

# LA SIDRA

www.lasidra.as

Númeru 127 - Xunetu 2014

3€

**Casa Toni**

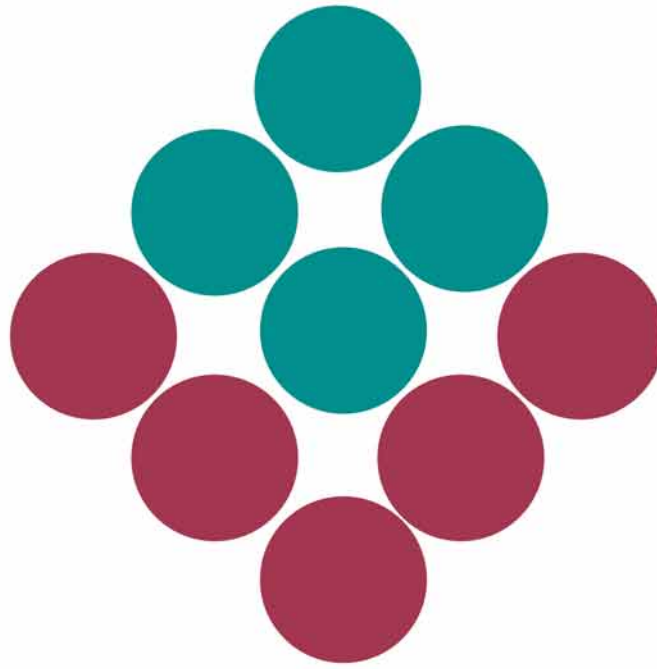
FAMILIA, SIDRA Y PARRILLA SE  
DAN CITA EN XIXÓN

**SIDRA DOP**  
**Sidra de Récord**

**Convidámoste**  
**a cenar en**  
**SIDRERÍES DE BANDERA**

**NAVA.**  
**Amar la sidra**

**CANDÁS MANDA**



# Instituto Reumatológico

Dr. Marcos Marqués

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

Uría 19 - 1º izda

T. 985 27 06 73

33001 OVIEDO / UVIÉU

Instituto, 17 - 1º A

Tel. 985 35 61 35

33201 GIJÓN / XIXÓN

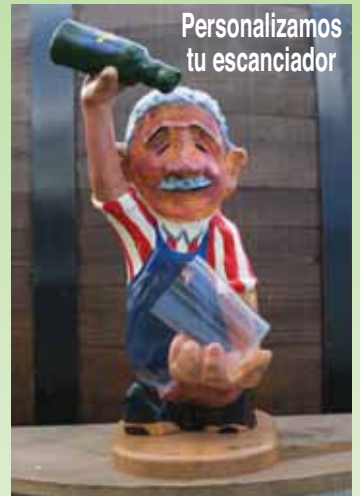
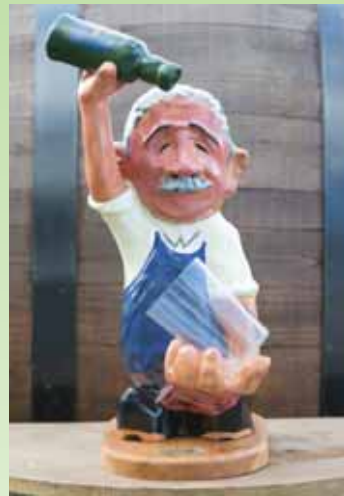
Carreño Miranda 11 - 5º C

Tel. 985 52 11 32

33400 AVILÉS

# 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  
Troia Bidea 25, P13 - Txalaka Araneder - 20115 Astigarraga, Guipúzcoa - T. 943 555 607  
euskalcoem@coemastur.com





<b>ENTAMU / EDITORIAL</b>	6
“LOS ASTURIANOS TENEMOS QUE VINDICAR LES NUESES SEÑES D’IDENTIDÁ”	
<b>MARÍA CARDÍN</b>	8
EN ASTURIES BÉBESE MUNCHO MÁS SIDRE ESPLUMOSO QUE CAVA”	
<b>SIDRA DE RÉCORD</b>	12
DÉCIMO SALÓN DE LA DOP	
<b>NAVA. AMAR LA SIDRA</b>	30
<b>SIDRE D’ESCOYETA</b>	46
I ESPICHA ESCONTRA’L CÁNCANU	
<b>CANDÁS MANDA</b>	50
EL VERANO NO ESTÁ PARA ABURRIRSE	
<b>CUARTO DE SIGLO EN CONSERVA</b>	52
XXV FERIA DE LA CONSERVA EN CANDÁS	
<b>L’AYALGA QUE CURIA LA SIDRE</b>	56
<b>EL CORCHO, GARANTÍA DE CALIDAD</b>	58
<b>JUAN LUIS GARCÍA: SUMILLER DE CASA MARCIAL</b>	64
“HAI ESPACIU PA LA SIDRE NOS RESTORANES”	
<b>LLANES, SIEMPRE LLANES</b>	67
<b>LA SIDRA CONVÍDATE</b>	75
SIDRERÍES DE BANDERA	
<b>SIDRERÍA CASA TONI</b>	80
FAMILIA, SIDRA Y PARRILLA SE DAN CITA EN CASA TONI	
<b>ENCAMIENTOS</b>	86
<b>SE INICIA LA TEMPORADA DEL BONITO</b>	89
<b>AXENDASIDRERA</b>	108
<b>ACTUALIDÁ</b>	110
<b>INAGURACIÓN</b>	118
SIDRERÍA LA VOLANTA REABRE SUS PUERTAS	
<b>UN CULÍN D’HESTORIA</b>	120
1931: EL FINAL DEL TRADICIONAL LLAGAR DE PIPANO EN NOREÑA	
<b>COLLEICIÓN D’ETIQUETES</b>	122
<b>PRODUCTU ASTURIANU DEL MES</b>	124
CASAPESCA	
<b>LES UEBS DE LA SIDRA</b>	126
<b>AFAYAIVOS / BIENVENIDOS</b>	127
<b>ESTABLECIMIENTOS COLLABORAORES</b>	128



# LA SIDRA

Xunetu 2014

Númeru **127**

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

## Redacción

Marta Rodríguez García  
redaccion@lasidra.as

## Otros collaboraores

Antón Martínez , Alberto del Pozo,  
Inaciu Hevia Llavona, Güerta, Ma-  
nuel G. Busto,

## Semeyes

Flavio Lorenzo.

## Tornes

Anzu Fernández.

## Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria  
donatoxuaquin@lasidra.as

## Dellegáu européu

Eduardo Vázquez Coto  
eduardocoto@lasidra.as

[www.lasidra.as](http://www.lasidra.as)

[info@lasidra.as](mailto: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.



# Entamu / Editorial

Dende Madrid ordenaron afaer la edá mínima de consumu d'alcol a la llexislación española, y al "Principado" faltó-y tiempu p'acatar la orde. Y féxolo n'escesu, desendolcando una "Llei de Drogues" na que, escontra toa llóxica, incluyeron la sidre.

Lo de menos ye que tolos estudios sociolóxicos amuesen que n'Asturies tenemos menos problemes d'alcoholismu ente la mocedá que n'España, gracies precisamente a la cultura asturiana de la sidre, que permite un acercamientu progresivu, gradual y socializáu al consumu d'esta bébora de baxa graduación alcólica, y non precisamente pola existencia de llexislaciones restrictives que nun paecen dar resultancia ellí onde les apliquen, pero que quien que tresplantemos equí.

Una vegada más contrapónse'l viciu de prohibir frente a la virtú d'educar.

Pa mayor paradoxa, la cultura asturiana de la sidre va ser declarada pol mesmu "Principado" Bien d'Interés Cultural (BIC), y tase intentando que la UNESCO la declare Patrimoniu Cultural Imaterial de la Humanidá. ¿Cómu va caltenese esta cultura si dende'l "Principado" se prohíbe l'acesu de la mocedá a la mesma? ¿Cómu compaxinar el sofitu y l'espardimientu que lleva implícita la so declaración comu BIC, cola persecución que supón esta nueva llei?

Esta llexislación propuesta parte del desconocimientu de la rialidá sociocultural asturiana, nun teniendo en cuenta la especificidá de la sidre n'Asturies, el so marcáu componente cultural y el so protagonismu na vida social del nuesu Pueblu; pero ye inda peor, porque nin siquier tien en cuenta la so baxa graduación alcólica, asitiándola al mesmu nivel que los llicores y los vinos. Ye una llexislación ellaborada pa otres realidaes, pa otu país, y que no qu'a la sidre se refier, crea un problema onde nun lu hai, emponiendo a la mocedá asturiana al botellón madrilanu", esto ye, al consumu compulsivu y aculturizante de bébores d'alta graduación. Tou un desatín propiu de quien nun escatima medios p'agradar, ensin considerar causes nin efeutos.

Por supuestu, la repercusión económica sobre'l sector agroalimentariu de la sidre va ser imensu, y a non mui llargu plazu. Un auténticu desastre más qu'amestar al maltrechu texíu económicu asturianu.

De nueu, l'enfotu de faer d'Asturies un barriu de Madrid va salimos bien caro a tolos asturianos.

*Desde Madrid han ordenado adaptar la edad mínima de consumo de alcohol a la legislación española, y al "Principado" le ha faltado tiempo para acatar la orden. Y lo ha hecho en exceso, desarrollando una "Ley de Drogas" en la cual, contra toda lógica, han incluido la sidra.*

*Lo de menos es que todos los estudios sociológicos muestren que en Asturias tenemos menos problemas de alcoholismo entre la juventud que en España, gracias precisamente a la cultura asturiana de la sidra, que permite un acercamiento progresivo, gradual y socializado al consumo de esta bebida de baja graduación alcohólica, y no precisamente por la existencia de legislaciones restrictivas que no parecen dar resultado a allí donde las aplican, pero que quieren que trasplantemos aquí.*

*Una vez más se contraponen el vicio de prohibir frente a la virtud de educar.*

*Para mayor paradoja, la cultura asturiana de la sidra va a ser declarada por el mismo "Principado" Bien de Interés Cultural (BIC), y se está intentando que la UNESCO la declare Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. ¿Cómo va a mantenerse esta cultura si desde el "Principado" se prohíbe el acceso de la juventud a la misma? ¿Cómo compaginar el apoyo y la difusión que lleva implícita su declaración como BIC, con la persecución que supone esta nueva ley?*

*Esta legislación propuesta parte del desconocimiento de la realidad sociocultural asturiana, no teniendo en cuenta la especificidad de la sidra en Asturias, su marcado componente cultural y su protagonismo en la vida social de nuestro Pueblo; pero es todavía peor, porque ni siquiera tiene en cuenta su baja graduación alcohólica, situándola al mismo nivel que los licores y los vinos. Es una legislación elaborada para otras realidades, para otro país, y que en lo que a la sidra se refiere, crea un problema donde no lo hay, abocando a la juventud asturiana al "botellón madrileño", esto es, al consumo compulsivo y aculturizante de bebidas de alta graduación. Todo un desatino propio de quien no escatima medios para agradar, sin considerar causas ni efectos.*

*Por supuesto, la repercusión económica sobre el sector agroalimentario de la sidra va a ser inmenso, y a no muy largo plazo. Un auténtico desastre más que sumar al maltrecho tejido económico asturiano.*

*De nuevo, el empeño de hacer de Asturias un barrio de Madrid va a salirnos muy caro a todos los asturianos.*

“En Asturias bébese muncho más sidre esplumoso que cava”



**CON UNA PRODUCCIÓN AÑAL DE 22 MILLONES DE LLITROS DE SIDRE, EL GAITERO YE'L LLAGAR QUE MÁS FABRICA D'ASTURIES. MARÍA CARDÍN, ALXUNTA A LA DIREIÇÃO COMERCIAL, FALA DE LOS SOS PRODUCTOS Y DE LOS PLANES DE FUTURU D'UNA EMPRESA PRESENTE EN CUASIQUE TOL MUNDIU.**



María Cardín acupa'l cargu d'Alxunta a la Dirección Comercial de Sidra El Gaitero, con puntualidá inglesa recibemos nel llugar de la empresa, un llugar que tien 125 años d'hestoria ente los sos murios y que ta declaráu Padrimoniu Hestóricu Industrial. Ente l'amplia variedá de productos qu'ellí se fabriquen, María confiesa una debilidá pola que considera cuasi que comu si fuera la so fía, la sidre Pomarina de Denominación d'Orixe. Ye una muyer que sabe enforma de sidre, y asina cuntómos por qué ye cierto eso de que la sidre El Gaitero ye "famosa nel mundu enteru".

#### **De tolos productos, ¿cual ye'l que se consume más?**

La sidre axampanao d'etiqueta blanca.

#### **¿Vendéis lo mesmo n'Asturies que fora?**

Proporcionalmente onde más vendemos ye n'Asturies, n'España ye en Madrid y Llevant. Y dempués vendemos tradicionalmente nos países onde había emigración asturiano, Suramérica, Norteamérica, Centroamérica, Suiza, Alemaña. Anguañu colos productos nuevos, sobro too tamos entrando n'otros países comu puen ser Inglaterra, Malasia o los EE.XX.

#### **¿Qué demanden más los mercaos tradicionales?**

Los nuestos mercaos tradicionales lo que merquen ye sidre tradicional nuesa, la natural tradicional y sidre ensin alcohol.

#### **¿Cuántu tiempu lleváis cola producción de la sidre SIN y cómo ta furrulando?**

El Gaitero SIN que saquemos yá va faer dos años n'avientu. Nos EE.XX, que ye onde escomencemos

a vendela, llevamos diez años. Equí, cola llexislación española que tenemos, qu'esperemos que camude dientru poco, nun podemos llamalo sidre porque tien menos de 4 graos. Sigún la llexislación española la sidre tien que tener más de 4 graos, tar fecha 100% de zusmiu de mazana y demás.

#### **Ente los vuestos productos ta la sidre en botellinos, ¿A qué mercáu tán destinaos?**

Pos escomencemos faciéndolo pa Inglaterra, de fechu la etiqueta del terciu nuesu vien n'inglés. Llevémosles a ferias, dalguna estatal y llamó l'atención a hosteleros d'España y al segundu añu que mos entrugaron por ella diximos ¿por qué nun la vamos vender equí?. Y ye una sidre que nós fiximosla afecha al mercáu inglés pero gusta equí tamién. Ye menos dulce que les nuses tradicionales, ye mui refrescante, nós dicimos que pue tomase con xelu porque nel mercáu inglés avencen tomala con xelu.

#### **¿Cuántu tiempu lleváis haciendo la sidre brut?**

A mi nun me gusta llamala brut porque brut ye un términu que s'usa nos vinos esplumosos, nel cava, y nel xampan, y tien que ver col azucre residual que tien el productu, non coles burbuyes. Ye dicir, pue haber un cava dulce, semiseccu, brut, estra brut, brut nature, entós la nuesa sidre, les sidres esplumoses de Denominación d'Orixe, les de segunda formienta, hai brut, brut nature o estra brut. Pero bono, son sidres con una burbuja natural non con carbónicu agregáu. Nós escomencemos a faer esti tipu de sidre cuando apaició la DOP. A nós esta sidre gustábamos enforma pero la marca Valle, Ballina y Fer-



## “El Gaitero SIN escomencemos a vendelo nos EEXX fai 10 años, equí fadrá dos n’avientu”

nández (cola que comercializaben el productu) nun ye comercial, entós dempués de tiempu decidimos qu’había que da-y una marca comercial, y comu una marca que yá teníamos va muchos años yera Pomarina y paecíamos bona marca y, amás comu’l nome ye daqué que s’asocia a la mazana convoquemos un concursu d’imaxe del productu. Y ye una imaxe que mos presta mucho, pero tien muncha complicación porque va pintada na botella y agora escomenzamos a vendela n’Inglaterra y nun podemos dicir fáigote unes botelles de preba porque nun podemos, tenemos que faer cantidaes grandes.

**N’Inglaterra demanden productos porque tienen un poco de tradición sidrera aunque la sidre nun ye la mesma.**

Nun hai un poco, hai abondo más tradición que



n'España ya igual que n'Asturies. Abondo más. Faise más sidre en dalguna empresa inglesa qu'en toa Asturias. Somos el tercer país productor.

### **Pero la sidre ye distinto.**

Sí, ye distinto, equí ta la tradicional, que ye solo d'equí y dempués nos países que tienen tradición de sidre tienen les sos sidres tradicionales. Por exemplu lo d'echar la sidre yo creo que nun lo hai en dengún otru país. Tamién n'Asturies nun ye daqué de tola vida, ye daqué que tendrá unos 100 años y la sidre tien munchos más, pero Inglaterra elabora muncha sidre y consúmese muncha sidre. En tolos pubs hai una caña de sidre y cerveza, botellinos de sidre y cerveza, nos supermercaos póneste a mirar el llineal de sidres ya igual tienen 25 referencies o 30 ó 40. Hai en tolos formatos y de tolos tipos, de tolos precios y de tolos saborgos.

### **¿De saborgos?**

La llexislación española nun mos dexa faer sidre de saborgos pero sí dexa que los de fora vengán vendela equí, y ye daqué a lo que tenemos qu'afayamos porque'l mercáu mundial ta demandando sidres con saborgos a mora, a frutes del monte...

### **Claro porque vós sois un llagar que viende a nivel mundial, con proyección mundial.**

Non solo eso, sinon que les grandes empreses sidres del mundiu, les que más producen fora d'España, fueron mercaes toes por cerveceres, poles grandes y eses nun se van centrar nun mercáu piqueñu y van venir a España. De fechu yá tán llegando. Nós tenemos qu'afaemos a eso porque van venir de fora a comenos el panchón y eso nun pue ser... El mercáu ye global pa too, ta perbién pa que puedas salir al esterior pero ye que tamién vienen equí. Nun van quitar

nunca la sidre tradicional porque ye daqué que ye d'equí y ye tradicional y n'Asturies dices sidre y solo pienses nesi tipu de sidre, pero hai otros tipos de sidre que se faen en tol mundiu.

### **Pa too ello ye importante la presencia en ferias internacionales ¿Cuála ye la próxima feria a la que vais asistir?**

Vamos tar en SIAL en París que ye, xunto con Anuga y Alimentaria de Barcelona, les más grandes y más importantes d'Europa..

### **Y a esa triba de ferias ¿lleváis tolos productos o los postreros que van saliendo?**

De normal llevamos, o intentamos llevar, a lo menos una botella pa esponer y otra pa tastiá de tolos productos. N'España ye absurdo llevar la de siempre pero siempre se lleva porque la xente pídelo. La primer vegada que fui a una feria dixi: esta nun la ponemos, y díxome'l xefe de vientes, María esa ye la que mos da de comer. Dempués nunca sabes qué sidre ye la que va gustar más o qué imaxe va ser la que va llamar l'atención.

### **¿Crees que nunos años ye posible que la sidre que llamamos brut pueda sustituyir n'Asturies al cava?**

N'Asturies bébese muncho más sidre esplumoso que cava y n'España bébese muncha sidre esplumoso, non nuesa sinon en xeneral, tantu en navidá comu en celebraciones, en bodes y demás. Esti tipu de sidre ye distinto, ye d'otra calidá y tien otru gustu, hai xente a la que-y va a gustar menos porque ye más seco. Pero sí que ye un productu que tantu por imaxe, comu por manera de faelo, comu pol azucre residual que tien, aseméyase enforma al cava y sí pue sustituyila. Igual qu'enantes la xente nun tomaba cava, tomaba xampán o sidre, y dempués escomenzó'l cava.





Esta triba de sidres dirá adúlces pero nun podemos esperar que de la nueche al díi seya un boom, sobromanera porque hai qu'invertir enforma dineru en promoción y nun tán les coses comu para grandes asuelos, hai que dir adúlces.

**¿Tenéis cuenta de faer un productu nuevo o de desendolcar productos nuevos?**

Sí, últimamente saquemos cuasique un productu al añu y teo agora en mente una cosa nueva que nun puedo cuntar porque ye secretu. Tenemos dende fai enforma tiempu un proyeutu qu'esi sí que sedría rompeor, pero pel momentu ainda nun acabemos de dar colu que queremos. Un productu que sí que queremos sacar, que nun tamos vendiendo nenyures del mundiu pero creyemos que pasu ente pasu dirá saliendo son les sidres de saborgos. Acabamos tamién de mercar una empresa que envasa en pet y en llata y probatiblemente una sidre en llata sacaremos, porque se consume bien de sidre en llata nel mundiu.

**Tarás al tantu de la postrer llei de drogues que quier aprebar el Principado y que pon a la sidre al altor de drogues comu la cocaína y l'heroína.**

Si claro, de fecho l'Asociación de la Sidre Asturiano, que ye una asociación onde enantes namás tábemos los de les sidres axampanaes por dicilo de dalguna mena, y agora tán los de la sidre natural tradicional tamién, cuando s'aldericó la postrer vegada n'Asturies esa llei tuvimos presentando los nuegos altriques. Comu tamién presentemos los nuegos altriques a la llei nacional qu'hebio fai tiempu, la famosa llei antibotellon aquella, xunto cola Asociación de

cerveceros d'España.

El vinu comu tien la so llei, va comu aparte y la sidre y la cerveza tamos ende, que nun mos pueden comparar con bébores d'alta gradación o con drogues dures.

**¿Tarieis entós a favor d'estremar ente alcoles formentaos y alcoles destilados?**

Home yo creo que yá hai esa separación pa munches temes porque son coses distintes.

**¿Cómu va afectar esta llei económicamente, qué impactu tendría sobro les vientes y el consumu de sidre?**

La sidre natural tradicional sigún esti proyeutu de llei nun podría bebese nes fiestes de prau, en sitios públicos non podrá bebese, les terraces que tienen tres meses pero 200 persones cola so botella de sidre de pies perhí eso non podría faese porque taríes consumiendo drogues na vía pública. Les visites a les empreses de sidre, les espiches... son munches coses. Nun lo pensaron mui bien, sobro too n'Asturies que tenemos un productu, una bébora propio d'equí. Cuando venga daqué presona a nivel istitucional nun se podría recibilu con un culín de sidre porque ye una droga, y nun vas recibilu con una droga. Yo creo que tienen que pensalo un pocu.

Tienen que dase cuenta que nun tien llóxica.

 Testu: Marta Rodríguez.  
Semeyes: Flavio Lorenzo

# Sidra de récord

## Décimo Salón de la DOP



SEMELYES CEDÍES POL CONSEYU REGULADOR DOP SIDRE D'ASTURIÉS Y RIALIZAES POR XURDE MARGARIDE

Semeya de familia, cola representación de los llugares participantes nel Salón.

La Plaza de Abastos de La Pola Sieru acconceyó a collecheros y llagareros na quinta edición del Salón de la Sidre de Denominación d'Orixe Protexío. Los actos incluyeron la entrega de premios al meyor productor, a les meyores sidres de la postrer collecha, y el nomamientu d'un nueu embaxaor de la sidre DOP, qu'esti añu recayó nel actor Gabino Diego.





Buen año para los productores de sidra DOP que han batido el récord de producción, alcanzando los 2,6 millones de Kg. de manzanas y 1,9 millones de litros. Además, durante el pasado 2013, creció la inscripción de productores de esta bebida hasta llegar a los 24.

El Mercado de Abastos de La Pola Sieru fue el escenario elegido, durante el pasado 3 de julio, para acoger el V Salón de la Sidra de Denominación de Origen. Entre los actos que se incluían en el evento, destacaron la entrega de premios a mejor sidra, mejor productor y se eligió al nuevo embajador de la marca. Además los presentes disfrutaron de una degustación de jamón ibérico, queso casín y ágape, servido por una empresa de catering local, y también con una exposición fotográfica que presentaba los procesos de la sidra, a cargo del fotógrafo Xurde Margaride. No faltó, como debe ser, la sidra, que los asistentes bebieron escanciada de la mano de la campeona escanciadora Loreto García.

El acto ha servido además para conocer los datos de producción relativos a este último año. Las cifras dejan una situación muy positiva para el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida de la "Sidra de Asturias" puesto que en el 2013 la producción tanto de manzana como de sidra alcanzó el ée-

# V Salón de Sidre DOP Sieru





cord, y también creció de forma importante el número de nuevos productores de la bebida. La consejera de Agroganadería y Recursos Autóctonos, María Jesús Álvarez, declaró que estas cifras demuestran cómo la sidra de denominación de origen “está muy consolidada” y que “se ha conseguido obtener un producto diferenciado con firma de calidad que ha mejorado la competitividad”. La titular de Agroganadería y Recursos Autóctonos subrayó además que “es una de nuestras producciones agroalimentarias singulares y una seña de identidad de Asturias” y que “se trata de un sector que produce, genera actividad, empleo y que tiene capacidad de crecimiento”. Respecto a las previsiones y proyectos de futuro, María Jesús Álvarez explicó que “hay que marcarse nuevos objetivos, que pasan por seguir creciendo, certificar más producción, mejorar la comercialización y buscar nuevos

mercados” y “seguir haciendo llegar la sidra a otros mercados y así conseguir darle mayor valor añadido”.

### LOS PREMIADOS

El galardón a la Mejor Sidra Espumosa 2014 fue para **Poma Áurea**, del llagar de sidra Trabanco, que se realiza únicamente con dos variedades de manzana asturiana: Regona y Raxao. Por su parte el llagar Cortina recibió un reconocimiento en el apartado de Mejor Sidra Natural Filtrada del año para su marca **Villacubera** producida íntegramente con manzana Regona. El galardón a Mejor Productor de Manzana fue para Pablo Echanove Arias y el premio a mejor Sidra Natural Tradicional del año 2014 fue para la sidra **Novalín**, perteneciente al llagar Orizón, de Nava. Por último, el actor madrileño con raíces asturianas Gabino Diego, fue nombrado embajador de la marca.

<p><b>EL MALLU del INFANZÓN</b> SIDRERÍA - MERENDERO</p> <p>ABIERTO TODOS LOS DIAS</p> <p><b>MENÚ DIARIO PARRILLA DE LEÑA</b></p> <p>• COMUNIONES • BAUTIZOS • CUMPLEAÑOS • ESPICHAS</p> <p><b>CORDERO Y GOCHU A LA ESTACA LOS DOMINGOS</b></p> <p>Ctra. Peón, As 331, 276 Alto del Infanzón - Gijón (desvío a Peón, cementerio Deva)</p> <p>Amplia terraza</p> <p>☎ 985 13 50 30</p>	<p>de Tapas por</p> <p><b>EL MALLU</b> SIDRERÍA</p> <p>de domingo a jueves Tapeamos, excepto viéspera de festivos</p> <p><b>MENÚ DIARIO</b></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><b>EL OTRU MALLU</b> SIDRERÍA</p> <p>Amplios salones</p> <p>• ESPICHAS • GRUPOS • TODO TIPO DE CELEBRACIONES</p> <p><b>MENÚ DIARIO</b></p> <p>ABIERTO TODOS LOS DIAS</p> <p>C/. Sanz Crespo, 15 Gijón</p> <p>☎ 985 35 99 81</p>
---	--	--

# “La sidra es Asturias”



SEMREYES CEDÍES POL CONSEJU REGULADOR DOP SIDRE D'ASTURIES Y REALIZAES POR XURDE MARGARIDE

Gabino Diego, “saliendo del tonel” y recibiu por Ceferino Cimadevilla, presidente de la DOP “Sidre d’Asturies, un vezu que va faciéndose tradición.

Como viene siendo habitual, el Salón de la Sidra de DOP elige cada año un personaje conocido como embajador de la bebida, en esta ocasión le ha tocado el turno al actor Gabino Diego. El madrileño que sucede en el cargo al también actor Juan Echanove, embajador el pasado año, mostró su emoción por el cargo definiéndolo como “una gran responsabilidad” y declaró que “creo que la primera bebida alcohólica que bebí fue aquí, en Asturias, fue la sidra”.

Gabino Diego desciende de asturianos, su bisabuelo era de Caravia y él siempre ha tenido un cariño especial por esta tierra, tanto es así que entre los planes del actor se encuentra adquirir una plantación de manzanos propia, “siempre que tomo sidra me acuerdo de Asturias, de mi infancia en Caravia. Me

encanta estar aquí para defender la sidra asturiana y la manzana asturiana. Ojalá que haya más pomaradas, más manzanos”.

Tal y como manda la tradición, antes de ser nombrado en su cargo, Gabino Diego tuvo que salir del tonel donde estuvo escondido durante toda la ceremonia de entrega de premios. Gabino Diego declaró durante su discurso de forma rotunda que “la sidra es Asturias”. Durante la ceremonia, que tuvo lugar en la Plaza de Abastos de Pola de Siero, Gabino Diego derrochó simpatía e incluso compartió anécdotas. Una de ellas tenía como escenario el rodaje en Asturias, junto al también asturiano Arturo Fernández, de la película “Desde que amanece apetece”, “eso no ye Asturias, porque no sale nadie escanciando sidra”.

# “Sidre d’Asturies” y Bonitu del Cantábricu completen les actividaes d’esta edición del Salón de la Sidre DOP



SEMEXES CEDIES POL CONSEYU REGULADOR DOP SIDRE D'ASTURIES Y REALIZAES POR XURDE MARGARIDE

Iván Guillén de Casapesca, na so demostración del despiece del bonitu demientres l'eventu.

Si l'añu pasáu foi Avilés, esti añu correspuendió-y a Sieru entamar coles xornaes gastronómiques de la Sidre DOP y el Bonitu'l Cantábricu, cuya presentación complementó los actos de presentación de la nueva collecha de sidre con DOP del 2013.

Del 3 al 6 de xunetu, once establecimientos sierenses ufiertaron el bonitu en toles sos manifestaciones culinaries y la sidre con DO: **Bar Polesu, El Karting Pola, Gastrobar Picofino, La Bodega Manolo, La Teya, Parrilla los Robles, Sidrería El Fornu, Sidrería El Madreñeru, Sidrería Les Campes, Sidrería Manolo Jalín y Sidrería Paco.**

Bonitu a la sidre, amariscáu, a la chapa... tolo que da la profesionalidá y el maxín de los cocineros, pero siem-

pres acompañáu por sidre DOP, poniendo de relieve les cualidaes d'estos productos cimeros del branu asturianu.

Estes xornaes entamárense per primer vegada l'añu pasáu, col oxetivu espresáu pol entós presidente de la DOP, Eloy Cortina, de vincular la nueva collecha de sidre DOP col entamu de la temporada del bonitu, reforciando asina los llazos cola hostelería y promoviendo esta sidre.

Nesti segundu añu de celebración, de nueu los resultaos cumplieron abundantemente coles espeutatives, polo que paez más que posible que lleguen a constituyir parte referencial del calendariu gastronómicu asturianu.

# Novalín mejor sidra natural 2014



SEMMEYES CEDIES POL CONSEYU REGULADOR DOP SIDRE D'ASTURIES Y RIALIAZES POR XURDE MARGARIDE

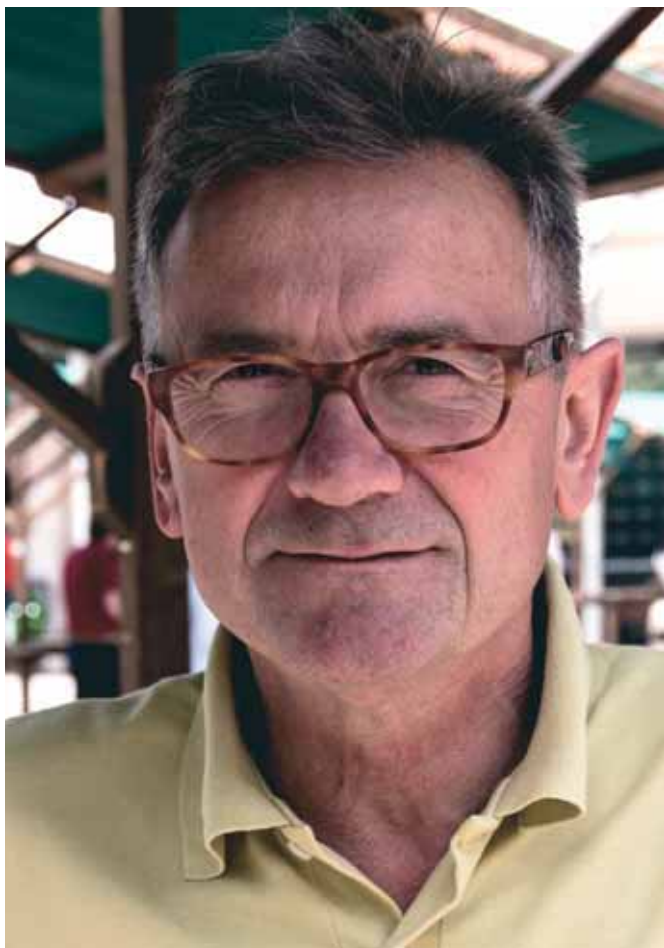
Recueye'l premiu Jose Luis Vigón -Novalín- de manes de la Presidenta de l'Asociación d'Echaores de sidre

Desde 1905 lleva este llagar fabricando sidra. Con humildad y mucho trabajo y esfuerzo este negocio familiar ofrece una sidra tradicional natural de alta calidad. Ahora han transmitido todo el conocimiento acumulado en tantas décadas de dedicación a la sidra, a la producción de la marca Novalín. Gama de Denominación de Origen del llagar Orizón. José Luis es el responsable y dueño, él es la cuarta generación que lleva las riendas y con un humilde orgullo habla de un producto que “funciona muy bien, va poco a poco, pero bien. Es una sidra que está certificada no solo por el llagar sino por el mismo Consejo Regulador a rajatabla. Es una defensa real real de las pumaradas de Asturias.”

Lleva produciéndose desde poco después de la fundación del Consejo Regulador de la Sidra de Denominación de Origen Asturias, “al año siguiente de la fundación de la DOP nos apuntamos y desde entonces la

fabricamos” explica José Luis.

No quiere entrar a valorar por qué habrán ganado ellos, “eso depende del jurado, no te lo sé decir”, pero está clara la alta calidad de la sidra cuyo secreto bien podría estar en su sistema de producción completamente tradicional, “es paralelo a Orizón, la diferencia de esto son unas variedades manzana de Asturias unas que están inscritas en el Consejo Regulador y son las que utilizamos”, además todo se hace de manera tradicional, los avances tecnológicos sirven de ayuda pero en Orizón/Novalín se sigue manteniendo la pauta de usar toneles de madera donde dejar reposar la sidra, como se hacía antaño “los toneles los vamos renovando de castaño porque tienen una vida media , y estamos manteniendo más de la mitad de la producción en madera. Lo otro en sistemas de frío ya se hace en acero inoxidable”.



Orizón fabrica su sidra natural con manzana asturiana cien por cien, sin embargo para Novalín reservan unas variedades específicas de la misma, “yo te digo que Orizón es manzana de Asturias, pero en cuanto a DOP además de decir eso, lo certifica el Consejo Regulador. Ahí no hay ni trampa ni cartón y está todo registradísimo. Es fomentar de verdad el campo”. Por esto mismo confiesa que a veces una botella de sidra de Orizón y otra de Novalín pueden salir parecidas de sabor, porque hay “cosas de la sidra que no entendemos”. Las bacterias, la fermentación, cosas que aún están por descubrir y que hacen que dos bebidas similares aunque no iguales y con un proceso de fabricación idéntico, puedan parecer sacadas del mismo tonel.

Novalín fue premiado el pasado 3 de julio en el Salón de la DOP celebrado en La Pola Sieru. De entre los 24 llagares inscritos, la mejor sidra natural 2014 fue para este relativamente pequeño llagar naveto. Que con más de cien años de historia y ante competidores que doblan e incluso triplican su tamaño, dio un golpe en la mesa en defensa de la tradición asturiana.

Durante el acto, el presidente del Consejo Regulador de la DOP, Ceferino Cimadevilla, animó al resto de llagares asturianos a unirse a esta iniciativa que no es “un coto privado” además de aclarar que “es la única marca de calidad diferenciada de todas las sidras de España”.

Y de entre todas ellas, Novalín es la mejor. Otra prueba más de las buenas maneras y el buen hacer de unos llagareros de toda la vida, los de Orizón, que llevan transmitiendo sus conocimientos en sidra de generación en generación hasta hoy.



# Villacubera mejor sidra natural filtrada



SERIEYES CEDÍES POL CONSEYU REGULADOR D.O.P. SIDRE D'ASTURIÉS Y RIALIZAES POR XURDE MARGARIDE

Recueye'l premiu Tino Cortina -Villacubera- de manes del Alcalde de Sieru.

## Este premio ¿ha sido una sorpresa o esperaban recibirlo?

Cuando presentamos la sidra al concurso sabíamos que tendría opciones porque ha sido una cosecha muy buena.

## ¿Qué supone para ustedes haber ganado, en cuanto a promoción del producto?

Es un estímulo para todos. Tanto para el elaborador como para el cliente. Y es evidente que el premio ayuda a su difusión.



### ¿Qué diferencia vuestra sidra natural filtrada del resto que hay en el mercado?

Hay una diferencia notable. Villacubera 100% Regona es el único monovarietal que existe en el mercado. El resto de sidras naturales se elaboran con una mezcla de variedades de manzana.

### ¿Cómo está funcionando esta sidra en el mercado actualmente?

Bien. No es un producto de masas, pero la calidad es muy alta y hay quien lo sabe valorar y se hace consumidor asiduo.

### ¿Cuánto hace que la vienen produciendo?

Empezamos a elaborar sidra natural de nueva expresión en 2002, pero el producto era diferente. Hace 6 años decidimos elaborar solo con Regona y durante este tiempo hemos pulido mucho el producto.

### ¿Qué proyección de futuro tiene este producto?

No le conozco límites. La única dificultad es la de tratarse de un producto muy desconocido para el cual no existe en el mercado una gran demanda. Pero tenemos que aprovechar las tendencias del mercado y ahora es un momento en el que está de moda bajar la graduación alcohólica de los vinos debido a las limitaciones al consumo de bebidas alcohólicas. Nosotros debemos estar atentos y aprovechar las oportunidades.



# Belladona

ESPACIO DE SALUD

Siempre pensando en tu salud

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

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



# Poma Áurea mejor sidra espumosa



SEMIEVES CEDÍES POL CONSEVU REGULADOR DOP SIDRE D'ASTURIÉS Y REALIZAES POR XURDE MARGARIDE

Recueye'l premiu Samuel Trabanco -Poma Áurea- de manes de Javier Nievas.

## ¿Esperaban recibir el premio?

Cuando nos presentamos a un premio, lo hacemos confiando en la calidad de nuestra sidra y en los valores que la diferencian de otros competidores.

En el caso de Poma Áurea, esta calidad está más que contrastada. Y no sólo por ser una sidra certificada por la DOP Sidra de Asturias, sino (y sobre todo) por la valoración de la crítica y del consumidor.

El premio que ahora acabamos de conseguir es un gran respaldo al crecimiento de Poma Áurea y esperamos que nos ayude a seguir posicionando este brut nature como una sidra de gran calidad.

## ¿Qué supone para ustedes haber ganado, en cuanto a promoción del producto?

Sin duda el hecho de que Poma Áurea haya sido nombrada Mejor Sidra Espumosa de Asturias 2014 nos va a ayudar a seguir creciendo aquí, a seguir captando nuevos clientes en restauración y a seguir ampliando el número de consumidores que apuestan por este brut nature de sidra para acompañar sus comidas o cenas.

## ¿Qué diferencia su sidra espumosa del resto que hay en el mercado?

Varios son los valores diferenciales de Poma Áurea. En primer lugar, la materia prima. Esta es una sidra brut nature elaborada sólo con dos variedades de manzana. Y variedades, además, tradicionales en Asturias: Regona y Raxao.

En segundo lugar, el proceso de elaboración. Poma Áurea es una sidra de segunda fermentación. La primera se realiza en toneles tradicionales de castaño y a baja temperatura. La segunda fermentación se realiza en un depósito de contra-presión, el que consideramos idóneo para este tipo de sidra.

El tercer valor es el carácter totalmente natural de esta sidra. Poma Áurea no tiene ningún tipo de aditivos, un valor fundamental en un momento en que destacan sobremanera los productos totalmente naturales.

## ¿Cuánto hace que la vienen produciendo?

Presentamos Poma Áurea en 2007. Actualmente, estamos comercializando la cosecha 2011 de este brut nature.



## EL CARRASCU

Sidra Acebal S.L:

Color dorado claro con matices verdosos, Sidra de carácter muy aromático con buena intensidad a fruta verde y con mucha frescura, sabor agradable y compensado dejando un retrogusto duradero y muy afrutado.

**Manzana:** Variedades DOP

**Graduación:** 5,8%

**Elaboración:** Prensado tradicional.



## Llugar Acebal

L'Infanzón. Cabueñes. Xixón. T. 985 364 120



## PRADO Y PEDREGAL

Llugar La Morena S.L:

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, En vaso alta pervivencia de finas burbujas de gas carbónico hasta llegar a la superficie del líquido dejando en el vaso un buen pegue. En nariz gran profusión de aromas cítricos en primera olfacción, evolucionando luego hacia hierba cortada e infusorios. En boca, muy fresco con un final seco y elegante.

**Manzana:** Variedades DOP

**Graduación:** 5,9%

**Elaboración:** Prensado en llagar tradicional, formación y madurez en toneles unos 8 meses



## Llugar La Morena

Altu de Viella. Sieru. T. 985 263 944



## MOLÍN DEL MEDIO

José Tomás Meana

Sidra de color amarillo ambarino con reflejos dorados. En nariz despliega un potente aroma a fruta madura acompañada de notas florales. Sabor amplio, carnoso y persistente con un postgusto elegante y potente.

**Manzana:** Variedades DOP

**Graduación:** 6%

**Elaboración:** Fermentación tradicional



## Llagar J. Tomás

Candanal. Manzaneo 23. T. 985 894 119



## BARAGAÑO

Montequín Laiz S.A.

Color amarillo pajizo con tonos verdosos. En boca afrutado, matices cítricos y postgusto seco.

**Manzana:** Variedades DOP

**Graduación:** 7%

**Elaboración:** Prensado tradicional



## Llagar L'Argayón

Quintana. Nava T. 985 740 123



## NOVALÍN

Sidra Orizón S.L.

Sidra de color pajizo que mantiene su espalme, aguantando con un pegue uniforme en rocío o nevado fino. Aromas frutales con un completo sabor a manzana. Final seco, amargo y alimonado en boca.

**Manzana:** Prieta y Duroña de Tresali entre otras variedades DOP

**Graduación:** 6%

**Elaboración:** Fermentación tradicional en toneles de castaño



## Llagar Orizón

Orizón 14. Nava. T. 985 716 780



## RAMOS DEL VALLE

Sidra Fran S.L.

Color amarillo oro pajizo, con reflejos verdosos. En nariz gran profusión de aromas cítricos y notas de fruta blanca. En boca sabor amplio fresco y persistente.

**Manzana:** Variedades DOP

**Graduación:** 7%

**Elaboración:** Tradicional



## Llagar Fran

Conde Sta Bárbara, 37. Llugones. T. 985 137757



## ZAPICA

Sidra Buznego C.B.

Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Pegue fino persistente y homogéneo. Sabor afrutado, floral. Acidez moderada muy agradable. Aroma intenso y con personalidad propia. Postgusto largo y equilibrado.

**Manzana:** Variedades DOP

**Graduación:** 6%

**Elaboración:** Prensa y fermentación controlada sin filtrar



## Llagar Buznego

Arroes, Villaviciosa. T. 985 899 019



## EL SANTU

Sidra Canal S.L.

Color amarillo pajizo. Sabor de marcada intensidad, muy agradable en boca, dejando un final ligeramente amargo y agrutado. Olor limpio y aromático con buena intensidad y presencia. Vaso vistoso con buen espalme y gran aguante. Pegue muy fino y uniforme.

**Manzana:** Variedades DOP

**Graduación:** 6%

**Elaboración:** Según método tradicional y conservada en toneles de madera



## Llagar Canal

Llavandera, Llinares. Xixón. T. 985 137 757



## VAL D'ORNÓN

Sidra Menéndez S.L.

Color amarillo pajizo, aroma limpio y afrutado. En boca bien equilibrada, ligera acidez y final agradable.

**Manzana:** Variedades DOP

**Graduación:** 6%

**Elaboración:** Prensa tradicional y fermentación en toneles de madera



## Llagar Menéndez

AS-248, Nº 8695. Fano. Xixón. T. 985 137 196



## URRIELLU

Zarracina S.A.

Color amarillo dorado, con tonalidades pajizas, transparente, cristalino y brillante. Burbuja pequeña y abundante. Aroma agradable, de buena intensidad. En boca se presenta fresca, afrutada con toques de manzana y un paso sin aristas con un final ligeramente dulce.

**Manzana:** Variedades DOP

**Graduación:** 5,5%

**Elaboración:** Maceración, prensado y fermentación a baja temperatura. Método de fermentación en depósito



## Llagar Zarracina

Camín del Fontán 555. Porceyo.Xixón.  
T. 985168 583



## SOLAYA

Sidra Quelo S.L.

Color amarillo pajizo. Aroma limpio. Intensidad aromática elevada, recuerda a la manzana madura. Sabor fresco, intenso y ligeramente ácido. Postgusto largo, agradable y envolvente y sensación secante final.

**Manzana:** Variedades DOP

**Graduación:** 6%

**Elaboración:** Prensa tradicional y fermentación controlada



## Llagar Quelo

Barriu de Fueyo 21. Tiñana. Sieru. T. 985792932



*V*  
*Villacubera*  
*Tradicional*



Naturalmente  
*Selecta*

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

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

**Sidra**  
de Asturias



# Sidre d'Escoyeta

## I Espicha escontra'l Cáncanu



La entrega de los III Premios de la Sidre d'Escoyeta foi aprofitada pa rializar la I Espicha Solidaria Frente al Cáncanu, en colaboración cola Fundación Sandra Ibarra

El pasáu viernes 4 de xunetu tuvo llugar la III Edición de los Premios de la Sidre d'Escoyeta. Esti añu cola xida de los gallardones, la Sidre de Mazana Escocoyío xunía a la Fundación Sandra Ibarra de Solidaridá Frente al Cáncanu llevando a cabu amás, nesi

mesmu marcu festivu, la I Espicha Solidaria Frente al Cáncanu.

Los llugares de **Muñiz, Trabanco, Peñón y Foncueva**, integrantes de la Sidre de Mazana Escocoyío, -con Manuel Riestra al frente comu presidente-

Nel actu d'entrega de los sos gallardones, la Sidre de Mazana Escoyío xunció fuercies cola Fundación Sandra Ibarra de Solidaridá Frente al Cáncanu nuna espicha que recaldó fondos pa la investigación nesta materia.



barra de Solidaridá escontra'l cáncanu.

concedieron la reconocencia al Meyor Profesional de la Sidre d'Escoyeta 2.013 a José Ibañez, sociu fundador de l'Agrupación Asturiana de Collecheros de Mazana de Sidre (AACOMASI) y propietariu de varies pumaraes, que confesó una gran "alegría y

# Ríol

## Distribuciones



### NUEVO ESCANCIADOR DE SIDRA:

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

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



El Rincón de Paula

Manuel Fernández Junco, 3  
Telf. 984 99 81 01  
33560 RIBADESELLA

PARRILLA BAR  
ELCURRO

- PARRILLA DE LEÑA -  
CORDERO A LA ESTACA POR ENCARGO

La Peruyal, 12 bajo - San Martín del Rey Aurelio  
Tels.: 985 67 15 94 - Sergio 647 543 857 - René 645 96 81 59



La espicha tuvo llugar nel Llagar de Trabanco en Sariegu.

sospresa” pol premiu.

El Meyor Embaxaor de la Sidre d’Escoyeta foi pa Luis Benito García, hestoriador ya investigador de la tradición y cultura sidrera asturiana, amás de defensor de la sidre comu Padrimoniú Imaterial de la Humanidá, cuya reconocencia trata de favorecer y dar puxu al traviés de los sos estudios. Luis Benito García amosóse peragradecíu pola reconocencia a lo que calificó comu “un llabor desconocíu y pocu visible” comu ye’l suyu.

El llugar escoyíu pa los actos fo’l Llagar de Trabanco en Sariegu. Una vuelta finada la ceremonia d’entrega premios, tomó’l testigu la modelu Sandra Ibarra que, acompañada de la so pareya, el popular periodista asturianu Juan Ramón Lucas, dedicó unes pallabres de sofitu a la candidatura de la sidre comu Padrimoniú Imaterial de la Humanidá, arriendes de declarase “asturiana d’adopción”.

Sandra Ibarra preside la fundación escontra’l cáncanu que lleva’l so nome dende qu’ella mesma careciere ún y en cuyu favor tevo llugar la espicha posterior a los premios col oxetu de recalcar fondos pa la investigación en materia d’esta malura.



Sandra Ibarra declaróse “asturiana d’adopción”

# NAVA

## Amar la sidra



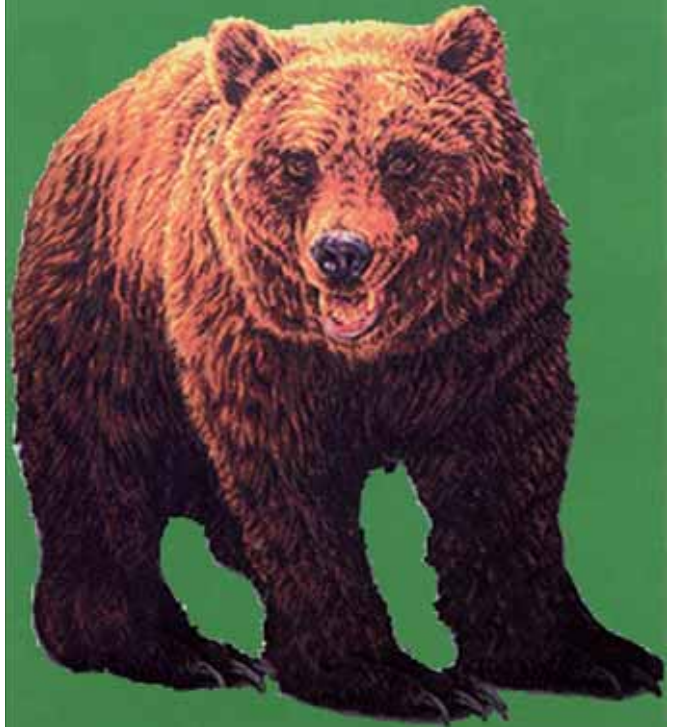
Aspeutu de la Plaza Manuel Uría de Nava demientres la celebración d'esta XXXVII edición del so Festival de la Sidre.

El festival celledró la so XXXVII edición con un aumentu nel númberu participantes nel Concursu de Meyor Sidre d'Asturies. Una edición ésta, marcada pola gran calidá de la sidre presentao en toles prebes y con premios decidíos de forma peraxustada, por décimes. El carbayón Pablo Álvarez algamó'l trunfu nel Concursu d'Echaores.



XXXVII Festival  
de la Sidra  
**NAVA**

*sidra natural*



**ESTRADA**

Desde 1940 en las  
mejores sidrerías

**SIDRERÍA RESTAURANTE  
ESPICHAS**

[WWW.SIDRERIAESTRADA.COM](http://WWW.SIDRERIAESTRADA.COM)

985 71 62 92

QUINTANA 40 • NAVA



Lara Flórez Quintana

El xuráu del concursu de la Meyor Sidre d'Asturies y de Nava hebio d'afinar mucho por mor de la calidá de la sidre presentao.

Nava celebró un año más su Festival de la Sidra. En esta trigésimo séptima edición la capital naveta se volvió a convertir en un lugar de visita obligatorio para todos los amantes de la cultura sidrera asturiana.

El programa cargado de actividades dio comienzo el martes 8 de julio con la prueba final del Concurso de las Mejores Sidras y Derivados de la Manzana Elaborados en Asturias, apartados de Sidra Natural de Mesa, Sidra Espumosa, Sidra de Hielo, Aperitivos de Manzana, Aguardientes y Vinagres. El acto tuvo lugar en el Centro Sociocultural "Llagar de Sorribes", y sirvió para abrir boca antes de las jornadas fuertes que darían comienzo el jueves.

La prueba tuvo como máximo triunfador al llagar de **Viuda de Angelón** que alcanzó tres de los seis premios repartidos. **1947** como mejor sidra de nueva expresión, **Prau Monga** mejor espumosa y **Diamantes de Hielo** mejor sidra de hielo, dieron a este llagar la gloria de conseguir casi la mitad de los galardones concedidos. Los demás premios fueron a parar a **Riestra** en la categoría de espumosa dulce, mejor aguardiente joven fue para **La Casería de San Juan del Obispo**, en el caso del envejecido el premio viajó hasta Ribeseya para **Los Serranos** de Collera. El mejor vinagre fue otorgado a **Martínez Sopeña Hermanos**.

Los premios fueron concedidos por un jurado presidido por el sumiller y además presidente del Consejo Regulador de la Sidra de Denominación de Origen (DOP) Ceferino Cimadevilla, quien destacó la gran calidad entre los competidores que les llevó a decidir los galardones sólo por décimas en las puntuaciones.

Canal, Meyor Sidre d'Asturies.  
Cabueñes colocóse en segundu llugar, seguío d'Orizón que tamién foi nomada Meyor Sidre de Nava.

#### JUEVES

En el mismo escenario que había acogido los premios del martes, se llevó a cabo a las seis de la tarde la prueba de preselección de la Mejor Sidra Elaborada en Asturias que tendría su desenlace el sábado con la final y la entrega de premios. La participación en la prueba se situó en 46 llagares, lo que supone una cifra mucho mayor a la media que venían asistiendo con anterioridad, y en esta primera criba la cifra se redujo a seis, que fueron los que pasaron a la final. El día se cerró con un Teatro en la Calle de la mano de la compañía Zurrumuru y la verbena nocturna típica en las fiestas asturianas.

XXXVII Festival  
de la Sidra  
NVA



Lara Flórez Quintana

Vasu sidre y camiseta pa participar na preba popular.

## VIERNES

La actividad sidrera descansó, y dejó paso a eventos festivos de otra índole, donde el plato fuerte fue la actuación del grupo musical Los Secretos.

## SÁBADO

El día comenzó muy pronto en Nava además con la agradable compañía del buen tiempo. Los navetos amanecieron con la final del Concurso de la Mejor Sidra Elaborada en Asturias. Los soportales del Ayuntamiento se vieron ocupados por una gran cantidad de gente para presenciar cómo los gijoneses llagares **Canal** y **Cabueñes** se alzaban con los dos primeros premios. El tercero fue para el llagar **Orizón**, que en esta campaña de verano se está viendo obsequiado con varios reconocimientos por su buen hacer. El mismo Orizón se llevó también el galardón a la Mejor Sidra de Nava. Cabe mencionar las palabras del jurado que quisieron expresar la excepcional calidad de los caldos presentados a concurso.

Los reconocimientos no acabaron aquí, puesto que el colectivo Sidrastur eligió también por su parte a **Vida de Corsino** como "etiqueta más guapina".

A la misma hora que los llagareros recogían sus premios, la plaza Manuel Uría abrió la jornada con una degustación gratuita de sidra natural elaborada en Nava con la participación de: **Sidra L'Argayón, Sidra Estrada, Sidra El Piloñu, Sidra Pomar, Sidra Orizón, Sidra Roza, Sidra Vda. de Angelón, Sidra Vda. de Corsino** y **Sidra Zapatero**. Y por si con tanta bebida a alguno le entraba el hambre, gracias a la amabilidad

de la Asociación de Mujeres Doña Jimena de Nava tuvo lugar la IX Edición del Festival del Tortu, donde los presentes pudieron degustar crujientes tortos de acompañamiento que tuvieron un gran éxito entre el público.

A cargo de la Buena Cofradía de los Siceratores de Asturias tuvo lugar el siguiente evento programado. De reciente fundación la Cofradía llevó a cabo el II Acto de Hermanamiento de todas las sidras de Asturias. Tras el gran éxito y aceptación que obtuvo la iniciativa el año pasado, los hermanos cofrades repiten el mismo rito que tiene intención de convertirse en una tradición. El Hermanamiento de todas las sidras consistió en reunir en el mismo tonel dos botellas de sidra de cada uno de los llagares participantes en el



Lara Flórez Quintana

Vda. de Corsino ganó'l Premiu a la etiquetina más guapina de Sidrastur..



Lara Flórez Quintana

La Bona Confradería de los Siceratores d'Asturies celebró'l II Actu d'Hermanamientu de toles sidres d'Asturies.



Lara Flórez Quintana

concurso, lo que sumó una cifra de 92 botellas. La plaza del Ayuntamiento fue el fondo elegido para disponer el tonel donde se guardará la sidra obtenida de la mezcla y que una vez cerrado será expuesto en el Llagar de Lolina hasta el momento de su apertura

embotellamiento y subasta.

Los llamados "sidrotrenes" habilitados para la ocasión no dejaron de traer gente de toda Asturias que quería participar en la fiesta. La tarde comenzó con diversas actuaciones para dar paso a las ocho de la tarde a la entrega de Premios fallados por el jurado el jueves a Mejor Sidra Elaborada en Asturias y en Nava. La ceremonia sirvió además de homenaje a la familia Sánchez distinguida con el honor de "Llagareru insigne". José Sánchez comenzó en 1914 la andadura de uno de los llagares mejor valorados de la zona de Nava que, por desgracia, desapareció el pasado año 2002. Roberto Sánchez, nieto del fundador, expresó su agradecimiento por el premio y explicó que la sidra Sánchez "Era sidra de Nava, que es muy distinta a la marina, con manzana más bien de montaña, bastante alta de graduación, con buen sabor y muy aceptada por el público".

A las ocho de la tarde, el historiador Luis Benito García tomó la palabra para dar el pregón. Durante el discurso no se olvidó de reivindicar el Museo de la Sidra donde comenzó su carrera, que ahora atraviesa graves dificultades económicas, y del que dijo ser "epicentro de la investigación y promoción de la cultura sidrera». Recordó también los inicios del festival de sidra de Nava por el año 1969, cuando se gestó la idea durante una espicha "ocasión de la que, como es de sobra conocido por todos, nada malo puede salir". Destacó también en sus palabras la calidad de la sidra naveta "atribuida a la habilidad de los llagareros pe-



## La familia Sánchez recibió el sábado el reconocimiento a "Llagareru insigne" por su sidra, desaparecida en el año 2002

dáneos para darle a sus caldos un punto de elaboración muy apreciado por los buenos catadores". Añadió además en tono de humor que la sidra de Nava también era responsable directa de la escasa tasa de delincuencia que siempre tuvo el concejo e hizo su propio homenaje a la familia de Llagareros Insignes recordando la expresión "ye de Sánchez" como sinónimo de calidad.

### DOMINGO

La jornada dominical comenzó a las doce del mediodía con el Concurso Internacional de Echaos de Sidra que tuvo lugar en la Plaza Manuel Uría. La prueba reunió 28 participantes y es la más prestigiosa de todas cuantas se celebran.

Al mismo tiempo, paralelamente a la celebración del concurso, los asistentes y visitantes pudieron disfrutar de una prueba de sidra ofrecida gratuitamente por los llagares navetos, y de tortos, ofrecidos por la Asociación de Mujeres Dña. Jimena.

El festival declarado de Interés Turístico Nacional finaliza sus celebraciones tras, como ya es habitual, un enorme éxito de asistencia popular. Nava guarda la sidra y recoge los vasos hasta el año que viene.

**ESCANCIADOR DE SIDRA ELÉCTRICO**

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

**F** FERESTURES  
158 Feria Internacional de Muestras de Asturias  
**fidma 2014**  
Del 2 al 17 de Agosto (GRUPO)

**FERIA DE MUESTRAS DE GIJÓN**  
Carpa 8 - Stand nº 29  
Del 2 al 17 de agosto de 2014

**VIN BOUQUET**

Tel.: 985 21 73 05 - Fax: 985 21 77 59 - info@fime.es  
www.vinbouquet.com

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

f ¡ Síguenos en Facebook !  
Asador a domicilio El Pintxu

# XXXVII Concursu d'echaores de Nava

PABLO ÁLVAREZ IMPÓNSE CON UNA PUNTUACIÓN DE 83.5 SOBRO 85 NUNA PUEBA PERAXUSTADA



Un concursu bien disputáu nel que 10 de los participantes punxéronse perriba de los 80 puntos.

Con una asistencia de 28 participantes, ente ellos cinco campiones d'Asturies y tres muyeres, cèlebróse'l pasáu domingu'l 37 Concursu Internacional d'Echaores de Nava. Esta preba, cuenta col mayor prestixu dientru'l circuitu de concursos asturianos. El xuráu formáu por Enrique To, María José Cabeza, Ricardo del Río y Sonia Martínez destacó lo axustao de les resultaos ente los participantes que quedaron cabezaleros, el ganador namás superó al segundu nun puntu. Una vegada que los concursantes tomaron posiciones llegó un invitáu inesperáu, el vientu qu'enzancó l'echáu, obligando a dellos participantes a parar ya inclusive tornar a escomenzar dende l'entamu. El nivel de la preba yera peraltu, tantu foi asina que 10 de los participantes superaren los 80 puntos. Con too ello'l premiu foi pal uvieín Pablo Álvarez de la Sidrería Alberto d'Uviéu con una puntuación de 83.5 sobre 85, un puntu percima del segundu. Quedó per detrás suyu Jonathan Trabanco, de la sidrería El Madreñeru-Manolo Jalín, en La Pola Sieru, y el terceru con un 82.1 foi para Wilkin

Aquiles, d'El Otru Mallu, de Xixón anque la puntuación llograda valió-y pa xubir fasta'l primer puestu na clasificación xeneral d'Asturies. El xuráu tuvo en cuenta pa nomar al ganador trés aspeutos fundamentales: el tiempu, pos consideráse que lo afayaizo son 60 segundos. La midía, lo idegal son 120 centímetros cúbicos y cinco culetes, y l'estilu que reune aspeutos de toa triba comu la posición de la botella o del vasu o incluso l'aspeutu xeneral. El ganador, Pablo Álvarez desplicó la clave del ésitu: "Lo más importante ye controlar el chorrú, que sala continuu y paralelu a la coluna y nun mover el vasu." y dedicó pallabres d'agradecimientu especiales a Juan Carlos Iglesias, "Ye'l campión de campiones y foi quien me convenció de que yo valía pa ser campión d'Asturies".

El separtáu llocal cuntó con 7 participantes, ganando la tricampeona asturiana Susana Ovín, de la Sidrería La Barraca. En segunda posición quedó Aroa Vigil y tercera Laura Ovín, toes elles de la mesma sidrería.

## MEJOR SIDRE ESPLUMOSO DULCE 2014

# Guzmán Riestra



Solo dos años después de haber iniciado la producción de esta variedad de sidra, han conseguido el prestigioso premio naveto, en un concurso que ha estado especialmente disputado.

El llagar de Riestra tampoco se fue de vacío en esta trigésimo séptima edición del Festival de la Sidra de Nava. En ellos recayó el reconocimiento a mejor sidra espumosa dulce por Guzmán Riestra Brut

Este histórico llagar data del año 1906, cuando su fundador, Robustiano Riestra construyó su propia fábrica que años más tarde pasaría a trasladarse a Sariegu.

Más de un siglo después de aquella primera remesa de sidra Riestra, los bisnietos del fundador continúan con la empresa.

Y precisamente bajo su mano, surgió la sidra espumosa Guzmán Riestra, cuyo nombre honra al padre de los gerentes y nieto de Robustiano.

Esta sidra es producida por el tradicional método de champanoise, con segunda fermentación en botella.

Cuenta con una buena acogida comercial, y las previsiones de crecimiento son importantes. Comenzó a fabricarse en el año 2012 con aspiraciones nacionales e internacionales como ampliación de la oferta sidre-

ra del llagar, y en su segundo año ya ha conseguido un reconocimiento de gran importancia.

En una dura pugna, fue declarado ganador, con además el valor que supone que el mismo jurado haya reconocido la dificultad de decisión como consecuencia del alto nivel de calidad de todos los productos presentados a concurso.

El llagar de sidra Riestra cuenta con capacidad para fabricar un millón de litros de sidra en total. Y a pesar de haber diversificado sus productos, no ha sacrificado en ningún momento el cariño, el cuidado y dedicación que les valió el prestigio y reconocimiento como una muy buena marca de sidra.

El resultado tan positivo es el resultado de un exquisito cuidado en la selección de las manzanas con que preparan sus caldos, un proceso tradicional que ha sido adaptado a la nueva era tecnológica y se ayuda de nuevas herramientas para alcanzar una alta capacidad productiva que cubra las necesidades de la demanda.

## MEJOR SIDRE D'ASTURIES 2014

# Sidra Canal



Sidra Canal ganó este año el primer puesto del concurso a la mejor sidra elaborada en Asturias, seguida por Sidra Cabueñes y Sidra Orizón, de Nava.

En el barriu xixonés de Llinares, Llavandera, se sitúa este llagar que acaba de ser reconocido en Nava como la Mejor Sidra de Asturias de 2014.

De entre los 46 elaboradores que participaron en la prueba, el jurado eligió a Canal como vencedora. Y no es la primera vez, Sidra Canal es una vieja conocida en Nava y habitual del certamen. Ya fueron galardonados con el premio a mejor sidra de Nava en los años 1984, 1999, 2000, 2003, y consiguieron además un tercer puesto en 1997. Y los reconocimientos no

acaban aquí, también en el festival naveto se alzaron el pasado año 2007 con el galardón a segunda mejor sidra de denominación de origen con "El Santu".

En una edición, como ha sido ésta, altamente disputada, con productos presentados de una grandísima calidad que incluso dificultó la decisión del jurado que, finalmente se resolvió por pequeñas diferencias, el premio tiene un valor añadido.

Avelino Canal inició el camino allá por 1955, cuando



fundó el llagar en la zona de Lavandera de Xixón. Hoy las riendas las lleva su hijo y actual gerente Andrés Canal, quien recoge los frutos cosechados por la mano y el buen hacer de su padre en cuanto al proceso de fabricación de la sidra.

De la mano de él mismo, el llagar ha ido sufriendo transformaciones, sobre todo en el campo de inversión en equipamientos más modernos, que han servido para que Canal, manteniendo su prestigio y calidad, haya sido capaz de ver incrementada su producción y comercialización más allá de las cotas iniciales. Por otra parte, y es de destacar, gracias a una cuidada selección de las manzanas, sidra Canal consigue obtener todos los años un sabor y una calidad muy semejante.

Para ello, en las instalaciones se mezclan los toneles tradicionales de castaño, con los nuevos de fibra de vidrio y acero.

Participantes el pasado año en la Feria Internacional Cider Week de Nueva York, la evolución y las inversiones han llevado a Canal a la primera plana ya no sólo en Asturias sino en el mundo. Y este premio no viene más que a confirmar y demostrar que aunque pase el tiempo, las realidades cambien y se haga necesario adaptarse a los avances tecnológicos, la calidad es un bien al que no es necesario renunciar. Por ello mismo, el jurado de Nava no en una, sino en hasta cinco ocasiones ha reconocido este trabajo de preservación de la seña de identidad y del sabor propio inconfundible al que Canal no ha renunciado nunca.

*Sidra Natural*  
**CANAL**

**1<sup>er</sup> Premio  
XXXVII Festival  
de la Sidra de Nava 2014**

**EL SANTU**  
SIDRA DE ASTURIAS

**CANAL**  
SIDRA DE ASTURIAS

*Mejor Sidra de Asturias • Nava 1984-1999-2000-2003*

33350 Barrio Linares • LAVANDERA (Gijón) • Telf. 985 13 77 57

## MEJOR SIDRE DE XELU, ESPLUMOSA SECA Y DE NUEVA ESPRESIÓN 2014

# Viuda de Angelón



Viuda de Angelón ha sido la triunfadora indiscutible de este año en los premios para otras sidras y derivados de la manzana, ganando en las categorías de sidra de hielo, sidra de nueva expresión y brut seca.

Si ha habido este año un triunfador indiscutible en los premios entregados con motivo del festival de Nava, ese ha sido el llagar Viuda de Angelón.

El jurado del Concurso de las Mejores Sidras y Derivados de la Manzana eligió ganadores tres de sus sidras en las categorías de mejor sidra nueva expresión, mejor espumosa seca y mejor sidra de hielo.

Este llagar naveto, lleva surtiendo a Asturias con sus productos sidreros desde 1947. Actualmente, tras una reconversión industrial y un cambio de dirección, el llagar es uno de los más prolíficos de Asturias. Cuenta con una enorme variedad de productos,

El premio a Mejor sidra de Nueva Expresión fue para "1947", una sidra natural filtrada pensada especial-



mente para restaurantes y lugares donde el escanciado sea complicado o imposible.

Por su parte, Prau Monga se alzó victoriosa en la categoría de Mejor espumosa seca. Esta sidra, junto su otro producto brut, Viuda de Angelón, tiene una producción anual de 700.000 litros. Además pertenece a la gama de sidras del llagar que cuentan con la Certificación oficial del Consejo de Regulación de Denominación de Origen Asturias (DOP).

La última galardonada fue “Diamantes de Hielo”, la gama de sidra de hielo del llagar. Este novedoso producto sigue una producción similar a la sidra natural tradicional. Sin embargo, una vez extraído el zumo de la manzana, éste se congela para eliminarle el agua o por otra parte, también podrían congelarse las manzanas antes de ser llevadas a la prensa. En ambos casos el objetivo es eliminar todo rastro de agua y conseguir así un zumo de manzana más puro. Todo este proceso da como resultado una sidra que parece tener grandes aspiraciones comerciales. Con un 11,5% de alcohol, es especialmente adecuada para la hostelería para acompañar postres o como colofón de una excelente comida.

De los siete premios repartidos, tres de ellos fueron para un llagar familiar que lleva desde el año 1947 ofreciendo en Asturias sidras tradicionales y naturales sin olvidarse de apostar por la investigación y la innovación en nuevos productos. Viuda de Angelón es sinónimo de calidad y de tradición innovadora, una marca reconocida por todos los asturianos.

**VIUDA DE Angelón**

**XXXVII Festival de la Sidra de Nava**

La Teyera s/n  
Tlf. 985 716 770  
[www.sidraviudaangelonpomar.es](http://www.sidraviudaangelonpomar.es)  
33520 Nava

**PREMIO Mejor Sidra Espumosa Seca - Prau Monga**

**PREMIO Mejor Sidra de hielo - Diamantes de Hielo**

**PREMIO Mejor Sidra natural de mesa - 1947**

## MEJOR SIDRE DE NAVA 2014

# Sidra Orizón



El Llagar de Orizón continúa cosechando éxitos. Si en el pasado Salón de la sidra DOP su sidra Novalín fue considerada la mejor, en Nava la marca que lleva el nombre del llagar, quedó clasificada como tercera mejor sidra de Asturias y la mejor sidra de Nava 2014.

Este llagar está regentado por la cuarta generación de la familia de Emilio González Díaz, quien se encargó de poner en marcha esta empresa en 1910.

Hoy José Luis es el gerente, y continúa el camino iniciado hace ya más de 100 años.

Respecto al premio declara que sobre todo le sirve “más que nada saber que estamos en el buen camino, cómo hay que hacer la sidra y cómo seguimos la vida tradicional”. Afirma además que “el llagar no

es muy grande y hacemos la sidra sin químicos ni nada”.

La competición fue muy disputada y como nos dice José Luis “era un poco la suerte. Si vamos 46 o casi 50 llagares y cada uno manda la mejor caja dependes un poco de la suerte y entonces bienvenido sea, y todos los que vamos a competir siempre pensamos en ganar, pero bueno, la suerte sobre todo además de la calidad”.



Anualmente fabrican y comercializan en torno a los 700.000 litros de sidra y como comentaba el gerente “depende de si hay mucha cosecha de manzana como solo metemos manzana de Asturias dependemos de la cosecha de manzana de ese año”.

Explica que el 95% de la producción, como en la mayoría de los casos en los llagares, se queda en Asturias para nuestro consumo.

No es la primera vez que reciben algún reconocimiento por su trabajo “lo de Nava lo llevamos ganando los últimos 10 años varias veces, hace 12 años quedamos segundos, ganamos también en Gascona. No es el nuestro único premio” y dice “No está mal, no somos los que tenemos más éxito pero no está mal”.

Siguiendo un proceso de producción artesano y tradicional, asegura contar con la mitad de su producción llevada a cabo en toneles de madera de castaño renovados periódicamente debido al desgaste por el uso. La tecnología solamente entra en juego en las fases posteriores.

Sin duda alguna, no será la última vez que veremos al llagar de Orizón recogiendo algún reconocimiento por sus productos, puesto que ha quedado patente a lo largo de los años y tras varios premios más, que son un llagar que cuenta con el beneplácito de los jurados por su buen saber hacer.



**Orizón, 14 - Tel.: 985 71 62 09 - 33520 NAVA**

## MEJOR AGUARDIENTE DE SIDRE 2014

# Los Serranos



Los Serranos llevan cinco generaciones de éxitos y todo parece indicar que seguirán otras tantas, conforme se ha podido comprobar en Nava, donde su aguardiente ha sido considerado el mejor de Asturias.

Es ya la quinta generación que pasa por la Destilería Los Serranos y después de más de cien años de historia, aún siguen recibiendo premios y reconocimientos. En 2012 se les reconoció con el galardón Familia Asturiana, concedido por la Asociación Asturiana de Empresa Familiar (AEFAS), cuentan con el reconocimiento de la Comunidad Económica Europea por su aguardiente de sidra desde 1989, este mismo producto fue premiado como Mejor Aguardiente Envejecido 2014 en Nava.

No es ninguna sorpresa para los entendidos en la materia semejante listado de reconocimiento (los citados anteriormente y los que no). Los productos Los Serranos son conocidos como sinónimo de calidad, no sin razón fueron los primeros en conseguir una Denominación De Origen por la Comunidad Económica Europea.

El cuidado con que se llevan a cabo las cosas en

esta destilería es tal que incluso sus propios dueños recorren el país en busca de las mejores materias primas naturales. Una de las más importantes es la manzana. Son seleccionadas cuidadosamente y siempre asturianas. Para los destilados de sidra, se encargan de comprar la sidra usada para tal propósito a lagares de Nava y Villaviciosa; ahí es nada.

Todos estos hechos vienen a demostrar el cuidado y el mimo con que la Destilería Los Serranos trata sus materias primas, sus productos y por supuesto su proceso de fabricación. Se sirven de la experiencia que dan los años y del conocimiento familiar adquirido con el paso de los mismos. El premio conseguido en Nava es un reconocimiento más a su buena mano en lo que hacen y no viene más que a seguir dejando patente que los sacrificios hechos en el pasado tienen su recompensa en el presente y seguirán teniéndola en el futuro.



# Candaseando

[www.candaseando.es](http://www.candaseando.es)



Ayto. de  
Carreño

# CANDÁS MANDA

## EL VERANO NO ESTÁ PARA ABURRIRSE



José Manuel Muñiz, Concejal de Festejos, Turismo y Deporte de Carreño nos adelanta el programa de fiestas y actividades para la época estival que viene cargada y llega "hasta octubre".

En el puerto de Candás con el mar muy cerca, José Manuel Muñiz, Concejal de Festejos, Deporte y Turismo de Carreño saluda amablemente a los presentes y tiene unas palabras para todos. Entre charla y charla saca un momento para contarnos cómo será este verano en la villa marinera y lo hace en ese escenario de excepción y con la música de la Banda de Gaitas de Candás de fondo.

**¿Cómo se presenta el verano en Candás en cuanto a eventos?**

Lleno de actividades, hasta octubre prácticamente

cada fin de semana. Incluso días por semana. Tenemos preparado un programa, como ya ocurrió el año pasado, con el que procuramos rellenar por lo menos todo el fin de semana para atraer el turismo.

**Uno de los eventos más destacados podría ser el festival de la sardina.**

Sí, por supuesto. Del 31 de julio al 3 de agosto.

**¿Qué edición es ya?**

Creo que la 45.

**Este año sabéis más o menos cuantos participan-**



#### **tes y gente va a venir?**

Depende del tiempo. Calcular la gente que puede venir a la sardina es impensable, no puedes. Porque es un descontrol y si está un día de sol pues imagínate, es algo que se nos escapa a veces.

#### **Fue declarado de Interés Turístico Regional ¿qué tiene que lo hace tan especial?**

Tiene una connotación con el Candás marinero. En Candás era una referencia, y en Asturias, el preparar las sardinas a la plancha y Candás era el puerto más importante del norte y fue haciendo su historia, su tradición y tiene que ver con eso, con el pueblo marinero, el pueblo pescador.

#### **El otro evento más destacado es el Rally de la Sidra, donde los participantes son peñas.**

Son peñas marineras que van vestidos con el pañuelo, la camisa, el pantalón, y las mujeres con el traje de pescadera, pero bueno, eso está sobrepasando un poco el ámbito de Candás o Carreño. Tenemos peñas a de Toledo, Canarias, Cantabria.

#### **Y ¿vienen también con la indumentaria?**

Bueno, se hacen con ella como pueden. Una camisa blanca, un pañuelo... Calculamos que puede haber un mínimo de 2000 personas. Va a ser el día 2 de agosto.

#### **Aparte de estos, que son los más destacados, ¿qué más tenéis previsto?**

A mediados de julio vienen las jornadas del bonito, a continuación tenemos el festival de bandas de gaitas, el Rebolleres Rock que viene a ser la noche celta, ese mismo día tenemos un festival folclórico inter-

nacional. Enlazamos prácticamente con la fiesta de la sardina, luego a continuación tenemos también la Segunda Semana del Jazz en Candás con el concierto de Max Suñé que es un referente del jazz en España. Y bueno, vamos enlazando con el I Festival de la Sidra de Selección durante el tercer fin de semana de agosto; es la primera vez que esto se hace en Asturias al aire libre.

#### **¿Cuántos participantes tenéis para el Festival de la Sidra d'Escoyeta?**

Pues los 4 llagares que forman parte de esta marca de calidad y unas 8 sidrerías. Y luego enlazamos con un festival pop rock durante viernes y sábado. El día de Asturias que es el 6,7 y 8 tenemos un montón de actividades preparadas.

#### **Y con tanta actividad, ¿en cuánto se multiplica la población de Candás en verano?**

De hoteles, casa rurales, casas particulares y campings podemos estar hablando del doble o el triple. Hay un estudio que prepara turismo en el mes de octubre y llevamos dos años continuamente subiendo el número de visitantes. Son visitantes no como antes, que venían 15 días o un mes, son visitantes de fin de semana, de días, pero hay más. Ahí cambia.

#### **¿Notáis que venga más gente de fuera de Asturias?**

Sí, sí. Mucho. Precisamente en el informe de turismo buscamos siempre la información de dónde viene el turista. Principalmente de Castilla-León, Castilla-La Mancha y Madrid, mucho vasco, catalanes y ahora estamos teniendo un intercambio con Cádiz, con Arcos de la Frontera, intercambiamos información y hay cierta subida.

# Cuarto de siglo en conserva

## XXV FERIA DE LA CONSERVA EN CANDÁS



Una cita habitual del verano es la tradicional Feria conservera de Candás, donde empresas asturianas y vecinas se dan cita a lo largo de cuatro días en un ambiente amable y festivo. El pasado 10 de julio en la explanada del Puerto, dio comienzo la cita que contó con una gran afluencia de público y clientes.

Bajo un espléndido sol de media tarde, el jueves 10 de julio dio comienzo en Candás su ya tradicional Feria de la Conserva que se alargó durante cuatro días. La explanada del puerto de la capital carreña acogió a dieciocho empresas conserveras en un tradicional evento que este año era especial por cumplir el cuarto de siglo. La Banda de Gaitas de Nava dio el pistoletazo de salida, y a lo largo de toda la tarde se

pudo observar un gran ambiente y mucha afluencia de gente dispuesta a hacerse con algún que otro producto de los que allí se ofrecían.

El primer stand estaba ocupado por la gijonesa La Polar, que lleva participando tantos años como lleva organizándose la feria. Entre la variedad de sus productos destacan, por originalidad, las algas comestibles. Cuentan con conservas desde las habituales



sardinilla, zamburiñas y mejillones hasta platos preparados como verduras al natural o garbanzos con bacalao. Sin embargo, el producto estrella son los tacos de bonito. Compartiendo stand con los anteriores, estaba la empresa El Viejo Pescador, que desde hace 14 años viene de Tapia de Casariego a ofrecer productos tradicionales. Maite Álvarez y M<sup>a</sup> Ángeles Rodríguez contaban tras el mostrador de la Pescadería Lanza su experiencia en estos años de Feria. Ellas llevan asistiendo seis, y la empresa, de Nava, diez años. Siempre intentando traer los productos más nuevos, llaman la atención las mousses de anchoa, bonito, marisco y oricios. Además del salpicón de marisco en aceite de oliva, los pimientos rellenos y el rollo de bonito. Mientras tanto en Conservas Eutimio, Rafa Busta co-

mentaba que los productos son de fabricación artesanal y por ello muchas veces se ven superados por la demanda. En su stand, los asistentes podían disfrutar de una degustación de sus patés, entre los que llaman especialmente la atención de la gente los de merluza y anchoas por "rico" y el de salmonete, setas y oricios "por original". Desde el año 1999 Conservas Telva, de Llastres, ofrece sus productos en Candás. Cuenta, igual que el anterior, con una degustación para clientes y curiosos. Las anchoas son lo que más atrae a la gente y son de fabricación completamente artesanal, como contaba Roberto Canal, dueño de la empresa. "Se les quitan las espinas a mano, la tijera sólo se usa para cortar la cola". Aunque lo más destacado es el rollo de bonito, también artesanal.

## Conservas Costera

Fudada en el barrio de El Natahoyo, su crecimiento les llevó a trasladarse al Polígono Industrial de Somonte III (Sotiello - Xixón) donde siguen trabajando día a día para ofrecer las mejores conservas a sus clientes. Seleccionan el producto en rula y lo transportan en camiones frigoríficos hasta su factoría, donde proceden a su elaboración y envasado.

Fruto de su constante inversión son las novedades que periódicamente ponen en el mercado, así cabe destacar que en el año 2005 presentaron el primer caviar de oricios en tarro de cristal, uniendo así tradición y tecnología punta del sector conservero.

**Pol. Industrial. Somonte III 33393 Xixón.**



**T. 985 321 595**



Candás tradicionalmente ha tenido una tradición conservera, e incluso llegó a contar con trece de ellas en activo. Hace cuatro años que se fue la última.

Si había un stand con un nombre llamativo ese era el de Orgías del Mar con subtítulo “un orgasmo para el paladar”. No pasaban inadvertidos sus productos elaborados en Galicia. Rubén Lavandera es dueño de la empresa y asturiano de nacimiento y residencia. Lo más requerido fue el bonito, los mejillones y las sardinillas. Tantos años como lleva celebrándose esta Feria de la Conserva de Candás, lleva asistiendo la empresa Agromar que trae desde Xixón sus conservas y sus patés, donde destacan el de jabalí y el de hígado. Además caviar, ventresca y anchoas.

En el stand de Conservas Remo el ir y venir de clien-

tes es constante. Llevan asistiendo a Candás desde la primera edición. La empresa familiar que ahora dirigen las hermanas López, comenzó su andadura en Candás y como explicaba Alejandra López “fuimos la última conservera en irse de aquí, hace cuatro años tuvimos que irnos a Xixón”. Todo lo que ofrecen está hecho siguiendo la tradición. Lo nuevo este año era el pastel de bonito trufado, que además fue el que más gustó.

Fundada en 1926, la conservera Costera tiene presencia en Candás desde hace más de 20 años. Esta empresa familiar, que va por su tercera generación destaca en la venta de anchoas, bonito y caviar de oricios. Jesús Alonso tomó el control de Conservas Rueda en 1998 y seis años después empezó a traer sus productos a Candás, todo es tradicional y todo es del Cantábrico y está fabricado en Santoña. Lo más alto en las ventas son anchoas, bonito y boquerones.

Entreislas era una de las conserveras que se estrenaba este año en la Feria, y aunque les quedaban muchos días por delante, notaron que lo que más les pedían eran el bonito, el pulpo y la sardinilla. Mismo caso es el de Conservas Blasan de Santoña, en su estreno en Candás destacaron el interés por las anchoas y el



pudding de cabracho natural. Al preguntar a Ramón Peña por su primera toma de contacto con la feria de Candás destaca que la primera toma de contacto es buena. La empresa que lleva su nombre asiste también por primera vez a este evento. Ofrecen degustación y especialmente reclamados fueron los berberechos al ajillo preparados con salsa de ajo y guindilla y la sardinilla rebozada y guisada.

De los novatos a un veterano, Conservas Ortíz. Es una empresa bien conocida que lleva asistiendo 20 años a este evento y que cuenta con una clientela fiel y fija en Candás. Nacho Nuevo contaba como el año pasado se les agotaron las 80 cajas de 8 packs de 8 latas de bonito en aceite de oliva. Por que ese es el super ventas, la lata ovalada en octavillo. Por detrás lo que

ellos denominan “sardina a la antigua”, una receta tradicional gallega de preparación de las sardinas. Desde Santoña viene Consermar con sus delicias de cangrejo, sus berberechos y su éxito total: los mejillones gigantes. Con 80 años de trayectoria es la tercera vez que participa. Y también Conservas Hoya que en este séptimo año de asistencia, su artículo más novedoso fue el paté de hígado de bacalao aunque no pudo desbancar al bonito y la anchoa como más vendido.

Parece claro que el producto más pedido, vendido y comprado es el bonito seguido de cerca por las anchoas. Ambos son artículos fijos que no faltan en ningún stand.

Testu: Marta Rodríguez.  
Semeyes: Flavio Lorenzo

## Conservas Agromar

Tras 50 años en el sector se han especializado en productos gourmet con sabores de referencia en el mercado. Para el sector hostelero disponen de una línea de envases industriales de bonito, así como caviar de oricios y patés de pescado, que les hacen estar presentes en los más selectos restaurantes y comercios a nivel estatal e internacional.

Su política de innovación les permite lanzar periódicamente novedades al mercado dinamizando su producción. Ello junto con el éxito de los platos asturianos contribuyó en gran medida al rápido crecimiento de la compañía y a su fuerte implantación en Asturias.



Muelle del Rendiello s/n. Xixón.

T. 985 321 815

# L'Ayalga que curia la sidre

## EL FECHIZU QU' OBLIGA A CURIAR LA SIDRE



Ente la tierra y la superficie L'Ayalga vive condergada a curiar el so tesoru, enraigonada comu árbol apórtamos la incertidume de vela xuncia a la botella sidre al traviés d'una mazana entierrada, que desconcierta ya intranquiliza.

Composición cenciella y abegosa al empar, na que los ellementos con ser evidentes, L'Ayalga, el pumar, la mazana, la botella sidre, acupen un espaciu estremáu cuasique disputándose'l primer planu, el focu de la semeya, que s'esparde haz a un horizonte llonxanu y d'una una fondura próxima pero estraña-

mente distante.

Una vuelta más la modelo ye a trescender la imaxe, d'espaldas a la botella sidre que curia, con una mazana na man drecha y los güeyos echaos a un esterior que nun fixa en dengún puntu, espresión espurecha del fechizu que-y fae llevar la conderga ensin ser dafechamente consciente d'ella y, qu'ensin tresmitir ansiedá, sí qu'acongoxa pola desconcertante incoscienza da la so situación.

L'habilidad artística cola qu'esparde'l so vistiu ente la tierra, metá raigaños, metá incorporiu, contrasta fundamente col ¿cable? que la xune a esa mazana tan collaraina y prestosa nun contestu nel que cabría esperala podre o en descomposición, y esa botella sidre que nun sabemos bien si xurde de la tierra mesma o va siendo integrada nella.

En tou casu, la composición llénamos namás vela, impónse pola so fuerca visual, pola especial lluminosidá, pol mesmu fechizu que conderga a L'Ayalga, y que de dalgún mou ye a tresmitir fasta facemos compartilu.

 Testu: Xira García Buelga.  
Semeyes: Cignus Studio.



### L'AYALGA

**FOTOGRAFÍA Y PROCESADO:** Cygnus Studio

**MODELO:** Guadalupe Delás

**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**



# El corcho, garantía de calidad



Gracias al buen oficio como anfitrión de Jordi Albert Cort (Aglo-Catalana del Suro SL), LA SIDRA pudo conocer de primera mano el proceso de fabricación de los corchos, los parámetros físicos, químicos y biológicos que deben cumplir y las garantías que debe ofrecer.

Con ser el corcho un factor evidentemente primordial para la conservación de la sidra, lo cierto es que no siempre se valora lo suficiente y aunque sabemos que en muchas ocasiones puede estropear el producto de forma definitiva, bajar su calidad o dejar un desagradable tasto, lo cierto es que aunque algunos llagareros lo tienen muy en consideración, esa no es la norma general.

Así, por extraño que parezca, las dos marcas de calidad de la sidra -Sidre d'Escoyeta y DOP Sidre d'Asturies- controlan la procedencia y la variedad de la manzana empleada, la calidad de la sidra elaborada a partir de ellas, que debe pasar por rigurosos controles, la propia botella que, inexplicablemente y contra la tendencia internacional, no puede ser reciclada, y las contraetiquetas. Sin embargo, y hasta donde sabemos, sobre las características del corcho no establecen nada. Lo que es un elemento fundamental a la hora de garantizar el producto pasa totalmente desapercibido, por más que la experiencia y los estudios científicos reflejan claramente que es un factor de primer orden a la hora de garantizar la calidad del



Jordi Cort y José Frayle demientres la visita a la empresa de esti caberu.



El trabayu manual pa la elaboración del corchu ye munchu mayor de lo que nun principiu podríamos camentar.

producto.

Nuestra primera visita comienza en Cassá de la Selva (Girona), en la empresa Frayle Casadevall S.L, donde al observar el proceso de elaboración del corcho, lo que más sorprende a personas sin experiencia previa en la materia como es nuestro caso, es el elevado componente artesanal del mismo. Lógicamente hay una importante mecanización de todo el proceso, pero la labor artesanal es imprescindible, desde la fase de selección hasta el control final de todos y cada uno de los corchos. Según estimaciones de José Frayle, desde que se pela el alcornoque hasta que se obtiene el tapón definitivo, el corcho ha pasado por las manos de unas 80 personas.

Así mismo, llama la atención la variedad del producto final, corchos de diferentes calidades, diámetros y longitudes, o tapas para elaborar corchos destinados a las bebidas espumosas, así como el reciclado de todos y cada uno de los subproductos que se van obteniendo en el proceso de elaboración, y es que como dicen los espertos en la materia, del corcho como del cerdo todo se aprovecha, y además “no hay suficiente corcho para cubrir la demanda que tiene”.

En cualquier caso, el corcho de una pieza es algo que actualmente prácticamente no se ve en las botellas de sidra, debido a que incrementa de forma notable el precio del producto final y a que, en la mayoría de los casos, la sidra suele corcharse con una previsión aproximada de 3 meses para su consumo con lo que no parece tan necesaria tanta calidad. Otra cosa habría que decir de la sidra que se destina a la exportación y/o a la distribución por las grandes superficies y cuya fecha de consumo no suele ser tan corta.



**“Anguañu nun hai abondu corchu pa cubrir la demanda que tien”**

Por lo general en Asturias se utilizan corchos elaborados con gránulos de corcho –con el material sobrante de la elaboración de corchos de una sola pieza-, compactados con diferentes resinas y productos químicos, que en el caso de los microgránulos alcanzan un porcentaje de hasta un 40%, y que son los más usados en nuestro país. Sin embargo a partir de gránulos con un tamaño de 1:3 ya solo necesitan un 15% de aditivos químicos con lo que, aparte de mejorar la calidad, disminuyen su posible toxicidad.

Sobre este tema hablamos con Jordi Cort, de Aglocalana del Suro S.L., que aparte de todo, nos apunta que en muchos casos los corchos que se utilizan



Jordi Cort pá y fiu esmolecióronse por ensiñamos les carauterístiques d'un bon corchu na so empresa Aglo-catalana del Suro.

para la sidra tienen un diámetro algo escaso, lo que redundaría en una menor presión del corcho sobre las paredes de la botella, y por lo tanto disminuye la capacidad de estanqueidad del mismo.

En la actualidad, Aglo-catalana del Suro S.L. está especializándose en la elaboración de corchos para sidra a partir de gránulos 1:3 al entender que son los que guardan una mejor relación calidad-precio y evitan un exceso de componente químico, que al ser solo de un 15% permite mantener básicamente las características físicas del corcho natural.

En esta empresa comprobamos el alto nivel de especialización de la misma, el control milimétrico de diámetros, longitud, densidad, peso... con un complejo mecanismo diseñado para descartar todos aquellos productos que no respondan a la calidad deseada. "Es lo que nos permite garantizar nuestro producto al 100%" nos comenta Jordi Albert Cort.

Pero hay algo más, un aspecto que hasta la fecha e inexplicablemente no se venía teniendo en cuenta en Asturias, y es el TCA, el compuesto químico 2,4,6-tricloroanisol, que da el indeseable "tastu" y que puede aparecer en los tapones de corcho si no se controla la trazabilidad desde que la materia prima sale del



**Siendo como ye la imaxe custión perimportante nel marketin, ye de destacar tamién como foi meyorando la calidá d'estampación del corchu.**

**A manzorga vemos una impresión normal sobre corchu microgranuláu y al so llau la impresión d'Aglo-catalana sobre corchu de 1:3.**



Nel Institut Catalán del Suro acúpanse d'estudiar y divulgar les carauterístiques físiques, químiques y biolóiques del corchu,

## El tasto pue apaecer nos corchos si nun s'aplica un tratamientu pa eliminar el TCA

árbol hasta que se entrega al cliente y no se les aplica el tratamiento adecuado. Téngase en cuenta que el TCA se detecta a partir de cantidades superiores a 10 nanogramos por litro de sidra, es decir, aproximadamente el contenido de una cuchara de té dentro de una piscina olímpica.

En Aglo-catalana del Suro S.L. se precian de poder ofrecer un valor añadido fundamental con el que pueden ayudar a los llagareros en su empeño por mejorar la conservación y presentación del producto, garantizando la absoluta trazabilidad de sus productos, y aplicando el tratamiento Tedesys (Technological Desorption System) con el que elimina el aroma y el olor no deseados presentes en el corcho, y reduce considerablemente los niveles de TCA -llegando a niveles inferiores a 0,5 nng/l-, lo que permite mantener las características organolépticas de la sidra, respetando el aroma, la esencia y la integridad del gusto. Así mismo, y no es menos importante, elaboran los corchos prácticamente a demanda para evitar mantenerlos en stock y que pierdan sus propiedades.

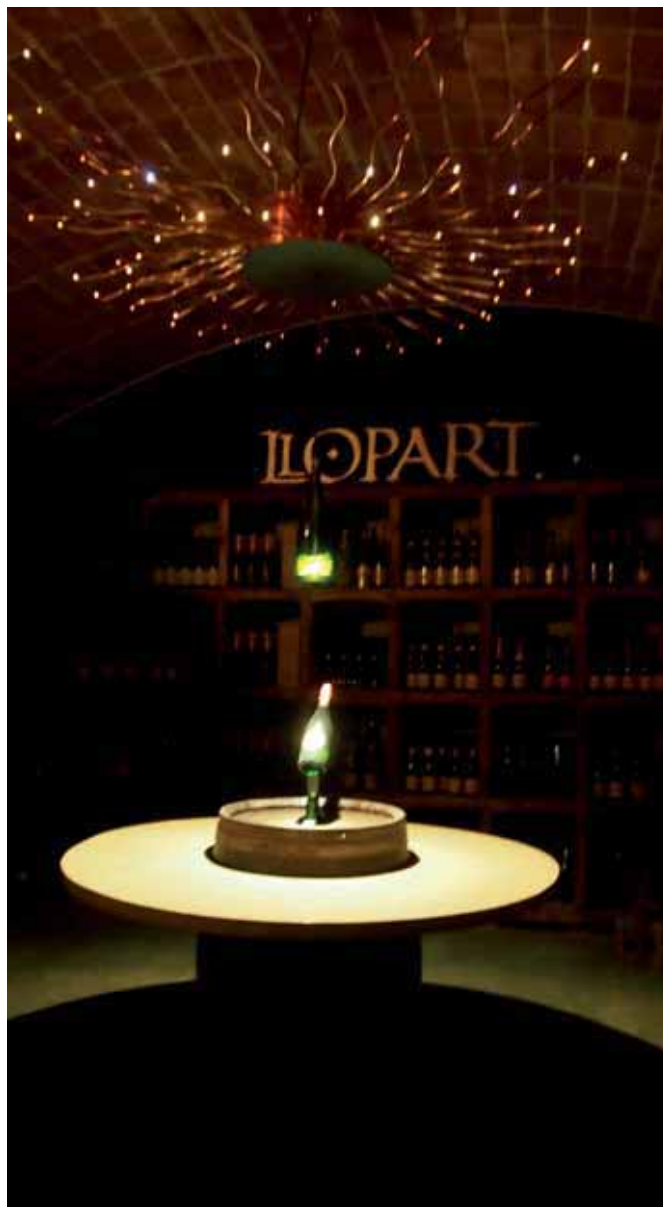
Para finalizar este interesante recorrido acudimos al Institut Català del Suro (Corcho) localizado en Palafrugell (Girona) y que tiene las funciones de divulgar las propiedades y características del corcho, así como el estudio de sus características físicas, químicas y biológicas. Aquí nos reciben Laura Cano, Gerente del laboratorio, y Ariadna Ros, responsable de comuni-



Laura Cano y Ariadna Ros preséntenmos equí una de le sos campañas.

cación, que tras mostrarnos las instalaciones y hacernos una muy pedagógica exposición de lo que es el corcho y el propio Institut, incide especialmente en el TCA, la importancia que tiene y la que previsiblemente llegará a tener (se está legislando a este respecto a nivel internacional), así como las líneas de investigación que están desarrollando sobre el mismo y para las que cuentan entre otros con la colaboración de Aglo-catalana del Suro S.L., que tiene en ellos su laboratorio externo de referencia.

Para Laura Cano es importantísimo determinar cuándo un problema en el contenido de la botella se debe a una mala calidad del corcho y cuándo no, dispo-



La visita a los llagares de Gramona y Llopart punxeron un rellumante broche al viaxe per terres catalanes.

niendo de mecanismos de control que permitan determinar con práctica certeza de dónde proviene dicho problema, y refieren que en muchísimas ocasiones el corcho paga culpas que no son suyas.

De especial interés esta visita al Institut Català del Suro con los que iniciamos conversaciones para poder establecer algún tipo de colaboración a corto plazo con el objeto de dar a conocer y concienciar de todos estos aspectos relacionados con el corcho.

Una vez realizada la parte más práctica de nuestra experiencia con el corcho, y acompañados también por Josep Navarret (comercial de Aglo-catalana del Suro) acudimos a visitar las bodegas Gramona y Llopart en S. Sadurní d'Anoia, en el Penedés. En la primera de ellas, y de la mano de Mireia Borrell (enoturismo y márketing) aparte de visitar en toda su extensión lo que es la bodega antigua y recibir todo tipo de explicaciones, pudimos apreciar su firme apuesta por la producción ecológica y la biosostenibilidad, una postura que entre otras les ha llevado a recuperar el tiraje con corcho, tal como se hacía tradicionalmente, abandonando de forma progresiva la utilización de chapa como se venía haciendo en los últimos tiem-

pos. La atención fue tal, que tuvimos el privilegio de asistir al degüelle tradicional de una botella de cava a cargo de un experto, Manel, que lo realizó especialmente para nosotros. Así mismo, tras las explicaciones hubo ocasión de probar sus excepcionales productos, no pudiendo dejar de reseñar el Gramona III Lustros de impresionante calidad.

En Llopart la atención, que corrió a cargo de Miriam Escoda (enoturismo y márketing) no fue menor, con amenas e ilustrativas explicaciones según íbamos realizando la visita por la bodega. Difícil concretar que aspectos fueron los más interesantes de la visita, y eso sí, destacar el detalle de Pere Llopart, uno de los propietarios de la bodega y Director Técnico de la misma, que tuvo la atención de interesarse personalmente por nuestra presencia, realizar las aclaraciones y explicaciones pertinentes e indagar por la situación y evolución del mundo de la sidra, del que lamentablemente se tiene poco conocimiento en tierras catalanas. De los cavas que nos dieron a probar, y si hay que destacar alguno lo haremos de Imperial Gran Reserva, aunque como todo, es cuestión de gustos.



La experiencia y profesionalidad algamada pol mundiu del cava ye una referencia perinteresante pa la nuesa sidre.

En resumen, una muy grata y provechosa experiencia, de la que salimos con interesante información perfectamente aplicable a nuestra sidra, tanto en lo que se refiere propiamente al corcho, como a la elaboración de sidras espumosas siguiendo el método champanoise, y a la que esperamos dar continuidad,

en el convencimiento pleno de que es mucho lo que se puede aprovechar de la amplia experiencia y los muchos conocimientos que sobre estos dos aspectos se han ido progresivamente acumulando durante siglos en estas tierras catalanas que tan cordialmente nos han acogido.

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..

## JUAN LUIS GARCÍA: SUMILLER DE CASA MARCIAL

# “Hai espaciu pa la sidre nos restoranes”



Nos tiempos caberos pudimos sentir munches opiniones al respetive de si la sidre ye una bébora de chigre o si pue integrase nes cartes de los restoranes. Juan Luis García, sumiller del restorán con dos estrelles Michelin Casa Marcial, ye con toa seguridad una de les presones que meyor puen orientamos nesti tarrén.

Nel pueblu de La Salgar, en plenu coral del Sueve atópase ún de los restoranes más emblemáticos d'Asturies, Casa Marcial, del chef Nacho Manzano, calificáu con dos estrelles Michelin. El so sumiller, Juan Luis García, ye una de les presones que más se ta preocupando pola sidre na alta restauración y con elli

tovimos la oportunidá d'atopamos nel meyor momentu del díi, nuna sobromesa distendía, inclusive familiar, y caltener una conversación sele nun discretu rincón del restorán, col paisaxe de la Xerra del Sueve comu fondu.

**Toi ciertu qu'ésta va ser una entruiga inevitable,**



**pero ¿cómo llega un sumiller murciano a trabajar en Casa Marcial. No más fondo de los montes de Asturias?**

Pos foi por una llamada direuta de Nacho Manzano, que buscaba un sumiller y ufiertóme la posibilidá d'atopamos en Madrid, a metá de camín, anque yo, presonalmente, preferí xubir fasta Asturias pa conocer el restorán y el trabayu que se faía nelli.

**Ye que ye importante la rellación ente chef y sumiller.**

Efeutivamente. Precísase la integración ente sumiller y chef a la hora de la elaboración de los platos, de la so presentación y de un correchu serviciu y, entá más, nun restorán comu ye Casa Marcial, que tien un prestixu y nun pue permitise ufiertar un productu que nun seya de calidá.

**¿Y n'aquel momentu fasta ónde llegaba la to conciencia de la sidre y de la gastronomía asturiana?**

Desconocíala dafechu de la que llegué per primer vegada al restorán y afayé un platu que Nacho yá taba faciendo, l'andarica que se come entera, y que s'elabora rialmente cola carne de l'andarica y les pates son una salsa ente cuyos ingredientes atópase la sidre.

**En casa Marcial, tienen una gran importancia los platos basaos na gastronomía tradicional...**

Asina ye. Nos restoranes de la familia Manzano cúriase enforma'l productu de calidá de la tierra, comu ye'l Centollu a la Sidre. Ello ye que Nacho foi'l qu'alzó platos comu'l Pitu de Caleyá, el Tortu de Maíz y l'Arroz con Llechi a la categoría de l'alta cocina internacional.

**Y ye, al traviés de la cocina, comu tomes contactu cola sidre ¿resultóte difícil llegar a entendela?**

Non. Nun me resultó difícil. Comu profesional considero bien importante conocer la fastera y los productos. D'ende l'interés por conocer el mundiu de la sidre, la elaboración y los distintos tipos, de mou qu'escomienzo a falar con llagareros, a visitar dellos llagares, y nellos afayo un mundiu de sidre dafechamente desconocíu pa min, non yá la sidre tradicional d'echar, sinón tamién les que nun s'echen, les de Nueva Espresión y, les que más me sosprendieron, les esplumoses tipu brut, que veo que tienen grandes posibilidaes nel restorán.

**Cuandu'l veceru llega a Casa Marcial llama l'atención que se-y recibe ufiertándo-y una copa de sidre ¿Cómo reacionen los veceros énte esa ufierta?**

Nos restoranes del Grupu Manzano ufiértase una copa de sidre a los veceros y, nuna tierra onde el vezu ye pedir la botella entera y tomala por culinos, en muchos casos produz un auténticu "choque psicolóxicu", por eso yo procuro informalos sobro les carauterístiques d'esa sidre y el so procesu d'elaboración, pa qu'asina atalante por qué la sidre que se-yos ufierta nun ye preciso echala.

**¿Y llégase a dar el casu de veceros que deciden seguir la comida cola sidre?**

Pos sí, fasta'l puntu de qu'en dalguna ocasión resultó más difícil servir una botella de Champagne que de sidre brut. Colos platos tradicionales, comu l'andarica o'l centollu, siempre intento qu'hebia un acompañamientu de sidre. Pa min, eso ye una custión que tien



tantu de social comu de tradicional, y nesos casos animo al veceru a prebar otra sidre distinto, porque convien rotala pa que nun se la encasielle.

### **Les cartes de vinos organícense sigún los estremaos tipos ¿Cómu lo faes nel casu de la sidre?**

Na nuesa carta de vinos la sidre apaez comu una representación d'Asturies y na so organización atiendo a los estremaos tipos, los estremaos métodos d'ellaboración y tamién a los precios.

### **¿Qué sidres tenemos pa escoyer na carta nesti momentu?**

Tocántenes a la sidre natural, tenemos Tareco. De la sidre ellaborada pol métodu Gran Vas, Viuda de Angelón y Poma Áurea; y de la ellaborada siguiendo'l métodu tradicional Champenoise cuntamos con Ries-tra Brut, Emilio Martínez Brut Nature, Prau Monga y Panizales. Amás, tamién tenemos otres sidres comu les sidres de xelu de Panizales y Diamantes de Xelu y la Sidre de Pera Viuda de Angelón.

### **Na delicada rellación, basada nel enfotu que'l veceru pon nel sumiller ¿cuála ye esa ocasión na que ves reconociú'l to trabayu y qu'atinasti dafechu col veceru?**

Cuandu ves que'l veceru marcha satisfechu y, a parte de que nel restorán nun te pues permitir que los veceros queden mal a gustu, cuandu ves qu'amás tornen. Ayer mesmu, por casu, toviemos a un grupu de veceros que yá tuvieren equí diba un añu, que recordaben que comieren con sidre, y la mio sorpresa foi que me pidieron que los aconsejara, que-yos suxuriera dalguna nueva sidre que nun conocieren de l'anterior visita.

**Pa terminar, en munches ocasiones siéntense espre-siones tales comu que “la sidre ye pa les sidrerías”, que “los restoranes nun son llugar pa la sidre” o que “¿Quién va pidir sidre nun restorán?” Ye nidio que tu tienes la to propia opinión sobro estes cuestio-nes.**

Ta claro que nun restorán d'una cierta categoría nun puede echase la sidre tradicional, de la mesma que nuna sidrería tradicional veo bien difícil que lluegue a entrar una sidre Champenoise. Pero ye qu'esos sidres que nun s'echen y, especialmente, les brut, son les que pienso que tienen el so propiu espaciu nes cartes de los restoranes.

A la fin del nuesu alcuentru la conversación dirixóse escontra otros aspectos de la so actividá profesional, comu son les tasties de sidre que vien rializando por distintos llugares de la xeografía española, y de les que LA SIDRA informó en diverses ocasiones, y la so collaboración nel prósimu Salón Internacional de les Sidres de Gala que va tener llugar del 3 al 6 d'ochobre. Y ye que Juan Luis incorporaráse a los Premios Internacionales SISGA comu miembru del xuráu, nel grupu de sumilleres, y va ser tamién el direutor de la Xornada Profesional de La Sidre pa Sumilleres que per primer vegada va tener llugar nesta IV edición del SISGA y na que va ufiertar una tastia guiada coles sidres premiaes y va moderar un posterior alderique sobro elles ente los asistentes.



Testu y Semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablado.

# Llanes, siempre Llanes



El branu asturianu pasa per Llanes, pasa y quédase, porque Llanes tien sobradamente ganao un espaciu propiu comu referencia turística, pola so bayura paisaxística, poles impresionantes sableres, pola bona mesa, y el meyor tratu.



**Hacemos paellas gigantes para todo tipo de eventos**  
**Fiestas populares • Concentraciones de todo tipo • Despedidas • Bodas**  
**Presupuestos sin compromiso • Nos desplazamos a cualquier punto.**  
**Telf. 649 993 435**

Foto: Juan E. Fernández. Candás



**Sidrería - Parrilla**

**Calle Mayor, 19 - LLANES**

**Tel.; 985 40 36 74**

# Queso y sidra

La sidra, y los quesos constituyen sin lugar a dudas elementos fundamentales de la gastronomía asturiana. La variedad de quesos asturianos sólo se ve superada por los franceses. Sin embargo, Llanes sigue siendo el lugar del mundo con más variedad de quesos por metro cuadrado.



Conocido por la belleza de sus playas, el concejo de Llanes esconde entre sus valles una larga tradición de producción quesera, es por esto que fabrican la mayor variedad de quesos por metro cuadrado del mundo. Probablemente muchos de los nombres de sus quesos les suenen conocidos pero tal vez no sepan de su procedencia llanisca. Todo ellos diferentes que si en algo coinciden es en su buen sabor y en que combinan muy bien con una botella de sidra bien fresca. Como todo lo bueno que tenemos en Asturias, que casa muy bien con la sidra.

Cualquier asturiano que se precie de serlo, sabe disfrutar de los placeres que la propia tierra ofrece. La sidra, por supuesto, es uno de los más fundamentales, el queso, es otro. En Asturias disfrutamos de una gran variedad de los mismos, y a pesar de la supremacía del cabrales, el queso gamonedo no se queda atrás en popularidad. Los llaniscos, como buenos productores que son no podían dejar de hacer su propia versión.

La localidad de Porrúa cuenta con su propia variedad de queso: el queso fresco de Porrúa y también en su versión curada. En Pría cogen la leche de las vacas y la juntan con nata de leche de oveja, después del proceso de preparación se deja curar en salazón y como resultado final da el famoso Queso de Pría, cuya variedad más conocida es la versión ahumada. También el Queso Tres Leches sale de aquí y como su propio nombre indica, consta de leche de tres animales diferentes: vaca, oveja y cabra, su producción es limitada y en series numeradas, lo que la hace un producto además de rico, exclusivo.

En Viadiagu es famosa por el Queso que lleva su mismo nombre, es un producto tradicionalmente que utiliza la leche de las vacas. Es muy popular y de sabor suave y cremoso. A escasos 15 minutos de allí, por si el queso da seca a alguno, en la localidad de Po de Llanes, se encuentra una gran pomarada, que se dedica al cultivo de manzanas de las consideradas de



denominación de origen cuyo uso principal es para dicha sidra y cuentan con el aval del Consejo Regulador. Además para todo el que le apetezca, pueden acabar la visita con una espicha regada de sidra natural que nunca sobra.

De destacar los quesos de Posada de Llanes, con el referente obligado de la Quesería Bedón, de tradición familiar y que utilizan únicamente leche de su ganadería de cabras y ovejas para fabricar tres tipos de quesos: puro de cabra, puro de vaca y mezcla de ambas leches.

Más recientes son los quesos San Roque del Acebal con leche de vaca y de Pie de la Sierra, de tipo azul. o La Granja de Cuetos con queso de cabra entre otros,

conformando un mapa quesero digno de ser analizado a fondo y de gran importancia para la cultura asturiana como una pieza más que completa este gran y hermoso puzzle que forman nuestra cultura y nuestras raíces.

Si bien es cierto que la sidra casa bien con todo, o casi todo, uno de sus pretendientes más exitoso es el queso, más si es autóctono, y más aún si es tan variado como ocurre en la zona de Llanes. Puesto que, pocas cosas representan mejor nuestra cultura y tradición propia como son estos dos elementos, que si ya por separado son dignos adversarios, unidos son invencibles. Signo de ello es su permanente presencia como aliados infalibles tanto en las casa como en los chigres asturianos que se precien de serlo.

## Quesería Bedón

En Posada de Llanes, quesería de tradición familiar que ya inició su producción hace 30 años.

Solamente utilizan leche de su ganadería de cabras y ovejas para fabricar tres tipos de quesos: puro de cabra, puro de vaca y mezcla de leche de cabra y oveja. Se presentan en tamaños de 300, 500 ó 600 gramos (tortas) así como en barras amasadas al peso.

Puede comprobarse la calidad de sus quesos en la propia quesería, y además, conocer directamente la producción de leche, el proceso de fabricación artesanal así como una degustación de sus productos. Todo esto lo ofrecen en una visita guiada que nos muestra no sólo un producto reconocido y galardonado en diferentes certámenes, sino también una parte de la cultura y de la forma de vida del concejo.



**Frieras. Posada de Llanes.**

**T. 985 407 199 / 639 605 888**

## Sidrería El Puerto

De reciente apertura, enclavado en el emblemático puerto de Llanes, une a su esmerada decoración y vistas al mar una cocina que recupera la esencia tradicional del oriente de Asturias.

Usando solamente productos autóctonos y frescos, ofrecen pescados del Cantábrico, mariscos de su propia cetárea y carnes de ganadería local 100 % asturiana. Esta materia prima garantiza unos resultados excelentes gracias al atento cuidado del equipo de cocina, que consigue realzar aún más el producto.

A la amplia carta se suman numerosas raciones pensadas para picar y compartir, almejas, revueltos, pulpo o bocartes. Aquí escancian sidras **Trabanco**, normal y selección, **Cortina** y **Villacubera**, con la opción de culettes sueltos procedentes de un barril de sidra de caña.



**Marqués de Canillejas 3. Llanes.**

**T. 984 182 159**

## Rte Piratas del Sablón

Entre la playa del Sablón y el puerto, encontramos el Restaurante Los Piratas del Sablón. Se trata de un antiguo vivero de marisco reconvertido en restaurante, en el que aún se conservan los pozos del vivero donde los clientes pueden ver el marisco vivo y elegir la pieza que deseen. Y mientras nos preparan el marisco, nada mejor que hacer tiempo con sidra, aquí ofrecen sidra **Trabanco** como palo fijo.

Además de lo anteriormente mencionado, su especialidad son los arroces con marisco, no faltan arroz con nécoras, con langostinos o el más solicitado por los clientes: el arroz con bogavante. Para finalizar, un postre casero a base de arroz con leche, tarta de queso o tarta de tres chocolates será el colofón perfecto para una comida de lujo en un incomparable entorno.



**La Moría s/n. Llanes.**

**T. 985 400 169**

## Chiringuito El Castro

El Castro lleva 46 años abierto y aunque pasó por diferentes manos siempre perteneció a la familia del fundador. Silverio Sánchez Suárez, su nieto, es desde hace 20 años la cabeza visible del establecimiento.

Situado en el privilegiado e incomparable entorno de la Playa de Andrín, ofrece unas estupendas vistas donde disfrutar de una relajada comida o cena mirando al mar. Además, suelen programar diferentes actuaciones de música en directo para amenizar las cenas.

En su carta encontramos bonito en temporada, parrochas e infinidad de tapas y platos combinados, sin olvidar el marisco fresco como percebes o nécoras. Ellos mismos se encargan de la repostería, siendo la tarta de queso el postre estrella del Chiringuito El Castro.

En cuanto a sidra, ofrecen **Trabanco** como palo único.



**Andrín s/n. Llanes.**

**T. 678 912 226**

## Sidrería As de Guía

Juan José Noriega y su hija Samanta, ofertan en el As de Guía un menú compuesto por un kilo de almejas al vino blanco o en salsa verde, seguido por rodaja de bonito encebollado y postre, a elegir entre arroz con leche o tarta casera de queso; todo ello con una botella de **Viuda de Angelón** o **Herminio** al precio de 25 € y la posibilidad de aparcar en Las Marismas.

Si preferimos elegir a la carta, recomiendan los percebes que el propio Juan José recoge en la costa durante todo el año, sin olvidar el arroz con bogavante o la raya al ajillo; todo con la calidad que garantiza el que la materia prima la obtengan directamente de la rula llanisca.

Las Marismas s/n. Llanes.



T. 651 386 683

## Rest. Sidrería Colón

Tras siete años de andadura, el Restaurante Sidrería Colón ha renovado su cocina volviendo a los platos más tradicionales. Una excelente fabada asturiana lidera su carta, sin dejar de lado los pescados y mariscos del Cantábrico que obtienen a diario de la rula. Al tratarse de un pescado tan fresco, su paso por la plancha es suficiente para realzar aún más su sabor, solo con el buen hacer del jefe de cocina.

Los postres caseros son la guinda para completar una comida o cena de lujo. Como la amplísima terraza donde dar buena cuenta de unas botellas de sidra, siendo **Menéndez** la elegida para ser palo único del establecimiento.

El Muelle 3. Llanes



T. 985 403 324/657 845 573

## SIDRA NATURAL CABAÑÓN



# Sorbete de sidra



Los responsables de Helados Revuelta tienen una política de innovación en sus productos y cada año presentan alguna novedad en sus helados, tanto para sorprender a sus clientes como para hacer frente a sus demandas.

Así, hace tres años y viendo la creciente demanda de sorbetes originales por parte de sus clientes del sector hostelero, presentaron los sorbetes de mojito con menta, gin-tonic y champán. Al hacerlo, pensaron muy acertadamente que también la sidra debería de estar presente, pasando así a elaborar también el sorbete de sidra.

Se trata de un producto totalmente artesano y natural, cuyos únicos ingredientes son la sidra y la manzana. Para elaborarlo mantienen su actitud de surtirse

de productores locales, pero con la interesante opción de hacer también lotes de sorbetes con la propia sidra de lagareros y hosteleros que quieran ofrecer un postre único y diferenciado a sus clientes.

Esta iniciativa ha tenido una gran acogida en el mundo de la hostelería, pues se trata de un postre fresco, ligero y natural que va bien como colofón a cualquier plato; resulta muy cómodo de trabajar gracias a su presentación en copas y todo ello a un precio muy competitivo.

Sirven a todo el oriente de Asturias con su propio reparto, aceptando servicios para catering, eventos y encargos especiales. La fabricación al día y por temporada, garantiza la frescura de este novedoso y original sorbete de sidra, otra forma de disfrutar de la bebida asturiana por excelencia.



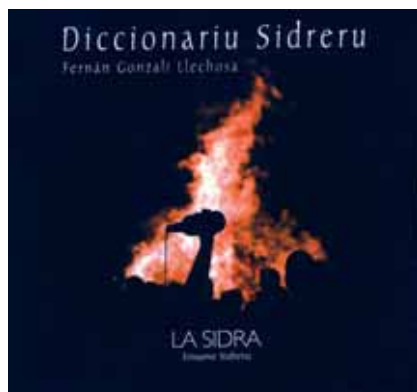
  
revuelta

Helados artesanos 100% naturales  
Servimos bajo pedido a restaurantes y eventos  
Exquisito sorbete natural de sidra como nuevo producto

Casa fundada en 1922

C/ Las Barqueras, 1 - Llanes (Asturias).  
Tlf. 985 401 153. Tlf. pedidos: 649 090 999 - 696 642 410

# 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 Sidreru asturiano-español.

Autor: Fernán Gonzali Llechosa.

Llingua: Español.

Páxines 144.

**15 €**

12 € suscritores



## La Sidra en la poesía.

Autor: José Luis Campal Fernández.

Llingua: Español.

Páxines 144.

**15 €**

12 € suscritores



## Noreña y la Sidra.

Autor: Antonio Martínez Fernández.

Llingua: Asturianu.

Páxines 192.

**15 € / 12 € suscritores**



## Con tastu a Sidra.

Autor: Lluís Nel Estrada Álvarez.

Llingua: Asturianu.

Páxines 84.

**14 € / 11 € suscritores**

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

# 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 Conviértete a una  
CENA de 100 € en:

# sidrerías de BANDERA

Avda. del Llano 50. Xixón



Río de Oro 3. Xixón



Poeta Alfonso Camín 32. Xixón



Sortéu: 4 setiembre

El Premio caduca dos semanas después del sorteo

LA SIDRA Conviértete a una CENA de 100 € en:

## RESTAURANTE 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

**ELLOS YA GANARON!!!**

**Sidrería El Duernu. "Las Meris".**





# ¿Es la sidra una droga?

Manuel Gutiérrez Busto

Según las últimas declaraciones del Consejero de Sanidad, ya se permite la entrada de menores y escolares a los llagares, dando a la sidra otro tratamiento como bebida alcohólica.

La polémica surge con otra serie de manifestaciones, una de ellas la del psiquiatra Dr. Julio Bobes, catedrático de psiquiatría, habitual columnista de la prensa, perito en juicios polémicos etc. El Dr. Bobes asevera que el alcohol es una droga como tal, y la sidra tiene un contenido de alcohol, por lo que por deducción simple es una droga. Yo conozco personalmente al Dr. Julio Bobes desde sus comienzos en el Movimiento Comunista pegando carteles en la Facultad de Medicina, hasta su residencia como MIR en el H. Psiquiátrico. En una época en la que la heroína hacía estragos entre los jóvenes, era de los pocos que podía recetar metadona (droga sintética) al módico precio de 5.000 pts la receta de aquel tiempo. ¡Paradojas de la vida y de la industria farmacéutica!

Según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua: “ Droga: sustancia mineral, vegetal o animal que se emplea en la medicina, industria o bellas artes. También preparado medicamentoso de efecto estimulante, deprimente, narcótico o alucinógeno”.

Podemos aseverar que las autoridades sanitarias tienen la potestad de clasificar, incluir o excluir qué sustancia es droga y cual no. (En los 50, en EEUU no estaba incluido el L.S.D. mientras se experimentaba en el ejército y la psiquiatría). Por el mero hecho de que bajo prescripción médica se recete una sustancia, esta puede cambiar el rango de droga a medicamento. Sustancia terapéutica, por lo tanto. Para entendernos, como si droga fuese lo ilegal y medicamento lo legal. La mayoría de los jarabes de las farmacias llevan alcohol, lo mismo que los elixires o colutorios dentales.

El Diccionario crítico etimológico de Joan Corominas ahonda en el término droga, dice de ella: “es cosa de mala calidad”. Su procedencia etimológica es la palabra celta que significa “malo”; y ya aparece en Inglaterra y

Países Bajos sobre 1377 como “droghe vate” o “barriles de mercancía seca”, haciendo referencia a las especias de las indias. No se encuentran otras etimologías de este vocablo ni en árabe, turco o griego a pesar que fueron los árabes los primeros en destilar el alcohol.

En España no aparece hasta mediados del siglo XVI, Quevedo lo identifica como “embuste” “trampa”. Lo más probable es que el viejo adjetivo “drogue” se sustantivara como nombre de un medicamento o brebaje de sabor desagradable, una idea popular de que los medicamentos y ultramarinos poco conocidos son sustancias extrañas y algunas veces perjudiciales, poco dignas de confianza.

Concluyendo, no creo que el contenido de alcohol de nuestra bebida, la sidra, sea ni tan malo ni tan droga. Igual que si alguien que se emborracha en España no pasaría nada, pero si estuviese en Marruecos (donde está prohibido el alcohol) las consecuencias serían diferentes (o viceversa con el cannabis). Creo que no hay que buscar cinco pies al gato, las cosas son sencillas, la sidra es una bebida tradicional, propia de nuestra cultura no solo del pueblo Astur, (los colonos de EEUU bebían sidra ante la desconfianza del agua en las zonas a descubrir para posibles asentamientos).

La bibliografía es suficientemente prolífica como para magnificar las virtudes de nuestra bebida, es de todos conocido el famoso artículo de “Le Figaro” en los años 1960 sobre las propiedades diuréticas, antioxidantes, anticancerígenas, etc. No todas las drogas son malas, quién no tiene algún amigo con cáncer ¿qué le dan, de qué se compone al tratamiento que le administran?.

Amigos sidreros dejémonos de juegos de palabras, de hipocresías y bebamos sidra. Yo prefiero que me llamen drogadicto de sidra que corrupto, aforado, especulador u otros epítetos que son elementos que no por no ser sustancias o drogas son más perjudiciales para la salud que el alcohol de la sidra.



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

Avda. de Portugal, 88. Gijón  
Teléfono 985 354 607

## PREMIOS OTORGADOS EN 2013









# Vda de Palacio

Representaciones y Exclusivas  
**Fonseca**



SIDRA NATURAL



**Una Nueva  
incorporación**  
llena de  
Tradición y Artesanía  
se añade a  
Nuestro Catálogo

Representaciones y Exclusivas  
**Fonseca**



Pol. Ind. La Central 12. 33940 El Entrego (S.M.R.A.)

Tlf.: 985 69 51 43

[info@representacionesfonseca.com](mailto:info@representacionesfonseca.com)

[representacionesfonseca.com](http://representacionesfonseca.com)





# Sidrería CASA TONI

Carlos Marx, 18. Xixón.

T. 985 343 238

## **FAMILIA, SIDRA Y PARRILLA SE DAN CITA EN CASA TONI**

Un negocio familiar, donde padre e hijo trabajan codo con codo para traer a sus clientes a diario lo mejor de la cocina y tradición asturiana en Xixón.



Lo primero en lo que repara uno al entrar en la sidrería Casa Toni, es en que estás en uno de esos bares donde hasta las paredes desprenden olor a tradición. Y es que se le puede definir con todas las letras como

un chigre de los de toda la vida, de esos que cuando echamos de menos Asturias o intentamos explicar cómo es una sidrería a alguien que no las conoce se nos viene a la cabeza. Se trata de un negocio familiar. Antonio Rozas contaba ya con experiencia en el sector y un día, allá por 1999 decidió que era momento de abrir una sidrería y hasta hoy. Ahora también sus hijos se ocupan de un bar que "algún día quedará pa ellos".

Si volvemos a la imagen con que nos encontramos al cruzar la puerta de Casa Toni, no podemos dejar de mencionar la parrilla, de acero inoxidable y tan brillante y limpia que inevitablemente atrae la mirada, como si se la hubieran venido a instalar ayer.

Está en Xixón, en una zona tranquila, casi residencial. Y es por esto que su terraza tiene tanta afluencia de clientes sobre todo, por supuesto, en verano. Por eso y porque estar ubicada en zonas verdes y muy próxima a un parque infantil.

Al echar un vistazo a la carta pronto te das cuenta de que no puedes salir de allí sin pedir una carne a la parrilla. Porque haber hay de todo, pero quizá sea eso lo más apetitoso: cerdo, ternera, pollo, chorizos, queso provolone, buey, lacón, solomillo, cordero y más pasan por la una parrilla que funciona durante todo el día sin descanso, para poder cubrir la alta demanda que tienen. La carne es asturiana, incluso el dueño se encarga de hacer en ocasiones la matanza.

Otro punto fuerte es el menú del día, Antonio Rozas



## En Casa Toni la carne es asturiana y preparada a la parrilla es como más gusta.

cuenta cómo llegan a servir entre 60 y 90 comidas diarias que constan de dos primeros, dos segundos, dos terceros, postre, pan, y vino. Y esas son las que se sirven en el local, porque además Casa Toni ofrece la opción de poder llevarte el menú del día a casa, y si no te apetece lo que hay puedes pedir cualquier plato de la carta y ellos lo prepararán para que lo disfrutes en casa o donde prefieras. De estas comidas fuera del local al menos salen diez al día. Las cifras no engañan, 100 comidas al día no las alcanza cualquiera.

Para beber son fieles a la sidra **Menéndez**, con quien llevan trabajando desde la apertura del negocio.

Y por si las facilidades fueran pocas, Antonio Rozas hijo, además de echar una mano en el bar a su padre, se encarga de mantener al día la página web del negocio, que además de Casa Toni incluye su otra sidrería y también parrilla Rincón de Toni que lleva 8 años funcionando en la Calle Infiesto también en Gijón. Esta página web dispone de fotos del local y de los platos, la carta detallada para que vayan pen-

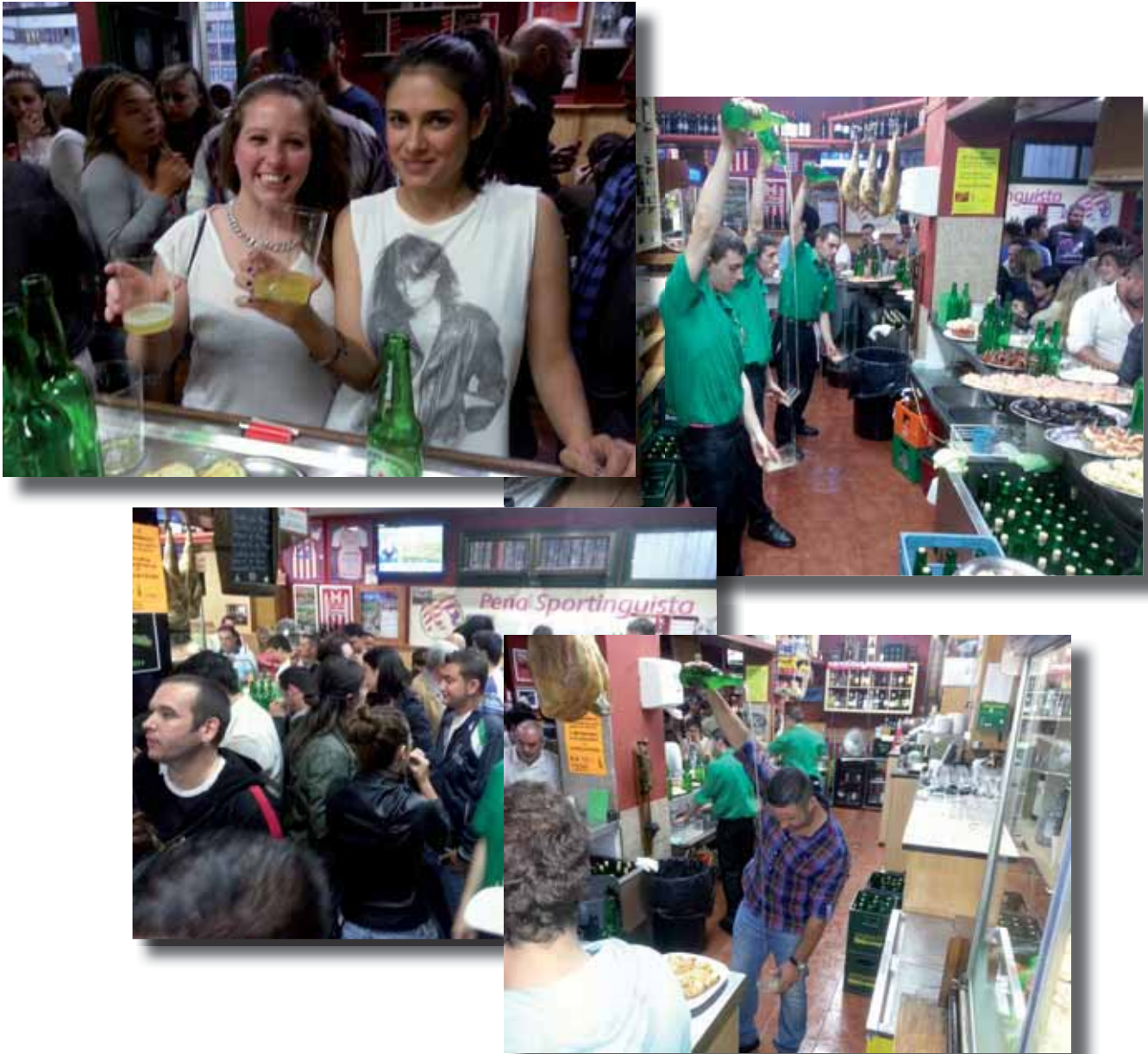
sando qué pedir y toda la información sobre ambos locales. También disponen de una actualización de los menús que se van a ofrecer esa semana. Todo ello, en [www.sidreriacasatoni.com](http://www.sidreriacasatoni.com).

Entre las sugerencias de la casa encontramos platos para todos los gustos empezando por las ensaladas de pollo, y de mar y montaña. Pasando a los callos, los tortos con picadillo y huevo frito o el cachopo de ternera. En el apartado de pescados, Antonio Rozas ofrece siempre, además de los platos fijos, recetas con los pescados de temporada, precisamente ahora por ser la temporada del bonito, está siendo incluido como plato habitual en su sidrería. Entre los fijos y además recomendados el pulpo, de tres formas diferentes, a la gallega, a la vinagreta y amariscado. También los mejillones, a la vinagreta o a la marinera. Además gambas, lubina, chipirones o bacalao entre otros.

Y ya que estamos hablando de buena comida, no se puede acabar ninguna sin el postre de rigor, eso sí casero. Y para ello, Casa Toni dispone de una variedad de postres de casa donde poder elegir y que harán las delicias de los más golosos. Las tartas son de queso, de la abuela, charlota, de fruta, tres chocolates y de limón. Y como buen chigre de toda la vida con sabor a tradición y autenticidad, no puede faltar el tradicional arroz con leche ni tampoco el flan de huevo.

# V Aniversario de El Llavianu

La Sidrería El Llavianu celebró su primer lustro repartiendo cientos de litros de sidra entre sus clientes y consolidando su caracter referencial.



Todos los aniversarios merecen su oportuna celebración, pero entre las fechas más simbólicas está la de los 5 años, periodo en el que ya está fuera de duda la continuidad del proyecto hostelero y que en el caso de El Llavianu permiten hablar de su definitiva consolidación como sidrería referencial en Xixón.

Javier González, en su calidad de gerente del local es el hacedor de este pequeño milagro que supone llega a destacar en el mundo de la restauración en general y en el de la sidra en particular en una ciudad como Xixón, donde tan difícil es destacar en este campo

Un trabajo bien hecho, imaginativo, participativo, que

hace de sus clientes unos amigos más que aprecian el establecimiento por lo que es, por lo que ofrece y por su filosofía.

Por eso El Llavianu lo celebró a lo grande, y puso a disposición de sus clientes cientos de litros de sidra Buznego y Castañón, bien acompañada por pinchos variados, tortilla, chorizo a la sidra o mini pizza.

La animación duró hasta cerca de las 3 de la mañana, y en ese tiempo centenares de personas celebraron conjuntamente este quinto aniversario en un ambiente en el que no faltó la música asturiana ni las muchas felicitaciones y buenos deseos para esta sidrería, que desde LA SIDRA compartimos.

VIII Concursu semeyes

# LA SIDRA

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

Bases en [www.lasidra.as](http://www.lasidra.as)

Entama:



Sofita:



# ENCAM

R

E

C

O

M

E

N

D



## L'Angleiru, en Morcín

En Les Vegues, Morcín, y rexentáu por David Martín y Liliana Gómez, la Parrilla L'Angleiru destaca non solo pol so envidiable asitiamientu, sinon por una ufierta gastronómica y sidrera de primer orde.

Menú diariu con trés primeros y trés segundos, siempres con un platu de parrilla, menús especiales les fines de selmana y unes especialidaes culinaries ente les qu'hai de destacar les setes y les carnes a la parrilla. Pa detrás cuntan con gran variedá de postres caseros,

Y sidre nun falta: **Trabanco, Trabanco d'Escoyeta, Menéndez y Cortina.**



**PARRILLA L'ANGLEIRU.** LES VEGUES. MORCÍN

T. 985 783 096

## Restaurán Torremar, cocina asturiana

Con J. Manuel Muñiz al frente dende 1985 y a escasos metros de la playa San Llorienzu, destaquen los sos menús de cocina típica asturiana, cola particularidá de que puen degustalos peles nuechis y les fines de selmana.

Los sos asaos y parrilles son más que conocíos, teniendo comu especialidaes pexe y mariscu del Cantábricu, siendo la paella, tamién de mariscu, lo que completa la so esquisita ufierta culinaria.

Comedor priváu con capacidá pa 14 presones y sidre **Acebal**, a la temperatura y el ritmu afayaizu.

### RESTAURÁN TORREMAR

EZCURDIA 120. XIXÓN

T. 985 330 173

## Merenderu Casa Maruja

Luisa Pombo y la so familia rexenten esti popular merenderu "de tola vida", comu-yos presta resaltar.

Nes meses afayaes pa ello sigue pundiéndose trayer la comida de casa, nol les bébores, que puen alquirise nel bar.

La ufierta gastronómica ye bien curiosa, coles famoses sardines a la teya, que comu'l nome indica, vienen nesi soporte y forniaes, resulten daqué irresistible, especialmente nestes feches. Ampliu surtíu de tapes, pexe de temporada y estupendos cachopos con receta particular que nun dexen indiferente a naide.

Les sidres, del llagar cercanu, que nun son otres que **Peñón** y Peñón d'Escoyeta, trataes col pricurru que merecen, fain más llevaeros estos díis de branu.



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

T. 985 169 270

# I ENTOS

D A C I O N E S

## PARRILLA BAR EL CURRO



Colos hermanos René y Sergio Bernardo González continuando dende l'año 1999 cola tradición familiar que yá venía dende 1977 entamando espiches, afitada yá nel 2012 cuando abren dafechu el llocal comu parrilla-bar.

Les sos especialidaes son les parrilles de carnes, los corderos a la estaca y los pimientos y les cebolles rellenes coles que yá lleven ganaos varios premios.

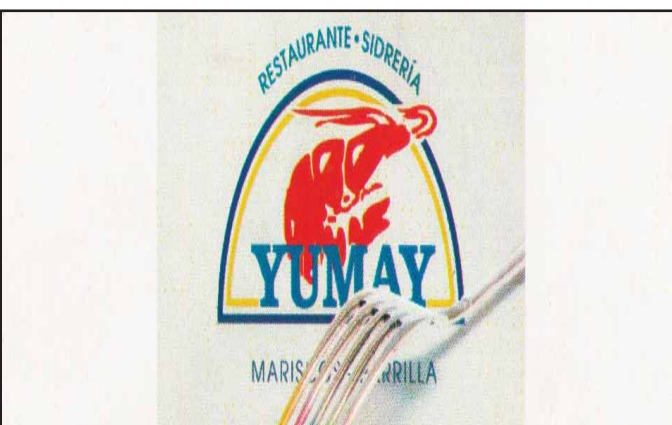
A too ello hai d'amestar un tratu afayaizu, familiar, lo que los fexo mereceores de los tres trisqueles de la célebre guía Michigrín.

Cuenten con sidre d'**Arbesú**, bien tratao y servío, a la temperatura precisa y al ritmu del veceru.

Paga la pena averase fasta La Peruyal.

**PARRILLA BAR EL CURRO.** LA PERUYAL 12. SAMARTÍN DEL REI AURELIU.

T. 985 671 594



# Sidrería Restaurán en Girona

Los amantes de la sidre y la bona mesa, tienen agora una nueva y obligada referencia en Girona, en **El Horreo** -Sant Antoni de Calonge-, sidrería, restaurán, coctelería y chil out, que cuenta con sidre **Quelo** y **Solaya**, a temperatura afayaizo y echao en tiempu y mou; asina comu sidre de xelu **Panizales** y aguardiente de la **Casería de San Juan del Obispo**. Un auténticu lluxu en tierras catalanes onde per agora la presencia de la nueva bébora patria ye más bien escaso.

Ellí afayémosmos con Rafael Domingo y Susana Rodríguez, perconocios na restauración asturiana, onde rexentaron estremaes sidreríes-restaurantes, la postera La Chuleta, en Villamayor, onde dexaren muchos amigos y perbones alcordances.

Rafael comu xef de cocina, y la so muyer, Susana, en repostería, ufierten una cocina fusión Astur-Catalana (elli asturianu, ella catalana), que xunce seriedá ya imaxinación, con productos de primera calidá, qu'en custión de peixe y mariscu train direutamente dende Asturias.

Con ellos tamién s'atopa otra pareya asturiana, Nacho Capín y Noelia, éltite internacional no que cinca a la coctelería, tresnándomos Nacho un par de cócteles impresionantes: un aperitivu de mazana con base de sidre de xelu de Panizales y un cóctel fechu con aguardiente de L'Alquitara de San Juan del Obispo.



De destacar de toes toes les instalaciones d'esta sidrería restaurán, ampliu, acoyeor, con fastera chil out, y lo que nun pue pasar desapercibíu pa dengún asturianu: un horru, que da nome al establecimientu. Fechu n'Asturies y tresladáu y montáu ellí, y afayáu perfectamente comu comedor pa grupu d'una docena comensales. Perfecto.

# Originalidad e innovación en Xivares

El Xigarito da un nuevo sentido al concepto de merendero



Con más de 5000 m<sup>2</sup> dedicados al ocio y ubicado en la playa de Xivares, Alberto Fernandez viene fraguando su proyecto desde 2010.

Un original merendero dispuesto en terrazas con ambientes individualizados y con la posibilidad de preparar tu propia comida con los aperos que facilita el propio establecimiento (2,50 €), eso sí, las bebidas deben ser las del establecimiento.

Pero es que además El Xigarito es un Surf-Club, de hecho el más grande de Asturias, a la espera de la inminente apertura de la esperada escuela de surf sea toda una realidad, permitiéndoles ser unos avanzados en el turismo activo.

Amplios aparcamientos y sidra **Fanjul** y **Herminio** complementan de forma más que satisfactoria esta original propuesta.

# Se inicia la temporada del bonito



Semeya en la Sidrería Las Delicias de Lluanco-Gozón..

De toda la gastronomía asturiana, el pescado más representativo podemos decir que es el bonito. Pescado en el propio Cantábrico, por marineros y pescadores asturianos, representa un rico producto en la mesa, y su preparación va desde la receta más sencilla al plato más elaborado. Con motivo de la apertura oficial de la temporada del bonito sidrerías y restaurantes sacan su repertorio de variedades de preparación para disfrute de los clientes.

# Sidrería La Espicha



**Águeda Riera y Javier Costales son un matrimonio y a la vez el tandem perfecto** en esta sidrería. El dirige, ella cocina. El negocio lleva más de 40 años abierto, y los últimos 16 con ellos al frente. Águeda prepara el bonito en tacos con pimientos y cebolla confitada, también en una cazuela con patatas en salsa y pisto, otras veces y si es la época hace marmitaco, o también el conocido rollo de bonito. Quizá usted no sea muy de pescados, pero en ese caso puede estar tranquilo porque en el apartado carnes tampoco se quedan descolgados. El cachopo es el rey siendo preparado de infinidad de formas y al gusto del cliente. La sidra de **Trabanco**, tanto la normal como la de **Trabanco d'Escoyeta** supone un acompañamiento ideal para cualquiera de las opciones que, desde luego, no terminan aquí. El tiñosu al estilo de la casa o al estilo "Águeda" es una de las sugerencias de la casa. También lo son las gambas con almejas y tiñosu o el bacalao a la cazuela con pisto. De los postres caseros llaman la atención el helado de higos, el helado de turrón, la tarta María Luisa o la tarta de queso.

**SIDRERÍA LA ESPICHA.** MANUEL CORTINA 1, VILLAVICIOSA

T. 985 890 031

# Casa Milagros



**Á**ngel Valdés lleva 25 años al frente de la sidrería **Casa Milagros**, en un local que se remonta nada menos que al año 1936. La zona centro de la villa de Villaviciosa cuenta con este local para disfrutar de sus comidas caseras y enormemente asturianas.

Entre un ambiente tradicional y auténtico, ese que sólo te dan los bares de toda la vida, los clientes pueden disfrutar del bonito a la plancha salsa de tomate. De beber, sidra, sin ninguna duda, en este caso **Coro** y **Trabanco d'Escoyeta**.

Los fines de semana además, se añade a la carta otra receta de preparación del bonito como es el marmitaco. En cuanto a las especialidades recomendadas de la casa, fabes con almejas, cordero, conejo y bacalao en salsa. Todas ellas preparadas con mimo y que destacan por estar típicamente presentes en nuestra gastronomía.

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

T. 985 890 221

## Sidrería El Tarteru



**D**irectamente traído de la rula de Avilés, así es como sirven el bonito en esta sidrería de Ribeseya. Juan Carlos Cuervo Calleja se encarga de la cocina a la par que de llevar un negocio que abrió sus puertas hace 18 años. A la plancha, en tacos salteados, en ventresca e incluso a veces, aunque no está disponible siempre, rollo de bonito, así se cocina allí. Sin embargo, y a pesar de sus múltiples maneras de presentar este pescado, no es el único, puesto que si por algo destaca la Sidrería El Tarteru es por sus pescados, todos ellos recomendados por el propio Juan Carlos quien, por mencionar alguno, destaca la brocheta de rape y gambas. En el ámbito de las carnes llama la atención especialmente su cachopo.

Y si 18 años lleva el bar recibiendo a sus clientes, otros tantos lleva siendo fiel al mismo palo de sidra **Castañón**. Y como toda buena comida que se precie, necesita redondear con un postre, en este caso la tarta de la abuela, el soufflé helado y el arroz con leche, todo por supuesto de casa.

**SIDRERÍA EL TARTERU**, MARQUÉS DE ARGÜELLES, S/N, RIBESEYA.

T. 985 857 639

# Sidrería Marisquería Casa Basilio



**E**nfrente del muelle de Ribeseya está Casa Basilio, una sidrería que lleva más de 20 años sirviendo los mejores platos de pescados y mariscos, acompañados siempre por sidra **Roza**.

En temporada de bonito Maury Roza y Ana González Fuentes ofrecen un producto fresco, de textura suave y sabrosa. Lo preparan en rodajas a la plancha, muy apreciado, así como unas excelentes ventrescas frescas que ellos mismos extraen de la zona ventral del bonito y que también cocinan a la plancha; estos platos los sirven con una guarnición de patatas chip y de pisto casero.

Aquí es fácil dejarse vencer por la tentación de un buen postre casero, ya sea tarta de queso, arroz con leche o el exquisito helado casero de higos. Casa Basilio, gracias a su cuidada cocina, buena atención y agradable ambiente, es un establecimiento de paso obligado para los amantes de la sidra y del buen comer.

**SIDRERÍA CASA BASILIO**, MANUEL CASO DE LA VILLA 50, RIBESEYA

T. 985 858 380

## Sidrería El Escondite



**E**l llagar Trabanco de Xixón abastece esta sidrería en la que María Ruisanchez destaca por su cocina, sobre todo de pescados y mariscos. El bonito es preparado como el de toda la vida, sin pretenciosidad ni filigranas, a la plancha, donde este pescado consigue su sabor más puro, sin distracciones, el pescado en su forma más sencilla. De acompañamiento, lo más vendido son los mariscos. Almejas a la marinera, berberechos, zamburiñas que no hacen de menos tampoco a la selección de quesos que puedes degustar o a su popular cachopo, platos también recomendados.

La tarta de queso, tarta de la abuela o el arroz con leche, todo ello casero, ponen el colofón final a un menú de lo más tradicional que se pueda encontrar, en una sidrería de toda la vida que está dirigida por la misma María Ruisancho y que delieta al público con esos platos traídos directamente de la mar para el disfrute de los paladares más exigentes. El sabor de la costa asturiana más auténtica, un lugar donde disfrutar del buen comer.

**SIDRERÍA EL ESCONDITE**, LÓPEZ MUÑIZ 20, RIBESEYA.

T. 625 143 960

## Sidrería Casa Nando



**N**ando y Ana llevan poco con el negocio, hace solamente mes y medio comenzaron su aventura en la Sidrería Casa Nando de La Felguera. Sin embargo, por la calidad de sus platos bien se podría creer que llevan allí toda la vida.

El bonito allí se prepara de dos maneras, en forma de rollos de bonito y con pisto. Cabe destacar junto a estos dos platos su excelente bacalao con crema de setas, el paté de puerros, su cachopo relleno de cecina y queso de cabra, la merluza en salsa de oricios, las borchetas de solomillo o los espárragos rellenos por mencionar algunos. Tales son las opciones a degustar que las sugerencias de la casa se van cambiando semanalmente. **Arbesú, JR** y **Trabanco Selección** ponen la sidra a sus menús. Y de postre, aunque todos son caseros, destacan sobre manera la tarta de turrón, la de queso afuega'l pitu, la de coco o la de tres chocolates. Eso sí, no vayan los lunes que cierran por descanso.

**SIDRERÍA CASA NANDO,** CELESTINO CABEZA 30, LA FELGUERA.

T. 985 673 322

## Sidrería La Vieja Rula



**E**n La Vieja Rula preparan algunos de los mejores platos de bonito de la zona. Para conseguirlos, los gerentes, Alberto Canal y Fernando Rodríguez, van personalmente a la rula para elegir las mejores piezas en las que Mercedes Morales, al frente de la cocina, pone todo su buen hacer.

Así, la rodaja de bonito a la plancha servida con patatas y ensalada sale de cocina en su punto justo de cocción para que la suave carne del bonito no pierda sus cualidades. Pero no sólo lo preparan a la plancha, también podemos disfrutar de unos tacos con ajo sobre una cama de jamón serrano pasado ligeramente por la plancha, en forma albóndigas o incluso en croquetas.

En su carta acompañan al bonito un excelente pixín con bugre en salsa americana, paellas de marisco y cazuelas marineras. En la barra escancian sidra **Herminio** y **Zyθος** como palo fijo, y en el comedor ofrecen escanciador mecánico a los clientes. Toda la repostería es casera, imposible terminar la comida sin caer en la dulce tentación de probar alguna de las tartas de tiramisú, naranja o tres chocolates.

**LA VIEJA RULA**. AV DE CONDE DE GUADALHORCE, 2, AVILÉS.

T. 985 520 370

# Sidrería La Nueva Barrika

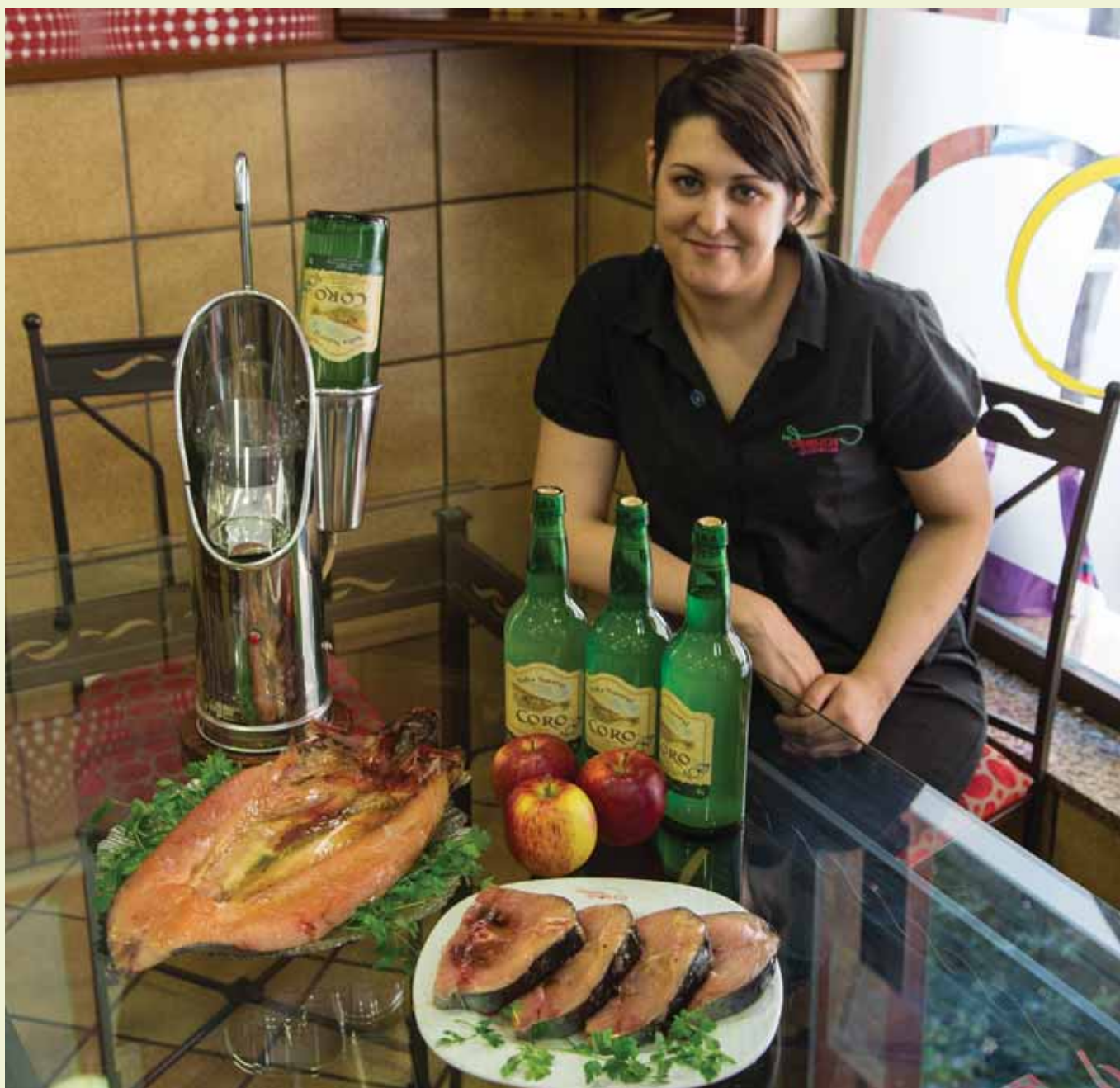


**E**n Culloto Faustino y Estefanía se encargan de su sidrería La Nueva Barrika. Ellos dirigen la orquesta, Mario cocina. Para las jornadas del bonito, a los clientes que se quieran acercar a probar y disfrutar de sus platos se encontrarán con rollo de bonito, tacos de bonito al ajillo, bonito al pisto, una exquisita ventresca a la plancha o el también riquísimo marmitaco. El llagar de sidra de Menéndez surte con su rico producto la sidrería, que cuenta tanto con la versión tradicional de sidra **Menéndez** como con su sidra DOP **Val d'Ornón**. Además por si fuera poca variedad también cuentan con sidra **Juanín**. Sin embargo, no sólo de bonito se compone la carta. Entre sus especialidades cabe destacar todo lo que tenga que ver con la parrilla, cualquier tipo de carne preparada en ella será un acierto seguro. Otro habitual en las recomendaciones de un buen chigre asturiano es el cachopo y La Nueva Barrika cuenta con su propia receta. Los postres caseros redondean el menú, es difícil decidirse entre las tartas de tres chocolates, la de café y chocolate o la de queso.

**SIDRERÍA LA NUEVA BARRIKA**, CAMÍN REAL 26, CUALLOTO.

T. 985 212 411

## Las cerezas Gastro-Bar



**E**n una zona céntrica y tranquila de Xixón, nos encontramos con este bar. Marian es la cocinera, y lleva allí desde que hace dos años y medio Ángeles Suárez decidiera hacerse con la propiedad y abrirla al público. En su cocina todo está bien ordenado y preparado para llevar a los clientes unos platos de calidad. En cuanto al bonito, muy sencillo: con pisto y en tacos al ajillo, porque como la propia Marian bien dice, los sabores naturales del bonito no hace falta disfrazarlos.

En el apartado de recomendaciones de la casa: el cachopo. Y si algo no falta es variedades del mismo. Tanto de pollo como de ternera, y preparados con rellenos de distinto tipo que van desde los champiñones, las setas, la cecina o el queso de cabra hasta los cuatro quesos, la meremelada de manzana, el picadillo o el pisto. Los más peculiares son el de pollo y picadillo y el de ternera, mermelada de manzana y Cabrales. Sin embargo aceptan cambios a gusto del consumidor. La sidra **Coro** se encarga de que tanta comida pase bien. Y si aún hay alguien con hambre no dejen de probar alguno de sus postres caseros.

**LAS CEREZAS GASTRO-BAR.** LA POLA DE SIERU 5, XIXÓN.

T. 606 164 732

# Sidrería El Parque



**E**n una de las zonas más concurridas de Xixón se encuentra esta sidrería a cargo de José Manuel, que, además de cocinero, es el propietario desde hace tres meses del bar y cuenta con una experiencia de tres años en el barrio. Con él, Jana, segunda de cocina y repostera. Cuenta con un local de aspecto fresco y renovado, el bonito se sirve en tacos al ajilo, en medallones de solomillo, a la sidra, con pisto, a la marinera, en escalopines de bonito y en salsa verde. Queda claro que si lo que buscan es variedad, aquí desde luego, la van a encontrar. Y eso no queda aquí, a diario ofrecen a su clientela un menú del día, un menú de caldereta de cordero y un menú especial.

¿Especialidades? muchas. Pero para destacar algunas nos quedamos con sus arroces con bugre, con almejas y con langostinos al azafrán. Los postres, por supuesto, caseros y una vez más la variedad de opciones llama la atención: flan de castaña, milhoja de helado con tiramisú, arroz con leche y chocolate caliente y muchos más. La sidra, **Contrueces, Acebal y El Carrascu.**

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

T. 985 332 028 / 628 291 900

# Sidrería El Centenario



**M**iguel Prieto Valles lleva toda una vida al frente del establecimiento, como antes lo hiciera su padre, con esto sobra decir que los pescados y mariscos no tienen secretos para él, como tampoco los tiene el bonito. Usando sólo materia prima de primera calidad, ofrecen cuatro especialidades de bonito: a la sidra, a la plancha, al ajillo o con pisto Miguel nos comenta que el más pedido por sus clientes es el plato de bonito a la plancha. Todo un clásico de la gastronomía asturiana en su cocina.

Un clásico postre también es el arroz con leche, que aquí lo ofrecen en su versión de tarta casera y que es el final perfecto tras una buena comida en el incomparable entorno de la Plaza Mayor de Xixón.

No tienen un palo de sidra fijo, prefieren ir rotando entre ocho llagares diferentes para que sus clientes puedan catar las sidras de diferentes productores. De todas formas, no suelen faltar las sidras **Castañón**, **Vallina** o **Canal**.

**SIDRERÍA EL CENTENARIO**, PZA. MAYOR 7, XIXÓN

T. 985 343 561 / 676 018 893

## Merendero La Cabaña



**S**i vas al merendero La Cabaña lo primero que llamará tu atención será el jardín exterior ideal para los días de sol, que cuenta además con hinchables y columpios para el disfrute de los más pequeños de la casa. Enrique Castroman dirige y a la vez se pone detrás de los fogones. El negocio pese a ser joven, tan solo dos meses y medio, pinta muy bien. Las recetas de Enrique para el bonito son a la espalda, en rodajas, en tacos, salteado y marmitaco. En el apartado de sidra, el llagar de **Acebal** se encarga de proveerles tanto de sidra natural tradicional como de su sidra de Denominación de Origen **El Carrascu**.

Abren al público todos los días y todos ellos cuentan con menú del día. Pero para los que quieran deleitarse con algo más, en la lista de sugerencias destacan los arroces de preparación variada y el triunfador es el pulpo a la plancha. De entre sus postres caseros llaman la atención a la clientela la tarta de queso en sus dos versiones, normal y horneada, el flan y el arroz con leche.

**MERENDERO LA CABAÑA.** CAMÍN DEL INFANZÓN A PLAYA DE LA ÑORA T. 985 337 930

# Merendero Restaurante La Huerta



**J**osé Roberto Menéndez, al frente del Merendero Restaurante La Huerta, cuenta en la cocina con la inestimable colaboración de Yolanda Serrano y ambos consideran de forma muy acertada que el bonito del Cantábrico ya tiene de por sí cualidades suficientes que sólo hace falta desarrollar variando el tipo de corte, ya sea en rodajas o en filetes, se prepara a la plancha mientras que la ventresca puede ser también al horno con acompañamiento de pisto casero de La Huerta. Un buen postre a base de arroz con leche casero con “requemao” o un sorbete de frutas de temporada, son el punto final perfecto para un plato tan veraniego como es el bonito. Por supuesto, recomendamos regarlo con sidra. En el Merendero Restaurante La Huerta ofrecen sidras de llagares de la zona, siendo **Arsenio** y **Acebal** tanto la normal como su DOP **El Carrascu** las elegidas para escanciar en el establecimiento. Además de disfrutar de una buena comida, aquí también podemos recrearnos en las zonas verdes pues este restaurante está enclavado en una finca con un merendero de unos 2.000 m<sup>2</sup> equipado con mesas, zonas de juego infantiles y una amplia terraza cubierta al abrigo del viento.

**MERENDERO LA HUERTA**, CAMÍN DE LA FRONTERA 337, CABUEÑES. XIXÓN T. 984 099 595

## Sidrería El Llavianu



**J**avier González Toral en la gerencia y Alberto Rodríguez Castañón como encargado de El Llavianu, forman el tándem perfecto para que todos y cada uno de sus clientes se sientan como en su casa. Una prueba de esto último es que el bonito lo preparan según el gusto de cada cliente, ya sea la propia carne del bonito, la ventresca o el solomillo, complaciendo así a todos los comensales. Como especialidad, nos recomiendan probar los tacos a la crema con almejas frescas, así como los tacos de solomillo a la sidra servidos con guarnición. Todo un lujo en plena temporada.

Como postre, no podemos dejar de mencionar las croquetas de arroz con leche y helado de canela. Y rematamos con un digestivo de la casa -gin-tonic de frutas del bosque, de sidra o de mango- la experiencia gastronómica será para recordar y repetir. Para regar sus platos, escancian sidras **Castañón**, **Buznego** y **Zyθος**, también disponen de sidra **Trabanco d'Escoyeta**.

**SIDRERÍA EL LLAVIANU**, DONOSO CORTÉS, XIXÓN

T. 984 492 113

# Restaurante Sidrería La Fustariega



**P**ara **Yolanda Granda y su madre Pilar Granda** es muy importante que el bonito sea fresco y de calidad por lo que se surten directamente de la rula de Avilés. Al tratarse de un producto muy estacional lo preparan de formas muy variadas, de forma que los clientes puedan disfrutarlo a lo largo de toda la temporada sin llegar a caer en la monotonía.

Así, podemos optar entre tronco de bonito en ensalada, pastel de bonito, rollo, tacos al ajillo, a la marinera, con pisto o a la plancha, así como ventresca al horno. Se trata de un plato contundente, que por sí solo sacia al comensal más exigente pero que se puede rematar con leche presa como poste, (cuajada fresca casera) típica de la zona de Avilés y que aquí preparan con esmero.

Para acompañar cualquier plato, ya sea de bonito o no, recomendamos sidra. En La Fustariega podemos disfrutar de las excelentes sidras **Peñón, Peñón Selección y Vigón** que ellos mismos escancian bien al cantu y siguiendo la cadencia marcada por el cliente.

**SIDRERÍA LA FUSTARIEGA.** CTA. AVILÉS- CABU PEÑES, VERDICIU T. 985 878 103

## Sidrería Restaurante Picateru



**E**n la Sidrería Picateru, en Piedras Blancas, ofrecen nada menos que ocho platos diferentes de bonito. Una estupenda oportunidad para degustar este plato tan estacional sin caer en la monotonía. Podemos elegir entre ventresca al horno o a la plancha, rollo de bonito con patatas panaderas, ragú de bonito a la sidra, a la plancha con fritada casera de tomate, solomillo de bonito envuelto en jamón ibérico con alcachofas salteadas, o tacos de bonito al ajillo. Si nos cuesta decidirnos, cabe mencionar que la gerencia nos recomienda probar su plato estrella: el salteado de bonito con verduras y salsa de soja.

Acompañar un plato de bonito con sidra, **Vigón, Canal** y **Canal DO "El Santu"** es casi obligatorio, así como finalizar con un postre casero. Un milhojas de chocolate blanco con fresas o el postre de tres texturas de chocolate serán el colofón perfecto para una estupenda comida.

**SIDRERÍA PICATERU**, REY PELAYO 4, PIEDRAS BLANCAS

T. 984 834 178

# Sidrería Santarúa



**J**osefina Fernández Pérez lleva ventidós años a los fogones de la cocina de la sidrería Santarúa. Con su amplia experiencia como cocinera, deleita a sus clientes con una gran variedad de platos de bonito, con preparaciones desde las más elaboradas a las más sencillas sin que éstas desmerezcan: a la plancha, al ajillo, rollo de bonito, en salsa, con pisto natural, con gambas, a la sidra, en hamburguesa y al ali-oli. Nada menos que nueve platos, todos ellos diferentes pero siempre la misma materia prima llevada a la cocina desde la rula de Xixón.

Además de poder disfrutar de unos ricos platos de bonito, Josefina pone además a nuestra disposición un buen listado de sugerencias que incluye paella como ella llama “ciega” (que no hay que apartar y separar nada) con pixín, calamar y gambas o paella de marisco y sobre todo, las parrilladas de pescado. La sidra **Trabanco** tradicional y d’Escoyeta ponen el broche a un menú que, para terminar ofrece unos postres caseros tales como tarta de queso, de frixuelos, de almendra y hasta puddin.

**SIDRERÍA SANTARÚA**, CARLOS ALBO KAY 18, CANDÁS

T. 985 872 277 /985 870 049

## Sidrería Las Delicias



**E**n mayo se cumplió un año desde la inauguración del **Restaurante Las Delicias**, en Lluanco, y desde entonces ya se ha consolidado como un referente entre los amantes de la sidra y del buen comer.

No en vano Adrián García, gerente del establecimiento, elige personalmente las materias primas de primera calidad que luego el equipo de cocina transformará en los excelentes platos de su carta. Lo mismo ocurre con el bonito, con piezas de calidad extraídas del Cantábrico, ofrecen en temporada ventresca a la plancha, en rodajas a la plancha con pisto casero, bonito en rollo, en escabeche y en tacos al ajillo, sin olvidarnos del delicioso salpicón de bonito. Con un entrante de percebes, anchoas o navajas, nuestro plato preferido de bonito y uno de sus postres caseros, la experiencia gastronómica en Las Delicias será para recordar y repetir en breve. En cuanto a sidra, se surten de los llagares de **Canal**, **Fozana** y **Fran**, incluyendo las sidras seleccionadas Villacubera y Ramos del Valle. También disponen de las sidras de mesa de **Villacubera** y **Ribanora** del llagar Fanjul.

**SIDRERÍA LAS DELICIAS**, VALERIANO FERNÁNDEZ VILLA S/N, LLUANCO T. 985 881 578

# AXENDA

IV SALÓN INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA. Sidre non escanciabes de tol mundiu ensalzaes cola meyor gastronomía y nun ambiente d'ellegancia y distinción. **Xixón, 3, 4 y 6 de ochobre.**



FIESTA DE LA SIDRE EN XIXÓN. La qu'agora mesmo ye la mayor folixa sidrera del branu yá ta a puntu d'entamar. Referencia sidrera obligada. **Del 26 al 31 d'agostu. Xixón.**



FESTIVAL DEL ARCU ATLÁNTICU. Per tercer añu Xixón celebra esti alcuentru onde nun falta la sidre. **Xixón, del 25 de xunetu al 3 d'agostu.**



SAN TIMOTÉU. cientos de llitros de sidre acompañada de música y actividades tradicionales. **L.luarca, 16 d'agostu.**



XIRA EN NAVIA. Nel prau de La Veiga la mayor folixa sidrera del occidente asturianu. Música, gastronomía y sidre a esbardiar. **Navia, 17 d'agostu.**



C/Rio 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. 10 d'Agostu.**



FIESTES DE LA REGALINA. Tradición, fervor, folixa y sidre na fiesta más venerada de Cadavéu. **Cadavéu, Valdés. 31 d'agostu.**



78 DESCENSU INTERNACIONAL DEL SELLA. Piragües hailes, pero folixa y sidre, tamién. Eventu esportivu y folixa sidrera onde les hebía **Ribeseya y Les Arriondes, 7 y 8 d'Agostu.**



IV XORNAES SIDRE Y BONTIO NEL CAMÍN RIAL DE LES SIDRES. Impresionante referencia gastronómica que xunce a dos protagonistas del branu astur. **Cualoto. Uviéu. 8 al 19 d'Agostu.**

**LA** restaurante  
**JENERÍA** sidrería

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

**LAGAR**  
**Herminio**  
SIDRA NATURAL

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

# Hermanamientu de los Siceratores col llagar Cabañón



El pasáu 6 de xunetu, la Bona Confradería de los Siceratores de Asturias, el bulevar de Gascona y dalgún sidreru navetu, fuimos convidaos a una visita al llagar y posterior espicha nel llagar-sidrería El Cabañón, de Naves de Llanes.

LA SIDRA nun pudo faltar, tamién convidada pol llagareru, mayestru de ceremonies, guía museísticu, showman, fenómenu de la natura, anfitrión y gran conocedor de la sidre D. Jacinto Vela Carriles; propietariu de El Cabañón, probablemente la sidrería llagar más guapa d'Asturies.


Los confrades comandaos pol Maestre Sicerator Roberto Llamedo y enguizaos por Jacinto al grito de "Sicereitors a la carga" nun duldaron en probar les cualidaes de tolos toneles del llagar, pudiendo comprobar la bona salú de la que gocia la sidre llanisco, non perbién considerada d'antiguo dende zones con más tradición en llagares grandes.

Xeneroses raciones de quesu de Pría y Cabrales, empanada, tortiella, les bones costielles de la parrilla y una espectacular boroña preñada complementaron los distintos llotos corchaos que mos tenía preparaos Jacinto, siendo'l más aclamáu'l LLOTE 5.



Tamién acudieron Sindo y Pili de la sidrería La Figar de Nava. El reconocíu prebaor rializó una tastia refecha en solitariu de los toneles del llagar quedando tan gratamente sorprendíu pola calidá del productu que dicen qu'acabó cantando a dúu cola so muyer fasta altes hores del alborecer.

A la fin una velada completa, comu siempre, en casa de Jacinto Vela. Namás quedó pendiente un hermanamientu Naves-Nava, pa la próxima.

 Testu: Ricardo del Río. Mayordomo Mayor Sicerator.  
Semeyes: Flavio Lorenzo

## Exposición de semeyes LA SIDRA en Casa Paco



Dende l'entamu del presente mes y fasta la fin del branu, Sidrería Casa Paco, en La Pola Sieru, espón les semeyes ganaores del VII Concurso de LA SIDRA, precisamente agora que vien d'abrise la convocatoria del VIII Concurso.

Los amantes de la sidre, la bona mesa, y del arte de les semeyes, tienen una perbona oportunidá de conxugar les sos aficiones, y los que namás seyan amantes d'ún o dos de los mencionaos artes, puen aprofitar pa esfrutar d'elli y abrir horizontes, que si Casa Paco siempres cuntó con bon platu y bona sidre, agora tamién tien les meyores semeyes de LA SIDRA.

[マニエル・ブスト・アマンディ] (スペイン/アストリアス)



1939年創業。  
創業当初は伝統的なナチュラルサイダーのみを生産していましたが、最終的にスパークリングサイダー（マヤドール）生産を開始し、スペイン国内のみならず、多くの国にも輸出しています。



## Mayador en Japón

La empresa Manuel Busto Amandi SA, Sidra Mayador, de clara vocación exportadora, aumenta su presencia internacional sumando uno de los mercados más exigentes, el japonés.

El formato comercializado por el momento es el botellín de 25 cl. que llega a Japón tras superar los elevados estándares de calidad tanto en la elaboración y embotellado como en el transporte.

Recientemente una delegación japonesa ha visitado las instalaciones de Sidra Mayador donde tuvo ocasión de probar otras variedades de sidra como la tradicional asturiana.

Incorporar el país del sol naciente al grupo de clientes es un reto además de una satisfacción para la empresa maliaya que este año 2014 cumple 75 años y lleva ya décadas apostado por la exportación.



# La sidra y el bonito felizmente homenajeados

Por cuarto año consecutivo, el Camino Real de la Sidra realiza sus jornadas del bonito y la sidra

Del 8 al 19 de agosto el Camino Real de la Sidra, en Culloto, desarrollará sus cuartas jornadas gastronómicas del Bonito y la Sidra, tradicional y brillante combinación en la que los cocineros de La Nueva Barrika, el Llagar Herminio, El Calderu, El Tonel, Los Balcones y Casa Fausto ponen a trabajar la mente más creativa para ofrecernos los mejores platos a base del rey del Cantábrico: el bonito.

Y si el bonito manda en el plato, en el vaso lo hace la sidra, y aquí podemos elegir entre los diferentes *palos* de sidra con los que cuenta cada sidrería, **Herminio, Zythos, Menéndez, Val d'Ornón, Muñiz, Quelo y Viuda de Corsino**, con lo que de seguro se cubren todos los gustos posibles de los clientes.

Aunque cada establecimiento cuenta con sus propios menús y su propia sidra, los precios están unificados, siendo éstos de 14 € el menú completo y la tapina a 8 €, así que con estos precios, accesibles para todos, difícilmente tendremos excusa para no participar en tan atractiva combinación.

Con estas jornadas el Camino Real de la Sidra vuelve una vez más a demostrar su vitalidad y perseverancia, liderando el difícil arte de ofrecer una gastronomía de alta calidad, tradicional pero abierta a innovaciones que puedan suponer avances reales en el campo de la restauración, y siempre vinculada a la sidra, con lo que consigue no solo satisfacer la demanda de una clientela cada vez más atenta al producto y a su maridaje, sino también a ampliar el bagaje gastronómico-cultural de la misma sidra, que se ve favorecida con su acertada combinación.

Y es que el maridaje de la sidra es un arte que va a más, sencillo en apariencia, puesto que la sidra acompaña bien con la práctica totalidad de los productos, pero más complicado cuando se pretende alcanzar niveles de excelencia que no solo buscan una compa-



ginación aceptable, sino que plato y bebida se complementen y lo que es más importante, se potencien.

Por lo demás, y como es sobradamente conocido, la atención a la sidra en este Camino Real es espectacular, manteniéndola a temperatura perfecta y sirviéndola en tiempo y forma.



# Siete años de sidre casero en La Mudrera



Y van siete... nesti pasáu 12 xunetu La Mudrera acoyó la séptima edición del so Concurso de Sidre de Casa onde la xente de la zona que la fai presentó los sos meyores palos.

Nesti pueblu asitiáu en Tiuya, nel conceyu Llangréu, de gran tradición sidrera, fae ca añu na segunda selmana de xunetu ún de los concursos con más y meyor participación que se fae n'Asturies y que cuenta con la particularidá de que ye la xente col so votu la que diz cuala ye la meyor sidre de casa.

Otru añu más el tiempu acompañó el fin de selmana faciendo que toles actividaes programaes se ficieran nes meyores condiciones, dende la corderada, la tonada, el teatru asturianu o los monólogos n'asturianu.

Esti añu, amás del tradicional patrocinu del Grupo Trabanco y la emblemática bolsera xixonesa Bolsaplast Asturias, La Mudrera cuntó cola collaboración del llagar llangreanu L'Allume, un proyeutu de xente mozo, muy illusionante y que fae sidra exclusivamente con manzana de la cuenca' Nalón y Caudal. Iniciativa perinteresante y que tien que consolidase n'estes zones de gran consumu de sidre y que, por exemplu, nel Nalón nun cuntaba con dengún llagar.

El concursu, onde tuvieron presente 15 llagares, tuvo perconcurriáu, agotándose al pocu d'entamar los vasos de sidre, onde esti añu iba grabada la panera asitiada en La Mudrerina.

N'una tarde de sol y dempués de comer el corderu a l'estaca fechu por Eusebio y el so equipu, la sidre foi corriendo, la xente prebada, charraba y diba apuntado cuala facía meyor vasu, cuala dexaba esi regustín ta ricu, la que tenía el meyor sabor...

N'hora y picu la xente prebó la calidá de la sidre casero onde ca llagareru curia ca detalle dende la recoyía fasta'l corcháu de la mesma. Comu siempre, la comisión de de Festeyos punxo tortielles y bollinos preñaos de pinchu pa dir forrando.

Tres el recuentu de los cuasi que doscientos votos emitíos, el meyor palu n'esti añu foi el de Vitor el del Puestu Flora que, comu ca añu, esfrutará du'na comida y una visita al llagar Trabanco de Llavandera que regala el propiu llagar.

Otru gran añu que consolida les fiestes y esti concursu con participación popular n'esti pueblín de la fastera rural de Llangréu. Dende yá, la Comisión y el pueblu entamen a preparar les festividaes del 2015.



Testu: Alejandro Riesco Rocés.  
Semeyes: Avelino Sánchez García.

# La Sidrería Balmes cumple 10 años

No son muchas las sidrerías que pueden preciarse de cumplir 10 años en activo ¡y progresando!



Parece que fue ayer, pero la Sidrería Balmes ya ha cumplido 10 años y lo han querido celebrar con sus clientes organizando una pequeña espicha donde se repartieron 25 cajas de sidra (Castañón y Trabanco d'Escoyeta ) y numerosos pinchos.

Con motivo de este aniversario han aprovechado para realizar una pequeña reforma en la decoración llevándola a un estilo que combina de forma muy

afortunada lo moderno y lo tradicional, con una pintura de efecto óxido.

Desde Balmes, desean agradecer la fidelidad a sus clientes "Auténticos responsables de que estemos aquí" y esperan continuar "al menos otros 10 años más", haciendo las delicias de los amantes de la sidra y el buen comer.



# II Feira da Sidra n'A Estrada



Calcúlase que s'echaron alrodiu de los 1.500 lilitros de sidre y amás, comu novedá esti añu l'Asociación Maceira e Sidra presidía por Jesús Armenteros algamó la collaboración abierta a la hostelería llocal, que tresnó menús especiales sidreros, colo que s'algamó l'enfotu de xenerar una repercusión económica favorable pal seutor.

Al empar los llagares participantes tuvieron xebras en dos categorías: profesionales y caseros, d'ente estos postreros escoyóse'l ganaor del premiu Grolu de Ouro.

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

## l'allume

Mayao por La Lluce Sociedad Cooperativa Asturiana.  
Róiles s/n, 33909, Llangréu, Asturias, | R. E. : 8023-AS | [www.sidralallume.com](http://www.sidralallume.com)

**PENSION SIDRERIA**

**EL MAÑO**

 Siguenos en Facebook

Avda. Constitución, 2  
33430 Candás (Carreño) - ASTURIAS  
Telf. 984 087 928  
[macarferan@outlook.com](mailto:macarferan@outlook.com)

## El Espalmador

ESCANCIADOR ELÉCTRICO

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

# Aceite y sidra, un maridaje perfecto

La cooperativa aceitera Oli del Comtat propone una serie de maridajes de su aceite de oliva virgen con sidra asturiana



Las posibilidades gastronómicas de la sidra, han animado a la empresa alicantina "Oli del Comtat" a realizar una originalísima propuesta consistente en maridar sus productos con la sidra, en el entendimiento de que sidra y aceite se encuentran sistemáticamente en nuestra cocina, y que a una mejor sidra siempre debe corresponderle un buen aceite.

Hasta el momento los maridajes que ha venido realizando han sido principalmente con las sidras del

Llagar de Menéndez, esto es, con **Menéndez** y **Val d'Ornón**, que combinan estupendamente con sus variedades Manzanilla, Alfrenca y Blanqueta respectivamente, pero continúan explorando las posibilidades del producto con otras marcas y derivados de la sidra.

Oli del Comtat destaca como tanto en su caso, como en el de los llagareros asturianos, el buen trato dado a las materias primas, y el cuidado con el producto final, los hermanan en el campo de de la gastronomía de calidad.



- Especializados en codificado de llaves de coche
- Apertura de puertas, coches y cajas fuertes SIN ROTURA
- Cerrajería para la seguridad del hogar

**Cerrajero Vitiene. Tlf. 984 04 14 04**  
 C/ Baleares, 46 esq. av. Schultz (Dentro del parque), Gijón  
 info@cerrajerovitiene.com - www.cerrajerovitiene.com

**Servicio 24 horas**

# Masterclass en La Morena de “Xixón de Sidre”



## La Sidre DOP y Sidre d'Escoyeta protagonizaren esti primer masterclass sidreru

L'año pasáu en “Xixón de Sidre” rializóse un concursu nel que los participantes teníen que recoyer un corchu de ca sidre presentada al certame y el premiu yera esfrutar d'una Masterclass de sidre.

Esti eventu cèlebróse'l pasáu 7 de xunetu nel Llagar La Morena (Viella -Sieru), que foi la sidre ganadora de l'anterior edición de “Xixón de sidre”, y cuntó cola participación de la Denominación d'Orixe “Sidre d'Asturies” y la marca de calidá Sidre de Mazana Escoyío, que permitieren a los asistentes conocer les carauterístiques principales de cauna d'elles, siendo la primer ocasión na qu'estes dos marques de calidá comparten espaciu, no que paez ser una nuea

llinia de collaboración entamada de magar el nomamientu comu presidentes de Ceferino Cimadevilla de la DOP y de Manuel Riestra de la Sidre de Mazana Escoyío.

Na Masterclass féxose una tastia comentada de tres sidres de ca marca de calidá, ufríes por enólogos de llugares ascritos a les mesmes, que tovieren asistíos por echaroes de sidre percualificaos, ganaores del Campionatu d'Asturies d'Echaores.

Tamién resultó perinteresante la intervención del enólogu José Antonio Norniella, que desplicó los defectos más avezaos na sidre, dando a prebar precisamente sidres que tovieren esos defectos pa poder facese una idega fiel de lo que se taba falando.. Sidre filao, aframbuesao, bretonices... ya incluso aspectos más discutibles comu'l turrín, qu'hai quien lo califica comu defectu y quien comu virtú, o polo menos comu una carauterística non necesariamente negativa.



## Inaguración

# La Volanta reabre sus puertas en Xixón

Xixón dispone desde el pasado 7 de julio de una nueva sidrería más que sumar a sus calles. Entre tía y sobrino anda el juego, y es que Cristian García junto con su tía Yolanda Fernández Robles se han embarcado en esta nueva aventura con mucha ilusión y ganas de que todo salga bien.

Yolanda es cocinera de profesión y lleva ya treinta años ejerciendo entre fogones de distintos sitios. Cristian también es experimentado en el mundo de la hostelería puesto que también ha trabajado en distintos locales antes de decidirse a abrir el suyo propio.

En estas pocas semanas que llevan ejerciendo en su negocio aseguran ya haber conseguido clientes fijos

lo que demuestra el gran éxito que han tenido con la apertura. Se encuentran en una zona ideal de Xixón, muy próximos a un parque y frente una zona peatonal. Además en pocos días tendrán ya preparada una terraza que contará con diez mesas donde poder disfrutar de la sidra escanciada, de la misma manera que dentro. Y hablando de sidra, en La Volanta los clientes podrán deleitarse con la sidra Menéndez y Menéndez de Selección escanciada por los propios camareros del local.

Y no hay mejor acompañamiento a una botella de sidra fresca que una buena comida. Yolanda asegura que lo que mejor le sale en la cocina son los guisos y los potes. Quizá por eso mismo, la fabada sea un plato

En Xixón, ubicada en un lugar de privilegio próxima a un parque y frente a una zona peatonal abrió sus puertas a principios de este mes la sidrería La Volanta. Con mucha ilusión Cristian y Yolanda, sobrino y tía, se embarcan en esta aventura de montar un negocio juntos que en poco tiempo ya está gozando de mucho éxito.



fijo en el menú especial del domingo. Pero no sólo ofrecen menú los domingos. Todos los días y por 8 euros en La Volanta los clientes pueden disfrutar de un menú variado que consta de, dos primeros, dos segundos, dos terceros y el postre. El sábado podrán encontrarlo también con un incremento de 4 euros. El domingo es el menú especial y, como ya hemos mencionado, si os gusta la fabada ese es vuestro día.

Para completar todo esto en La Volanta cuentan con una amplia carta que abarca platos como de la típica ensalada mixta, ensalada de gambas, ensalada de langostinos y gambon, ensalada de pollo y la más pedida de todas es la ensalada de foie.

También hay una gran variedad de raciones y tapas, de pulpo, pollo al ajillo, pimientos del padrón y más. y hasta platos combinados.

En el apartado de las carnes, la sidrería La Volanta ofrece gran variedad, máxima calidad y abundancia en las mismas: solomillo, entrecot, buey, chuletones. También cachopos de ternera y con abundante relleno de jamón, queso, pimientos, espárragos todo ello servido con salsa de setas. Un éxito asegurado.

En materia de pescados, sólo se preparan bajo encargo y a gusto del cliente.



**SIDRERÍA LA VOLANTA.** TEODORO CUESTA 1, XIXÓN.

T. 625 762 969



# 1931: El final del tradicional Llagar de Pipano en Noreña

Antonio Martínez Fernández



Llagar de Pipano, na Plaza La Cruz.

Un culín d'hestoria especial ésti que llega dende l'Arxentina, con tastu a señardá emigrante y d'alcordanza sidrera, pa tresportamos a la Noreña de va unos 80 años. La hestoria del Llagar de Pipano finaba cola emigración, en 1931, de la familia propietaria. Yera, seguramente, el más antiguu en funcionamientu daquella en Noreña, cuando fabricaben sidra 14 llagares nel conceyu más pequeñu d'Asturies.

Abelardo Álvarez Riestra, fiu pequeñu del últimu llagareru, escribió dende Arxentina, nel periodu d'entesieglos, dellos artículos nel portfoliu de les fiestes coles sos alcordances. Al traviés, sobre too, de *“Desde la emigración. De Noreña a la Argentina”* (1997), *“LA SIDRA. Otra gran industria que desapareció en Noreña”* (1999) y *“70 años lejos de Noreña y sin salir de Noreña”* (2001), conócense custiones interesantes sobre'l llagar familiar y sobre la sidra daquella nesti conceyu.

Apúntase que'l llagar construyérase enantes de 1750 y yera'l de más antigüedá en funcionamientu. Yá lu heredaren los taragüelos d'Abelardo, Felipe Polledo *Felipín* y Cipriana Rodríguez Sotura, rexentándolu depués un fiu d'estos, tamién Felipe Polledo *Felipín*.

Coles mesmes, mientres munchu tiempu conoceríase como'l “Llagar de Felipín”, hasta principios del sieglu XX, cuando sedrá conocíu como Llagar de Pipano, garrando'l nomatu de Cipriano Álvarez Fanjul, padre d'Abelardo, que cambia l'oficiu de zapateru pol sidreru cuando se casa con Caridad Riestra Polledo, heredera del llagar de la so bisgüela Cipriana.

En 1931, cuando Abelardo tenía 11 años, el matrimoniu decidió emigrar p'Arxentina, onde yá teníen cinco fíos, lo que llevó a la familia a vender *“casa con llagar, praos y todo lo que teníamos”*. Efectivamente, según consta nos llibros de rexistru de la matrícula industrial, Cipriano Álvarez *Pipano* rexistra la baxa del llagar en xineru de 1931 como yá ficiera, en setiembre de 1930, col *“Bodegón”*, establecimientu onde se guisaben y servíen comides, que completaba'l negociu. Acabarán por convertise nun garaxe d'autobuses, siendo mientres munchos años les cocheres de la empresa “El Castromocho”. Sobre qué foi de la prensa o la tonelería,... nada se sabe pel momentu.

Sía como fuere, l'últimu carru de mazanes que llegó al llagar de la familia Álvarez Riestra yera del Altu la



El último carro de manzanas en nuestro llagar.

Maera, de la pumarada de José Pachín. El momentu quedó inmortalizáu na semeya qu'Abelardo asoleyó ilustrando'l so artículu sobre la industria sidrera y que se reproduz. Sobre'l llagar desplica Abelardo que tenía "una enorme viga de un metro cuadrado por siete de largo en una sola pieza de madera y un fusu de un diámetro de treinta centímetros por siete metros de largo con una rosca en todo lo largo con una precisión como si saliera de un molde de fundición, y así enroscado a la viga a medida que diariamente se apretaba un poco, el peso hacía presión sobre la magaya ya mayada y salía la rica sidra".

Los llagares de Noreña abasteciense de mazana nes pumaraes de pueblos cercanos. Cuando yera'l tiempu de pisar, Abelardo diba col padre "a todas las aldeas, Huergo, Pañeda, San Martín de Anes, y toda la zona hasta la Madera, pidiéndoles de distintos lugares para tal fecha", momentu nel que yá taben "bien limpios todos los toneles y las pipas". Nel procesu productivu, collaboraba pa "esparcir la magaya hacia el duernu, después que pisaban las manzanas unos veinte fuertes mozos de Noreña que con esos antiguos pisonos que pesaban mas de treinta kilos trituraban la manzana". Los primeros díes diben al llagar "especialmente las mujeres a buscar la sidra dulce del duernu" y dempués, apunta, "una parte se embotellaba, y lo demás se llenaban las pipas y toneles, que algunos contenían hasta 4.000 litros".

Más tarde, nel "nuevo año que la sidra esta más asentada", yera tiempu de "las clásicas espichas", que, "en asturiano se dice romper una pipa". Cuando esto asocedía nel llagar, so madre mandábalu a buscar un ramu

de lloréu pa ponelu na fachada del llagar y diba a El Berrón "a la casa del cueteru por tres voladores, y cuando se tiraban, todo Noreña sabía que había espicha de sidra nueva en el llagar de Pipano". El llagar enllanábase de xente y "casi siempre había buena cantidad de sardinas a la plancha, oricios, tapas o alguna otra cosa para ir picando". Abelardo tamién collaboraba nes espiches: "Ya estaba colocada la correspondiente canillina en la pipa, y yo contento escanciando directamente en los típicos xiarros ó en los vasos conocidos, al precio de una perrina (cinco céntimos). Y la gente del pueblo con mayoría de zapateros con varios xiarros empezaban a cantar y era una diversión típicamente asturiana".

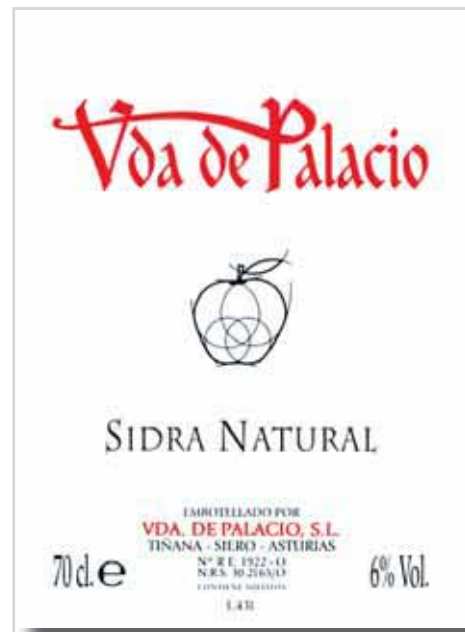
El llagar de Pipiano asitiábase ente les places de La Cruz y La Nozalera, zona céntrica que s'enllenaba de xente los díes de mercáu. Los vienres cèlebrábase nes places l'importante mercáu de gochos, al tiempu, en La Plaza, había distintos puestos de venta. Esi día, "todos los negocios trabajaban a toda marcha, sidrerías, cafeterías y casas de comidas, como también los demás negocios donde compraban las aldeanas con el dinero de lo que habían vendido. El llagar de mis padres, ni que hablar, por estar en el foco del mercado; estaba continuamente lleno".

Na imaxen que se reproduz de 1920, asoleyada por Miguel Ángel Fuente en *Noreña en el Recuerdo* (2005), albídase l'allugamientu del llagar nesti requexu, tando'l caballu "junto al llagar de Pipano". Enfrente, ocupando la otra esquina de la curva hacia La Nozalera, la casa de Cipriana Rodríguez Sotura, muyer de Felipín y taragüela d'Abelardo, a quien va dedicáu esti culín.

# COLLECCIÓN D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colección.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



## ETIQUETES ENTREGAES





Contiene Sulfitos

L-022

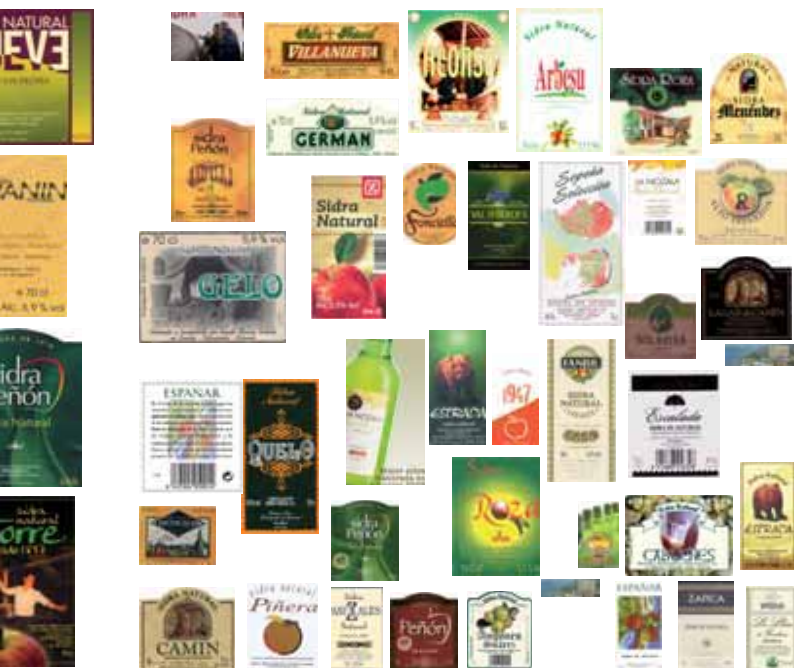
## ¿AÚN NO HAS PROBADO LA SIDRA DE ETIQUETA?



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



### ETIQUETAS ENTREGAES



Productu  
asturianu  
del mes

# Casapesca

Plaza de Abastos Puesto N° 12, Avilés

T. 985 520 960

González Abarca, N° 2, Avilés

T. 985 563 592



Certificado con el sello de calidad de la norma UNE, la pescadería Casapesca, bajo el mando de Iván, Samuel y Francisco Guillén, como ya hiciera su padre, ofrecen a diario productos exclusivamente procedentes del Cantábrico, que destacan por su frescura y gran calidad. Los clientes habituales y de a pie se mezclan con hosteleros que requieren sus productos para llevarlos a las mesas de sus negocios.

En el puesto número 12 de la Plaza de Abastos de Avilés, se encuentra una pescadería que cuenta con muchos años de historia: Casapesca. Historia que comenzó en 1953, un año más tarde el padre de los actuales dueños entró a formar parte de la empresa. Hoy sus hijos siguen con un negocio que ofrece a diario productos de gran calidad y que además, esa calidad está certificada con el sello de calidad de la

norma UNE.

Samuel, Iván y Francisco Guillén continúan con el legado familiar, fueron incorporándose a la pescadería progresivamente desde hace ya 18 años siguiendo con el mismo principio de calidad que inició su padre. Iván se dio a conocer el pasado año como pescadero de gran habilidad y manejo, durante el salón de la sidra DOP donde participó en el despiece de



dos bonitos “en tiempo record”. Actividad que llevó a cabo con una gran técnica de corte y maestría.

Precisamente el bonito, que además ahora está de temporada, es uno de los productos estrella. Como ellos mismos comentan, van personalmente a las rulas de Xixón y Avilés a participar en las subastas diarias para elegir el bonito que haya sido pescado más recientemente, el que se conoce como “cabecero”. Para los que no conozcan en profundidad el mundo de la pesca, hay que aclarar que los pescadores salen a faenar durante días. A lo largo de ese tiempo recogen bonitos hasta que es atrapado el último, y de ahí van a la rula. Precisamente por ser pescado más recientemente es el más reclamado y por supuesto más fresco, a éste se le conoce como “cabecero”. Y justamente ese, el que cuenta con una mayor calidad es el que van a buscar los hermanos Guillén para llevárselo a Casapesca. Una vez adquirido, declaran que “tenemos un mostrador que llama la atención por la cantidad de cortes de bonito que tenemos, filetes, rodadas, ventresca, y también pica-do para hacer rollos o albóndigas de bonito”.

Sin embargo, la variedad de productos no acaba ahí. En Casapesca aseguran que ofrecen “sólo pescados y mariscos del Cantábrico, todos de primera calidad y de frescura garantizada”. Entre los más reclamados ellos mismos aclaran que “ el pescado propio de cada temporada, además de merluza todo el año.



En verano el bonito y el calamar de potera. Bocarte en temporada. Para hostelería sobre todo pescados finos tipo rey, besugo o lubina”. Y es que cuentan con cantidad de clientes procedentes de la hostelería atraídos por la calidad y frescura de sus artículos.

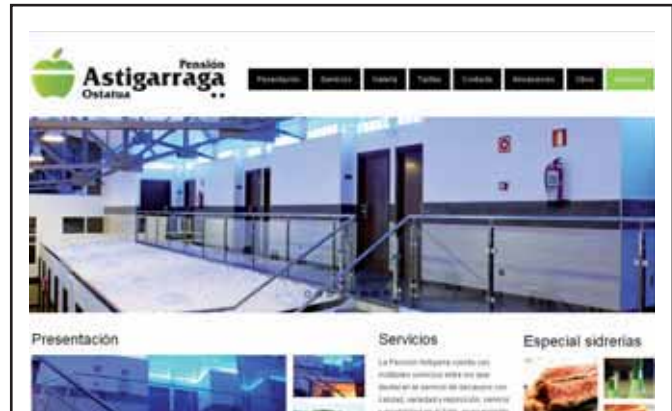
Y porsí esto fuera poco, en Casapesca, Samuel Guillén recopila recetas tanto propias como procedentes de clientas, que recoge y pone a disposición de quien quiera ojearlas. Entre ellas cuenta con la receta del bonito en conserva de la antigua Conservera de Casares.

# Les uebs de la sidre



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

“Un viaxe al mundiu de Guillermina al traviés del paisaxe, la gastronomía y la cultura asturiana”. Esa ye la presentación d’esta ueb, y ensin dubia, lo que meyor la describe.



[www.pensionastigarraga.es](http://www.pensionastigarraga.es)

Interesante la seición de “sidrerías” qu’inclúi, con amplia referencia a los llagares guipuzcuanos y la so esposición de sidres de tol mundiu, especialmente vasques y asturianas.



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

Ueb perafayaiza pa conocer l’amplia ufierta d’esta sidrería restaurán en tierres catalanes y onde podemos atopar bon tratu, bona mesa y estupenda sidre del llagar de Quelo.



[www.cidref.fr](http://www.cidref.fr)

Ueb del Comité de Desendolcu de la sidre del Finisterre bretón aniciáu en 1980, col oxertu de desendolcar dar puxu a los productos derivados de la mazana.

**La Sidra**  
12 REVISTES AL AÑU (35 euros)

**ENSAME SIDRERU**  
Apartáu 4152, 33200 Xixón  
e-mail: lasidrainfo@yahoo.es  
[www.lasidra.net](http://www.lasidra.net)

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

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

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

Estes xestiónes tamién pues faeles per teléfonu **652 594 983** o per e-mail :  
lasidrainfo@yahoo.es

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



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



**SIDRERÍA LA MAGAYA**  
Regueral 9.  
Navia  
T. 985 630 433



**SIDRERÍA PUERTA DEL SOL**  
Pindal 9.  
Llanes  
T. 984 089 821



**SIDRERÍA LOS ABLANOS**  
La Mancha 22.  
Xixón  
T. 985 381 039



**LA CARBONERÍA DE PEPE CAVALLÉ**  
Mayor 19. Llanes.  
T. 985403674 / 64999435



**SIDRERÍA CASA NANDO**  
Celestino Cabeza, 30  
La Felguera. Llangréu  
T. 985 673 322



**BAR CASA PACHÍN**  
Avda. Constitución, 70  
Sotrondio. SRA  
T. 985 670 462



**PARRILLA-BAR EL CURRO**  
La Peruyal, 12. SRA.  
T. 985 671 594 / 647 543  
857 / 645 968 159



**EL ROMANO.**  
Visitas y degustaciones. Po  
de Llanes [www.elromano.org](http://www.elromano.org)  
T. 667 214 847



**LA TERRAZA DEL TEXU**  
Lopez Muñiz, 11.  
Ribeseya.  
T. 684 284 219



**SIDRERÍA LA ESCUELA**  
Avda. de Viella, 11  
Llugones. Sieru  
T. 985 491 782



**EL RINCÓN DE PAULA**  
Miguel Fernandez Junco 3  
Ribeseya  
T. 984 998 101



**SIDRERÍA REST. LA TATINA**  
Indalecio Prieto 6  
Uviéu  
T. 985 080 412



**BAR SID. LAS DOS VÍAS**  
Jesús Alonso Braga, 15.  
La Felguera. Llangréu  
T. 984 493 459.



**SIDRERÍA FONTEVILLORIA**  
Gaspar Jovellanos, 2  
Llugones  
T. 984 491 334



**SIDRERÍA XAGARDA**  
Ctra. General s/n  
Poo de Llanes  
T. 985 401 499



**SIDRERÍA AS DE GUÍAS**  
Las Marismas s/n  
Llanes  
T. 651 386 683



**SIDRERÍA XIMIELGA**  
Luis Suarez Ximielga, 32  
Cualloto. Sieru  
T. 984 838 818/673456669



**SIDRERÍA VIMAR-K'NANO**  
Luis Suarez Ximielga, 13  
Cualloto. Sieru  
T. 984 839 170



**PAU LA CHALANA**  
La Chalana 1  
La Pola Llaviana  
T. 985 602 122



**SID. PENSIÓN EL MAÑO.**  
Av. Constitución 2  
Candás. Carreño.  
T. 984 087 928



**SIDRERÍA MESÓN XIGRÍN**  
Venancio Alvarez Buylla, 4  
Candás. Carreño  
T. 985 870 552



**SIDRERÍA LA TARTERA**  
Hermanos Felgueroso, 68  
Xixón  
T. 984 284 005



**SIDRERÍA CASA COLÁS**  
Noreña, 1  
Xixón  
T. 615 818 330



**SIDRERÍA EL ANTOJU**  
Mayor 8  
Llanes  
T. 984089641 / 629418570

## AVILÉS



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**LA CACHOPERÍA.**  
Camin La Era, 23.  
T. 984 105 807

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

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

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

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

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

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

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

## AYER

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

**ASADOR EL CORRAL.**  
Murias d'Aller.  
T. 985 48 52 32

**SIDRERÍA RESTAURANTE LA FUMIOSA.**  
La Estacion, 16. Morea.  
T. 985 480 750.  
Herminio y Zythos.

**AGORA.**  
Plaza de la Iglesia, s/n . Morea.  
T. 984 499 063.  
Canal y Orizón.

## CANGUES D'ONÍS

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

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

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

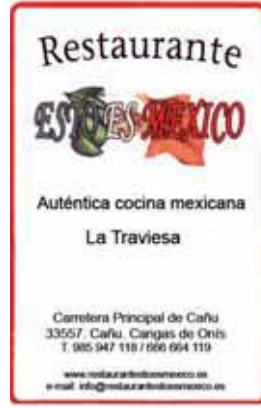
**SIDRERÍA PICU URRIELLU.**  
San Pelayu 9.  
T. 984 840 118  
info@casaabelardo.com

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

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

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

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



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

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

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

## CARAVIA

**BAR REST. CARRALES.**  
Cta. General s/n. Carrales  
T. 985 754397 - 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'Asturias

**SIDRERÍA SANTARÚA.**  
Carlos Albo Kay 18. Candás  
T. 985 872 277 / 985870049  
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. Ferrocarril, 8. Candás  
T. 985 870 003  
Peñón y Fanjul

**SIDRERÍA PENSIÓN EL MAÑO.**  
Avd. Constitución 2. Candás  
T. 984 087 928  
Peñón, Peñón d'Escoyeta y  
Llagar de Fozana

**SIDRERÍA MESÓN XIGRÍN.**  
Venancio Alvarez Buylla, 4.  
Candás  
T. 985 870 552

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

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

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

## 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.**  
Verdicu  
T. 985 87 81 08 /9858782 48  
Vigón, Peñón, Fonceillo

**BAR LA MARINA.**  
C/ Teatro 6.  
Lluanco.  
T. 985 883 230.



**CAFE BAR TINO'S.**

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

**CASA CEFERO.**

S. Jorge de Heres  
T. 985 880 301.

**CAFÉ BAR TINOS.**

Av. Del Gallo 79. Llanuco.  
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.

**LLANERA****LLAGAR EL GÜELU.**

Pruvia d'Abaxo, 186.  
T. 985 26 48 08.

**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 7709 83.  
Trabanco, Fanjul, Vda. de  
Corsino.

**SIDRERÍA PARRILLA BULNES.**

El Fondín 8 baxu  
Posada Llanera. T. 985772017.

**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.

**LA CARBONERÍA DE PEPE CAVALLÉ. Sidrería Parrilla.**

C/ Mayor 19.  
T. 985 403 674 / 649993 435  
Trabanco, Trabanco d'Escoyeta,

**SIDRERÍA EL ANTOJU.**

C/Mayor, 8.  
T. 984 089 641/ 629 418 570  
Menéndez y Val d'Ornón.

**SIDRERÍA EL PUERTO.**

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

**SIDRERÍA PUERTA DEL SOL.**

Pindal 9.  
T. 984 089 821

**SIDRERÍA PABLO'S.**

Ctra La Rebollada s/n. Posada  
T. 985 407 181  
Arbesú.

**SIDRERÍA EL CASTAÑU.**

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

**BAR-RESTAURANTE DON D'MANOLO.**

La Barriosa s/n. Cué  
T. 985 401 662.

**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.

**EL ROMANO.**

Visitas y degustaciones.  
Po de Llanes  
T. 667 214 847  
Empresa de visitas guiadas y  
cenas.  
www.elromano.org

**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 CASA NANDO.**

Celestino Cabeza, 30.  
T. 985 673 322.  
Sidra JR y Arbesú

**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**

Julían 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.

**REST.-SIDRERÍA LA POMAR.**

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

**SID.-BAR LA BÁSCULA.**

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



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

**SID. EL PARQUE PININ.**

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

**SIDRERÍA EL FOGON.**

Doctor Marañón, 22.  
T. 985 683 207

**BAR SIDRERÍA LAS DOS VIAS.**

Jesús Alonso Braga, 15.  
T. 984 493 459.  
Trabanco normal y d'Escoyeta.

**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.**

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

**CASA TINO.**

Hotel, Restaurante, Parrilla  
La Chalana, nº1  
T. 985602 122 - 985 602 181  
www.casatino.es

**BAR EL MERCÁU.**

Prau La Hueria. La Pola.  
T. 627 415 341

**SIDRERÍA CASA CHOLO.**

Pza La Pontona 5. La Pola.  
T. 985 602 286.  
V. de Angelón, Prau Monga,  
Orizón.

**SIDRERÍA EL NALÓN.**

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

**SIDRERÍA QUERCUS.**

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

**PARRILLA SID. EL MOLÍN.**

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

**SIDRERÍA EL HORREO..**

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

**PRAU LA CHALANA.**

Hotel, Restaurán, Parrilla.  
La Chalana 1. 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

**SIDRERÍA EL RINCONÍN.**  
Plaza San Juan, 5. Requexu.  
T. 985 46 26 01.  
Cortina.

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

**SIDRERÍA SEYMA.**  
Aller, 6.  
T. 984 830 788.

**SIDRERÍA LA SOLANA.**  
Jerónimo Ibrán, 5.  
T. 985463350.  
Canal, Fonciello, Villacubera,

**LLAGAR PANIZALES.**  
Espineo, 13. 33618 Mieres.  
T. 985467815.

**EL LLAGAR DE BAIÑA.**  
Baiña.  
T. 985 446 127. T. 985 446  
521.

**SIDRERÍA LA XAGOSA.**  
Polígonu Gonzalín, 31.  
T. 985 446 687 - 985 460513.  
Muñiz, Cortina.  
www.laxagosa.com

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

**SIDRERÍA LA BELLOTA.**  
Les Llanes 38 - Santa Cruz.  
T. 985 421 391.  
El Santu.

**RTE SIDRERÍA LA VIOLETA.**  
A.P alacio Valdés, 6.  
T. 985451003

**SIDRERÍA ALONSO.**  
Jerónimo Ibrán, 26  
T. 985 463 603  
Fonciello, Llanaez.

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

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

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

**CAFETERIA SIDRERÍA EL RINCÓN DE ANTONIO.**  
Manuel Llanaez 74.  
T. 984 189 162 / 984 619  
146.  
Paellas por encargo.

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

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

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

**SIDRERÍA SANTA BÁRBARA.**  
Manuel Llanaez, 6  
T. 984 189 351

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

**SIDRERÍA 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

**SIDRERÍA LA BARRACA.**  
La Barraca, 16.  
T. 985 71 69 36.  
Llagares navetos.

**SIDRERÍA CASA ANGELÓN.**  
La Barraca, 23. T. 985718043.  
Sidra Vda. de Angelón.

**SIDRERÍA CASA MINO.**  
La Laguna. T. 985 716 623.

**SIDRERÍA VILLA DE NAVA.**  
La Barraca, 7. T. 985716070.  
Sidra Orizón.

**SIDRERÍA LA FIGAR.**  
La Riega. T. 985717551.  
Llagares navetos.

**SIDRERÍA PLAZA.**  
Plaza Manuel Uría 11  
Rotando palos navetos

**SIDRERÍA PRIDA.**  
La Colegiata, 12.  
T. 985 717 345.  
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 / 696308745  
Sidra El Piloñu, Isidra sin  
alcohol.

## NAVIA

**SIDRERÍA CANTÁBRICO.**  
Mariano Luiña 12.  
T. 985 473 458

**LA MAGAYA. SID. RESTAURANTE**  
Regueral 9.  
T. 985 630 433

**LA VILLA. SIDRERÍA**  
Campoamor 4.  
T. 985 62 48 84

**SIDRERÍA LA MAGAYA**  
Regueral 9.  
T. 985 630 433.  
Zapatero y Peñón.

## 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,  
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.

**SIDRERÍA 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

**SIDRERÍA EL FORQUETU.**  
Ramón del Valle, 4 (Les  
Arriendes). T. 985840532.  
Sidra Vigón.

**SIDRERÍA EL SUBMARINO.**  
Leopoldo Alas Clarín.  
T. 985 84 00 75.

**CONFITERÍA CAMPOAMOR.**  
Ramón del Valle.  
T. 985 84 00 37.

**LA XUNCA**  
La Peruyal 26. Les Arriendes  
T. 606 103 001.

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

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

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

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

**SIDRERÍA LOS FELECHOS**  
Ramón del Valle 6, bajo.  
Les Arriendes. T. 985 841 536

## PIÉLAGOS

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

## PILOÑA

**MESÓN SIDRERÍA LA PLAZA**  
T. 985 7113 07  
L'Infiestu. Piloña

**SIDRERÍA REST. LA VERJA**  
El Orrín, s/n. L'Infiestu.  
T. 985 710 800  
Menendez, Prau Monga,  
Mestas-Nando.

**RESTAURANTE SIDRERÍA PARRILLA LA ROCA.**  
Ctra .General. 33584 Sevares  
T. 985 706 049  
Viuda de Angelón

**RESTAURANTE SIDRERÍA LA PERGOLA**  
N-634, s/n. 33584 Sevares  
T. 985 706 186  
Llagar de Fozana

## PRAVIA

**RESTAURANTE LA SALA DEL BUEN YANTAR.**  
Avda. Carmen Miranda, 25  
- 5º E  
T. 625 50 00 78

**CONFITERÍA REY SILO**  
Carmen Miranda, 15

**MESÓN LA PANERA**  
Ctra Antigua de Peñaullán s/n  
T. 670 433 412

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

## PROAZA

**RESTAURANTE LA SALA DEL BUEN YANTAR.**  
Avda. Carmen Miranda 25-  
5º E  
T. 625 50 00 78

**CONFITERÍA REY SILO**  
Carmen Miranda, 15

## QUIRÓS

**SIDRERÍA PARRILLA LAS UBIÑAS**  
Ctra Xeneral. Bárzana  
T. 985 76 84 89

**SIDRERÍA CASA JUANÍN**  
Las Agüeras 11  
T. 985 768 037

## RIBADEVA

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

## RIBESEYA

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

**SIDRERÍA EL TARTERU.**  
Marqueses de Arguelles, s/n.  
T. 98585 76 39.  
Sidra Castañón.

**SIDRERÍA CARROCÉU.**  
El muelle. T. 985 86 14 19.  
Sidra Cortina.

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

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

**EL MESÓN DE ANA.**  
Manuel Fdez Juncos 5 .  
T. 984 841 165.

**EL RINCÓN DE PAULA.**  
Miguel Fdez Juncos 3 .  
T. 984 998 101.  
Sidra Vigón

**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.

**LA TERRAZA DEL TEXU.**  
Sidrería Restaurán.  
Lopez Muñiz, 11.  
T. 684 284 219.  
Trabanco normal y d'Escoyeta.



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

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

**SIDRERÍA EL ESCONDITE .**  
López Muñiz 20  
T. 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.

## RIOSAS

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

## SALAS

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

## SAMARTÍN DEL REI AURELIU

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

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

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

**LA BORNAINA D'ALLER.**  
Panicles. Valleya s/n  
L'Entregu  
T. 985 971 425 / 627649 948

**SIDRERÍA SAN MAMÉS**  
Velázquez 16 - Blimea  
T. 630 07 97 04.

**CENTRO DENTAL BLIMEA.**  
Puerto de San Isidro, 3-2ºB .  
Blimea  
T. 985 671 603.

**SIDRERÍA LA CABAÑA**  
Francisco Quevedo 9 -  
Sotroñido  
T. 985 67 18 61.

**BAR CASA PACHÍN**  
Av. Constitución 70 -  
Sotroñido  
T. 985 670 462  
Sidra Fonciello y Llanaza..

**PARRILLA EL CURRO.**  
La Peruyal 12, baxu.  
T. 985 671 594 / 647 543857  
Sidra Arbesú

## SARIEGU

**CASA RUFO**  
Vega de Sariegu s/n  
T. 985 74 81 20

## SIERU

**LA CUEVA DEL PULPO.**  
Polígonu Águila del Nora.  
Cualloto.  
T. 985 792 122.

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

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

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

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

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

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

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

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

**SIDRERÍA L'ESPANTAYU.**  
Martínez Vigil, 1. Llugones  
T. 985 267 799.  
Trabanco y Cortina

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**SIDRERÍA EL POLESU.**  
Facundo Cabeza, 8.  
T. 985 720 054. T. 985720954.

**SIDRERÍA EL DUERNU.**  
Antonio Machado, 9.  
T. 984 281 910

**LLAGAR VIUDA DE PALACIO.**  
Tiñana 10.  
T. 985 792 617.  
Sidra Vda de Palacio.

**MESÓN PEÑAMAYOR.**  
Torre Vieja 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

**SIDRERÍA LA ESCUELA.**  
Avda. de Viella, 11 Llugones.  
T. 985 491 782-

**SIDRERÍA FONTEVILLORIA**  
Gaspar Jovellanos, 2  
Llugones  
T. 984 491 334  
Sidra JR, Fran, Ramos del Valle

**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 Llugones, 5.  
Llugones.  
T. 600 402 367.

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

**SIDRERÍA XIMIELGA.**  
Luis Suarez Ximielga, 32  
Cualloto.

T. 984 838 818/673456669,  
**SIDRERÍA VIMAR-K' NANO.**  
Luis Suarez Ximielga, 13  
Cualloto.  
T. 984 839 170,  
Viuda de Angelón, Prau  
Monga, Juanín

**SIDRERÍA LOS ARCOS.**  
Puerto Payares, 2. Llugones  
T. 985 264 897.  
Sidra Fran, Estrada, Ramos  
del Valle.

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

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

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

**CRIVENCAR.**  
Pol. Águila del Nora, PC 2, NV  
1. Cualloto - Granda  
T. 985794215.  
info@crivencar.com /www.  
productosdeAsturies.com

## 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.

## TINEU

**LLAGAR SIDRA LA LLARADA.**  
El Viso s/n.  
T. 985 80 08 14.

## UVIÉU

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**SIDRERÍA EL OVETENSE.**  
San Juan, 6.  
T. 985220840. T. 985220 207.  
Vda. Palacios, Contrueces,  
Frutos, 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 TAYUELU.**  
L'Argañosa, 9. T. 985231815.  
rotando 15 palos de sidra.

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

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

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

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

**LA QUINTA, SID. RESTAURANTE**  
Puertu Tarna 11  
T. 98285127 - 620857799,  
www.Sidrerialaquina.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

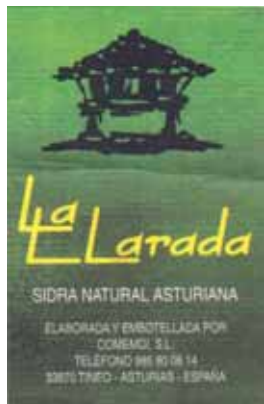
**LA CHALANA.**  
Santa Clara 4  
T. 985 202 411.  
Trabanco.

**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'Escoceta

**RESTAURANTE-SIDRERÍA LA TATIANA**  
Indalecio Prieto, 6.  
T. 985 080 412.  
Sidra Juanín.

**ASADOR-PARRILLA LA SANTANA**  
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.

**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. Llatores.  
T. 985 240 283.

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

### Camín Real de la Sidra

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

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

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

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

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

**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

## 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'Ayuntamientu 29.  
T. 985 890 293.

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

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

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

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

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

**SIDRERÍA LA ESPUELA.**  
Eloísa 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.**  
Tazones.  
T. 985 897 168.

**RESTAURANTE LA VITORIA.**  
Cta N 632 KM 34 Bárzana-Seloriu.  
T. 654 858 457  
Trabanco y Cabueñes.

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

## XIXÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**SIDRERÍA LAS PEÑAS.**  
Santurru. T. 985338299.  
Trabanco y Piñera.

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

**EL MESÓN DE AURELIO**  
Pintor Manuel Medina 18.  
T. 984 392 754.  
Sidra Menendez, Val D'Ornon,  
Peñón y Peñón d'Escoceta.

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

**SIDRERÍA CABRANES.**

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

**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 NAVA.**

Plaza La Serena  
T. 985380447

**SIDRERÍA LES RUEDES.**

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

**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 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 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. 985134004 /985 33 01 07  
Menéndez y Castañón

**RESTAURANTE CASA**

**ARTURO. MERENDERU**  
Profesor Pérez Pimentel 73  
La Guía  
T. 985361360 / 98536 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.**

Sidreriá Merendero.  
Ctra Pión, AS 331, 276  
Altu l'Infanzón.  
T. 985 13 50 30

**LA ALACENA GOURMET.**

Llangréu 5  
T. 984 39 60 97  
Viuda de Angelón, Pomar  
www.laalacenaagijon.com

**SIDRERÍA PARRILLA VILLA**

**LUCÍA**  
Leoncio Suárez 13. Esquina  
Mª Josefa  
T. 985 09 57 73  
Menéndez y Val d'Ornón

**SIDRERÍA CASA ANDRÉS.**

Avd. La Argentina, 99  
T. 985 325 751  
Sidra Trabanco

**SIDRERÍA EL MANDILÓN.**

Avd. La Argentina, 101  
T. 984190231 - 647391548.  
Sidra Cabueñes.

**SIDRERÍA CANTELI.**

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

**SIDRERÍA EL PANERU.**

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

**SID. EL ALLERANU, CASA**

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

**SIDRERÍA LA CUÉTARA.**

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

**SIDRERÍA 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.

**EL LLAGAR DE BEGOÑA.**

San Bernardo, 81  
T. 985 176 241

**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 LA CABAÑA.**

Cirujeda , 18  
T. 984 846 150  
Piñera

**SIDRERÍA PARRILLA**

**RAMÓN.**  
Manuel Junquera, 15.  
T. 984 299 552  
Castañón y Trabanco d'Escoyeta.

**SIDRERÍA EL REQUEXU.**

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

**SIDRERÍA EL LLABIEGU.**

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

**SIDRERÍA EL GARGÜELU.**

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

**SIDRERÍA TONY.**

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



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

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

**SIDRERÍA RIOASTUR.**  
Río d'Oro 3.  
T. 985 148 617.

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

**SIDRERÍA CANIGÚ.**  
Río d'Oru, 6. El Llano.  
T. 984 190 435.

**PARRILLA MUÑO.**  
Avd. Juan Carlos I, 42  
T. 985 317 216  
La Golpeya y La Flor de los  
Navalones.

**LLAGAR SIDRA ARSENIO.**  
La Reguera s/n. Deva  
T. 985 333 450.

**LLAGAR SIDRA ACEBAL.**  
Cta Piles-L'Infanzón, 5335.  
Cabueñes  
T. 985364120.

**SIDRERÍA XÍRIGA.**  
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 BERTIAL.**  
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'Infanzón 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 LA TRAFALAYA.**  
Avd. Argentina, 93.  
T. 675 965 172  
Menedez y Val d'Ornón

**SIDRA ROCES.**  
Carretera del Obispo s/n  
T. 985 388 601.

**MERENDERO EL CAMÍN DEL  
AGUA**  
Camín de La Vallina, 10-3  
Carceo. Santurru  
T. 985 338 157.

**BAR MERENDERO EL  
HORREO**  
La Providencia  
T. 985 331 325.  
Sidra Coro.

**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.  
Cabueñes.

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

**SIDRERÍA LA TARTERA.**  
Hermanos Felgueroso, 68.  
T. 984 284 005.  
Menéndez y Val d'Ornón.  
Facebook y Twitter.

**SIDRERÍA CASA COLÁS.**  
Noreña 1.  
T. 615 818 330.  
Peñón y Peñón d'Escoyeta.

**SIDRERÍA LOS ABLANOS.**  
La Mancha 22.  
T. 985 381 039.  
Buznego y Zapica..

**CAMARERO** profesional. Se preciso para la zona de L'Entregu. Que sepa echar sidra. Incorporación inmediata.  
T. 628723591.

**CAMARERO** que sepa echar sidra para Posada de Llanera.  
T. 647432082

**CAMARERO**, Sidrería en Lluanco. Sepa escanciar sidra y experiencia.  
T. 626423565

## MADRID

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

**SIDRERÍA CASA DE  
ASTURIAS.**  
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

## LA SIDRA DIXITAL / LA SIDRA DIGITAL

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



**FACEBOOK**  
([www.facebook.com/lasidrainfo](http://www.facebook.com/lasidrainfo))

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

**FACEBOOK**  
([www.facebook.com/lasidrainfo](http://www.facebook.com/lasidrainfo))

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



**WEBSITE**  
([www.lasidra.es](http://www.lasidra.es))

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

**WEBSITE**  
([www.lasidra.es](http://www.lasidra.es))

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



**MAIL**  
([info@lasidra.es](mailto:info@lasidra.es))

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

**MAIL**  
([info@lasidra.es](mailto:info@lasidra.es))

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



**REVISTA LA SIDRA**  
([www.issuu.com/lasidra](http://www.issuu.com/lasidra))

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

**REVISTA LA SIDRA**  
([www.issuu.com/lasidra](http://www.issuu.com/lasidra))

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



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

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

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

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



# MUÑIZ

## SIDRA NATURAL

*Desde 1934 en el Lagar de Muñiz se elabora la sidra siguiendo los métodos tradicionales, seleccionando la manzana desde la pomarada, realizando una mezcla equilibrada entre manzana ácida y amarga, triturado y prensado para pasar a realizar una fermentación lenta en toneles de castaño, realizando los trasiegos y una vez conseguida la madurez deseada, se embotella y se distribuye para que usted la disfrute.*

## *La Tradición*

*Elaborando Sidra Natural. Desde 1934*

[www.sidramuñiz.com](http://www.sidramuñiz.com) - Fueyo, 23. Tiñana. Siero - Tel. 985 79 23 92 - Fax 985 79 21 41

