gran espicha en el llagar de **Fonciello** pero aún queda otra más, la que hará en La Solana en noviembre o diciembre, cuando se cumplan los treinta años de apertura y con la que, como no puede ser de otra manera, brindará con sidra con toda su clientela para seguir con el negocio por muchos años más.





Sidrería LA PUMARADA

Gascona 6. Uviéu. T. 985 200 279

DOS GENERACIONES
MANO A MANO
CON LO MEJOR DEL
MAR Y LA TIERRA

Ubicada en calle Gascona de Uviéu, La Pumarada es uno de los locales de referencia del Bulevar de la sidra en el que los amantes de la buena mesa disfrutarán de la cocina tradicional asturiana elaborada con las mejores materias primas.



En Gascona, una de las calles sidreras por excelencia de la capital, está La Pumarada, una sidrería que lleva en Uviéu más de 16 años sirviendo lo mejor de la gastronomía asturiana acompañada siempre de buena sidra. **Menéndez.**

Cualquiera de ellas es buena para disfrutar en uno

de los cuatro ambientes de La Pumarada: la sidrería propiamente dicha, la terraza abierta todo el año, el comedor y el espichero. En cualquiera de ellos se pueden tomar los mejores culinarios, siempre escanciados, acompañados de las elaboraciones que salen de la cocina de este negocio familiar que llegó a Uviéu después de tres años dejando su buen hacer en Avilés.

Las carnes roxas y los pescados del Cantábrico son los pilares básicos de los fogones de La Pumarada, que ofrece una carta variada pero siempre respetando la cocina tradicional asturiana. El chuletón de buey a la piedra es uno de los platos estrella de esta sidrería en la que también se pueden encontrar las elaboraciones a la parrilla, los arroces o una variada carta para tapear.

Una carta en la que no faltan los tortos variados, el picadillo, calamares frescos, pulpo, navajas, fritos de pixín, setas de temporada, chorizo a la sidra, callos caseros o bocartes, entre otras muchas opciones de tapeo como las tortillas y revueltos, además de las tablas de queso y embutidos. Sin duda una buena opción para compartir y probar de forma variada lo que sale de los fogones de La Pumarada.

Si lo que se desea son platos individuales, en la carta podemos encontrar paella de mariscos, arroz asturiano de carne y setas, pote o fabada entre otros primeros platos. En cuanto a los productos de la mar, la sidrería ofrece elaboraciones como la merluza a la cazuela en salsa verde, el xargu a la espalda o el pixín a la marinera con almejas frescas, además de una selección de mariscos que también se pueden comer



Dos ambientes estremaos, cola mesma calidá sobrosaliente.



El chuletón de güe ye una de les sos especialidaes más reconocies.

La Pumarada cuenta con un salón especial pa les espiches: L'espicheru.

a la parrilla. La carne de ternera asturiana tampoco falta en el local, y además del ya mencionado chuletón de buey está el cachopo, los escalopines o el entrecot. Los postres, como no podía ser menos, también son caseros y entre ellos encontramos tartas, frixuelos rellenos, flan de la casa o arroz con leche requemado.

Y por si fuera poco, La Pumarada también dispone de menús del día y de fin de semana, además de menús para grupos, de espichas y menús especiales coincidiendo con jornadas o eventos festivos como Antroxu o al reciente Ascensión. Y es que, como integrante del Bulevar de la sidra, esta sidrería participa en todo tipo de eventos que realizan desde la asociación, como puede ser el certamen de los cancios de chigre, con los que animar aún más esta zona sidrera.

Para las espichas tienen un salón especial, l'espicheru, en el que se puede disfrutar de esta tradicional comida asturiana con varios menús a elegir. Y si ninguno de ellos convence a los comensales, existe una varia-

da opción de platos para escoger. La sidra, al igual que en cualquier punto del local, se escancia. Para los menús de grupos también tienen varias alternativas para elegir, con diferentes platos y precios para ajustarse a todos los gustos y bolsillos. Igualmente, en cuanto a los menús del día y de fin de semana, están compuestos de dos platos, con dos opciones en cada uno de ellos, así como bebida y postre.

La oferta de La Pumarada se completa con la sidrería propiamente dicha, con una barra en continuo movimiento en la que poder disfrutar de la mejor sidra acompañada de buenos pinchos para ir abriendo boca antes de pasar a degustar lo mejor de la cocina tradicional asturiana. El único inconveniente es que con tanta variedad y calidad no será fácil elegir, aunque se elija lo que se elija lo que es seguro es que el resultado no defraudará a nadie. Casi 20 años -16 en Uviéu y tres en Avilés- avalan a este negocio, un reconocido punto de encuentro para los amantes de la sidra y el buen comer.

Por eso cualquier oportunidad es buena para acercarse a La Pumarada para compartir unos culinios y degustar la gran gastronomía asturiana a través de productos de primera calidad en un ambiente plenamente sidrero. El horario no es excusa, ya que está abierto todos los días de manera ininterrumpida.



CASA
TÍRATE AL MATU

¡25 AÑOS DANDO LO MEJOR!

Sidrería

TÍRATE AL MATU

Av. d'El Cerillero 13. Xixón. T. 985 322 521



En el barrio xixonés de Xove se encuentra este restaurante que ofrece la mejor gastronomía asturiana junto a elaboraciones a la parrilla de leña, una de las señas de identidad de un local con un cuarto de siglo de historia.



El esfuerzo, la calidad de los productos y la cocina y el trato al cliente son tres de los pilares sobre los que se sustenta el éxito de Tírate al matu, un negocio que celebra este año su 25 aniversario y con ganas de seguir dando lo mejor de sí mismos para continuar ofreciendo lo mejor de la gastronomía asturiana a todos aquellos que se acercan a este restaurante ubicado en el barrio xixonés de Xove.

Un restaurante en el que uno de sus elementos fundamentales es la parrilla de leña en la que elaboran tanto carne como pescados y mariscos, si bien la carne es su especialidad: asturiana y gallega así como cortes argentinos -bife, entraña y vacío- que hacen las delicias de los más carnívoros. Además de ofrecer parrilladas, también pasan por las brasas bacalao, churrasco, pollo, provolone, costillas, lechazo o chuletones, solomillos y entrecots de buey o de ternera.

No cabe duda que ya sólo por esto bien merece una visita. Pero Tírate al matu es mucho más que parrilla y en su carta también podemos encontrar entrantes, ensaladas, platos de cuchara, pescados y carnes, sin olvidar los postres especiales de la casa con los que finaliza una buena comida regada con sidra **Trabanco, Cortina, Peñón, Villacubera** y **Trabanco d'Escoyeta**, los palos que se sirven en el local.

Porque tomar unos culinios es la mejor manera de abrir el apetito para pasar después a uno de los tres comedores con los que cuenta el restaurante, de gran amplitud, lo que les hace especialmente aptos para celebraciones y comidas de grupo. Y qué mejor celebración grupal que una espicha, para la que en Tírate al matu disponen de un comedor especial para espichas con dos toneles de sidra.

Además de este comedor, las comidas también se sirven en la terraza y en otros dos comedores interiores. Cualquiera de ellos es una buena opción para degustar algunos de los platos de la amplia carta con la que cuenta el restaurante. Tablas de embutidos y quesos, entremeses de la casa, pulpo, pastel de centollo o cabracho, almejas, fritos de merluza fresca o una de sus



diferentes ensaladas -de jamón ibérico con foie o templada de bacalao con gambas, entre otras- son la mejor forma de comenzar a degustar todo lo bueno que sale de los fogones de Tírate al matu.

A partir de ahí, las preferencias de cada uno serán las que determinen cómo va a continuar el menú. Y la elección no será fácil. La fabada no puede faltar en un restaurante que lleva por bandera la cocina tradicional asturiana, pero en el que también podemos encontrar sopa de marisco, pimientos del piquillo rellenos de marisco o diferentes elaboraciones de arroces: caldoso, con almejas, con bugre y almejas o paella de marisco.

Calderetas de pescado y marisco, papillote de merluza, chopo amariscada, lubina al cava, brocheta de solomillo con salsa de avellana, cordero al horno, carne roja a la piedra, cachopo de ternera asturiana o escalopines son otras de las opciones con las que completar una comida que no debe dejar de rematarse con alguno de los postres especiales de la casa: milhoja de arroz con leche, tocinillo de cielo, frixuelos con compota de manzana o biscuit de arropo son algunas de las alternativas para tener el final más dulce.



Jorge y amigos. *“Venimos todos los días, porque es un sitio del barrio de siempre, donde hay gente conocida y un ambiente agradable, usado como centro de reunión de muchos amigos.”*



Marián. *“Me gusta parar aquí por el ambiente agradable, por la buena comida y por el buen trato familiar de los dueños.”*

Eva. *“Paro mucho por la casa Tírate al Matu, porque es un sitio de toda la vida y muy acogedor, entrañable, donde estás como en casa.”*

Belén. *“Es un ambiente agradable donde ir con tus amigos y echarse unas risas. El servicio es educado, amistoso y agradable. El entorno es muy bonito con una terraza abierta y soleada.”*

Variedad y calidad están presentes en la carta de Tírate al matu, que no deja de lado otras opciones a la hora de sentarse a la mesa como son los menús del día. Compuestos por tres platos -con dos opciones a elegir en cada uno de ellos- además de postre y bebida, tienen un precio ajustado a su calidad: 9 euros entre semana, 12 € los sábados y 16 € los domingos. Un menú que varía cada día y que puedes ver en el facebook de Tírate al matu, donde te mantendrán informado puntualmente del menú que tienen para cada jornada.

Pero sin duda, lo mejor que puedes hacer es acercarte hasta Xove para comprobar in situ el porqué del éxito de este restaurante que tras un cuarto de siglo fideliza día tras día a una clientela que aprecia la buena comida y el buen trato que se dispensa en este local que este año sopla 25 velas y que sin duda alguna seguirá soplando muchas más.

ENCAM

R

E

C

O

M

E

N

D



El Rinconín de Cris

A puntu de celerbrar el so primer aniversariu, esti acoyeor "Rinconín" que rexenta Cristina Albedro al pie del parque Xovellanos, ofrezmos un serviciu percuriáu y una comida casero que mos fadrán sentir comu en ca güela.

Los callos y el pitu con llagostín, animaos con unes botellines de **Cortina** o **Villacubera** D.O. xunto colos esquisitos postres d'elaboración propio, anuncien una xornada perfecta.

Si yes de Mieres yá lo conocerás, y nun lo siendo yá sabes: ¡Hai que dir a conocelo!

EL RINCONÍN DE CRIS.

AVILÉS, 1. MIERES
T. 984 183 620

Casa Andrés

Siete años al frente de Casa Andrés y Lucía Rodríguez sigue con la misma ilusión del primer día. La espaciosa terraza que nos recibe nos da a entender que hemos acertado.

Menús diarios y de fin de semana, en los que la fabada no se echa en falta. Las especialidades con su entrecot de buey, chuletón de ternera y cachopos a la carta, acompañan al verdadero

protagonista que es el cachopo de la casa, que con foie de pato, piñones, manzana, provolone y jamón o cecina según se prefiera,

Menéndez y **Val d'Ornón** para acompañar y para acabar la tarta de queso o la de tres chocolates con fresas.

SIDRERÍA CASA ANDRÉS. AV. ARGENTINA, 99. XIXÓN T. 985 320 552



Miravalles, una sidrería a pie de playa

Dende avientu del 2013 y pegáu a la playa, Florín Riestra atiéndenos nel so chigre.

Pesia'l pocu tiempu dende la so naguración, ya cuenta con delles especialidaes: l'arroz con bugre, cochinillo al estilu segovianu y los pimientos rellenos de rabu de toru con salsa del piquillu son preba d'ello.

Los menús diarios y de fin de selmana con cocina tradicional asturiana a 10, 12 y 15 euros respetivamente completan la ufierta culinaria.

La sidre, de **Menéndez** y **Val d'Ornón**, serviu a la temperatura correcha, y en tiempu y forma, comu manden los cánones.

Dispon d'un comedor priváu pa espiches, dende 16,00€ por presona.

SIDRERÍA MIRAVALLES. LA PLAYA 6. XIXÓN.

T. 984 199 007



BIENTOS

D A C I O N E S

SIDRERÍA EL HORREO, BUENA SIDRA A ORILLAS DEL NALÓN



En plena cuenca del Nalón Rafael González y Sandra Fernández os esperan para ofrecer os lo mejor en su Sidrería El Horreo.

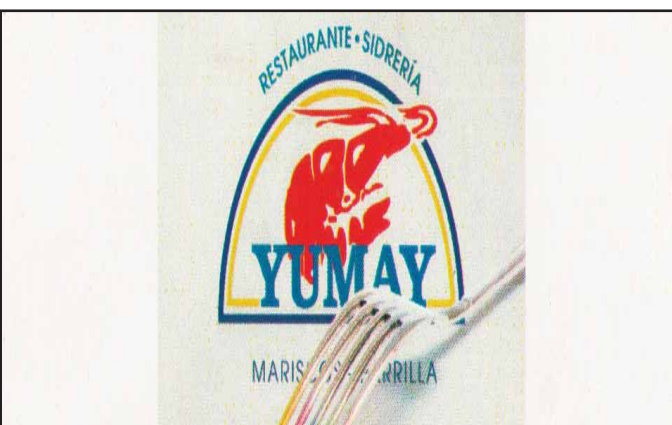
Desde unos menús diarios con primeros y segundos variados a elegir, según el gusto, a sus reputadas especialidades, excepcional cochinillo, buenos solomillos, ibéricos, callos y bacalao presentes en la carta de forma permanente.

Las parrillas tanto de carne como de pescado son la guinda para completar la ya de por sí gran variedad que nos ofrecen.

La sidra **Peñón** y **Peñón d'Escoyeta**, mantenida a la temperatura adecuada y servida atentamente, hacen el resto.

SIDRERÍA EL HORREO. PUERTU PAYARES 21. LA POLA LLAVIANA.

T. 984 498 165





Merenderos

Imagen cierta del verano asturiano, que se adelanta con el calor de la primavera, y en la que en plena jornada laboral o en fin de semana y vacaciones se encuentra satisfacción y reposo. Rodeados del verde de Asturias, el verde de las botellas de sidra, y la hierba y los pumares, alegría para la vista, el paladar y el espíritu, deliciosa conjunción de virtudes cuya acertada combinación las eleva esponencialmente y nos recuerda que vivimos en el paraíso, en nuestra tierra, con nuestra gente, en casa.

Llagar Casa Segundo

Con 30 años de solera, **Casa Segundo** es todo un referente en los merenderos de la zona rural de Xixón. Situado en Cabueñes, junto al Jardín Botánico, dispone de un buen prau que funciona como merendero a la sombra de los pumares.

Junto con **Sidra Segundo**, de producción propia y elaborada con manzana de su cosecha, podemos disfrutar de una gran variedad de tapas para el picoteo tales como hígado encebollado, tortilla, calamares o chorizo a la sidra.

Para quien opte por platos más contundentes, la especialidad de la casa es la fabada, aunque la menestra le va a la zaga, siendo ambos platos muy demandados y apreciados por sus clientes.

En definitiva, un local a tener en cuenta tanto para una buena comida como para pasar una animada tarde al aire libre.



CASA SEGUNDO. CAMÍN DE LES QUINTES, 236 CEFONTES. XIXÓN

T. 985 333 632

El Chabolu

A los pies del nacimiento del **Rio Peñafrancia**, en Deva, Xixón, se encuentra enclavado el Merendero El Chabolu. Una edificación centenaria y recientemente renovada respetando los materiales de la construcción original. Un estupendo lugar para el esparcimiento, consta de zona de prau con mesas al aire libre más un porche cubierto, además del interior con barra y comedor.

Se sirven de llagares de la zona, sidras **Piñera**, **La Llosa Serantes** y **Acebal**, **El Carrascu**, perfectas para acompañar sus famosas tortillas variadas, clásica, de chorizo, jamón o Cabrales, así como por las croquetas caseras, no faltan en su carta otras como matachana, embutidos, quesos asturianos o gambas a la gabardina. En los meses de invierno además de los platos de picoteo, también preparan por encargo platos más contundentes de la cocina tradicional asturiana como la fabada, callos, tortos con picadillo o pulpo con patatines.



EL CHABOLU. CAMÍN DE LA BARREA, 196 DEVA. XIXÓN

T. 985 373 340

El Rinconín de Deva

En Deva, Xixón, encontramos el **Rinconín de Deva**. Inaugurado en 1968 se trata de uno de los merenderos con más solera de la zona. Se puede acceder en coche muy fácilmente y dispone de dos aparcamientos propios. En la zona abierta, además de mesas al aire libre existe una carpa con capacidad para 250 personas idónea para pequeñas celebraciones y espichas con sidra de tonel. Las familias con niños tienen un estupendo espacio, la zona infantil está a la vista de los adultos y diferenciada con una parte con juegos para los más pequeños y otra de camas elásticas y columpios para los más mayorcitos.

Para evitar confusiones, podemos rellenar una de las comandas marcando nuestro pedido que nos llevarán a la mesa. Ofrecen todo tipo de raciones para picoteo y compartir, desde las típicas de merendero como tortilla, croquetas o costillas, hasta platos más elaborados como puede ser un cachopo. Si el tiempo no acompaña, podemos pasar al amplio comedor con capacidad para unas 90 personas, donde disfrutar de cualquiera de sus especialidades junto con sidra **Piñera** y **Arsenio** como palos fijos.



EL RINCONÍN DE DEVA. CAMÍN DE RIONDA, 76 DEVA. BARRIU ZARRACINA T. 985 365 677

El Camín del Agua

En la zona rural xixonese, en Santurium, talmente al lado del “prau de la fiesta de Deva” tenemos a nuestra disposición El Camín del Agua, merendero de reciente inauguración que ya es una referencia para muchos xixonese.

En un idílico entorno rural, cuenta con un espacioso prau, con árboles frutales que invita a disfrutar de sus espaciosas mesas de madera, con una capacidad para aproximadamente 100 personas, y para una cocina que cumple con la tradición y sorprende con la innovación, presentándonos novedosos y originales platos que acompañan perfectamente con sidra **Buznego** y **Zapica**, bien atendida y mejor tratada, que eso siempre es un mérito a valorar.

Por otra parte, dispone de una bien habilitada zona infantil abierta todo el año y completa su oferta con un pequeño y agradable comedor interior con cabida para unas 30 personas



EL CAMÍN DEL AGUA. CAMÍN DE LA VALLINA, 10-3. CARCEO, SANTURIU T. 985 338 157

La Peñas

En Santurium, 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 contundentes, 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 cochinillo 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

Llagar de Quelo

Como 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. 985 792 932

Ónde comer

El Yantar d'Aldea

Con **Pelayo García como cabeza visible** este establecimiento lleva siete años siendo uno de los referentes del buen comer en la cuenca del Nalón.

De su cocina salen, sobre todo, platos de la cocina tradicional asturiana con un toque de modernidad e innovación, como las carnes al humo, las carnes de buey y de Angus o los pescados a los aromas, eso sí, del Cantábrico y según la rula del día.

Sidra Piñera de palo fijo, bien cuidada y a temperatura, servida al ritmo del cliente.

Postres originales y variados: esponja de fresa, mousse de limón al mascarpone o un delicioso tiramisú.

Instalaciones cómodas y afán de superación en una sidrería 100% convincente.



EL YANTAR D'ALDEA. JESÚS DURO 9. LA FELGUERA

T. 984 182 593

El Titi de Nava

En Nava, encontramos el **Restaurante El Titi de Nava**. Con una antigüedad de más de 30 años, hace uno que Adriano Pedrero asumió su dirección con el objetivo de ofrecer al cliente gastronomía de calidad a buen precio.

La especialidad es el cabrito guisado, solamente elige cabritos de la zona y de proveedores de confianza. Además, de su cocina salen numerosas especialidades; en carnes destaca el pitu caleya y el chuletón de buey. En cuanto a pescados, no faltan la merluza fresca y el bacalao de la casa; así como otras variedades fuera de carta, según la rula del día.

Recomendamos acompañar con sidra, aquí escancian **Roza**, **Orizón** o **Prau Monga** selección.



EL TITI DE NAVA. BASORÉU 14. NAVA

T. 985 716 711

Sidrería Ecológica



Ecoexclusivas estuvo presente en la Feria de San Antón de Xixón, con su sidrería ecológica **El Orbayu**, donde entre los productos ecológicos se encontraba la sidra ecológica **Cortina**. Esta sidra nace de una manzana cultivada según técnicas de agricultura ecológica que respeta la evolución natural lo que permite obtener una manzana de calidad de forma saludable.

LA SIDRA también estuvo presente de la mano de Ecoexclusivas, que tuvo la gentileza de colocarnos en su stand.



Boda sidrera

Es bien sabido que la sidra une, y así ha sido, de forma muy especial, para la pareja formada por Cristina Martín y Arturo Suárez Zapico. Arturo regenta la Sidrería Zapico de la que Cristina era cliente habitual. Después de año y medio de noviazgo, el pasado 17 de Mayo se dieron el "sí quiero" en la capilla de El Pinal. Tras la breve ceremonia, un brindis -¡cómo no!- con sidra, dio paso a la celebración, a la que siguió un viaje de 10 días por Tánger, Tetuán y Cádiz. De vuelta al norte, la flamante pareja ya se encuentra en su domicilio iniciando su vida en común. Desde LA SIDRA, muchas felicidades.



Tortoastur-La Cerezal siempre con el estilo tradicional.
Somos fabricantes para toda España,
de los mejores Tortos y Boroñas del mercado.

Elaboramos exclusivamente con harina de maíz, molida en molinos de agua tradicional, y en el caso de la boroña, utilizamos solo embutidos asturianos.

Fabricamos tortos a su medida,
pídanos presupuesto sin compromiso a los
teléfonos: 615932132-985858020

¡¡YA NO MERECE LA
PENA HACERLOS,
PRECIOS INCREÍBLES!!

Recuerde que también fabricamos otros clásicos y exquisitos productos como las casadiellas, canutillos de crema, piragüas del sella, tartas etc..

La parrilla, deliciosa ciencia gastronómica



Semeya en la Sidrería El Molín de Llaviana.

La parrilla es un medio y un fin en sí misma, medio en cuanto que permite la elaboración de carnes, pescados, mariscos, verduras y cuantos alimentos podemos disponer, y fin en la medida que ella misma tiene su propio arte y filosofía, en la que inciden desde los materiales de combustión a los tiempos y los espacios.

Una ciencia que aplicada a la gastronomía obtiene espectaculares resultados que alcanzan su máximo realce con sidra.

Sidrería Zapico



Si todavía queda alguien que asocie la parrilla y las parrilladas únicamente a la carne, en la Sidrería Zapico tiene una ocasión única para salir de su error, puesto que sus parrilladas de pescados y mariscos dejan impresionados a propios y extraños. Y no es de extrañar, pues la de la marisco incluye ñocla, cigalas, langostinos, gambas, almejas, mejillones, zamburiñas así como calamares y chipirones a la plancha. De auténtico lujo es la mixta, pues al marisco lo acompañan tres variedades de pescados que varían según lo rulado ese día, pero que bien pueden ser lubina, chopo y rodaballo.

También merecen especial atención las carnes a la parrilla, ternera asturiana 100% , entrecot de buey y solomillo son algunas de las variedades presentes en su carta.

Hasta que un cliente no hace su comanda, no se empieza a preparar la parrilla, lo que nos da opción a ir dando cuenta de alguna botella de sidra, **Canal** y **El Santu** palo fijo, junto unos entrantes como pastel de cabracho o cecina. Y para terminar frixuelos rellenos de arroz con leche como postre, delicioso.

SIDRERÍA ZAPICO. RÍO SELLA, 7. XIXÓN

T. 649 262 619 / 985 384 447

Merendero Parrilla Xera



Los aficionados a las parrillas encontrarán en Xera el lugar adecuado para dar buena cuenta de unas excelentes carnes asturianas de primera calidad. Además de chuletón, costillas, criollos, lacón o entrecot, podemos optar por una parrillada de carne. La denominada “mini” está pensada para dos personas, pero también la preparan en más tamaños dependiendo del número de comensales, es muy abundante y está compuesta por pollo, costillas, matachana, criollos, secreto ibérico, etc así como de patatas y pimientos como guarnición.

Para las carnes un perfecto acompañante es la sidra, **Castañón** y **Peñón** en este caso, así como ensalada. La gerencia del local nos recomienda la ensalada Xera, servida templada y a base de pulpo, gambas, manzana y salsa rosa, es una de las estrellas de la carta.

No podemos irnos sin probar alguno de sus postres caseros, las tartas de manzana, queso o Charlota son solamente algunas de sus variadas especialidades.

PARRILLA XERA. CAMÍN DE CABUEÑES, 1185 XIXÓN..

T. 984 298 720

Sidrería El Parque



En pleno barrio de La Arena, podemos disfrutar de una excelente parrilla, gracias al buen hacer del parrillero y a la alta calidad de la materia prima con que elaboran parrillas de carne de gochu, y de ternera. Todo en su punto justo y medida para que nada desmerezca ni reste sabor al resto de las carnes. Y lo mismo ocurre con las impresionantes parrilladas de pescados y mariscos, contundentes en cantidad, amplias en variedad y exquisitas en su materialización.

A quien le guste cuidarse, también puede disfrutar de una exquisita parrillada de verduras, aunque debe andar con cuidado con los postres pues es fácil dejarse vencer por la tentación de su repostería casera, ya sea tarta de turrón, flan de castaña o mousse de requesón.

Una oferta múltiple de sidras no permite elegir entre **Acebal**, **El Carrascu** o **Contrueces**, todas ellas bien perfectamente tratadas y servidas.

SIDRERÍA EL PARQUE. EMILIO TUYA, 54 XIXÓN.

T. 985 332 028 / 628 291 900

Sidrería El Otru Mallu



De sobrado renombre, en el centro de Xixón, la Sidrería El Otru Mallu destaca entre otras cosas por sus carnes a la parrilla. Una estupenda parrilla en continuo funcionamiento por la que pasan todo tipo de carnes para disfrute de sus clientes, tiene tanta aceptación que un día a la semana sirven un plato de la parrilla como parte de su menú del día. Cordero, entrecot o churrasco son solamente algunas de sus especialidades.

Este establecimiento cuenta con un amplio y bien situado local, que dispone de cinco confortables comedores.

Su cuidada cocina, con deliciosos postres caseros, la atención pronta, el agradable ambiente, y cómo no, una sidra **Menéndez** perfectamente servida a la temperatura y de la forma correcta hacen de este establecimiento un lugar de obligado paso para los amantes de la sidra y del buen comer.

EL OTRU MALLU. SANZ CRESPO, 15. XIXÓN

T. 985 359 981

El Rinconín de Deva



Hace cinco años que en el Rinconín de Deva instalaron una parrilla de leña y carbón, el aroma de la leña y el humo le dan a las carnes un toque especial muy apreciado por sus clientes. Tiene tanta aceptación que la encienden a diario y de ella salen gran variedad de especialidades, como costillas, panceta, lomo, solomillo o criollos por mencionar algunas. Si nos cuesta decantarnos por alguna de sus especialidades, tenemos la opción de pedir un combinado para dos personas o una parrillada pensada para cuatro. No es necesario entrante alguno, basta mencionar que el combinado lleva 1,8 Kg de carnes y la parrilla, que incluye solomillo, 3,2 Kg, sin contar la guarnición de patatas fritas.

Para acompañar, sidra de **Arsenio** y **Piñera** como palos fijos aunque semanalmente van rotando a otros. En cuanto a postres, todos son caseros y tan ricos que cuesta decidirse entre arroz con leche, frixuelos rellenos o tarta de chocolate. Todo un lujo en el incomparable entorno de la zona rural xixonesa.

EL RINCONÍN DE DEVA. CAMÍN DE RIONDA, 76. BARRIU ZARRACINA. DEVA

T. 985 365 677

Sidrería El Mallu del Infanzón



En la zona rural xixonesa nos encontramos con **El Mallu del Infanzón**, aunque de reciente apertura desde aquí queremos destacar la magnífica parrilla que ofrecen y en la cual van parejas el buen hacer del parrillero y la alta calidad de la materia prima con la que se elabora.

La leña de roble hace que las costillas, criollos o churrascos tengan un sabor peculiar muy difícil de superar, incluso aprovechan el calor y las brasas de la parrilla para hacer un estilo de cordero a la estaca. Merecen una mención especial las parrilladas de carne, bien surtidas de pollo, criollo, chorizo rojo, morcilla, entrecot, churrasco, están pensadas para dos o cuatro personas.

En cuanto a sidra, la gerencia ha querido que sea **Sidra Menéndez** palo único para regar sus platos, siendo de destacar la profesionalidad y el esmero con el que la tratan y sirven a los clientes.

EL MALLU DEL INFANZÓN. CTRA DE PIÓN AS,331, 276 ALTU L'INFANZÓN T. 985 135 030

Parrilla Antonio



En pleno Barrio de la Sidra, en Xixón, podemos disfrutar de unas excelentes carnes en la Parrilla Antonio, no en vano llevan 30 años consagrados a la parrilla. La encienden a diario para preparar todo tipo de carnes, usando siempre productos de primera calidad. Podemos degustar costillas de cerdo o de ternera, criollos, chuletón, buey, brochetas, pinchos morunos o pollo.

También podemos pedir una parrillada, pudiendo elegir entre media (para 2 ó 3 personas), entera (para 4 ó 5) o la selecta (para 7 u 8 personas), abundantes y bien surtidas de costillas, cordero, entrecot, solomillo, morcilla y guarnición de patatas con pimientos, es perfecta para acompañar con sidra. En la Parrilla Antonio escancian sidras de **Trabanco** y **Canal** como palos fijos, además cada quince días van rotando a otros palos para que sus clientes puedan ir probando otras variedades. Recomendamos finalizar con algo dulce, desde gerencia nos recomiendan arroz con leche, flan o tarta de queso, todo casero.

PARRILLA ANTONIO. RONCAL Nº 1. XIXÓN

T. 653 938 722

Sidrería El Sobigañu



La Sidrería El Sobigañu es todo un referente en Xixón por muchos motivos, pero aquí queremos destacar la magnífica parrilla que ofrecen tanto por el buen hacer del parrillero como por la alta calidad de la materia prima con que se elabora.

Para poder satisfacer la alta demanda, entre los tres menús diarios que ofrecen uno de ellos es el denominado “menú parrillero”, que consta de costilla, criollo, churrasco, pollo, patatas y pimientos por el buen precio de 11,00 € y con todo incluido.

Con precios ajustados, basta mencionar que la parrillada de carne de la casa, muy abundante y pensada para 2 ó 3 personas, serían 26,00 €. En el capítulo de sidras también vamos bien servidos: sidra **Trabanco** y **Trabanco d’Escoyeta**, todo ello con la atención y el buen servicio que caracteriza a este establecimiento. En la sidrería escancian los camareros, disponiendo el comedor de un sistema automático de escanciado, para mayor comodidad de los clientes.

EL SOBIGAÑU. LEONCIO SUAREZ, 60. XIXÓN.

T. 984 298 063- 610 746 921

La Nueva Barrika



La Nueva Barrika dispone de una gran parrilla al estilo gaucho que encienden a diario con buena madera de roble y encina. El secreto para una buena parrilla está en usar productos de calidad y en la buena mano del parrillero, cosas que aquí están garantizadas.

Costillas, churrascos, chorizo rojo, buey o entrecot son algunas de las especialidades; para compartir entre 3 ó 4 personas una estupenda opción es la parrillada mixta. Esta parrillada la sirven en dos tiempos, lacón, chorizo rojo y criollo salen en primer lugar como entrantes, para continuar con entrecot, buey, secreto, churrasco, solomillo de cerdo, pollo y costilla de cerdo. Se trata de una parrillada muy abundante, pues a esto hay que sumarle una guarnición de patatas y pimientos de Padrón. Y mejor si lo acompañamos con sidra, en este caso **Menéndez** y **Val d'Ornón**.

También ofrecen pescados a la parrilla: bacalao con verduritas, bonito en temporada y sardinas de Avilés a la brasa. Tarta de la abuela, arroz con leche o flan, todo casero. Un dulce remate.

LA NUEVA BARRIKA. CAMÍN REAL 26. CUALLOTO. UVIÉU

T. 984 085 686

Mesón de Nozana



En Sieru se encuentra situado el **Mesón de Nozana**, con Carlos Suárez Fernández al frente desde hace 16 años. Pendientes de todos los públicos, llevan 25 años renovando el sello de la FACE para que los celíacos puedan disfrutar tanto de la mayor parte de su carta como de los menús del día.

En su gran parrilla con leña de roble asan carnes tales como ternera de culón asturiano, cerdo o buey. Las parrilladas son muy abundantes, bien provistas de ternera, costillas de cerdo, chorizo rojo, criollos, solomillo de cerdo, lacón y pollo. Como las preparan según las va pidiendo el cliente y la parrilla requiere su tiempo, se puede hacer tiempo con algún entrante, como queso a la parrilla, y unas botellas de sidra. Este mesón se surte de los llagares de **Trabanco**, **Menéndez**, **Valdornón** y **Angones**, siendo palos fijos.

Otra de las especialidades de la casa en el chuletón de buey a la piedra, aquí usan auténticas piedras traídas expresamente de Boñar (León). No podemos abandonar el local sin probar sus excelentes yogures caseros, aunque los más llambiones también tienen arroz con leche, flan o tarta de queso caseros.

MESÓN DE NOZANA. LA IGLESIA 2. SIERU.

T. 985 260 536

Parrilla La Roca



La tercera parrilla de Asturias se inauguró hace 34 años en la Parrilla La Roca, con esto es suficiente para darse cuenta de la solera con que cuenta este establecimiento. Una estupenda parrilla en continuo funcionamiento, la encienden con leña de roble y encina a diario, desde las 11:00 de la mañana hasta las 12:00 de la noche. Por ella pasan todo tipo de carnes, siendo las costillas, chorizos y chuletones de ternera 100% asturiana los protagonistas de la misma, aunque sin desmerecer para nada a su estupendo secreto ibérico.

Abundantes parrilladas con buey, ternera, chorizo, costillas de cerdo, morcilla, patatas y pimientos, son perfectas para acompañar con sidra, siendo **Viuda de Angelón** el palo fijo elegido por la gerencia de la Parrilla La Roca. Por supuesto, no podemos irnos sin degustar alguno de sus postres caseros, aunque sea complicado decidir entre arroz con leche, flan, natillas o alguna de sus tartas de queso, de la casa o de la abuela.

PARRILLA LA ROCA. CTRA GRAL S/N. SEVARES. PILOÑA.

T. 985 706 049

Sidrería El Cabañón



En Naves, Llanes, se encuentra una de la sidrerías mejor decorada y más bonita de Asturias. De entre su amplia oferta una de las estrellas del local es la parrilla, la encienden a diario con leña de roble asturiano lo que le proporciona a las carnes un sabor y aroma particular. En sus brasas preparan excelentes carnes de vacuno, entrecot, solomillo, chuletón, y carnes ibéricas tales como presa y solomillo.

Una estupenda opción es la parrillada de carne, pensada para un mínimo de dos personas, incluye chorizo criollo, costillas, solomillo ibérico, entrecot de buey y guarnición. Estas buenas carnes se merecen la mejor sidra, y aquí tenemos la oportunidad de catar sidra de producción propia: **Sidra El Cabañón**.

Podemos decir, parafraseando a Jacinto Vela, el dueño: “sidra El Cabañón, con su pegue único, es la mejor de la región”.

SIDRERÍA EL CABAÑÓN. NAVES DE LLANES.

T. 985 407550 / 616 623 197

Sidrería Parrilla Viejo



Hablar de la Sidrería Parrilla Viejo es hablar del buen hacer en la cocina tras las más de dos décadas de experiencia en hostelería de sus dueños, lo que avala a este local.

Aquí podemos degustar gran variedad de tapas y raciones, así como las mejores carnes a la brasa. Famosos por sus parrilladas de carne, son muy abundantes y pensadas para 2 ó cuatro personas. Una guarnición de patatas acompaña los criollos, costillas, cordero, lacón, churrasco, chuletas y pollo que la componen.

Si finalizamos con postre, podemos optar entre los caseros como el milhoja de arroz con leche y chocolate o una selección de la confitería Albert.

Recomendamos regar estos platos con sidra, aquí escancian la estupenda **Sidra Menéndez** y la atienden con esmero para que podamos obtener de ella sus mejores virtudes.

PARRILLA VIEJO. DANIEL ÁLVAREZ GONZÁLEZ, 20. LA FELGUERA

T. 985 67 63 40

Restaurante San Mamés



En Blimea el Restaurante San Mamés es todo un referente en la parrilla. El buen hacer del parrillero hace que las carnes de buey, el entrecot, el churrasco de Angus y la picaña sean difíciles de superar, sin desmerecer en absoluto a la presa ibérica, carnes rojas maceradas o los tradicionales criollos, costillas y chorizos rojos.

Ofrecen dos tipos de parrilladas: una con cordero y guarnición de patatas fritas, y otra, la especial, que sirven en dos veces. Siendo costilla, criollo, lacón y pollo el primer plato y el segundo con entrecot, churrasco y picaña, además patatas panadera, pimiento rojo y cebolla caramelizada como guarnición.

En el capítulo de sidras escancian **Viuda de Palacio** como palo fijo, un estupenda opción para regar los platos. Podemos finalizar con un buen postre casero a base de milhojas de turrón, tarta de queso o frixuelos, que serán el remate para una comida perfecta.

RESTAURANTE SAN MAMÉS. VELÁZQUEZ 16. BLIMEA. SRA

T. 630 079 704

Sidrería Parrilla La Roca



En Cangues d'Onís nos encontramos con la Parrilla La Roca, llevan 34 años asando carnes en parrilla con lo que esto no tiene secretos para ellos. Disponen de una parrilla con leña a la que alimentan con madera de roble o de encina; a partir de Semana Santa la encienden a diario y en temporada baja los viernes, sábados y domingos.

Aquí preparan todo tipo de carnes, ternera, buey, cerdo o pollo y con ellas elaboran parrilladas mixtas que pueden ser para una o dos personas, la especial para tres o cuatro y la familiar, pensada para seis personas. Son abundantes, y si la acompañamos con sidra, **Viuda de Angelón** en este caso, y finalizamos con algún postre casero como arroz con leche o Tarta de la Casa a base de coco, el resultado es una comida para recordar.

Recientemente han celebrado las jornadas del chuletón, con tan buena acogida que participarán más a menudo en este tipo de eventos.

PARRILLA LA ROCA. AVDA DE CASTILLA 4. CANGUES D'ONÍS

T. 985 849 518

Parrilla Sidrería El Horru



En Villaviciosa encontramos una de las mejores sidrerías de la zona, regentada desde hace 17 años por Jesús Suárez Piquero, que cuida con esmero cada detalle para que todos sus clientes queden satisfechos. Prepara unas parrilladas de carne con productos asturianos 100 % y de primera calidad; confeccionadas con ternera, solomillo, pollo y cordero. Son muy abundantes, ideales para compartir entre dos personas pero si se elige algún entrante de la carta como gambas, jamón al corte o fritos de merluza, pueden compartirla tres personas perfectamente.

También ofrece la variedad de parrilla mixta de pescado y marisco, en este caso los ingredientes varían según el mercado del día pero en ella no faltan langostinos, navajas y almejas. Recomendamos, como no, acompañar las parrilladas con sidra. Esta sidrería va rotando palos de llagares de Villaviciosa, así podemos encontrar sidras de **Vigón, Sopeña o Coro**. Y recomendamos también finalizar la comida algún postre casero de la carta, en especial el sorbete de limón al cava, tarta Maria Luisa o flan.

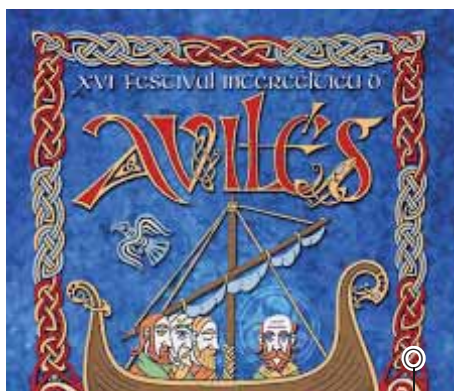
PARRILLA EL HORRU. DOCTOR PANDO VALLE, 2. VILLAVICIOSA. T. 985 892 470/625 140 515

AXENDA

FESTIVAL DE LA SIDRE EN NAVA. 36 edición del veteranu certame qu'entama apináu d'actividaes sidreras. **Nava, 11 al 13 de xunetu.**



CARMÍN DE LA POLA. Tortielles, empanaes, chorizos, música y muncha sidre nes fiestes más importantes del conceyu. **La Pola Sieru, 17 de xunetu.**



FESTIVAL INTERCÉLTICU D'AVILÉS Y ALFOZ. Música y sidre enllenen les cais de la villa. **Del 23 al 27 de xunetu, Avilés.**



FIESTA DE LOS ESCONXURAOOS. Guapes fiestes nes que la sidre siempres ye protagonista. **Llanera, 4 al 6 de xunetu.**



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

XIRINGUELU EN PRAVIA Sidre asgaya nuna de les fiestes más tradicionales y multitudinaries d'Asturies. **Prau de Salcéu, Pravia. Agostu.**



SANTA ANA DE MEXIDE. Les fiestes de Montecerrao, con Fiesta de la Sidre incluyía, **Montecerrao, Uviéu 24 al 29 de xunetu.**



PRESENTACIÓN DE LA COSECHA
V SALÓN DE LA SIDRA DOP



V SALÓN DE LA SIDRE DOP. Los llagares con sidre acoyío a la DOP presentarán oficialmente la "Sidre d'Asturies" de la collecha de 2013. **Xunetu.**



FIESTES DEL CARME, SIERU. Entamanamientu de les más populares fiestes del Carmín. Sidre, música, gastronomía y tradición. **16 de xunetu. La Pola Sieru.**

LA restaurante
TENERÍA sidrería

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

LAGAR
Herminio
SIDRA NATURAL

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

La sidre de xelu de Panizales trunfa en Vinoble



El VII Salón Internacional de los Vinos Nobles, Xenerosos, Llicorosos y Dulces especiales celebrau en Xerez apreció no que val esta deliciosa sidre de xelu.

Del pasáu domingu 25 al martes 27 de mayu celebróse en Xerez el VII Salón Internacional de los Vinos Nobles, Xenerosos, Llicorosos y Dulces especiales "Vinoble 2014". Trátase d'una de les feries más importantes del sector, datos qu'espeyen l'actividá qu'hebio a lo llargo de los trés díis de duración, yá que se sirvieron 150.000 copes de vinu y que más de 1.200 persones participaron nes tasties, meses reondes y show-cooking celebraes. Igualmente'l comisariu d'esti VII Salón Internacional cifró nunos 8.000 les presones visitantes al eventu, destacando l'altu nivel profesional del mesmu, tantu de visitantes comu d'espositores.

Tuvieron presentes abondos críticos a nivel internacional, asina comu reconocíes estrelles de la restauración comu Jossep Roca (Can-Roca), Ángel Llión,

Marcos Morán (Casa Gerardo) o Isabel Mijares, direutora de la Guía Campsa.

Énte esti altu nivel de participación la Sidre de Xelu del Llagar Panizales sosprendió pola calidá d'un productu poco conocíu y bien estremáu de los vinos, siendo'l so stand ún de los más visitaos. Nel primer día de la feria recibieron la visita de la representante de Sweet Bordeaux, bodega productora de vinu dulce de Burdeos, quien quedó tan gratamente sorprendida cola sidre de xelu Panizales qu'empecipió un boca a boca que redundó nun braeru ábanu de visitantes al so stand. Tanto, que nel segundu díi de feria viéronse desbordaos atendiendo tantu a quien deseyaben prebar la sidre de xelu comu a los es-



Sidra de Hielo Panizales

Faustino M. Vázquez

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

Preciu: 15,00 €

tremaos medios de prensa y televisión que cubríen l'eventu.

Tamién recibieron a numerosos espertos y bodegueros, interesaos nel procesu productivu pa poder aplicalu al vinu ya intentar captar asina'l frescor de la uva, talo que asocede cola sidre de xelu. Viéronse sometíos a un esautivu desámine con tal batería d'entruques téuniques, que desvelaron pasu per pasu tol sistema de producción fasta'l más mínimu de los detalles. Les sidres de xelu empezieron en Francia y Quebec, pero esta sidre asturiano consigue una mayor concentración d'azucres, fasta nun 40%, que les orixinaries de dichos países; según una graduación óptima de 9,5 graos.

Y bien airosos que salieron, pos llovieron-yos ufiertes pa esportar a países tan variaos comu Rusia, Nueva Zelanda o Alemaña, consiguiendo estos postres una esclusiva pa Berlín. Inclusive un grupu industrial español riquió los sos servicios comu asesores pa empezar la producción en Xeorxa.

Ensin dulda, un esfuerzu, trabayu y bon faer que se ve compensáu y reconocíu a nivel mundial por espertos del sector.

 Testu: Llara Tomás.



Menéndez estrena imaxe

Les etiquetes de les botelles de sidra son una de les carauterístiques de ca llagar. El de Menéndez anuévase y pasu ente pasu vamos ver el nueu diseñu tantu na marca Menéndez comu na de Val d'Ornón.



Un mayor efeutu de memorización y alcordanza. Eso ye lo que buscó Emiliano Alonso, diseñador pa Bortarte estudiu creativu publicitariu, que s'encargó del nueu diseñu de les etiquetes de sidre Menéndez y Val d'Ornón. "En dambos casos l'etiquetáu yera correchu, pero quedara un pocu antiguu", desplica Alonso. D'ende que se buscara la síntesis d'ellements que dexen "un mayor efeutu de memorización y alcordanza".

La modernización de les etiquetes vese tanto nos collores comu na tipografía. "Nel so momentu fueron punteros, pero agora quedaren obsoletos. Yeren más barrocos, con montaxes, y eso yá foi quedando nel pasáu. En cuantes al collar, agora utilícense collores planos. Y na tipografía camudemos la gráfica de la mesma marca qu'adulces dirá introduciéndose en tolos ellements de comunicación", señala'l diseñador. Pa ello creó una tipografía esclusiva.

Una de les dificultaes yera la mesma implantación de la marca, yá que ta bien asitiada y ye bien reconocía. Por eso caltienen ellements que remiten a la mar-

ca anque actualizándolos. Nel casu de Val d'Ornón, la renovación "nun ye que fuera más cenciella, pero nun s'entra na tema corporativa comu pue asoceder na sidra Menéndez, una y bones Val d'Ornón ye un productu d'esa marca". En cualisquier casu, en Val d'Ornón atopase con delles premises por cuenta de que ye una sidre con denominación d'orixe protexío, polo que "había que cumplir una normativa estricta, anque non mui restrictiva, qu'afeuta a los testos".

Pero dexando a un llau la necesidá de cumplir con esta normativa, "al ser un productu más exclusivu y redució en cuantes al consumu dexa una mayor llibertá de creatividá". Esta mayor exclusividad espéyase tamién na eleición de los colores de la marca, pa los qu'escoyó'l negru y l'oru que reflexen "prestixu y calidá". Pa Menéndez, la eleición cromática recayó nel verde y plata.

Con too ello, Emiliano Alonso cree que se consigue "aumentar la capacidá d'alcordanza" del consumidor respetu a la marca y el productu. Un productu que sigue siendo'l mesmu anque dende agora va amosar una imaxe "más actual, acordies colos tiempos".

VIII Concursu semeyes

LA SIDRA



"Labores de embotellar" . Óscar Chamorro Flórez. Semeya Ganaora 2.013"

Bases en www.lasidra.as

Entama:



Sofita:





Juan Luis García, embajador de la sidra en Segovia

Invitado de excepción de la Asociación de Sumilleres de Segovia, el sumiller de Casa Marcial impartió una Master Class sobre sidra

Representar la sidra asturiana, hacer conocer su evolución y sus diferencias, y contagiar del espíritu de una bebida que vive uno de sus momentos más vanguardistas. Esos fueron los objetivos de Juan Luis García, Sumiller de Casa Marcial, durante el encuentro con la Asociación de Sumilleres de Segovia el pasado 9 de junio. Un encuentro que supuso un paso más en la carrera de este sumiller murciano, ya que la Asociación ha optado por invitarle de manera personal a defender y protagonizar una cata de sidras dentro de su programa anual de mejora y profesionalización de los asociados de Segovia. Un hito en la carrera del sumiller que, desde su llegada a Asturias, se ha convertido en un auténtico referente de la sidra asturiana.

Su apuesta personal por la sidra se basa en un constante estudio de la versatilidad de esta bebida. “La sidra es una bebida con una enorme riqueza en sabores y posibilidades”, asegura el sumiller, “supone el sabor de la Asturias de siempre pero también de la que está por venir”. Un argumento que ha llevado al sumiller

a apostar por la inclusión y el protagonismo de la sidra en las cartas de los restaurantes de los Hermanos Manzano. “Al llegar a Asturias, me sorprendió mucho que la sidra estuviera relegada a los chigres”, declara, “algo que me llamó mucho la atención dado que la sidra es un producto que perfectamente puede defender su presencia en una mesa con estrellas Michelin”. “De la misma manera que Nacho Manzano ha logrado sentar en una mesa de alta gastronomía a platos tan tradicionales como el pitu de caleya o los tortos de maíz, la sidra asturiana también merece ese protagonismo”, asegura el sumiller, “no solo lo merece sino que, además, tiene sobradas características para defenderlo”.

El encuentro con la Asociación de Sumilleres de Segovia no es la primera ocasión en la que Juan Luis García guía una cata de sidra en instituciones relacionadas con el mundo de los aromas. La Rioja y Murcia ya han contado con la participación del sumiller como embajador de la sidra asturiana.

X Encuentro Coral La Sidra y La Mar



El Coro Musical Errante Comarca de la Sidra, viene celebrando desde hace ya 10 años el Encuentro Coral y Musical “La Sidra y La Mar”, por medio del cual rinden merecido homenaje a dos de los emblemas más asturianos de esta tierra: la sidra y la mar.

Este año además del coro anfitrión, el Coro Errante, han participado las siguientes formaciones corales: Coro Liceo de Navia; Coro Peña Aguilón de Aguilar de Campoo (Palencia) y el Coro La Moraña de Arévalo (Avila).

Los actos tuvieron lugar en la Prerrománica “Ilesia Vieya de Sariegu” (Iglesia de Santiago), la cual presenta unas excepcionales cualidades acústicas para la celebración de este tipo de eventos. El Concierto fue seguido por un numeroso y entregado público que premió y aplaudió con entusiasmo las interpretaciones de los coros participantes.

El Coro Errante Comarca de la Sidra, desde su fundación, tiene institucionalizado el “Galardón Errante”, que se otorga a aquella institución o persona que haya destacado por apoyar y difundir la música coral y la música asturiana, tonada, etc, como Bien de Interés Cultural de Asturias, que este año se otorgó a la Asociación de Intérpretes de la Canción Asturiana (A.I.C.A). Una vez finalizado el acto, se procedió a la entrega del resto de trofeos de cortesía y recuerdo a los Coros participantes.

Posteriormente, tanto los coros que intervinieron en este Encuentro Coral como el resto de invitados fueron agasajados con una espicha de confraternización organizada por el Coro anfitrión, y durante la cual, tanto las canciones, el buen ambiente y la sidra, no faltaron en ningún momento de esta celebración.

El Espalmador
ESCANCIADOR ELÉCTRICO

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

Ostres, qué sidres!!



Demientres los díis 13 al 22 de xunu celébrase la sª edición de les xornaes gastronómiques “Ostres, qué Sidres!”, entamaes pol Conseyu Regulaor de la Denominación d’Orixe “Sidre d’Asturies”, que tendrán llugar n’Asturies y Madrid. Un eventu que presenta les sidres Brut y de nueva espresión con DO, maridaes nuna combinación perfecta con ostres del Eo. Nestes xornaes participen más de 120 establecimientos repartíos ente Asturies y Madrid.

La clave ta na gastronomía y nunes sidres con acidez fresca y una graduación alcólica de magar los 6 graos, allinien un productu qu’abre l’apetitu y bien afayaizu comu aperitivu. L’allianza coles ostres ye perfecta, pos elles tamién s’afaen a estes condiciones. Xuntes, ufierten dos saborgos que s’acoplen ensin tapase.

Nel apartáu d’esplumoses participen EM (Emilio Martínez brut nature), Poma Áurea y Pomarina, nes sidres de nueva espresión atopamos Español, Pomarina y Villacubera.

Con estes xornaes pretende averase les nunes sidres d’una forma natural y accesible al consumidor, xuntu con esa pequeña xoya gastronómica que cautiva a los amantes de los productos marinos y que se tán convirtiendo nun apuesta ciertu pa los llocales más animosos a la gueta de nuevos conceutos d’hostelería.

“Ostres, qué sidres!” abre puertes y fronteres escontra nuevos conceutos d’hostelería, yá que falamos de productos bien apreciaos y solicitaos fora d’Asturies, amás de fomentar una nueva percepción tantu de les sidres comu de les ostres.



Curso de Echadores de sidra

A petición de los hosteleros del sector sidrero, se celebró en Nava un curso de echadores de sidra.



Mariola Menéndez

Los organizadores fueron la Cofradía de los Siceratores de Nava junto con la Asociación de Hostelería de Asturias, con un coste para los alumnos de 130 €, constaba de 50 horas lectivas presenciales que se desarrollaron a lo largo del mes de mayo.

Se inscribieron 10 alumnos, tres de ellos profesionales en activo del sector que buscaban mejorar su cualificación profesional y el resto lo formaban tanto profesionales en paro como personas cuyo interés se basaba en aprender el arte del escanciado. Cabe mencionar que tres de dichos alumnos ya han con-

seguido un contrato de trabajo a raíz de la finalización de dicho curso.

La profesora fue la tres veces campeona de escanciado de Asturias Susana Ovín Ania, que a su vez es la tesorera de la Cofradía de los Siceratores. Las clases fueron fundamentalmente prácticas, empezaron con agua para finalizar con sidra donada por el llagar Cortina, escanciando cuatro cajas diarias cada uno de ellos. No faltó la teoría, con apuntes basados en las reglas del decálogo del escanciador y basándose en las reglas de los campeonatos de echadores.

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

La encruciyada de la Fundación de la Sidre

El padronatu de la Fundación de la Sidre traviesa ún de los sos piores momentos. Crisis internes, dimisiones o escasez de presupuestu son dellos de los problemes que puen finar cola Fundación.



La Fundación de la Sidre podría tener los díis contaos. Nes postreres selmanes tuvieron llugar una riestra de desalcuentros que podríen dar na disolución del padronatu. Enfrentamientos internos, falta d'alcuertos o dimisiones son delles de les xides poles que podríen poner el so fin la fundación constituyía fai 18 años que tien nel Muséu de la Sidre de Nava la so cara más visible.

Colos problemes económicos escomenzaron una riestra desavenencies que podríen rematar de la pior de les maneres. El presupuestu ca vuelta más axustáu fixo tomar midíes nel furrulamientu del Muséu de la Sidre. Pa esti añu, el presupuestu ye de 159.00 euros, entá menor que n'exercicios anteriores, ente otres coses pola rebaxa de les partíes procedentes del "Principado" -30.000 euros de la Consejería de Agroganadería y 8.000 euros de la de Cultura-. Un presupuestu peraxustáu, polo que ta trabayándose nun plan de viabilidá que dexa caltener el furrulamientu de la Fundación y el Muséu de la Sidre, ún de

los referentes non yá de Nava sinón de toa Asturias.

Cola aprobación de les cuentas el pasáu mes de mayu, paecía que s'acolumbraba un futuru menos inciertu pal Muséu de la Sidre. Eso sí, siempre pendiente de faer axustes y esfuerzos que permitieren la continuidá del equipamientu. Pero ná más llueñe de la rialidá. Díis dempués, la dimisión del cordinaor del Muséu de la Sidre, Elías Carrocera, punxo una piedra más nel camín yá trabancosu de la Fundación, que yá viera cómo dimitiera'l so tesoreru, Javier Parajón.

A tou ello xúnense los desalcuentros, en dellos casos de xeitu políticu, que faen entá más abegoso que pueda llegase a una solución satisfactoria que torgue la disolución de la Fundación y quién sabe si con ella la fin del Muséu de la Sidre. Al zarru d'esta edición entá nun se tomara denguna decisión definitiva, nin pa bien nin pa mal. Les prósimes selmanes van ser claves pa la continuidá d'un equipamientu cuyu principal oxetivu ye dar a conocer y promocionar la bébora asturiana.

V
Villacubera
Tradicional



Naturalmente
Selecta

La única sidra con **14 meses** de maduración en bodega

www.villacubera.com

Sidra
de Asturias





Inaguración

El Banduyu abre sus puertas en Xixón

Henry González Meléndez, dominicano de nacimiento pero asturiano de adopción, ha elegido las sidras Zapatero, Trabanco y Trabanco Selección para que sean los palos a escanciar en la Sidrería El Banduyu. Aquí la sidra es muy cuidada y la mantienen en la temperatura correcta, siendo el cliente quien marca los tiempos de servicio. Para acompañarla ofrecen gran variedad de tapas, pinchos y raciones para el picoteo, todas muy sidreras, tales como pulpo, calamares, croquetas caseras de jamón, mejillones a la vinagreta, patatas en tres salsas, costillas a la parrilla, morcilla matachana o pollo al ajillo. Siempre atentos a todos los bolsillos, de domingo a jueves cualquiera

de ellas se podrán consumir por tan solo 5 €.

Las especialidades de la casa son los chipirones afogados, las cebollas rellenas de bonito y, como no, el cachopo. Este último lo preparan con carne de ternera asturiana y está relleno con setas, queso de cabra, jamón serrano y pimiento asado. Se trata de un cachopo de considerable tamaño, lo que lo hace idóneo para compartir entre, al menos, dos personas. Si optamos por compartirlo, es el momento ideal para probar alguno de los entrantes anteriormente citados.

Como en toda sidrería que se precie, no faltan los

En Xixón, haciendo esquina entre las calles Hermanos Felgueroso y Santo Domingo, nos encontramos con un chigre de nueva andadura: la Sidrería El Banduyu. Se trata de un local cómodo, bien ambientado y con una larga barra que ya está siendo parada obligada para los amantes del buen comer y de la buena sidra.



pescados y mariscos del Cantábrico, así podemos degustar la chopa, la lubina o la merluza que preparan por encargo al gusto del cliente, ya sea al horno, a la plancha o la espalda. Trabajan solamente aquellos que estén garantizados en la rula, y por ello hay que tener en cuenta la carta varía en función de esto. En cuanto a carnes, la variedad es muy amplia, merece una mención especial el secreto ibérico, sin olvidarse del excelente solomillo de ternera, el chuletón o el entrecot de buey. Tanto al horno como a la plancha, cualquiera de ellos son una excelente elección.

Aunque se trata de platos contundentes con raciones abundantes, es obligatorio dejar sitio para el postre. La guisandera Milagros Meléndez, al mando de la cocina, prepara toda la repostería: arroz con leche, frixuelos de chocolate rellenos de nata o de arroz con leche, tarta de queso o flan, son alguna de las especialidades que salen diariamente de sus fogones.

Ofrecen menú diario y menú especial de fin de semana; pensando en todos los públicos cualquier persona con intolerancias o alergias alimenticias pueden



disfrutar de su comida avisando en el momento de hacer su pedido.

En definitiva, esta sidrería está llamada a hacerse un hueco en el sector pues reúne muchos de los requisitos que distinguen a algunos establecimientos: cómodas instalaciones, buena sidra, precios razonables e inmejorable servicio.

SIDRERÍA EL BANDUYU. SANTO DOMINGO, 3 XIXÓN.

T. 619 490 578



A la derecha Silverio Sánchez, propietario, acompañado de Iván Remis, responsable de Ejecución y Diseño de la sidrería.

Inaguración

El Puerto nos espera en Llanes

Un precioso restaurante esmeradamente estudiado y decorado que busca fundirse en el entorno del puerto, homenajeando con los materiales de hierro fundido y piedra rústica a la antigua compuerta, de la que una gran fotografía en blanco y negro preside el local. Al mar asturiano no se le puede dar la espalda y por eso consta con una barra en la que no estamos de cara a la pared, sino de frente a una cristalera con vistas al mar. Recuperando los ambientes tradicionales, un canal de agua fría para enfriar la sidra recorre la barra.

Todos sus productos son autóctonos y frescos, no en

vano tienen silla en la rula, cetárea propia e incluso Silverio dispone de carnet de percebeiro. Pescados frescos del Cantábrico, marisco vivo y carnes de ganadería local garantizan unos resultados que alcanzan la perfección bajo el atento cuidado del equipo de cocina que consigue realzar aún más el producto.

En carnes, la ternera 100 % asturiana es la protagonista indiscutible de la carta, además del chuletón, entrecot o solomillo al foie, hacen un homenaje al cachopo y lo preparan a lo antiguo: redondo y envuelto. Los pescados varían según la rula del día, lo que garantiza su frescura y procedencia, y los preparan según el

En Llanes abrió sus puertas el Restaurante El Puerto. Los socios, Silverio Sánchez Suárez y Sandra González Álvarez, suman así el tercero de sus locales de hostelería en la zona de Llanes. Aquí quieren recuperar el espíritu y la esencia de la cocina tradicional asturiana rescatando platos ya olvidados de la tradición llanesca.



gusto del cliente para satisfacer todos los paladares. Lo mismo ocurre con los mariscos, ñoclas, centollos, bogavantes, langostas y percebes que proceden de su cetárea e incluso permiten al cliente escoger viva la pieza que deseen.

Ensaladas tradicionales hacen compañía a otras más actuales como la de setas y langostinos y lo mismo ocurre con los postres, junto a los tradicionales arroz con leche o flan, conviven la sopa fría de melón y mango, el volcán de chocolate, el exquisito soufflé de queso de Pría y una trabajada tarta de la abuela preparada con chocolate negro al 72% de cacao.

A la amplísima carta de platos, se suman numerosas raciones pensadas para el picoteo y para compartir: almejas, revueltos, pastel de cabracho, bocarte en gabardina de jamón o piedra de pulpo son perfectos para disfrutar en la buena compañía de una botella de sidra. La gerencia ha querido que sean las sidras de **Trabanco**, normal y **d'Escoyeta**, **Cortina** y **Villacubera** las primeras en escanciarse aquí. También ofrecen culetes sueltos procedentes de un barril de sidra de caña. Con estas bases marcadas por la gerencia, el éxito del Restaurante El Puerto está asegurado desde su apertura.



SIDRERÍA EL PUERTO. MARQUÉS DE CANILLEJAS, 3 LLANES.

T. 984 182 159

info@sidreriaelpuertollanes.com / www.sidreriaelpuertollanes.com



La sidra y los sidreros n'Uviéu según Antonio J. Onieva en 1921

Antonio Martínez Fernández



Detalle de "Dos Borrachos", obra de Nicanor Piñole.

Esti culín d'hestoria trespórtanos a principios de la década de 1920, a Uviéu, pa conocer la visión de *"La sidra en la capital"* que tenía Antonio J. Onieva, que, con esti títulu, espublizó un artículu n'*El Noroeste*, el 1 de xunetu de 1921. Ye un culín que lleva a los camientos y reflexones, sobre la sidra y los sidreros, d'esti periodista, escritor y pedagogu, a los pocos años de llegar a tierras asturianas. Antonio Juan Onieva Santamaría (Pamplona, 1886-Madrid, 1977) estudiara Derechu y Maxisteriu, algama en 1914 el títulu d'Inspector de Primera Enseñanza y destínenlu a Asturias, onde vive hasta'l final de la guerra cuando marcha pa Madrid. Onieva desenrolla la so faceta periodística col laborando n'*El Noroeste* y en 1923 conviértese nel primer direutor de *La Voz de Asturias* (1923-2012), llegando a ser Presidente de l'Asociación de la Prensa d'Uviéu. N' Asturias, escribió la so primer novela *La eterna inquietud* (1926) y dalgunes guíes turístiques, destacando la *Guía de Asturias* (1931). Asina, en 1921, Antonio Onieva escribe na so columna "Pequeñeces" un artículu onde comenta delles impresiones perso-

nales alrodiu la sidra y los sidreros, frutu de les sos vivencies na capital. D'aquella, con 34 pa 35 años, llevaba unos siete n' Asturias. Trátase, como nun podía ser d'otra manera, d'opiniones subxetives, más o menos acertaes, nun artículu onde enceta delles cuestiones interesantes: compara los borrachos d'Uviéu colos de Pamplona, la borrachera sidrera y la vinatera, la sidra y los sidreros capitalinos y los aldeganos,...

Una de les coses que-y sosprenvió al llegar a Uviéu, foi ver a altes hores de la nueche, *"cómo un regular número de noctivagos solitarios iban perorando en voz levantada, acompañándose de gesticulaciones y manoteo, y suspendiendo a veces la marcha para dar más ímpetu al soliloquio y confirmarse en él con un gesto definitivo"*. Dibén solos y falaben solos. *"Esto me los acreditó de filósofos"*, afirma Onieva, señalando qu'en Navarra *"huyen de la filosofía"*; dibén por pareyes y malpenes se xuntaben trés cantaben *"invariablemente"* el brindis de *"Marina"*. Preguntando por esta peculiaridá astur, diz que la rempuesta que topó foi: *"Es la sidra"*. Décatase tamién qu'estos *"hombres-*

PEQUEÑECES

LA SIDRA EN LA CAPITAL

Hace algunos años, cuando yo floqué por primera vez a esta población, me causaba sorpresa el ver con alguna frecuencia, a altas horas de la noche, cómo un regular número de noctívagos solitarios iban perorando en voz levantada, acompañándose de gesticulaciones y manoteo, y suspendido a veces la marcha para dar más ímpetu al soliloquio y confirmarse en él con un gesto definitivo.

Iban solos y hablaban solos. Esto me los acreditó de filósofos. En Navarra van por parejas, y apenas se juntan tres de ellos comienzan a cantar invariablemente el brindis de "Marina".

A beber, a beber y apurar las copas de licor...
Hacen honor a Arrieta, el paisano, y huyen de la filosofía.
—¿Por qué aquí hablan solos?— pregunté.

—Es la sidra—me dijeron.
Pronto noté que no había peligro en cruzarse con estos solitarios viandantes. Advertí que la sidra en la capital tiene espíritu ciudadano, y es saludable estímulo del proverbial humorismo ovetense. La sidra es peligrosa en la aldea, donde aun no se han curado de asperezas y donde se bebe por lo general del mismo tonel. El tonel es un chisme aldeano, antipático; evoca una edad que debiera llamarse "de la madera". El tonel es síntoma de primitivismo. Por eso la sidra aldeana es agria, dura y propensa al crimen. A la capital viene embotellada; es decir, vestida de frac y calzada de guante fino. Se da cuenta de la superior jerarquía de que está investida y es suave, delicada, aromática y de color oro puro. La sidra de tonel es como una de esas novelas de Jeanne de Gustavo Aimard: trasvasada a una botella y traída a la sombra de estos antiguos monumentos ovetenses, es como un diálogo de Oscar Wilde: "La importancia de no hacer nada", por ejemplo.

Observé también que estos hombres-sidreros se retiraban a sus domicilios andando muy rápidos, como muñecos movidos por resortes. Todo el mundo ha notado que el borracho de vino cae de bruces; mientras que el de sidra se derrumba hacia atrás. El vino embarga y carcome lentamente el organismo; la sidra embriaga y enloquece al bebedor. Los embriagados con vino padecen extraordinariamente del estómago y del hígado, y una actitud naturalísima de defensa les obliga a plegar el cuerpo hacia adelante; de aquí que cuando les falta el centro de gravedad caen de narices. En cambio, algún "endemoniado alcaide desconocido" tiene la sidra, que ataca la sus lancia más delicada del cerebelo, y como éste es el órgano coordinador de los movimientos, se observa en los alcoholizados de sidra que, como los enajenados, andan rígidos, con la cabeza ligeramente inclinada hacia atrás; de aquí que, cuando se desorientan, se derrumban de espaldas.

sidreros", tornaben pa casa "andando muy rápidos, como muñecos movidos por resortes" y reparan nes diferencias nos andares y hasta nes pérdidas de la verticalidad. Desplícalo cola teoría de que los bebedores de vinu carecen sobremanera del estómadu y del fégadu, lo que fai qu'adopten una posición inclinada p'alantre, d'ehí que perdiú'l centru gravedá acaben cayendo de focicu. Pela cueta, "algún alcaide desconocido tiene la sidra, que ataca la sustancia más delicada del cerebelo, y como éste es el órgano coordinador de los movimientos, se observa en los alcoholizados de sidra que, como los enajenados, andan rígidos, con la cabeza ligeramente inclinada hacia atrás", d'equí que la cayida sía de llombu. "El vino embarga y carcome el organismo, la sidra embriaga y enloquece al bebedor", afirma. Nun tarda en dase cuenta, diz, que nun había peligru al cruciase colos solitarios viandantes, lo qu'interpreta como un fechu característicu de la ciudad: "Advertí que la sidra en la capital tiene espíritu ciudadano, y es saludable estímulo del proverbial hu-

Estas son unas conclusiones que yo me he sacado para andar por casa y con las que me va muy bien, aunque algún señor doctor me llame "blasfemo".

Hoy ya no veo tantos bebedores noc turnos como antaño; no porque no los haya, sino porque el espectáculo repetido no reclama mi atención. Los hay en la proporción que los había, y siguen siendo gente inofensiva y alegre. Cuando el alcohol les arde demasiado, apelan a la válvula de seguridad: en la aldea puede ser la discusión, la lucha, el crimen... En la ciudad suele ser la canción popular "a todo meter", que atruena la calle, despierta el vecindario y hace las delicias del sereno que pide en voz mansa la repetición.

Aquel criado asturiano de «Figuro» («Yo y mi criado»), el borracho de la Nochebuena de 1836, habla tan en pesimista porque se embriagó con vino. De haberlo hecho con sidra, habría entretenido a su amo con locuacidad humorística y frívola hasta la mañana siguiente, y seguramente no le hubiera sorprendido la aurora al amargado escritor mirando con delectación enfermiza aquella fatídica enja amarilla, donde estaba escrita la palabra MASANA, el mañana que había de tener lugar dos meses más tarde.

Un buen sidrero es siempre un buen filósofo; quiero decir, un filósofo optimista, que ve todo del color del cristal con que mira, o sea de color de oro purísimo. No me digáis que los sidreros lloran. El filósofo optimista lleva dentro un Demócrito.

Ese sidrero que parece llorar, os engaña. Asomaos a sus ojos y ved: no son lágrimas lo que sus ojos vierten; es sidra, que busca escape por donde puede.

ANTONIO J. ONIERA



morismo ovetense".

Ye nesti puntu onde l'autor establez una comparanza ente la capital y l'aldega, y les sos distintes sidres, emponderando la primera y asoleyando una visión oscura de la segunda, amestándola a lo primitivo, selvaxe y peligroso: "La sidra es peligrosa en la aldea, donde aun no se han curado de asperezas y donde se bebe por lo general del mismo tonel. El tonel es un chisme aldeano antipático: evoca una edad que debiera llamarse 'de la madera'. El tonel es síntoma de primitivismo. Por eso la sidra aldeana es agria, dura y propensa al crimen. A la capital viene embotellada; es decir vestida de frac y calzada de guante fino. Se da cuenta de superior jerarquía de que está investida y es suave, delicada, aromática y de color oro puro". Asina, faciendo un simii literariu, la sidra aldeana sedría una novela mexicana de Gustavo Aimard, pero, embotellada y tresportada "a la sombra de los antiguos monumentos" uveínos sedría como un diálogu d'Oscar Wilde. Onieva apunta que sigue habiendo la mesma proporción de bebedores en 1921 que cuando llegara, "y siguen siendo gente inofensiva y alegre". Diz que los sidreros, cuando "el alcohol les arde demasiado apelan a la válvula de seguridad". Ésta válvula, según el, "en la aldea puede ser la discusión, la lucha, el crimen... en la ciudad suele ser la canción popular 'a todo meter' que atruena la calle, despierta el vecindario y hace las delicias del sereno que pide en voz mansa la repetición". Vuelve a facer, na mesma llínea, una contraposición ciudad-aldega, tamién igual de discutible. La so visión podría responder al desconocimientu, prexucios ideolóxicos,...sía como fuere, les coses nun sedrían dafechu como les pinta y la rialidá sedría más bien otra: nin la ciudad yera tan idílica, nin l'aldega sedría tan prosaica. Eso sí, Uviéu, la so sidra y los sos sidreros paez qu'aprueben con nota.

Afondando nel optimismu sidreru, conclúi Onieva afirmando que "un buen sidrero es siempre un buen filósofo; quiero decir, un filósofo optimista, que ve todo del color del cristal con que mira, o sea de color de oro purísimo. No me digáis que los sidreros lloran. El filósofo optimista lleva dentro un Demócrito". Remata l'artículu con una alvertencia pa enmarcar: "Ese sidrero que parece llorar os engaña. Asomaos a sus ojos y ved. No son lágrimas lo que sus ojos vierten; es sidra que busca escape por donde puede".

COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





GASCONA
EL BULEVAR DE LA SIDRA

2º “Cantares de Chigre en Gascona” Certamen

Memorial a “José Bernardo González”

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

N'ESTA SIDRERÍA PUE CANTASE

Sidrería Pigiña 985 210 341
Sidrería Asturias 985 210 707

NESTA SIDRERÍA PUE CANTASE

Sidrería La Pomerada 985 200 279
Sidrería Tierra Astur 985 202 502

f t v

ETIQUETES ENTREGAES



*De chigre
a chigre*



El Campanu

SIDRERÍA

Félix de la Fuente
Jesus, 1. Uviéu
T. 985 215 193



Cerca del Ayuntamiento de Oviedo ubicamos la Sidrería El Campanu, uno de los tres locales que José Manuel Mori regenta repartidos por varios puntos de la geografía asturiana. El nombre procede de su afición por la pesca ribereña, siendo conocido como uno de los mejores pescadores de salmón de Cangues d'Onís



Aquí, en compañía de la sidra de **Foncueva** y **Foncueva Selección** como palo fijo, podemos disfrutar de un culín echado por el propio Félix, Campeón de Escanciadores de Asturias en el año 2010. Además de escanciar bien también trata de divulgar la cultura sidrera dando clases de escanciado a niños y adultos, se encarga de formar a su equipo con lo que estamos en un local donde saben tratar bien la sidra, la escancian bien, al cantu, cuidando el cambio de vasos y atendiendo a la cadencia marcada por el cliente.

Para acompañar la sidra nada mejor que cualquiera de los succulentos platos que salen de su cocina; todos los pescados y mariscos son del Cantábrico y traídos de las rulas de Ribeseya, Llanes y Avilés. La variedad depende de lo rulado en el día, aunque no suelen faltar lubina, xargo, San Martín, rodaballo o dorada y lo preparan según el gusto del cliente: a la plancha, al horno, a la espalda, a la sal o en salsa. Dos viveros con bogavantes, centollos, quisquillas y percebes garantizan la frescura del marisco. Ofrecen parrilladas de marisco para dos personas, parrilla mixta con marisco y una selección de los mejores pescados del día, o parrillada de pescado, compuesta igualmente por la selección de los mejores pescados del día. Otra opción es pedir que nos preparen una zarzuela de pescados en salsa.

Todas las carnes son asturianas y de primera calidad, solomillo, entrecot, chuletón o cabrito de los Picos de Europa son algunas de sus especialidades. No puede faltar el cachopo, aquí preparan el estilo Campanu, con tapa de ternera y relleno con jamón, queso, confitado de cebolla y champiñones con ibérico.

Si preferimos una comida más informal a base de ta-

pas y picoteo, aquí no faltan las almejas, navajas, mejillones o calamares de potera. Quienes quieran decantarse por menús más tradicionales también tienen todo tipo de guisos, arroces y sin olvidar las fabes con marisco o con almejas. Otra opción es el menú diario, que suele estar compuesto por un arroz marinero de primero y pescado o carne a elegir.

En cuanto a postres, todos son caseros y nos recomiendan el Financier, se trata de una magdalena de almendra que sirven tibia y acompañada de helado de vainilla. Además en su carta no faltan los tradicionales como frixuelos, arroz con leche, flan o tarta de queso.

La Sidrería El Campanu ocupa un amplio local de tres plantas, la planta baja está destinada a sidrería, la primera dispone de dos comedores de diferentes capacidades que se pueden reservar para comidas o cenas de grupos, y en la segunda una terraza para fumadores con ambiente chill-out.

Kobe

PARRILLA

Javier Carpella
Ctra. Oviedo - Santander, 45
T. 985 794 974



En Granda (Sieru), a finales de Noviembre del 2013, abrió sus puertas la Parrilla Kobe y desde entonces han puesto todo su trabajo e ilusión al servicio de los clientes, y es que complacer a todos los visitantes es uno de los cometidos de la nueva gerencia.



La parrilla, una de las estrellas del local, funciona a diario. Alimentada con leña de roble, podemos degustar todo tipo de cortes de carnes, como cortes de novillo asturiano, cebón. En lo que nos diferenciamos es en nuestros cortes de luxe (lomo alto y chuletón) estos son procedentes de su ganadería ubicada a ambos lados del río Tiétar, en las provincias de Toledo Y Avila. Los animales son los denominados F1, madre avileña negra adquirida en la Sierra de Gredos y padre Wagyu, importado de Estados Unidos. Esta es una raza bovina originaria de Japón, de la región de Kobe. Su carne se caracteriza por tener un alto porcentaje en grasa oleaginosa e insaturada (baja en colesterol). El aspecto es marmoleado con grasa infiltrada en el músculo. Conocida también como carne estilo Kobe, la carne del ganado Wagyu se conoce mundialmente por las características "marmoleadas", sus mejores cualidades alimenticias, a través de un sabor mejorado naturalmente, suavidad y jugosidad que hace que sus compradores acepten un alto valor del mercado. Esto es lo que se puede degustar en Parrilla Kobe.

Para picar ofrecen gran variedad de raciones: ensaladas, revueltos, o chorizos a la sidra son las más habituales, siendo muy demandadas también las sartenes en las variedades que ofrecen, de huevos con picadillo, de gulas con gambas o de gambas con pulpo y champiñones. No faltan las pizarras de embutidos, que pueden ser de variados de León, ibéricos así como de quesos a base de vaca, cabra u oveja.

Quien prefiera platos más contundentes está en el lugar indicado, pues en la amplia carta de la Parrilla Kobe podemos encontrar la fabada tradicional, fabes con almejas o pote. Pueden probar el Pulpo con cachelos o los pescados frescos del Cantábrico tales como los fritos de pixín, lubina, dorada o rodaballo que se preparan a la espalda, al horno o en zarzuela. Así como una amplia variedad de arroces.

Los amantes del cachopo están de enhorabuena, aquí ofrecen distintas e interesantes variedades de este pla-



to. Los niños también cuentan con una carta infantil a base de platos para ellos, así tan bien para los celíacos de los cuales no nos podíamos olvidar.

Igual de amplia y variada es la carta de postres, todos caseros, tarta de la abuela, del abuelo (con chocolate blanco), frixuelos con miel y helado o con chocolate y nata, arroz con leche y tarta de manzana son solamente algunas de sus sugerencias. Una opción muy interesante para poder probarlos todos es pedir un plato de postres variados, en este caso para 3 o 4 personas aunque ya va más de un cliente goloso que lo pide para sí solo.

La Parrilla Kobe ocupa un amplio local con aparcamiento propio y dispone de tres zonas diferenciadas. Una terraza exterior cubierta, con amplias mesas de madera y vistas tanto a la parrilla como a una amplia zona de juegos infantiles con todo tipo de hinchables, toboganes y juegos para disfrute de los más pequeños. Un sitio perfecto para que los adultos se relajen disfrutando de unas botellas de sidra mientras los niños juegan a su aire y sin peligro y una cafetería. Completan las instalaciones un amplio comedor de esmerada decoración, donde ofrecen menús diarios y un menú ejecutivo, así como la organización de comidas de empresa o pequeños eventos familiares tales como bautizos o comuniones.

De chigre
a chigre



El Picatuero

SIDRERÍA RESTAURANTE

Esteban Pérez García
Rey Pelayo, 4. Piedras Blancas.
T. 984 298 720 / 661 801 657



Desde el pasado mes de diciembre Piedras Blancas cuenta con un nuevo establecimiento que a buen seguro se convertirá en un referente para los amantes de la sidra y del buen comer. Su gerente, Esteban Pérez García, tiene más de veinticinco años de experiencia en varios sectores relacionados con la hostelería y alimentación, estando también al mando de otros negocios de hostelería repartidos por diferentes puntos de Asturias.



Las máximas prioridades del establecimiento son la calidad, el servicio y el bienestar del cliente. Con un amplio horario de apertura, inician su actividad desde las 11 de la mañana hasta bien entrada la noche, para dar cabida a todo el que se quiera acercar a su local la cocina no cierra nunca pudiendo comer a cualquier hora.

Disponen de una cetárea propia, de la que se surten para ofrecer marisco fresco como para preparar arroces. Así en su carta no faltan el arroz con marisco, con bogavante, arroz negro con pulpo o con pitu de caleya.

Las carnes también juegan un importante papel en su cocina, proceden de ganaderías de los Oscos y buscando siempre productores locales y de confianza, para poder degustar los mejores entrecots de buey, de Angus, lechazo deshuesado, rabo relleno de boletus y foie o la especialidad de la casa: los cachopos de manitas de cerdo.

De lunes a viernes ofrecen un menú diario, quienes prefieran tapear en vez de pedir un menú, encontrarán

una amplia oferta. Suele ofrecer interesantes y económicas opciones para acompañar con sidra, como centollo o langostinos, aunque la carta de tapas es extensa y las sugerencias muy numerosas. Como numerosos y apetecibles son los postres caseros, Esteban Pérez recomienda el brownie de chocolate con helado de mandarina, los frixuelos rellenos de arroz con leche o el cumble de frutos rojos con compota de manzana. De lujo.

El Picatuero ocupa un amplio y cómodo local de 300 m2 aproximadamente, presidido por una larga barra bien surtida de todo tipo de pinchos, dispone de una zona con mesas altas idónea para el tapeo además de un buen comedor con capacidad para unas 60 personas. En este comedor se pueden organizar comidas o cenas de empresa, para grupos así como pequeños eventos familiares como pueden ser las comuniones, pues disponen de una zona especialmente dedicada para los niños con toboganes, piscina de bolas, etc. para que estos se diviertan mientras los adultos disfrutan del buen ambiente del local.

Aparte de la calidad de los productos o de la comodidad del local, también destaca por el exquisito mimo y cuidado que dispensan a la sidra. Se surten de los llagares de **Vigón**, y **Canal**, en sus variedades de sidra Canal normal y **El Santu DO**; la refrigeran por agua a dos tipos de temperaturas para que todo el mundo pueda tomarla a su gusto y escancian ellos mismos, tanto en el local como en la terraza.

Los amantes del fútbol pueden disfrutar de los partidos en directo en las pantallas que tienen tanto en el interior del local como en la terraza, un lugar idóneo para cenar viendo las evoluciones sobre el césped de nuestro equipo favorito.

Afayaivos / Bienvenidos

Relación de nuevos establecimientos colaboradores con LA SIDRA



SIDRERÍA EL PUERTO
Marques de Canillejas, 3
Llanes
T. 984182159 / 606773701



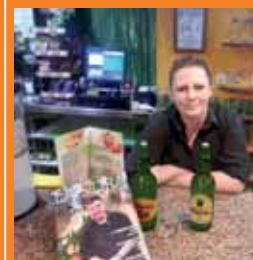
HOTEL SIDRERÍA EUROPA
San Roque del Acebal s/n
Llanes
T. 985 417 045



SIDRERÍA RES. PICATUERO
Rey Pelayo 4.
Piedras Blancas
T. 984 834178-660 553 322



EL RINCONÍN DE DEVA
Camino de Rionda,76. Barriu
de Zarracina. Deva. Xixón
T. 985365677- 678 785 254



SIDRERÍA PEÓN
Saavedra 42.
Xixón
T. 984 068732



LA POSADA BLANCA
Ctra de L'Infanzón a La
Providencia 3393. Xixón
T. 984 102 123



PARRILLA VERDEMAR
Alto de La Providencia, 2824
Xixón
T. 984 102 123



RESTAURANTE LA HUERTA
Camín de la Frontera, 337.
Xixón
T. 984 099 595



LA PARRA DEVILLA MORO
Fray Ceferino Gonzalez, 21
Xixón
T. 984 068 732



SIDRERÍA EL BANDUYÚ
Santo Domingo, 3
Xixón
T. 619 490 578



SIDRERÍA CASA MARCELO
Cervantes, 25
Villaviciosa
T. 984 492 212



LA TABERNA DEL MEDIO
Agua 16
Villaviciosa
T. 984 39 45 97



SIDRERÍA LA ESPUELA
Eloísa Fernández, 6
Villaviciosa
T. 985 89 14 06



SIDRERÍA EL ROXU
Cervantes 2
Villaviciosa
T. 985 890 023



SIDRERÍA CAMPOMANES
General Campomanes,1
Villaviciosa
T. 984 198 840



SIDRERÍA NUEVO NARCEA
Juanín de Mieres 1
Mieres
T. 985 450 739



SIDRERÍA LA ESTACIÓN
Indalecio Prieto, 4
Uviéu
T. 616 668 079



SIDRERÍA LA CEBADA
La Cebada 12
Madrid
T. 911 735 459-626 586867

Ponte en contacto con LA
SIDRA en:

T. 652 594 983

e-mail: info@lasidra.as

AVILÉS



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LA CUEVA DEL PULPO.
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

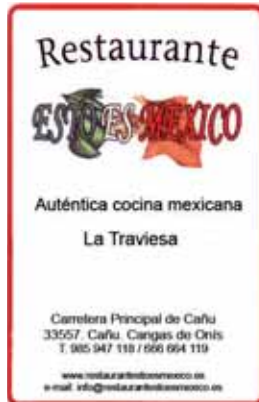
**LA FRESA. CASA DE
COMIDAS**
Gurullos / Grullas
Muñiz

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

CANGUES
D'ONÍS

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

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



Orizón, Cabanón

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

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

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

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

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

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

**SIDRERÍA RESTAURANTE EL
OVETENSE.**
San Pelayu 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 Peñón, Piloñu.

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

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

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

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

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

**MERENDERO CASA
MARUJA.**
33492 Xivares. Albandi
T. 985 169 270.

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

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

CASTRILLÓN

Piedras Blancas

SIDRERÍA PELAYO.
Xixón 5.
T. 984835946 - 617831913.
cocicobo@gmail.com

SIDRERÍA RES. PICATUERU.
Rey Pelayo, 4.
T. 984 834 178-660 553 322.
Canal, El Santu, El
Gobernador, Vigón

CASU

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

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

COLUNGA

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

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

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

**REST. SIDRERÍA-PARRILLA
LA TABERNA.**
Plaza de La Constitución, 3.
T. 616 915 027.
Orizón y Foncueva.

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

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

REST. CASA BACHO.
Llué. N° 168
T.985 852 175

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

CORVERA

MESÓN DE FURACU.
Primero de Mayo N°3 Les
Vegues
T. 984 83 29 51
Sidra Vda. Angelón

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

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 BAR TINO'S.

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

CASA CEFERO.

S. Jorge de Heres
T. 985 880 301.

CAFÉ BAR TINOS.

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

SIDRERÍA LAS DELICIAS.

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

REST. SIDRERÍA LA PONDEROSA.

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

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.

SIDRERÍA LA SIERRA.

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

LLANES**RTE SIDRERÍA LA CASONA.**

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



SIDRERÍA EL PUERTO.
Marques de Canillejas, 3.
T. 984 182 159 / 606 773701
Trabanco, Trabanco d'Escoyeta,
Cortina, Villacubera.

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.

HOTEL SIDRERÍA EUROPA.

San Roque del Acebal.
T. 985 417 045.

CASA DE COMIDAS EL LLAR.

San Roque del Acebal s/n.
T. 985 417 470.
Trabanco y Cortina.

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. 985 182 593.
L'Argayón.

SIDRERÍA L'ALDEA.

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

SIDRERÍA-RESTAURANTE EL PARQUE.

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

SIDRERÍA -RESTAURANTE CASA OLIVO.

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

SOC. DE FESTEJOS SAN PEDRO.

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

SID. EL ASADOR DE MIGUEL.

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

SIDRERÍA VIEJO

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

CASA ARCA

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

TABERNA LA BOTERÍA.

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

REST. SIDRERÍA LA BRAÑA DEL BIERZO.

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

SIDRERÍA EL PATIO DE PEYO.

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

SIDRERÍA EL DESCANSO.

Calle Pedro Duro, 14
T. 985 694 104

CHUS SOLÍS.

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

RESTAURANTE LA TOSCANA.

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

SIDRERÍA MUÑÁS.

Jesús Alonso Braga 8
Trabanco y Trabanco
d'Escoyeta

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.

PARRILLA LA LLARIEGA.

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



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

**REST.-SIDRERIA LA POMAR.**

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

SID.-BAR LA BÁSCULA.

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

SID. EL PARQUE PININ.

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

SIDRERÍA EL FOGON.

Doctor 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 Seleccion

LLAVIANA**SIDRERÍA LA CAMPURRA.**

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

MESÓN LA MINA.

Libertad 15.
T. 985 600 032.

SIDRERÍA LA FONTANA.

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

SIDRERÍA EL GUAJE.

Riú 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.

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

SIDRERÍA QUERCUS.

Riú 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.

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

MIERES

SIDRERIA EL RINCONÍN.
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, Llanaez.

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

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

SIDRERIA SANTA BÁRBARA.
Manuel Llanaez, 6
T. 984 189 351

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

SIDRERIA NUEVO NARCEA.
Juanín de Mieres 1,
T. 985 450 739

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 Teyera, s/n. T. 985 716 943

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

NAVIA

SIDRERIA CANTÁBRICO.
Mariano Luiña 12.
T. 985 473 458

LA MAGAYA. SID. RESTAURANTE
Regueral 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 Arriendes). 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 Arriendes
T. 606 103 001.

SIDRERIA MESÓN EL RINCÓN DEL CASTAÑU.
Ramón del Valle 5. Les Arriendes
T. 985841674. Angones

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

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

SIDRERIA EL TONEL DE GIGI.
Ramón del Valle 8, bajo.
Les Arriendes. T. 985 840 544
Trabanco, Trabanco d'Escoyeta.

PIÉLAGOS

SIDRA SOMARROZA.
Renedo de Piélagos 39470.
T. 652937219.

PILOÑA

MESÓN 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 JUANÍN
Las Agüeras 11
T. 985 768 037

RIBADEVA

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

RIBESEYA

SID. LA TERRAZA DE COJIMAR.
Manuel Caso la Villa, 50.
T. 985 86 08 43.
Trabanco y El Güelu.

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.

SIDRERIA EL ROMPEOLAS.
Manuel Fdez. Juncos, 11.
T. 985 86 02 87.
Sidra Angones Suárez.

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



EL MESÓN DE ANA.

Manuel Fdez Juncos 5.
T. 984 841 165.

SIDRERÍA LA PARRILLA.

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

EL CAFETÍN BAR.

Comercio, 13.
T. 985 86 02 83.

LA NANSA.

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

HOTEL LA CHOPERA.

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

HOTEL LA PICONERA

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

SIDRERÍA EL ESCONDITE .

López Muñiz 20
T. 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 -
Sotroñdo
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.
Cualoto.
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 DEVIELLA

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.

Lluggones. 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.

Torrevejía 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. Felechés
T. 985 731 158

CASA MAMINA

Apartamentos rurales
Castiello 42 - Valdesoto
T. 609 878 077

CASA BEYAO

Valdesoto 45
T. 985 73 43 09

BAR EL CAMPU

El Campu fútbol Valdesoto.
T. 684 627 334

LA CHALANA.

Ctra Estación Viella 10
T. 985 168 248
Sidra Trabanco

SIDRERÍA JAVI.

Leopoldo Luggones, 5.
Lluggones.
T. 600 402 367.

SIDRERÍA MANOLO JALÍN.

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

SIDRERÍA TORRE.

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

SIDRERÍA LOS ARCOS.

Puerto Payares, 2. Lluggones
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
Cualoto - Granda.

MESÓN DE NOZANA.

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

CRIVENCAR.

Pol. Águila del Nora, PC 2, NV
1. Cualoto - Granda
T. 985794215.
info@crivencar.com / www.
productosdeasturias.com

SOTU'L BARCU**AV. 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

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,
Orizón

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, Zhytos..



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

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

SIDRERÍA EL TAYUELO.
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 Echegaray, 2
T. 984 285 906.

LA QUINTA, SID. RESTAURANTE
Puerto Tarna 11
Tfnu 985 285 127 - 620 857
799, www.Sidrerialaquinata.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.
Juanín 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.

SIDRERÍA LA ESTACIÓN.
Indalecio Prieto, 4.
T.616 668 079.
Sidra Fran.

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

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.

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

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

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

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

LASTABLAS DEL CAMPILLÍN
Arzobispo Guisasola, 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, Llانةza 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

LA NUEVA BARRIKA.
Camín Real 26. Cualloto
T. 984 085 686.

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.restaurantescorial.com

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

BAR SIDRERÍA LA ESPICHA.
Manuel Cortina, 1.
T. 985 890 031.
Trabanco y Trabando
d'Escoyeta.

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

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

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

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

SIDRERÍA LA ESPUELA.
Eloisa Fernández, 6
T. 985 89 14 06
Menú, Cachopo, Pulpo con
patatines.

LA TABERNA DEL MEDIO.
Agua 16
Pinchos, tapas, cachopo,

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

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

SIDRERÍA EL PARQUE
Cervantes 11
T. 984 493 946

SIDRERÍA CAMPOMANES
General Campomanes, 1
T. 984 198 840
Sidra JR.

SIDRERÍA CASA MARCELO
Cervantes, 25
T. 984 492 212
Buznego y Zapica.

SIDRERÍA EL ROXU
Cervantes 2
T. 985 890 023

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

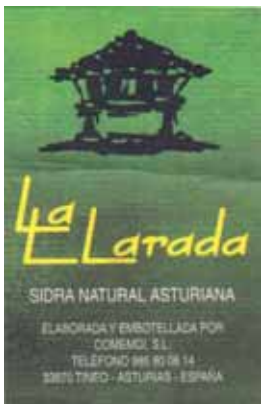
SIDRERÍA LAS PEÑAS.
Santuriu. T. 985338299.
Trabanco y Piñera.

CASA YOLI.
Ctra Caldone, 182.
Barrii San Antonio - Deva.
T. 985 36 87 24.
Sidra Piñera.
www.casayoli.es

EL MESÓN DE AURELIO
Pintor Manuel Medina 18.
T. 984 392 754.
Sidra Menéndez, 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.
Río 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 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.Sidreriellavianu.com

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

SIDRERÍA NAVA.
Plaza La Serena
T. 985380447

SIDRERÍA EL RINCÓN DE TONI.
L'Infestu 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 Piñón, AS 331, 276
Altu l'Infanzón.
T. 985 13 50 30

LA ALACENA GOURMET.
Llangréu 5
T. 984 39 60 97
Viuda de Angelón, Pomar
www.laalacenaagijon.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-
Aptdo.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.

MUÑO PARRILLA
Juan Carlos L. 42
TIF: 985 31 72 16
Feijóo, 33
TIF: 985 33 60 80
GUÍÓN
tagolpeya@hotmail.es

Sidrería COTO CRISTINA
Victor - Miky
C/ Manuel Junquera 31
Teléfono: 985 33 30 81
33204 GIJÓN

Sidrería Mayador
Riapo con bigno, Chivierón, Polpín con verdura, Comidas por encargo.
C/ Río Nalón 10 - Telf: 984 39 65 14

Sidrería-Parrilla Casa Pazos
Especialidad en bacalao a la portuguesa y pixín amariscado
C/ Puerto Rico, 23 - bajo
33213 Xixón
Tels: 984 391 532 / 677 079 895

SIDRERÍA EL REQUEXU.

Avda. de La Costa, 30
T. 984 395 520
Trabanco y Trabanco
d'Escoyeta.

SIDRERÍA EL LLABIEGU.

Ribagorza, 14 (esquina
Roncal).
T. 984 396 978.
Menéndez, Peñón, Juanín.

SIDRERÍA EL GARGÜELU.

San Francisco de Asís, 3
T. 985 099 844
Cabuñes, JR, Trabanco
Selección, Val de Boides.

SIDRERÍA TONY.

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

EL LLAGAR DE BEGOÑA.

San Bernardo, 81
T. 985 176 241

SIDRERÍA HIMALAYA.

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

SIDRERÍA PASCUAL.

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

SIDRERÍA RIOASTUR.

Rú d'Oro 3.
T. 985 148 617.

SIDRERÍA COTO CRISTINA.

Manuel Junquera, 31.
T. 985 333 081.

SIDRERÍA CANIGÚ.

Rú 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.
Cabuñes
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 MIRAVALLS.

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
Güercos.
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.

BODEGA SIDRERÍA LA

PARRA DE VILLA MORO
Fray Ceferino Gonzalez, 21
T. 984 068732
Sidra Peñón.

SIDRERÍA PEÓN

Saavedra 42
T. 662 573 631
Sidra Menéndez, Trabanco y
Trabanco d'Escoyeta.

MERENDERO LA CABAÑA.

Camín de L'Infazón a la Playa
de La Ñora, 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 SITU 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.

MERENDERU EL CAMÍN DEL

AGUA
Camín de La Vallina, 10-3
Carceo. Santuriu
T. 985 338 157.

BAR MERENDERO EL

HORREO
La Providencia
T. 985 331 325.
Sidra Coro.

EL RINCONÍN DE DEVA

Camín de Rionda, 76. Barriu
de Zarracina. Deva
T. 985 365 677 - 678 785254

LA POSADA BLANCA

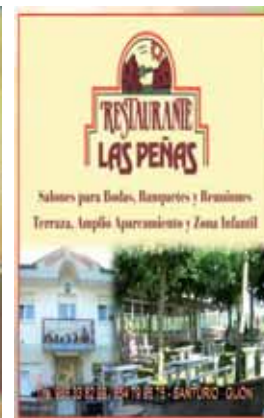
Cta del Infanzón a La
Providencia, 3393.
T. 985 374 224.
Viuda de Corsino.

PARRILLA VERDEMAR.

Alto de La Providencia, 2824.
T. 984 102 123.
Cabuñes.

RESTAURANTE LA HUERTA.

Camín de la Frontera, 337.
T. 984 099 595.
Cabuñes.

**MADRID****ROCA LA PLAYA.**

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

SIDRERÍA CASA DE

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

LA CHALANA.

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

SIDRERÍA EL LLAGAR.

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

SIDRERÍA CARLOS

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

SIDRERÍA A CAÑADA.

Alonso del Barco 4
T. 914 670 325
Sidra Menéndez y Trabanco.

SIDRERÍA LA CEBADA.

Pza. de la Cebada, 12
T.911 735 459-626 586 867
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
T. 982 128 150/751
www.hotelEO.es
hotelEO@hotelEO.es

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

LLAGAR

CASTAÑÓN

SIDRA NATURAL

¡¡ Así sabe Asturias!!



**SIDRA DE
ASTURIAS**

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
PROTEGIDA



CASTAÑÓN

SIDRA NATURAL

www.sidracastanon.com

info@sidracastanon.es

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

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



*Contigo
donde quiera
que estés*



Representaciones y Exclusivas
Fonseca