

LA SIDRA



¡NAVIA SIDRERA!

**Convidámoste
a cenar en
SIDRERÍES DE BANDERA
SIDRERÍA EL TRAMPOLÍN**

**XXIII Fiesta de la
Sidra en Xixón**

Sidrería Zapico

5 AÑOS DE SIDRA Y CALIDAD

La Casina

UN ESPACIO VERDE EN LA CIUDAD



VIII Concursu semeyes

LA SIDRA



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

Bases en www.lasidra.as

Entama:



Sofita:



Sidrería



ZAPICO SIDRERÍA



**Calle Río Sella, 7
33210 Gijón
ASTURIAS
Telf. 985 384 006**

índice

LA SIDRA 128



IV SALÓN INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA	7
ENTAMU / EDITORIAL	8
ANA BRAÑA	9
“EL PRODUCTU QUE SIEMPRE MOS ACOMPANGA YE LA SIDRE”	
XIXÓN VUELVE A DESCORCHAR LA SIDRA	14
CANDASEANDO	21
45 AÑOS DE SIDRA Y SARDINA	
CASA REPINALDO	
EL RALLY DE LA SIDRA PASADO POR AGUA	
DEPORTE, SIDRE, FOLIXA Y PIRAGÜES	34
XVIII FESTIVAL INTERCÉLTICO DEL OCCIDENTE	41
XIV FESTIVAL DE LA SIDRA VILLA DE NAVIA	44
MUYERES DEL LLAGAR	46
SALOMÉ RIESTRA MIERES. LLAGAR RIESTRA.	
UN VIAJE POR LA HISTORIA DE LA SIDRA	48
PANEL DE CATA OFICIAL PARA LA SIDRA	51
NO SOLO DE SIDRA VIVE EL HOMBRE	54
LA SIDRA CONVÍDATE	57
SIDRERÍAS DE BANDERA	
EL TRAMPOLÍN	
RESTAURANTE MERENDERO LA CASINA	62
UN ESPACIO VERDE EN LA CIUDAD.	
SIDRERÍA ZAPICO	66
5 AÑOS DE SIDRA Y CALIDAD.	
ENCAMIENTOS	70
SE INICIA LA TEMPORADA DEL BONITO	72
MADRID	75
ASADOS TRADICIONALES	85
AXENDA SIDRERA	96
ACTUALIDAD	98
UN CULÍN D’HESTORIA	100
TOMANDO SIDRA NEL CARMÍN DE 1924	
COLLEICIÓN D’ETIQUETES	102
DE CHIGRE A CHIGRE	104
SIDRERÍA EL CANIGÚ	
ASTURIES GOURMET	106
SIDRERÍA EL PARQUE	
LES UEBS DE LA SIDRA	108
AFAYAIVOS / BIENVENIDOS	109
VIII CONCURSU SEMEYES LA SIDRA	110
ESTABLECIMIENTOS COLLABORAORES	112



LA SIDRA

Agostu 2014

Númeru **128**

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

FUNDACIÓN ASTURIAS XXI

Prendes Pando 11. Baxu
33208 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 Madrid

Nacho Sandoval
Tif.: 615 076 343
nachosandoval@lasidra.as

Dellegaos Comerciales

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

Luis Valdés

Tif.: 606 984 984
luisvaldes@lasidra.as

Tornes

Anzu Fernández.

Redacción

Marta Rodríguez García
redaccion@lasidra.as

Otros collaboraores

Antón Martínez , Alberto del Pozo, Inaciu Hevia Llavona, Güerta, Manuel G. Busto,

Semeyes

Flavio Lorenzo.

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

Dellegáu européu

Eduardo Vázquez Coto
eduardocoto@lasidra.as

www.lasidra.as

info@lasidra.as

LA SIDRA nun comparte necesariamente la opinión de los articulistes.

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



IV Salón Internacional de los Sidres de Gata

3, 4 y 6
Ochobre

Xixón - Asturias



Sofita

Entama



IV Salón Internacional de les Sidres de Gala

3,4 y 6 de octubre. Xixón



El IV Salón Internacional de les Sidres de Gala (SISGA) contará este año con una jornada dedicada especialmente a los somelliers

La cuarta edición del SISGA promete continuar superándose, de tal forma que este año a las dos jornadas habituales se le suma una específica para somelliers, que serán los protagonistas de una cata guiada de las sidras ganadoras de los premios SISGA en las variedades sidra para servicio en copa -nueva expresión, brut y dulce-, de pera, de hielo, licores de sidra y destilados de sidra.

Por otro lado, la Cena de Gala tendrá lugar en el Palacio de La Riega y en ella tendremos nuevamente la oportunidad de disfrutar las propuestas de maridaje de estas sidras con la más alta gastronomía, de la mano de Nacho Manzano, que cuenta con dos estrellas Michelin.

En lo que se refiere a la jornada de cata abierta al público, ésta tendrá como escenario la Sala de las Pinturas de la Universidad Laboral, donde como es habitual, por solo 5 € todos los interesados podrán disfrutar de las diferentes sidras internacionales del Salón, y de las diferentes degustaciones y conferencias que se impartirán para complementar los contenidos de la jornada gastronómica.

Por otra parte la participación internacional continúa aumentando, y habrá interesantes novedades encaminadas a hacer del SISGA un referente obligado del sector, novedades que esperamos poder confirmar en la próxima edición de LA SIDRA.

Entamu / Editorial

Nel branu toa Asturias ye una romería y la sidre cuerre felizmente bien acompañada de collacios, familia, música, comida, alegría... y fortunosamente yá son hestoria aquellos barres con sidre de lo más perronero cobrao a precios bramente desorbitaos.

Y tamién va finando aquello de llevar les caxes de sidre de casa, p'ahorrar nel gastu y tar ciertu de que pue bebese, pero con fondu perjuiciu económicu pa los entamaores del eventu, y a la fin, con peligru pa la sobrevivencia de la mesma romería.

Pasu ente pasu paez que va algamándose un entendimientu y que les coses van normalizando, pa beneficiu de toos.

Muncha romería y tamién munchu eventu cerveceru, curiosamente con sofitu municipal y ensin que reburdien los hosteleros. Avezaos a la provinciana hostilidá d'hosteleros que camienten que colos eventos sidreros se-yos quiten veceros y ventes, en cuentes de reconocer el valir que tienen pal espardimientu y dignificación de la sidre; y avezaos tamién a unos ayuntamientos a los que paez que la sidre-yos estorba, nun pue ún dexar d'entrugase qué tendrá la cerveza que nun tien la sidre.

Y ehí tenemos ayuntamientos comu'l de Piloña, sofitando una desontestualizada Feria d'Abril mentes les fiestes de los pueblos del conceyu muerren por falta de sofitu económicu, y concretamente'l Concurso de Sidre Casero de Priede y Samalea tien qu'esapaecer -pesia la muncha participación- pola falta de sofitu del Ayuntamiento.

Y falando de colaboración institucional, el llaboratoriu de Fraisoro, en Zizurkil, una entidá dependiente de la Diputación Foral Guipuzcuana, acaba alantrase a Asturias consiguiendo la acreditación según la norma UNE-EN ISO 17025, que concede la Entidá Nacional d'Acreditación y Certificación (ENAC), y qu'acredita la calidá y seguranza de les sos tasties de sidre, validando'l so "Panel de Tastia".

Agora los criterios de calidá de la sidre van venimos d'Euskadi, y habrá qu'avezase a estes nueves y esperar otres, porque a la fin, ellí tienen un gobiernu propiu qu'en bona llóxica defende y puxa polo de só, mentes que nós carecemos un "Principado" al que tolo asturiano paez que-y molesta.

El branu asturianu tamién tien coses bones, entá nun aprebaron la "Llei de Drogues", y podemos dir acompangaos de los neños cuando mos averamos a una romería y tomar esa "droga" que pal "Principado" ye la sidre.

En el verano toda Asturias es una romería y la sidra corre felizmente bien acompañada de amigos, familia, música, comida, alegría... y afortunadamente ya son historia aquellas barras con sidra de lo más perronero cobrada a precios verdaderamente desorbitados.

Y también va acabándose aquello de llevar las cajas de sidra de casa, para ahorrar en el gasto y estar seguro de que puede beberse, pero con profundo perjuicio económico para los organizadores del evento y en última instancia, con peligro para la supervivencia de la misma romería.

Poco a poco parece que va alcanzándose un entendimiento y que las cosas van normalizándose, para beneficio de todos.

Mucha romería y también mucho evento cervecero, curiosamente con apoyo municipal y sin que protesten los hosteleros. Acostumbrados a la provinciana hostilidad de hosteleros que piensan que con los eventos sidreros se les quitan clientes y ventas, en lugar de reconocer el valor que tienen para la difusión y dignificación de la sidra; y acostumbrados también a unos ayuntamientos a los que parece que la sidra les estorba, no puede uno dejar de preguntarse qué tendrá la cerveza que no tiene la sidra.

Y ahí tenemos ayuntamientos como el de Piloña, apoyando una descontextualizada Feria de Abril mientras que las fiestas de los pueblos del municipio mueren por falta de apoyo económico, y concretamente el Concurso de Sidra Casera de Priede y Samalea tiene que desaparecer -pese a la mucha participación- por la falta de apoyo del Ayuntamiento.

Y hablando de colaboración institucional, el laboratorio de Fraisoro, en Zizurkil, una entidad dependiente de la Diputación Foral Guipuzcuana, acaba de adelantarse a Asturias consiguiendo la acreditación según la norma UNE-EN ISO 17025, que concede la Entidad Nacional de Acreditación y Certificación (ENAC), y que acredita la calidad y seguridad de sus catas de sidra, validando su "Panel de Cata".

Ahora los criterios de calidad de la sidra nos van a venir de Euskadi, y habrá que acostumbrarse a estas novedades y esperar otras, porque al fin, allí tienen un gobierno propio que en buena lógica defiende y fomenta lo suyo, mientras que nosotros padecemos un "Principado" al que todo lo asturiano parece molestarle.

El verano asturiano también tiene cosas buenas, aún no aprobaron la "Ley de Drogas" y podemos ir acompañados de los niños cuando nos acercamos a una romería y tomar esa "droga" que para el "Principado" es la sidra.

“El productu que siempre mos acompaña ye la sidre”



ANA BRAÑA YE XERENTE DE TURISMU DEL AYUNTAMIENTU XIXÓN, ASEGURA QUE LA CRIS ECONÓMICA CUTIÓ PERFUERTE, POR EMBARGU ESTI AÑU LES CIFRES MEYOREN. UNA DE LAS CLAVES DE LA RECUPERANZA YE LA TRADICIÓN SIDRERA XIXONESA COMU RECLAMU QUE CA AÑU ATRÁI A MÁS TURISTES.



Nel hestóricu edificiu xixonés de la Casa de La Palmera, asítiase la sede de Turismu del Ayuntamientu Xixón. Ellí, nel interior d'esi espectacular edificiu del sieglu XIX recibemos Ana Braña, xerente de Turismu del Ayuntamientu Xixón. Con ella falamos de turistes, de fiestes, d'eventos, de llugares y por supuestu de sidre.

**¿Qué tal va'l branu en Xixón en cuantes al turismu?
¿Nótase daqué meyoría respetu a otros años?**

La verdá ye que sí, que nótase una recuperación respetu al añu 2013 y sobro too respetu al 2012. Xunu foi un bon mes. El sector turísticu, hostelería y comerciu tan contentos porque un xorrecimientu a duple díxitu nos primeros meses del añu indiquen un cambiu de tendencia mui rellevante respetu a los dos años anteriores. De xunetu nun hai datos tovía, pero camiento que la ciudá vese con xente, tamién hai una programación mui mui rica. L'hípicu zarraba ayeri con cerca de 10.000 presones y creyo que sí que pon de manifiestu que la xente anímase más a salir, a esfrutar la ciudá, y que'l turismu ta xorreciendo.

¿Esperáis que se caltenga esta tendencia de xorrecimientu l'añu que vien?

Home, a min prestaríame considerar que sí, qu'hai un cambiu de tendencia respetu a los años caberos, Afeutomos munchísimo la crisis económica, sobro too en Xixón que'l turismu ye internu, un 90% del nuesu turismu ye estatal, que notó más la crisis que'l turismu estranxeru. Sí que queremos creer que'l branu va ser un bon branu, que va ser un branu meyor que l'añu pasáu y que va ser el puntu partía de la recuperación.

¿Qué importancia tien el turismu en quantu a los even-

tos que s'entamen fuera de la dómina de branu?

Desestacionaliza lo que ye la demanda turística porque los dos meses de mayor ocupación en Xixón son xunetu y agostu, sobro too agostu, y xenerar eventos a lo llargu l'añu comu por exemplu FETEN, la feria de teatru pa neños, o'l campionatu del mundiu d'escalada en setiembre o cuando tuvo llugar hai dos años la Copa Davis, pos sí que son coses con atracción turística y de visitantes. Lo mesmo los eventos, comu por exemplu'l Xixón Sound Festival pa un públicu mui concretu o'l Festival de Cine en payares y tamién los congresos. Esa ye una parte que trabayamos muncho porque suelen celebrase en dómines del añu fuera del branu, d'ochobre a xunu, y tamién train visitantes a la ciudá.

La estacionalidá ye ún de los problemes que presenten Asturias y Xixón de cara al turismu ¿Aída l'amplia axenda sidrera qu'ufre Xixón a lo llargo de tol añu?

Sí, porque hai eventos concretos, ya la propia Fiesta de la Sidre que s'entama dende'l departamientu de Festexos a la fin del branu, lo que fai ye allargar esi branu pa llevar a setiembre lo que ye'l turismu. Llueu iniciatives privaes nes que collaboramos. Y llueu por supuestu yá la propia cultura de la sidre. Ye ún de los nuestos productos estrella y ún de los nuestos mayores reclamos, lo que ye, non solo la gastronomía y el consumu de sidre nos chigres, si non les visites al llugar, tol procesu d'elaboración de la sidre. Intentamos trabayar colos llugares pa dalo a conocer fuera, asina mesmo cuando nós vamos fuera a promocionar la ciudá, esti añu toviemos col bus turísticu en



“Aunque nun tea la declaración oficial, yo creo que Xixón yá ye la capital de la sidre”

Valladolid y A Coruña, lo mesmo, el productu que mos acompaña ye la sidre, En Madrid Fusión tamién, llevemos la nuesa sidre natural un pocu comu estandoriu de la gastronomía asturiana y en concretu de Xixón, y llueu agora dependiendo del eventu tamién les sidres de nueva espresión y la sidre brut pa dales a conocer.

En poques selmanes ye la Fiesta de la Sidre y yá van 23 ediciones, ¿de qué mena evolucionó a lo llargo los años el festival?. ¿Esperen un xorreciementu n'asistencia esti añu respetu a los pasaos?

Bono, yo camiento que ye una cita consolidadísima. Foi trabayándose con esa continuidá a lo llargo los años. Xúnese'l récor d'echáu de sidre que ca añu se bate. L'añu pasáu foron más de 8.000 presones les que se concentraron en Poniente y tamién ye un eventu mui notoriu pa ser noticia demientres esos díis. Tan presentes los más de los llagares xixonese, creo que tamién ye perimportante comu hermanamientu con ellos, qu'ellos sientan que les instituciones considérenlos parte fundamental de la cultura y tamién del nuesu turismu pol reclamu que tienen en cuantes a lo gastronómico y porque ye lo que mos fai diferentes d'otres rexones incluso sidreres. Tol ri-



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



“La sidre, y la cultura asturiana de la sidre ye ún de los nuegos productos estrella y ún de los nuegos mayores reclamos”

tual del echáu que tenemos n'Asturies y que nun esiste en dengún llugar del mundiu, que ye tan llamativu pa ellos. Esti añu vamos trayer a dellos de lo que nós llamamos prescriptores, que sedrán dende escritores de llibros sobro gastronomía y sidre, productores, cocineros p'amosa-yos el productu, que puen ser los meyores embaxaores de la sidre fuera del nuesu país.

Asina mesmo n'ochobre cellébrase la IV edición del Salón Internacional de les Sidres de Gala (SISGA), que vien a cubrir un espaciu inéditu de las nueves sidres y l'alta gastronomía ¿Cómu pue repercutir na proyeición de Xixón comu destín turísticu?

Ye una puerte más pa dar a conocer fuera, sobro too de la mano de prescriptores, que son los propios llagareros que son los que tienen el conocimientu nel sector, tienen una credibilidá que ye estremada a la del turista. Un turista vien equí y pue comentar cuando torna a la so Bretaña o Alemaña que-y prestó'l productu que prebó. Ellos tienen una credibilidá superior a la d'un ciudadanu d'a pie. La xente del sector, o periodistes o cocineros qu'introducen el productu nos sos mercaos. Hai d'animar a esta triba d'iniciativa privada pa que trabaye de la man de les instituciones pa promocionar. Amás si ellos mesmos nun tienen esi riesgu, nun se fadríen iniciatives comu estes, pos ensin la so aída l'éxito nun taríe garantizáu porque son los que meyor cono-

cen el sector y tienen los contactos y la so involucración ye fundamental.

Les estadístiques indiquen que Xixón ye'l conceyu sidreru más importante en cuantes a producción, consumu y númberu d'establecimientos, ¿afeuta esto positivamente nel turismu comu reclamu?

Sí, por supuestu, creo que la gastronomía en xeneral ye una de les principales motivaciones poles que'l turista vien a Asturies y a Xixón. La fama que tien la nuesa ciudá de que se come perbien pero tamién del ambiente que se vive nos chigres, na cai, la propia cultura del xixonés que ye de tar más en chigre qu'en casa. Eso ye lo que presta a la xente que mos visita, ver les sidrerías enllenes, l'ambiente, esi ambiente festivu que tamién da la sidre y el ritual de la sidre que nun ye lo mesmo que sentate nuna mesa a tomar un café, date un ambiente un poco festivu que ye lo que destaca'l turismu comu una de les principales motivaciones pa venir a Xixón.

¿Xixón tien condiciones p' aspirar a ser capital de la sidre?

Anque nun tea la declaración oficial, yo creo que Xixón yá ye la capital de la sidre.

Anguañu ta tramitándose que se declare la Cultura Asturiana de la Sidre Padrimonio Imaterial de la Humanidá, ¿camienta qu'esto podría repercutir nel turismu?

Ensin dubia, ye un fechu que tol turista sabe lo que ye la gastronomía asturiana y la sidre comu ellementu clave d'esa gastronomía, pero una declaración institucional que mos permitiera una mayor fuercia na comunicación, nel mensaxe, sí que sedría perbono pal turismu y permitiríemos vendelu munchu meyor sobro too fuera del Estáu.

 Testu: Marta Rodríguez.
Semeyes: Flavio Lorenzo



BRANU
CULTURAL
ATLANTICU
Gijón / Xixón



Fiesta de la Sidra Natural

del 25 al 31 Agosto 2014
Fiesta de Interés Turístico Regional

Colaboran



Organiza

Gijón :Divertia

Xixón vuelve a descorchar la sidra



La nueva edición de la Fiesta de la Sidra de Xixón tendrá lugar entre el 25 y el 31 de agosto. Esta XXIII edición contará de nuevo con el chigre de Poniente, las romerías urbanas nocturnas y otro año más se batirá el récord de escanciado simultáneo.

Xixón es capital sidrera, y lo demuestra una vez más con la celebración de la XXIII Fiesta de la Sidra.



Xixón pondrá el broche de oro a este verano 2014 con una nueva edición de su Fiesta de la Sidra. Escenarios como la playa de Poniente, la Plaza Mayor, los Jardines de la Reina o la Plaza del Marqués acogerán los eventos y actos programados. Esta XXIII edición dará el pistoletazo de salida el próximo lunes 25 de agosto y se alargará hasta el domingo 31.

El año pasado se introdujo como novedad en el evento la organización del Chigre del Barrio de la Sidra. Tras el gran éxito cosechado por esta iniciativa, este





año la organización repite en la misma localización que el pasado año: la playa de Poniente. Otra novedad del año pasado que también se mantiene por su buena acogida son las romerías urbanas que pondrán la música y el ritmo en la playa de Poniente por las noches a manos de diversas orquestas. También cabe mencionar las citas ya habituales en esta Fiesta de la sidra. Los Jardines de la Reina acogerán una vez más el Mercadín de la Sidra y la Manzana. Por su parte, el Bus de la sidra volverá a arrancar desde la parada del Fomentin; este año los destinos que tendrá serán las visitas a los llagares xixonenses de Trabanco, Castañón, Cabueñes y Menéndez.

El viernes llegarán dos de los platos fuertes del festival: el concurso de escanciadores y el récord del mundo de echar sidra. La prueba de escanciado será puntuable para la clasificación general y se llevará a cabo en la Plaza Mayor. Una vez que finalice el concurso todos a Poniente, porque allí desde las seis y media de la tarde la playa recibirá a los participantes que este año, como ya viene siendo habitual con cada edición, tratarán de superar el récord de escanciar un culín simultáneamente. El año pasado la cifra se fijó en 8.062 personas, este año la organización pondrá a disposición de todo el que quiera unirse a la fiesta 8.063 botellas de sidra, que superen las del año pasado para una vez estén todos, se proceda a echar el culín de sidra más numeroso.

Ya el domingo, última jornada, los actos de deliberación y entrega de premios marcarán la jornada. Un jurado elegirá la mejor sidra servida en la fiesta para hacerle entrega del "Elogio de Oro", y a su vez los propios consumidores en una cata a ciegas concederán el "Premio del Público". Después, la Alcaldesa del Ayuntamiento de Xixón, entregará el premio "Tonel de Oro" a Gustavo Costales de Sidra Frutos. Samuel Trabanco, en representación de su llagar ganador el pasado del "Elogio de Oro", y José Manuel Arbesú que ganó el "Premio del Público" abrirán la jornada de degustación de sidra escanciando el pri-



L'alcaldesa de Xixón fadrá entrega del premiu "Tonel d'Oru" a Gustavo Costales de Sidra Frutos. Esi mesmu día Samuel Trabanco y José Manuel Arbesú, en representación de los sos respetivos llagares premiaos l'añu pasáu, entamarán la preba de sidre echando'l primer culín.

mer culín. Un Asturias Patria Querida interpretado por la banda de gaitas cerrará la degustación de sidra a las tres de la tarde. Por la noche la última romería urbana despedirá la Fiesta de la Sidra hasta el año que viene.

Testu: Marta Rodríguez.
Semeyes: Xurde Margaride.

Arbesú y Trabanco abrirán la degustación de sidra



El pasado año 2013, de entre 22 llagares participantes en la Fiesta de la Sidra de Xixón, el jurado nombró ganador del “Elogio de Oro” a la mejor sidra de las que allí se habían presentado a Trabanco, con la que ya sumaban cuatro Elogios.

En representación del llagar, Vicente Trabanco y su sobrino subieron a recoger el premio, Vicente desde el escenario agradeció el premio *“estoy enormemente agradecido y, desde aquí, quiero saludar a toda Asturias”*. En una cata a ciegas que se alargó durante dos horas y media, los consumidores de a pie decidieron cual fue para ellos la mejor sidra. Este galardón que se denomina “Premio del Público” fue a recaer a las manos de Sidra Arbesú. José Arbesú subió a recoger el reconocimiento recibido de los propios bebedores de sidra y afirmaba que era un galardón con el que *“llevaba soñando mucho tiempo”*.

Ambos llagares se encargarán este año de dar el pistoletazo de salida a la degustación de sidra en la Plaza Mayor el domingo 31, momento en que sus representantes escanciarán de sus sidras el primer culín del día.



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

XXIII FIESTA DE LA SIDRE DE XIXÓN

PROGRAMA



LLUNES 25

Arte urbanu.

11:30 h. a 14:30 h. / 16:30 h. a 20:30 h.

ARTE URBANU. Nesta XXIII edición el tema protagonista del eventu sedrá la mar: tan íntimamente xunciu a Xixón, a la nuesa Fiesta y a la sidre. Cuntaremos nesta ocasión con cuatro destacaos invitaos: Okuda, Spok, Isaac Mahow y Malakkai, que mos visitarán per primer vegada y que xunta colos yá avezaos en pasaes ediciones, los asturianos Brujo, Soner y Niño sedrán los encargaos d'executar un gran mural que represente les sos respetives visiones de la ciudá de Xixón, la sidre y la mar na Punta Liquerique.

MARTES 26

Xardinos de la Reina

11.00 h. a 24.00 h. Mercaín de la Sidre y la Mazana.

MIÉRCOLES 27

Xardinos de la Reina.

11.00 h. a 24.00 h. Mercaín de la Sidre y la Mazana.

XUEVES 28

Xardinos de la Reina.

11.00 h. a 24.00 h. Mercaín de la Sidre y la Mazana.

RESTAURANTE - SIDRERÍA

"SI QUIES QUEDAR COMO
UN PAISANU VEN A COMER
AL LLAVIANU"

Amplia variedad de carnes selectas.
Arroces, pescados y mariscos del Cantábrico.
Espichas para grupos.



C/ Donoso Cortés, 6 Gijón
Telf: 984 49 21 13
www.sidreriaellavianu.com

Parada de Fomentín.

12.00 h. Bus de la Sidre. Visita al llagar de Trabanco

El Castrillón (Playa de Poniente)

12.00 h. a 01.00 h. El Chigre del Barriu la Sidre

22.00h. a 24.00 h. Actuación de la Orquesta Distrito Xoven.

VIENRES 29**Xardinos de la Reina.**

11.00 h. a 24.00 h. Mercaín de la sidre y la Mazana

Parada de Fomentín.

12.30 h. Bus de la Sidre. Visita al llagar Menéndez.

El Castrillón (Playa de Poniente)

12.00 h. a 02.00 h. El Chigre del Barriu de la Sidre

18:30 h. Escomenzaremos a baxar a la sablera

20.30 h. Batirásel récor mundial d'echáu simultaniu.

Los Entamaores proporcionarán les primeros 8062 botelles (8061+1) pa superar el récor del añu pasáu.

Amenizará la espera la Banda Gaites Noega

20.30 h. Batiremos el récor mundial echando toos xuntos "El Culín" y llueu ¡¡a bailar!!.

Tolos participantes tendrán de traer el so vasu y, comu siempre, habrá un acesu especial, debidamente señalizáu, pa que puedan entrar ensin facer cola aquellos participantes que traigan la so propia botella.

22.00 h. a 01.30 h. Romería urbana cola actuación de la Orquesta Waykas.

Plaza Mayor

17.00 h. Campionatu Oficial d'Echaores d'Asturies.

SÁBADU 30**Xardinos de la Reina.**

11.00 h. a 24.00 h. Mercaín de la Sidre y la Mazana.

Playa de Poniente

13.00 h. a 02.00 h. El Chigre del Barriu la Sidre

22.30 h. a 01.30 h. Romería Urbana con actuación de la Orquesta Sonora Real.

Parada de Fomentín

12:30 h. Bus de la Sidre. Visita al llagar de Castañón

16.30 h. Bus de la Sidre. Visita al llagar de Cabueñes

Plaza Mayor

21.00 h. Cancios de Chigre. Cuntará cola actuación de la Coral Villa de Jovellanos y del públicu asistente.

DOMINGU 31**Xardinos de la Reina**

11.00 h. a 22:00 h. Mercaín de la Sidre y la Mazana.

Playa de Poniente

13:00 h a 24:00 h. El Chigre del Barriu la Sidre



21:30 h. Romería Urbana cola actuación de la Orquesta Dominó.

Plaza Mayor y Plaza del Marqués

11.30 h. El Xuráu del Premiu "Eloxo d'Oru" aconceyará pa efectuar la tastia y decidir cuala ye la meyor sidre servío na Fiesta.

El Xuráu del "Premiu del Públicu", formáu por representantes de los consumidores, aconceyará nel Campu Valdés pa entamar la tastia, que s'efectuará pol métodu de "tastia a ciegues", y que podrá ser presenciada por toes aquellos presones que asina lo deseyen.

12.00 h. "Obsequiu del Primer Culín". Nel trescurso del mesmu Dña. Carmen Moriyón, Alcaldesa de Xixón, dará la bienvenía a los llagareros participantes, y entregará el "Tonel d'Oru" a D. Gustavo Costales de Sidra Frutos. Darréu, D. Samuel Trabanco en representación de Sidra Trabanco, ganaora del "Eloxo d'Oru 2013", y D. José Manuel Arbesú en representación de Sidra Arbesu, ganaora del "Premiu del Públicu 2013", echarán los primeros culinos de la Fiesta. Acompagará l'actuación musical de la Banda Gaites Noega. Una vuelta fináu l'actu escomenzara la preba de sidre nos puestos.

14.00 h. Entrega del "Premiu'l Públicu" a la meyor sidre servío na Fiesta y condecoración del stand ganaor. .

14.30 h. Entrega del Premiu "Eloxo d'Oru" a la meyor sidre servío na Fiesta y condecoración del stand ganaor.

15.00 h. La Banda Gaites interpretará l'Asturies Patria Quería colo que se dará por finalizada la preba de sidre.

Festival solidariu

La Caja Laboral Kutxa collaborará nel festival por primer vegada con una iniciativa solidaria pola que, donará un euru a Cáritas Xixón por ca vasu conmemorativo de la Fiesta de la Sidre que se venda. Otra aportación importante ye la de los chigres que s'encarguen del Chigre del Barriu la sidre.



L'Ayuntamientu Xixón cuntará pa la organización del Festival de la Sidra esti añu por primer vegada, cola collaboración de La Caja Laboral Kutxa. L'aportación de la entidá a la fiesta sedrá de calter benéficu darréu que por ca vasu sidre vendíu, Caja Laboral Kutxa donará un euru a Cáritas Xixón. Los vasos de sidre tarán dimponibles pa la so merca tantu na carpa de Poniente comu na Plaza Mayor y son colos que los visitantes podrán prebar los estremaos palos de sidre'l domingu pela mañana. Tarán a la venta por 3 euros y amás tendrán l'avezada decoración conmemorativa del Festival.

Pero les collaboraciones nun acaben equí, y ye qu'una aportación perimportante ye la que fadrán por segundu añu consecutivu los Chigres del Barriu la Sidre.

Cinco chigres del Barriu la Sidre, d'El Llano, encargaréense, tantu en 2013 comu nesti 2014, d'entamar y llevar a cabu esta enorme carpa que s'asitará en El Castrillón (Poniente). Los chigres entamaores son La Pumarada, La Parrilla de Antonio, El Llabiegu, El

Sáuco y Casa César,

Importante la participación de toes estes sidrerías ensin les que nun sedría posible llevar a los visitantes esa oportunidá única de prebar toles sidres participantes nel Festival demientras toles xornaes festives. Más de veinte palos qu'incluirán dende la sidre normal, fasta sidre DOP o sidre d'Escoyeta, que se podrán topar nesti enorme Chigre nel que les mencionaes sidrerías trabayarán comu una sola pa esfrute de los xixoneseos y visitantes, que amás tendrán la posibilidá de prebar estremaos productos gastronómicos típicos, tresnaos poles sidrerías d'El Llano que lo entamen.

El Chigre del Barriu la Sidre cuntará con una terraza con capacidá pa fasta 500 presones y dende la qu'asistir a les actuaciones nocherniegues de les orquestes que pondrán la nota musical a les nuechis sidreres nesti Chigre.

Y por si fuere poco, habrá disponibles peles tardis talleres d'echáu de sidre gratis dafechu.



Candaseando

www.candaseando.es



Ayto. de
Carreño

45 años de sidra y sardinas

FESTIVAL DE LA SARDINA DE CANDÁS



El Festival de la Sardina atarraquitáu de xente.

El festival gastronómico más popular de Asturias se saldó con más de 20.000 sardinas traídas de Galicia ante la escasez del pescado en Asturias, lo que encareció ligeramente el precio. El jurado profesional concedió a Casa Repinaldo el premio "Sardina de oro".

El viernes 1 de agosto el día amaneció gris en Candás. Era una fecha marcada en el calendario como importante, se celebraba el 45 Festival de la Sardina y a pesar de que el tiempo no acompañaba, otro año

más la cita fue todo un éxito.

El Paseo de San Antonio se vio tomado por gran cantidad de asistentes que cambiaron la playa por el pescado. A lo largo de toda la tarde los siete puestos



de venta con los que contaba este año el Festival, prepararon en sus planchas los sabrosos pescados a la espera de que aparecieran los primeros compradores. A las siete de la tarde comenzaron a formarse las primeras colas para adquirir, aunque eso sí, este año un poco más caras, las tradicionales sardinas.

Este año desgraciadamente no ha sido bueno para la sardina asturiana, tan solo han sido rulados 4.000 kilos que el pasado julio descargó en Avilés el cerquero "Nueva Emperatriz". La escasez obligó a los hosteleros a surtirse de sardina gallega para poder cubrir la demanda en el festival gastronómico. En total, más de 20.000 ejemplares de sardinas fueron



MESÓN-SIDRERÍA
XIGRÍN

**Menú del día • Parrillada de carne • Setas "al Xigrín"
Cazuela mixta • Pulpo a la gallega • Ribeiro de barrica**

Venancio Álvarez Buylla, 4 • 33430 Candás - Asturias
Reservas: 985 870 552





La sidre y les sardines son les auténtiques protagonistas del eventu.

20.000 sardines y miles de litros de sidre faen d'esti festival un referente sidreru-gastronómicu

consumidos en Candás a un precio de 12 euros la docena. El encarecimiento del precio respecto al año pasado, que era de 10 euros la docena, también va unido al hecho de tener que traer la materia prima de fuera. El concejal, José Manuel Muñiz, aseguró que la subida se debió a la necesidad de adaptar los precios a los costes y evitar generar pérdidas. Los grupos de baile, las charangas y la sidra a raudales animaron el evento, mientras los asistentes esperaban pacientemente frente a los puestos por su ración de sardinas.

Un jurado de expertos gastronómicos presidido por Pedro Morán, popular cocinero carreñense de Casa Gerardo, otorgó este año el galardón "Sardina de Oro" a Casa Repinaldo. El premio se quedó en casa y el chigre de Candás superó a los otros seis participantes inscritos en el Festival. También de Candás son los ocupantes de segundo y tercer puesto compartido: El Xigrín y El Llagarón. El otro tercero, por empate, fue El Molín del Puerto, de San Martín de Podes. La textura, fresca y el punto de asado son los aspectos que el jurado tiene más en cuenta a la hora de decidir los ganadores. Pedro Morán afirmó



que la calidad fue buena pero no excelente "se nota que este no es un buen año de sardinas. Se aprecia en la textura, en que tienen menos grasa y en su tamaño, que son más pequeñas", añadió además que lo importante para ganar es la preparación "nosotros siempre valoramos que el pescado esté en su punto, más vale que el ejemplar esté poco hecho que lo contrario". Por su parte, Ángel Repinaldo, responsable del restaurante ganador de la "Sardina de Oro" aseguró que la clave está en "mirar para ella en la plancha y mirarla". Es la octava vez que consiguen este premio. En la tercera posición, hubo un empate



El Xigrín ganó la Sardina de Plata.

que se solventó con el otorgamiento a ambos restaurantes con el bronce.

Los asistentes apenas fueron capaces de distinguir las sardinas asturianas de las gallegas, el tiempo al final aguantó el tirón y concedió una tregua a Candás que no vio empañada su jornada sardinera por las lluvias que caían en otros puntos de Asturias.

En la villa marinera no todo fue pescado y sidra, los carreñenses en esta 45 edición de su popular Festival de la Sardina, también tuvieron un recordatorio y palabras de agradecimiento a los primeros organizadores de este evento, sin los que las fiestas de San

ESCANCIADOR DE SIDRA ELÉCTRICO

EMPRESA Y DISEÑO
100% ASTURIANO
VIN BOUQUET

F FERIA ESTURIES
158 FERIA INTERNACIONAL DE MUESTRAS DE ASTURIAS **fidma 2014**
Del 2 al 17 de Agosto de 2014

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

VIN BOUQUET VB®
Tel.: 985 21 73 05 Fax: 985 21 77 59 info@fimes.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



¡ Síguenos en Facebook !
Asador a domicilio El Pintxu



IL RISTORANTE
Il Domenico
PIZZERIA
SERVICIO A DOMICILIO
985 885 282
Valdés Pumarino, 17
CANDÁS



Familias enteras disfrutaron de las sardines y la sidra.

Per ochava vegada, la sidrería carreñana Casa Repinaldo algamó la Sardina d'Oru de Candás

Félix (donde se encuadra el Festival de la Sardina) no habrían llegado a alcanzar los niveles de prestigio e importancia que actualmente tienen. Joaquín Raimundo Rodríguez, Alberto García y Cipriano Aramendi, "Panín", formaron parte de la Sociedad de Festejos de Candás, ya desaparecida. Sin ellos el Festival no habría sido posible y eso sus paisanos lo tienen muy presente. Es por ello que quisieron hacerles un homenaje cargado de recuerdos y reconocimientos. Joaquín Raimundo Rodríguez explicó que "las fiestas de San Félix antes no tenían nada, la misa y poco más. Así que pensamos en la forma de atraer gente. Por aquel entonces sardinas en el pueblo había muchas y tenían muy poca salida, así que decidimos crear un festival para darle auge". Así

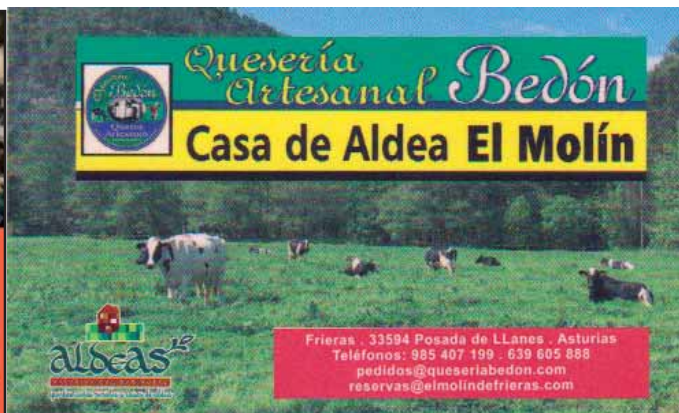


se inició una tradición gastronómica que hace ya dos años fue reconocida como Fiesta de Interés Turístico Regional y que cada año cuenta con una mayor asistencia.

Y si las sardinas fueron todo un éxito, el día siguiente no lo fue menos puesto que las celebraciones no quedaron aquí y el sábado tuvo lugar el rally de la sidra más numeroso de la historia.



Testu: Marta Rodríguez.
Semeyes: Flavio Lorenzo.



Casa Repinaldo

En el centro de Candás
En el corazón de Carreño
Casa Repinaldo os espera

**SALÓN Y COCINA
CLIMATIZADOS**

AMPLIA TERRAZA



Casa Repinaldo

UN VERANO LLENO DE ÉXITOS Y EVENTOS EN CANDÁS



Ángel Martínez lleva algo más de un año al mando de la sidrería Repinaldo. Este pasado Festival de la Sardina fueron galardonados con la "Sardina de Oro" imponiéndose a los otros seis participantes. Sin embargo, la victoria no supuso una gran sorpresa para su dueño puesto que como dice "estoy acostumbrado a ganar, de diez años que llevo participando, gané siete". con La Bombilla, luego fue con Tírate al Matu, después con El Paneru y ahora con Casa Repinaldo., y como explica el secreto del éxito es que "lo hacemos muy bien, muy organizados y asamos muy bien la sardina".

Pero además de su éxito en la preparación del pescado en el festival gastronómico, hay otro aspecto muy característico de Ángel Martínez, y es su gran involucración en los eventos gastronómicos de Carreño.

Este importante compromiso de Casa Repinaldo se materializa en su enorme actividad veraniega.

Primero fue la organización del Festival del marisco, que como el propio Ángel declara "fue todo un éxito, fueron cuatro días y vendimos marisco fresco preparado a la plancha o cocido, bugre, andaríques, y más". Este evento venía siendo organizado en el pasado por un grupo de hosteleros que decidieron dejar su puesto como organizadores y ahí estaba Ángel para coger el testigo y poner en marcha una enorme carpa donde se podía disfrutar de los tesoros del Cantábrico regados con sidra Cortina, que es el llagar con que trabajan en Casa Repinaldo.

Algo parecido ocurrió muy poco tiempo después. Una semana más tarde de encargarse del Festival



del marisco, se atrevieron a preparar por primera vez en Carreño el Festival del pulpo. En colaboración con un pulpero que se encargaba de esa materia prima, Casa Repinaldo completó el menú ofreciendo a los asistentes tapas variadas con las que poder cenar en un buen ambiente durante tres días.

En ambos casos Ángel Martínez, de Casa Repinaldo, asegura que repetirá, “lo del marisco no fue la primera vez que se hacía, fue como un restaurante a lo bestia y repetiremos. El Festival del pulpo fue todo un éxito y también repetiremos”.

Pero su actividad no cesa aquí, explica que “tengo una iniciativa para el año que viene para hacer el Festival de la Sidra DOP de una forma diferente a los Festivales de la Sidra como pueden ser los de Xixón o Nava. Lo estamos preparando conjuntamente con el Ayuntamiento de Carreño y con los llagareros pertenecientes a la DOP. Para este año era demasiado apurado pero queremos consolidarlo en Candás y ponerlo en el mapa sidrero. Cuando acabe el verano nos pondremos a hablar más intensamente”.

Hay que mencionar que el Ayuntamiento de Carreño ha organizado este año el 1^{er} Festival de la Sidra Natural de Selección, que se celebrará los días 21, 22, 23 y 24 de agosto en el Puerto de Candás. Contará con exhibición de deportes autóctonos, baile del país y tonada asturiana, e incluso el día 21 a partir de las 19,00 h se procederá a una degustación gratuita de sidra de pipa.

Entre tanto, Ángel Martínez ya trabaja en una alternativa atractiva. Y es que por su cabeza no cesan de pasar ideas con las que ayudar e impulsar el Concejo de Carreño, como dice “tengo varias ideas en la cabeza pero ya para el futuro más adelante como un stand de Carreño en la Feria de Muestras”.



“Tengo una iniciativa para el año que viene para hacer el Festival de la Sidra DOP”

Queda patente el enorme compromiso de Casa Repinaldo, con Ángel Martínez al mando, que apuestan por Asturias, por la gastronomía, por la sidra y por querer aportar ese algo más que distingue a los protagonistas de los espectadores. Y es que ellos son protagonistas y añaden con sus aportaciones un pequeño trocito a la historia carreñense. Es fundamental que nazcan más ideas de este tipo, y más gente y negocios con un espíritu similar al de Casa Repinaldo.

El Rally de la sidra pasado por agua

Aunque el tiempo no acompañó, ningún participante se quiso perder el Rally de la sidra, que este año alcanzó el récord de participación con 2041 romeros, que consumieron casi 8.000 botellas de sidra.



Y si el Festival de la Sardina fue todo un éxito, el Rally de la sidra no se quedó atrás. Ni el mal tiempo, ni la abundante lluvia que cayó sobre Candás amedrentó a los 2.041 inscritos en este popular evento. Este año la cifra alcanzó el récord de asistencia con 441 participantes más que en la anterior edición del año 2013.

A cada participante le correspondían 4 botellas de sidra, casi 8.000 botellas en total fueron puestas a

disposición de los participantes que las agotaron por primera vez en todos los años de rally en un tiempo inferior a las dos horas.

La jornada comenzó ya temprano, desde la Fuente de los Ángeles, primera parada del rally, donde unas 60 peñas vestidas como manda el protocolo, con el traje tradicional de Mahón y con el pañuelo azul al cuello, empezaban ya a descorchar las primeras botellas de



sidra y se animaban con los primeros culetes del día. Nadie quería abandonar antes de llegar a meta y para ello y para poder sobrellevar la dureza de la jornada y del recorrido, todos iban bien preparados con comida con la que recuperar las fuerzas cuando estas flaquearan. Como si de una gran espicha se tratara lo más recurrido fueron las comidas tradicionales asturianas; bollos preñaos, empanadas, huevos cocidos, y hasta pasteles que los más listos trasportaban en carros de compra. Los hubo que incluso cargaron con los altavoces a cuestras y pusieron el hilo musical de la jornada.

La lluvia hizo su aparición en escena con los participantes a punto de tomar la salida hacia la fuente de Santarúa, segunda parada del recorrido, y ya nunca abandonó el rally. Sin embargo, este contratiempo no supuso ningún problema para los asistentes. El que tenía paraguas, lo abrió y el que no continuó la marcha como si nada. El ambiente no decayó en ningún momento porque como algunos comentaban “si venimos es para acabarlo”. Y así fue. Algo más de dos horas después de dar la salida, los participantes llegaban a su destino en la plaza del Cueto.

Este popular Rally cuenta con la participación de peñas no solamente asturianas, sino también procedentes de diversos puntos de la península. Cada año más personas de fuera de las fronteras de Asturias se interesan por participar en este evento que anualmente atrae a más participantes animados a unirse al ambiente festivo y a beber sidra.

 Testu: Marta Rodríguez.
Semeyes: Lara Flórez Quintana.



EL MAÑO

 **Síguenos en Facebook**

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



sidra Peñón

Albandi, 21. 33492 Carreño
Asturias (España)
Teléfono +34 985 870 228
www.sidrapenon.com



Café de Pola

Calle Carlos Albo Kay, 39
Tel. 984 391 609
33430 Candás - Asturias

Llagar de pola

Deporte, sidre, folix



BAR
LA XUNCA

Menú del día, tapas variadas y comidas por encargo

Tfno.: 985 840 421
La Peruyal, 26 . Arriondas
Asturias

Mariscos y pescados
Comida típica asturiana
Especialidad en cachopos

El tonel
de GIGI



ixta y piragües



Restaurante
El
Mirador
Sidrería

78 edición del Descenso Internacional del Seya

200.000 PERSONAS SE REUNEN EN RIBESEYA PARA VIVIR LA FIESTA MÁS MULTITUDINARIA DE ASTURIAS



Durante dos días al año Ribeseya se cuele en los telediarios y periódicos estatales, ocupa el trono de Uviéu como capital asturiana, y acoge a miles de personas en sus calles con motivo del Descenso Internacional del Seya.

A pesar de ser un deporte minoritario y poco cono-

cido, la prueba consigue reunir una ingente cantidad de visitantes atraídos ya no solo por el puro deporte, sino que también por el ambiente en que se vive en la villa asturiana. El paisaje cambia durante esos días, las imágenes más habituales son las tiendas de campaña, las mesas de camping ocupadas por empanadas,

SIDRERÍA
El FORQUETU

TAPAS VARIADAS
Y
PLATOS
COMBINADOS

C / Ramón del Valle , 2 - Ariondas

985 840 532 (Sidrería)
985 841 841 (Particular)

SIDRA NATURAL CABAÑÓN

Llagar Sidrería El Cabañón

Jacinto Vela Carriles

33594 Naves de Llanes (Asturias)

985 407 550 - sidrieriacabanonnaves@gmail.com



bocadillos, tortillas, y mucha sidra. La sidra no falta nunca, y es que hasta los turistas extranjeros se atreven a probar con el escanciado. Los menos hábiles con la técnica se desesperan buscando un asturiano que les pueda ayudar, y es que, encontrar uno no es fácil puesto que al Seya se viene de todas partes, de lejos y de cerca, de España o de fuera. La fiesta se ha convertido mucho más que en el descenso del río.

Este año han participado en la prueba deportiva 895 palistas de 17 nacionalidades diferentes y se ha llevado a cabo el hermanamiento del río Seya con la ría de Avilés, concejo al que fue dedicada esta edición del descenso. Una novedad de este año fue la entrega del premio Valores del Seya, que fue para Manuel Fonseca, madrileño ligado al piragüismo durante toda su vida.

“Guarda el público silencio y escuche nuestra pa-

labra”. Con estos famosos versos de Dionisio de la Huerta con que tradicionalmente se da salida a la prueba, en voz de José Alberto Álvarez, pregonero de este año, comenzó la 78 edición del Descenso Internacional del Seya. El recorrido que discurre entre Les Arriondes y Ribeseya, puede ser seguido por un tren fluvial dispuesto para la ocasión, que circula por el margen izquierdo del río. Consta de diez vagones, antes iba haciendo paradas por el trayecto, actualmente ya no. Sin embargo, los viajeros siempre llegan a tiempo para ver como los palistas llegan a meta bajo el puente de Ribeseya. Los primeros en cruzarlo en la modalidad K-2 este año fueron la pareja astur-gallega formada por Walter Bouzán y Álvaro Fernández Fiuza, quienes terminaron el recorrido en una hora y 6 minutos. Ha sido la quinta victoria consecutiva para estos palistas en el Seya, que superan así el récord de victorias consecutivas en esta competición

		<p>Sidrería El Rincón de Paula</p> <p>Manuel Fernández Juncos, 3 Teléfono 984 99 81 01 RIBADESELLA</p>
<p>C/ Ramón del Valle, 5 Teléfono 985 84 16 74 33540 ARRIONDAS</p>		



que ostentaba Julio Martínez. 644 embarcaciones tomaron la salida en Les Arriondes, pero en seguida se desmarcaron seis de ellas, la prueba estuvo muy igualada durante todo el recorrido hasta que llegó el último kilómetro, cuando Bouzán y Fernández con un cambio de ritmo se desmarcaron del pequeño grupo de seis y consiguieron la victoria.

En la categoría de K-1 el vencedor fue Manuel Busto, campeón del mundo de maratón, a quien Kiko Vega, segundo clasificado, le disputó la victoria hasta el final.

Raquel Carbajo se impuso en la categoría femenina senior. A pesar de haber volcado su embarcación a ocho kilómetros de la meta, la leonesa que venía de ganar la Copa de España, no tuvo dificultades para

imponerse cómodamente sobre sus competidoras. En la competición entre veteranos los ganadores fueron José Antonio Girón y Luis Medrano Míguez, y en la categoría K-2 cadete se llevaron la victoria Javier Sánchez y Aitor De Dios.

En definitiva, dos días de fiestas, 200.000 asistentes, 6.500 plazas de camping habilitadas, 800 personas de los servicios de urgencia dispuestas, 230 vehículos de emergencia, casi 900 participantes en la competición, y litros de sidra incalculables. Esas son algunas de las cifras que deja la fiesta de piragües 2014, y es que, como dicen los versos de Dionisio de la Huerta “no hay fiesta más alegre, ni más movida y galana, ni con más bello paisaje, ni esencia más asturiana”.

comida tradicional asturiana · tapas variadas

el mesón
de **Ana**
restaurante

Tfnos.: 984 84 11 65
Ana 695 37 14 85
J. Ángel 695 49 21 95

C/. Manuel Fdez. Juncos, nº5
33560 Ribadesella - Asturias



**CARNICERIA
GERARDO**
CARNE DE ASTURIAS
Chorizos caseros

Avda. Constitución, 4 33540 ARRIONDAS
Teléf. 985 84 05 79 • Móvil 675 511 068 ASTURIAS



En esta edición 2014, se cumplieron 60 años de la participación en el descenso de los Tritones de Piloña. Son un grupo de chicos y chicas cuyo nombre procede del Dios griego de los mares y su misión es la de animar a los asistentes y despejar el río para dejarlo listo de cara a la prueba deportiva, ataviados con disfraces y sujetando un tridente, símbolo de Poseidón.

Juan Hidalgo, a quien corresponde la autoría de todas estas fotos de la fiesta, es propietario de dos estudios de fotografía, uno en Llanes y otro en Les Arriondes, con el nombre "Hevia Fotógrafos". Lleva tras la cámara más de 40 años, se hace llamar cazador de imágenes, y viene de una familia de fotógrafos. Confiesa que vivir un evento como este mirando a través del objetivo es "una gozada. Tanto la parte folclórica como la deportiva es una maravilla. No solamente el momento de la salida de los palistas, también la gente, todo lo que se cuece alrededor".

Y es que el ambiente fue inmejorable, y el enorme dispositivo organizado tanto por el Ayuntamiento como por el gobierno asturiano no tuvo que intervenir en ninguna situación grave. Los asistentes más madrugadores comenzaron lo que ellos llaman la "semana del Seya" ya el miércoles tomando posiciones, tanto fue así que ese mismo día por la tarde la ocupación de las diversas zonas de acampadas dispuestas era ya del 50%.

Para los que les gusta viajar a todo tren, y nunca mejor dicho, FEVE dio la oportunidad de ir hasta Ribeseya en un tren de lujo que además del desplazamiento, ofrecía a los clientes la posibilidad de pasar una noche dentro del mismo en una habitación doble con baño completo, además de desayuno y comida del viernes. Nada que ver con los cientos de tiendas de campaña que transformaron el paisaje de la villa marinera.

Tapas variadas
Sidra Natural

La nansa

cervecería

Tfno.: 985 86 03 02

C./ Marqueses de Argüelles, s/n - El Muelle, Ribadesella

El Tarteru

Mesón-Sidrería
en el muelle



c/ Marqueses de Argüelles, 1/n
Teléfono 985 85 76 39 Ribadesella - Asturias

Sidra Solleiro

Sidra Natural



Taramundi (Asturias)
Tlf: 985646837

TAPIA DE CASARIEGO

XVIII Festival Intercéltico d'Occidente



Tapia de Casariego celebró otra edición más de su festival celta. Las bandas de gaitas ocuparon las calles de la villa, actuaciones a pie de mar, talleres de música tradicional, exposiciones y presentaciones colmaron de actividad esos cuatro días.

El pasado 13 de agosto, Tapia de Casariego izó la bandera celta que durante cuatro días estuvo ondeando con motivo de la dieciocho edición del Festival Intercéltico de Occidente. La fiesta, declarada de Interés Turístico Regional, cumple en esta edición la mayoría de edad y se afianza como una de las citas más importantes del panorama musical celta, con artistas venidos desde lugares tan dispares como Galicia, Asturias, Francia, Irlanda e incluso Japón.

La salida a los cuatro días que se alargó el festival

tuvo lugar en la Plaza del Ayuntamiento con el tradicional izado de la bandera celta, ante la atenta mirada del viceconsejero de Cultura, Alejandro Calvo, el Alcalde de Tapia, Enrique Fernández, la concejala de Cultura, Dulce Martínez y el director del FIDO, Martín Fernández Cascudo. Ya con la bandera presidiendo Tapia, dieron comienzo los discursos de las personalidades involucradas en el FIDO. La primera en tomar la palabra fue Dulce Martínez, concejala de Cultura, quién repasó estos dieciocho años de trayectoria del



Festival y declaró que “aunque la organización trató de hacer cada año un festival que superara al anterior, siempre tuvo muy claro la idea original, qué festival queríamos en Tapia. Fuimos evolucionando y en este periplo hemos aprendido mucho, tanto como para afrontar una edición más con la seguridad de que volverá a ser un éxito”. Además incidió en la promesa de que la Banda de Gaitas de Occidente (organizadora del evento) seguirá poniendo todo su esfuerzo en seguir mejorando año a año.

Por primera vez, acudía al evento un representante del Gobierno Regional, hecho sin precedentes que no quiso dejar sin mencionar Martín Fernández Cascudo, director del FIDO, “quiero agradecer su presencia; queremos que sea consciente de lo que hacemos para conseguir un poco más de apoyo cada año”. Además, en su discurso, Fernández Cascudo añadió que “es muy bueno que en estos periodos en los que nos visita mucha gente seamos capaces de mostrar lo mejor de nosotros mismos, aquellas esencias de nuestra cultura” y también quiso dejar su mensaje de apoyo a la Banda de Gaitas de Occidente, a quienes animó a continuar con esta ya tradición. La nota final la puso el Alcalde, que cerró el turno de palabra apuntando que “cada año la organización trata de superarse y lo consigue; el FIDO va subiendo en calidad” y destacó también el buen ambiente “sano y pacífico” en que se vive el Festival en Tapia.

En cuanto a las actividades, el programa estuvo bien



Mercados, talleres, actuaciones musicales, desfiles y mucha tradición celta en Tapia.

cargado. Mercado celta, mercado medieval, presentaciones, exposiciones, actuaciones y talleres. Cuatro días repletos de tradición. El primero fue el miércoles, que sirvió para dar inicio a las actividades de talleres de música tradicionales y de folk así como del mercado celta, que también estuvo disponible para los visitantes el jueves. También fue el inicio y presentación de la exposición “Galicia Siglo XIX”, a cargo del colectivo de restauradores y fabricantes de instrumentos “Artesanía Os Alegres”. Una exposición que estuvo abierta al público hasta el sábado, tanto en horario de tarde como en horario de mañana. Los desfiles y ambientaciones musicales tampoco faltaron a lo largo de ninguna de las jornadas, y es que distintas bandas recorrieron las calles de Tapia poniendo el son a las celebraciones. Viernes, sábado y domingo, el mercado celta dio paso a un mercado medieval que estuvo abierto todo el día. Todos los días fueron culminados por la noche con las actuaciones de distintos grupos de folk en el envidiable entorno que ofrece el puerto de Tapia con la compañía del mar de fondo.

El lunes se arrió la bandera celta y con ello llegó el fin del Festival, hasta la próxima.

Mesón El Puerto

En Tapia de Casariego si buscamos comer bien y con una acertada relación calidad - precio, el Mesón El Puerto es parada obligatoria. Escancian sidra **Solleiro** como palo único y la recomendamos para regar cualquiera de sus platos, ya sea carne, pescado o marisco. La especialidad de la casa es el cachopo, que puede ser relleno de jamón y queso, o a base de setas y queso Cabrales, bien preparado y mejor presentado hará las delicias de los adictos a tan contundente plato.

No podemos dejar de mencionar el pulpo encebollado, que aquí denominan Pulpo a la Tapiega, sin dejar de lado los calamares de Tapia en su tinta que junto a las almejas y navajas forman parte de su variada carta.

Un buen postre a base de arroz con leche o requesón, será el colofón perfecto para una grata experiencia.



Av. del Muelle 20. Tapia de Casariego

T. 985 628 108

Sidrería La Cubierta

La Sidrería La Cubierta ocupa un amplio y recién renovado local, estupendo tanto para comidas y cenas como para una tarde de asueto en un agradable ambiente. La especialidad de la casa son los calamares de Tapia en su tinta, quien los prueba repite, pero su carta es amplísima y las opciones en cuanto a pescados y carnes se ajustan a los paladares de todos los clientes. Pescados de temporada que preparan al gusto, ya sea a la plancha, en salsa o al horno; carnes asturianas, como su afamado cachopo de jamón serrano, queso de Abredo y tapa de ternera, sin olvidar el entrecot o los escalopines al Cabrales. Hay que dejar sitio para el postre, ya que no podemos irnos sin probar su original flan de requesón o el típico requesón con azúcar de Tapia. La sidra es del llagar **Solleiro** siendo palo único.



Travesía del Dr. Enrique Alvarez. Tapia de Casariego

T. 985 471 016

La Fonte

Si buscamos comer casero y bien, tenemos que acercarnos hasta La Fonte, con precios aptos para todos los bolsillos, encontramos unos estupendos platos de cuchara caseros como el pote asturiano, la fabada y unas deliciosas patatinas guisadas con pulpo; los amantes de la carne también pueden decantarse por un buen entrecot. La estrella de la casa es el pulpo, y lo podemos degustar tanto en tapa, como en plato, ya sea a la gallega o la plancha con setas. Por semana los postres que ofrecen salen de su propia cocina, pero los fines de semana se surten de la Pastelería Cabo Busto: deliciosas tartas de queso, con especial mención a la de queso de Afuega'l pitu y no podemos dejar de mencionar la Tarta Asturias. En cuanto a sidra, ofrecen sidra **Solleiro** como palo fijo; además mensualmente van rotando a otros palos con **DO**.



Fernando Villamil, 8. Tapia de Casariego.

T. 984 844 179

XIV Festival de la Sidra Villa de Navia



La Banda del Militrón triunfó de nuevo con la organización de la decimo cuarta edición del Festival de la Sidra de Navia donde se disfrutó de cerca de 2.000 botellas de sidra, gentileza de los 10 llagares participantes

Evento indispensable del verano en el occidente asturiano, el Festival de la Sidra Villa de Navia volvió a cosechar un auténtico éxito de participación gracias a los acertados esfuerzos de la Banda del Militrón, entusiastas organizadores del evento, y a la colaboración de diez llagares asturianos que pusieron más de 150 cajas de sidra a disposición de los asistentes.

La dársena del puerto naviego congregó a cientos de amantes de la sidra asturiana cuando a la una del medio día se procedió a la apertura de la degustación, que para mayor gusto fue amenizada por el cuarteto Tor-

ner. Tras cerrar a mediodía, volvió a abrirse la degustación a las siete y media de la tarde, siguiendo el habitual sistema que para estos eventos se sigue en todo el país: se compra el vaso conmemorativo –en este caso por un módico precio de dos euros– y se procede a disfrutar de la sidra.

Es de destacar la exhibición de escanciado y las actuaciones del cuarteto Torner y el grupo Tejedor, así como la posibilidad de acompañar nuestra bebida patria con raciones de bonito a la plancha, queso y arroz con leche.



Sidrería La Villa

En la sidrería La Villa las opciones de degustación de platos son infinitas. Con una excelente relación calidad-precio, cuidan a sus clientes con los mejores productos frescos que haya disponibles en el mercado. Tal es así que tanto los pescados como los mariscos que preparan son todos frescos y del día.

Además, para los que prefieran carnes cabe mencionar que en la sidrería La Villa todas son asturianas lo que les asegura una gran calidad. Al margen de esto, también se puede optar por sus paellas, que son también las especialidades de la casa.

En cuanto a la sidra hay varias opciones, se puede elegir entre **Trabanco** y **Trabanco d'Escoyeta, Foncueva, Castañón y Roza**.



Campoamor, 4. Navia.

T. 985 624 884

El Chigrín del Puerto

En El Chigrín del Puerto trabajan los pescados frescos del día y los preparan con distintas recetas que incluyen a la plancha, al horno o a la cazuela. Para los amantes de las carnes, la variedad va desde las carnes asturianas hasta carnes extranjeras.

Otra opción para comer son sus ensaladas, todas ellas van un poco más allá de la tradicional ensalada, como en el caso de la ensalada de queso de cabra o la ensalada El Chigrín con setas, gambas y gulas. Los deliciosos postres son caseros y entre los más populares están la milhoja de manzana con helado de manzana o la natilla de frambuesa y queso mascarpone.

La sidra aquí es de **Vigón** y **Trabanco d'Escoyeta**.



Avd de la Darsena, 17. Navia.

T. 984 844 206

*"criémosmos ente
sidre, y vivilo de
siempre "*



Salomé Riestra Mieres

SIDRA Riestra. SARIEGU

Una vida entera, lliteralmente, ye lo que lleva Salomé Riestra nel mundiu la sidre. Nació ente llagareros, tíos y güelos rexentaben los sos respetivos llagares y l'amor llevóla a otu. 50 años dedicaos a un mundiu que camudó muncho dende aquelles primeres vegaes en que Salomé asomaba pel llagar del so güelu y echaba un gabitu.

Anguñu los sos fíos son los encargados del llagar familiar y anque confiesa que nun-y gusta muncho'l mundiu la sidre, llévalo nel corazón dende neña y si tuviera que tornar a escomenzar, repetiría toos y caún de los sos pasos. Los mesmos que la llevaren a tar onde ta.

¿Cual ye'l primer recuerdu que tien vusté nun llagar?

Nel llagar caseru de mio güelu, onde vivíemos con elli, na Camoca, Villaviciosa, teníemos sidre'l duernu y toneles.

¿Vusté echaba un gabitu yá entós a so güelu?

Sí, escoyíemos la mazana y llavábemos les botelles.

¿Qué diferencia hai ente los llagares d'entós y los d'agora?

Hai coses que yeren mui paecies, pero había que llavar les botelles a mano, había que cargalo too a mano, too yera mano d'obra y eso agora camudó too. Agora carguen con carretilles y ellevaos. Too eso cambió. El trabayu yera mui distintu. Yo equí pañé mazanas a mano. Agora cambió totalmente.

¿Yera más guapo enantes o agora?

Home, agora ta meyor.

Este ye un negociu familiar, ¿a vusté prestaría-y que

siguiera na familia demientes munchos más años?

Sí, prestaríeme sí. Claro que me prestaríe.

¿Cómu ve'l mundiu la sidre agora?

El mundiu la sidre agora ta mal. Produzse tantísimo, aumentóse tantísimo y agora consúmese tan poco. Los chigres tan vacíos munchos.

¿Creye que la situación meyorará?

Yo creo que como hai unos años atrás, que se vivió a lo lloco yo creo que nun va a tornar.

Si tornara atrás y supiera comu diba a ser la so vida ¿escoyería otu camín o repetiría lo mesmo que fexo?

A min siempre me prestó'l mundiu la sidre, criémosmos ente sidre, y vivílo de siempre.

Entós ¿nun s'arrepiente?

Non.



Testu: Marta Rodríguez.
Semeyes: Flavio Lorenzo.

Un viaje por la historia de la sidra



En El Cabañón cuentan con llagares de más de 100 años d'antigüedad.

En Naves de Llanes se encuentra el llagar sidrería El Cabañón, un lugar en el que a su sidra y la buena gastronomía asturiana se une una vasta colección de elementos relacionados con el negocio y cultura sidrera.

El Cabañón es mucho más que un llagar y sidrería. Es un lugar al que su dueño, Jacinto Vela, ha convertido en una auténtica exposición de todo lo que tiene que ver con la sidra. Llagares, zapicas, prensas, duernos, botellas, mayos... todos ellos se pueden ver en esta rehabilitada casa rústica en la que con la visita no sólo se disfrutará de la buena gastronomía, sino también de un viaje al mundo de la sidra, sobre todo al pasado, ya que muchos de los objetos que atesora tienen "cien o doscientos años", asegura su dueño.

"Siempre me enganchó y apasionó lo antiguo", afirma Jacinto Vela. Y de esa manera comenzó "desde chavalín" una colección que muchos pueden envidiar, tanto por cantidad como por calidad. "Las colecciones de algunos objetos multiplican por siete u ocho a las del Museo de la Sidra, por eso muchos se sorprenden de todo lo que tengo aquí", señala el hostelero.

Para él, esta colección no es únicamente para su



Ye perinteresante la colleición de botelles de sidre de 2 y 3 moldes.



Jacinto Vela caltién un auténticu muséu de la sidre. A man drecha una de les primeres botelles feches en Xixón, de 1 Kg. de pesu.

disfrute, pues con ella lo que también pretende es “transmitirlo a la gente que viene a mi casa, a El Cabañón, para que puedan disfrutar de ello”.

Todas las piezas tienen algo de especial, pero sin duda entre lo que más llama la atención son los llagares. “Tengo la mejor colección de llagares existente en el mundo”, afirma tajante Jacinto Vela. De madera, de sobigañu... empezó poco a poco y ahora ya cuenta con nueve, prácticamente de todos los tipos. “Sólo me falta el de sobigañu de tiro de piedra”. El tiempo dirá si lo consigue.

Porque no siempre es fácil encontrar lo que busca y le gusta. “Hay que estar muy pendiente”, señala, pero cuenta con muchos aliados, ya que “hay mucha gente que me conoce y mira si hay alguna cosa que me puede interesar”. Nunca se sabe dónde puede estar la siguiente pieza que amplíe la colección y por eso hay que estar pendiente de las “oportunidades del momento”.

Estas oportunidades en muchas ocasiones se encuentran en lo que Jacinto Vela denomina “burbujas en el tiempo”. ¿Y cuál es su significado? “Muchas veces se venden casas o negocios y ahí es donde están esas burbujas”. Se trata de elementos olvidados por los dueños y que a la hora de vender el inmueble aparecen en alguno de sus rincones. Los propietarios quizá no le dan mucho valor o no pueden o quieren hacerse cargo de ellos y ahí es donde aparece la figura de Jacinto Vela para rescatar todos esos elementos que pueden verse en El Cabañón.



El Cabañón ufierta la posibilidá de conxugar sidre, gastronomía y un auténticu muséu sidreru.

Hacer una colección como la suya es cuestión de “tiempo y dinero” pero el esfuerzo merece la pena. Además, el hostelero y coleccionista se enfrenta también a otros elementos como es la restauración de algunas de las piezas que compra, especialmente los llagares, fundamentalmente de madera, que hace que “el enemigo número uno sea la carcoma”.

Y ahí comienza un nuevo paso para que las piezas puedan ser mostradas en todo su esplendor. “Hay



Llagares, mayos, duernos, prensa pa marcar los corchos.... un universu sidreru impresionante.

que meterles gasoil para arreglarlo”, explica.

No cabe duda de que la colección de llagares está entre lo más llamativo del local, pero no hay nada que no se escape a la atención de los clientes de El Cabañón. “No sé si tengo el mayor botellero de Asturias, pero me gustaría saber si hay alguien que lo supere”. Jacinto Vela se refiere a la colección de botellas que tiene, más de 4.000, en las que se ve “la evolución que ha tenido la botella de sidra con el paso de los años”.

Las botellas son un ejemplo más de cómo ha ido cambiando el mundo de la sidra, pero no son las únicas. De ahí que hacer una visita a El Cabañón sea un viaje a lo largo de más de un siglo de historia sidrera para conocer un poco más de esta parte de la cultura asturiana. Y todo ello, como no podía ser de otra manera, acompañado de la buena sidra y la buena cocina de la que se puede disfrutar en este llagar sidrería de Naves de Llanes.



“Enxamás nun se sabe ónde pue tar la siguiente pieza qu’amplíe la collección y por eso hai que tar pendiente de les oportunidaes del momentu”.

 Testu: Olaya García
Semeyes: Flavio Lorenzo

Panel de Cata para la sidra acreditado oficialmente

Juan Zuriarrain Ocio



El Panel de Cata de sidra de Fraisoro obtiene la acreditación de ENAC. La Sidra Natural del País Vasco cuenta ahora con una potente herramienta a su disposición, liderando el sector a nivel estatal.

El Panel de Cata de sidra del País Vasco creado por la Diputación de Guipuzcoa en las instalaciones del Laboratorio Agroambiental de Fraisoro, ha obtenido la acreditación de ENAC. Esto supone que a partir de ahora el sector de la sidra del País Vasco tendrá a su disposición una herramienta de reconocido prestigio internacional para ir avanzando en la mejora de la calidad del producto. Ha sido un recorrido interesante en el que las instituciones, los técnicos, y todo el sector sidrero, sea de la asociación que fuera, han trabajado en conjunto hasta lograr tal fin. A partir de ahora es el propio sector quien debe decidir cómo utilizar tal herramienta y sacar el máximo provecho de su potencial.

Asociaciones como Gorenak han dado un paso al frente y ya han empezado a utilizar el resultado de sus valoraciones. Desde la Diputación de Guipúzcoa se están dando pasos importantes para dar proyección al Panel y que sirva de referencia para el futuro de una sidra de calidad. En las líneas estratégicas previstas para este año, están proyectos de investigación a desarrollar en

el propio Laboratorio Agroambiental, colaboraciones con otros grupos de investigación como el de la Universidad del País Vasco, o bien demandas concretas del sector.

El proyecto de creación del panel de cata de Fraisoro, tuvo su comienzo oficial en Marzo 2012 impulsado por la Diputación de Guipuzcoa.

Los pasos a seguir fueron entonces:

- Creación de la sala de cata.
- Reuniones con el sector sidrero y sus distintas asociaciones.
- Constitución de la Comisión para elaborar el método de análisis sensorial de la Sidra Natural del País Vasco.

Participaron en dicha comisión representantes de Sargado Mahaia (Gorenak), así como la Asociación de Elaboradores de Sidra Natural de Guipuzcoa. El resto de integrantes de la comisión fueron los distintos téc-

Aceite de oliva virgen extra



puro zumo natural de oliva



www.olielcomtat.com



Fabricado y envasado por:

COOPERATIVA AGRÍCOLA CATÓLICA C.V. - COCENTAINA

Avda. País Valencià, 60. Cocentaina (Alicante)
Tel.: 965 590 267



JOSE MARIA PEMÁN.

nicos (enólogos) que trabajaban para el sector, algunos integrantes del propio Laboratorio Agroambiental de Fraisoro, Técnicos de la Diputación y un experto en temas de paneles de cata.

A finales de Junio de 2012, se comenzaron a impartir cursos de formación a los catadores, evaluando aptitudes de los mismos, y estableciéndose tres grupos de 22 personas en cada uno.

Las muestras son entregadas por los propios elaboradores, se recogen de los establecimientos de venta al público, o son fruto de proyectos de investigación, como el que se lleva a cabo en la Universidad del País Vasco acerca de sidras monovarietales.

A cada sesión de cata asisten 5 catadores formados en el Método, entre los cuales se trata que asista siempre uno de los asesores enológicos, y siempre acude alguien del Laboratorio de Fraisoro. Las sidras que se catan, pasan siempre un análisis físico-químico previo, de modo que ninguna de las sidras esté incumpliendo la normativa vigente al respecto.

En cada sesión se catan no más de 8 sidras, y siempre se incluye entre ellas algún control positivo (sidras que han ido consiguiendo puntuaciones altas), negativo (sidras que tienen defectos comprobados), o bien replicados (a fin de ver la variabilidad de la sesión para un mismo catador). Todo ello a una temperatura ambiente de no más de 20 °C, y las sidras que no estén por debajo de 14 °C. Las botellas en ningún caso están identificadas más que por un código que se le asigna para dicha sesión.

El sistema de cata viene guiado por el Método; en él se describen todos los pasos a seguir, los procedimientos de evaluación y los criterios para cada uno de los pará-



JOSE MARÍA PEMÁN.

metros. El catador utiliza una PDA, para ir introduciendo sus evaluaciones, y en general, todos utilizan una hoja en blanco para ir realizando anotaciones.

Las evaluaciones de los catadores se registran en un sistema informático que calcula promedios, desviaciones, medianas, etc. Y es al final de la sesión cuando los asistentes, ponen en común sus apreciaciones, con el fin de homogeneizar criterios, y aportar al interesado justificaciones a su evaluación.

Esto se viene haciendo porque desde un principio, uno de los objetivos claros era el de ayudar al sector, y pareció adecuado que cada vez que una sidra fuera evaluada, no obtuviera una puntuación sin más, sino que fuese acompañada por comentarios o impresiones surgidas durante la sesión, de modo que el responsable de ese producto sepa a qué atenerse y actuar en consecuencia.

En enero se solicitó a ENAC la evaluación del Sistema de Análisis Sensorial de Sidra Natural del País Vasco con el propósito de acceder a su acreditación. Se envió toda la documentación y posteriormente se recibió la visita de dos de sus evaluadores para revisar in situ tanto las instalaciones, así como diferentes sesiones de cata

En julio, el panel de cata de Fraisoro había obtenido la acreditación según la norma UNE-EN ISO 17025, la máxima distinción de calidad y seguridad de sus catas. A nivel del Estado es el primer panel de cata de sidra acreditado y de los primeros en bebidas alcohólicas, siendo 800 las muestras diferentes las que se han pasado por el panel.

La asociación Gorenak, ha incluido en sus estatutos

que todas las sidras que se comercialicen bajo la identidad de esta marca, han debido pasar previamente la aprobación del panel. Eusko Label, no cuentan de momento con los servicios del panel de cata de Fraisoro.

El Concurso de sidras organizado por la Diputación de Guipuzcoa también está apoyado en el panel de cata, eligiendo las 6 finalistas, y según el Método de evaluación sensorial.

El grupo de la Universidad del País Vasco compuesto por el profesor Iñaki Berregi, el doctorando Andoni Zuriarrain y el Doctor en química Juan Zuriarrain (asesor enológico) está llevando a cabo un proyecto de investigación acerca de sidras monovarietales. Se han estudiado ciertos parámetros físico-químicos que parecen estar directamente relacionados con el contenido de polifenoles de las manzanas, proporciones concretas (binarias o ternarias) se han pasado por el Panel de Cata de Fraisoro, con el fin de obtener de algún modo datos de preferencias de consumo. Es a través de la Diputación y de la Asociación de sidreros de Guipuzcoa que más apoyo institucional y económico se recibe para desarrollar este proyecto.

Se abrirá la posibilidad de inscribirse a nuevas personas que así lo consideren oportuno. Es probablemente a partir de Octubre de 2014 cuando se inicie dicha formación.

En los próximos años la Diputación de Guipuzcoa a través del Laboratorio Agroambiental y el Panel de Cata de Fraisoro, y atendiendo la demanda del sector ha aprobado unas nuevas vías de trabajo, de las que iremos dando cumplida cuenta a medida que se vaya avanzando en las mismas.

No solo de sidra vive el hombre



La sidra no se bebe sola. No me refiero a que entra mejor en buena compañía; que es una gran verdad. Me refiero a que lo que mejor acompaña a una bebida es ¡una buena comida!

Espero que estén ustedes de acuerdo conmigo en que la comida y la bebida son las principales señas de identidad de cualquier país al que vayamos.

Y añadido más, instintivamente, son de las cosas que nos provocan más sana inquietud como viajeros en país ajeno. Comida y bebida son el principal objeto de comparaciones, críticas y alabanzas en cualquier viaje, siempre teniendo como referencia la propia.

Podemos relacionar casi automáticamente comidas con determinados países, comidas con regiones, escuchar el nombre de un pueblo o una ciudad y automáticamente pensar en un queso, un embutido, un

plato único que está incrustado en la identidad del lugar.

Podemos complicar más el asunto al relacionar algunas comidas con bebidas concretas, y otras bebidas con determinados usos y peculiares costumbres.

Podemos escribir cientos de libros (incluso más de los miles que ya existen) sobre bebidas, comidas, países y culturas gastronómicas. Pero aquí hablamos de sidra, hablamos de países sidreros y de comidas sidreras. Y si hablamos de sidra y comida nos podemos encontrar cosas muy extrañas.

He visto la boca abierta del visitante extranjero cuan-



do paseando por Xixón se encuentra montañas de "oricios" en los expositores de las sidrerías. No es muy diferente su cara cuando ve algún parroquiano acompañando la sidra de "unes andariques", o dando buena cuenta de un plato de "bígáros" alfiler en mano.

Ahora imaginémonos a nosotros mismos tirando hacia el norte, por mar, en línea recta hasta llegar al País de Gales. En este país llevan una década recuperando su tradición sidrera y cuadruplicando el número de lagares. Tal como sucede en otros países anglosajones, el consumo de sidra se está disparando.

Hoy en día en casi cualquier pub podemos pedir una pinta de la agrídulce sidra local.

Y si te despiertas a media mañana, qué mejor que irte al pub de la esquina a por un buen desayuno "inglés" para recuperarse. Sin embargo, lo normal si pides el plato regional de Gales por excelencia, es que te encuentres con "Cockles, laverbread and Welsh bacon". Traducido a nuestro idioma: Berberechos, pastel de algas, Bacon y pan frito. ¿Cómo se os queda el cuerpo? Otros, con la intención de integrarse plenamente entre los oriundos, acaban por torcer el morro al ponerles delante un trozo de buen queso Cabrales y llegarles ese intenso olor que machaca la pituitaria.

El caso es que si nos vamos a Frankfurt y pedimos un queso regional para acompañar el Apfelwein (sidra alemana) en una de las sidrerías de la ciudad nos pondrán un plato con el tradicional Handkäse mit Mu-

Riol Distribuciones



NUEVO ESCANCIADOR DE SIDRA:

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

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



sik, queso algo translúcido, similar visualmente a la patata cocida, con intenso olor que despiden no solo el queso, sino también el vinagre, la cebolla cruda bien picada y el comino que lo acompañan. ¡Ahí es nada!

En Asturias lo cierto es que la sidra la acompañan concasi cualquier comida, ya sea carne en parrillas y asadores o pescados y mariscos.

Creo que tampoco hacen feos a los postres.

Uno de los postres favoritos de los asturianos son los "frixuelos". Quizás no pegan mucho con la sidra natural, pero seguro que están fantásticos con un vaso de sidra "achampanada".

Pero ¿os imagináis tener como primer plato "frixuelos", como segundo "frixuelos" y de postre... "frixuelos"?

Es lo que nos encontraremos en una sidrería bretona, donde los Crêpes y sobre todo los Galettes de trigo sarraceno son plato único...eso sí, puedes empezar con uno relleno de queso gruyère, seguir con uno de jamón cocido y huevo frito, y de postre rematar con uno bien emborrachado en Calvados o Grand Marnier.

Muchas de estas especialidades son realmente locales, desconocidas fuera de sus fronteras, pero todas coinciden en ser comidas con historia y tradición.

¿Nos hemos preguntado si esta fantástica cultura gastronómica no es en realidad una traba, un freno, un inconveniente para ampliar el mercado de la sidra?

Sidra francesa con crepes, sidra alemana con codillo, salchichas, chuletas de cerdo y chucrut, sidra vasca con chuletón y tortilla de bacalao, sidra asturiana con fabada, marisco y suculentos pescados.

¿Es más fácil exportar el paquete entero sidra-comida regional, o bien trabajar en ligar la sidra a gastronomía globalizada?

El caso es que a día de hoy viajamos más que nunca y la globalización se extiende a todos los ámbitos, lo que da lugar a que podamos comer jamón ibérico en Singapur, Kebabs en Madrid o tacos mexicanos en Moscú. Cualquier ciudad de tamaño medio dispone de una oferta gastronómica que abarca los cinco continentes.

Quizás no hayamos caído en que la sidra tiene también un lugar en este mundo globalizado.

Sidra natural acompañando picante y deliciosa comida mexicana, sidra brut acompañando sushi japonés o Pad Thai o Satays con salsa de cacahuets tailandeses, sidra espumosa con curry o el tradicional Tikka Masala indio. ¿Suenan extraños?

Quizás, pero es lo que también plantea al otro lado del Atlántico la revista Food & Wine, la reconocida empresa británica The Autentic Food Company o artículos en el diario The Guardian, recogiendo una realidad que poco a poco avanza en pubs y restaurantes asiáticos de la capital británica, Estados Unidos o Australia.

Hay un gran abanico de ofertas gastronómicas que podrían ir de la mano de la sidra, quizás en otro formato, en una nueva expresión, pero con sidra al fin y al cabo. Os invito a hacer la prueba.



Testu y Semeyes: Eduardo Vázquez Coto.

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 comu 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 tú.

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:

SIDRERÍA EL TRAMPOLÍN



Avda. Torrelavega 30. Uviéu. T. 985 20 30 15 / 647 570 098





sidrería

El Trampolín

Avda. Torrelavega, 30 • Teléfono: 985 20 13 15 / 647 570 098 • OVIEDO

especialidades

- Paellas de marisco (por encargo)
- Cachopo de calabacín
- Cachopo de cecina y cabra
- Tortos de maíz variados
- Calamares en su tinta
- Manos de cerdo
- Setas al ajillo o al cabrales

menú del día y menú por encargo

Sortéu: Ochobre / Octubre. El Premio caduca dos semanas después del sorteo



Museo de nuestra sidra ¡Qué pena!

Manuel Gutiérrez Busto

Es una pena que después de tantos años abierto, el Museo de la sidra de Nava tenga que cerrar sus puertas o sea inviable. Pero hagamos memoria; en sus orígenes, Nava y Villaviciosa porfiaban por ser la sede y que el museo se ubicase en sus poblaciones. Fue el alcalde de Nava, el Dr. Ballesteros, padre del actual alcalde, quien inclinó la balanza hacia Nava. No fue fácil, pero contaba con buenas influencias en el gobierno del “Principado” puesto que estaba dirigido por su mismo partido.

El museo nació pequeño y lo sigue siendo. Ni creció, ni se desarrolló, lo fue llevando la inercia. Desde su comienzo siempre mantuvo el mismo Director Gerente, tal vez con pocas o escasas perspectivas, quizá por tener mayor dedicación a su profesión que a este cargo que ocupaba o porque el museo era algo secundario.

Recuerdo que a principios del año 2000 me ofrecí al Director para ceder, o si fuera pertinente donar, mi colección de etiquetas antiguas al museo. Para dinamizar el letargo le propuse un plan similar al que tienen en la Fábrica de Moneda y Timbre con los coleccionistas de monedas y sellos, pero con etiquetas, corchos, y otros objetos relacionados con la sidra. Una pena, porque ni entraba en los planes ni obtuve contestación. Todo esto va unido a la desafortunada declaración en prensa donde aseguraba que “cuando había perres” todo iba bien y no había riesgo de cierre ni ningún problema, cuando casi la totalidad de

llagareros estaban en la Fundación y colaboraban económicamente con el museo sin importar que fueran de Nava, Villaviciosa, Xixón o Uviéu pero, ¿el Director sabrá por qué los socios de la Fundación, por qué los propios llagareros fueron desentendiéndose o borrándose? Porque alguna razón habrá.

A nivel personal, con el Llagar Panizales, elegimos el museo para presentar la primera sidra de hielo de España. ¿Cuántas representaciones más de las numerosas variedades de sidra, de las promociones o de las cosechas se realizan en ese salón de actos que, de 365 días que tiene el año, apenas se utiliza para la presentación del Festival de la Sidra de Nava el segundo mes de Julio y poco más?

Un buen Director Gerente es el que resuelve la adversidad, que no sólo da ánimos si no que, busca recursos, corrige, modifica el rumbo cual capitán de barco, y no se aleja en bote ante el naufragio.

Todavía hay muchos asturianos que desconocen o nunca han estado, ni visto, el Museo de la Sidra de Nava. A penas hay algún cartel desde la autopista que indique cómo llegar. Ausencia de cartelería y de folletos en los hoteles, falta de promociones turísticas. Sí, el Director me dirá que todo esto está hecho, pero ¿de qué manera? Aislada, sin método, y sin una oferta.

GRH Garcia Rodriguez Hnos.
HOSTELERÍA Y CLIMATIZACIÓN

GIJÓN

Avda. Constitución, 54. 33207 Gijón | Asturias | España
Telf. 985 355 056 | Fax. 985 357 246 | grgijon@grh.es

www.grh.es



HOSTELERÍA
GAS
ASISTENCIA TÉCNICA
FRÍO INDUSTRIAL
HIGIENE Y LIMPIEZA
CALEFACCIÓN
AIRE ACONDICIONADO

*Contigo
donde quiera
que estés*



Representaciones y Exclusivas
Fonseca

En un encantador rincón de Xixón, accesible fácilmente, se encuentra el Restaurante Merendero La Casina, que cuenta con una cocina completamente renovada, y con un enorme espacio al aire libre como complemento perfecto del calor de verano



Restaurante Merendero

LA CASINA

Avd. del Jardín Botánico 895.
Xixón. T.985 372 680

**UN ESPACIO VERDE
EN LA CIUDAD CON
COMIDA CASERA Y
BUEN AMBIENTE**





En Xixón, al lado del Campus universitario y con la silueta de La Laboral de fondo, se encuentra el Restaurante Merendero La Casina. Fernando Rodríguez y Verónica Pousa llevan las riendas de este oasis de

naturaleza a las afueras de Xixón desde el año 1998. En cuanto llegas allí llama la atención la preciosa casa donde se encuentran la cocina y los comedores, más tarde, una vez que te asomas al lugar, encuentras un gran espacio verde al aire libre, repleto de mesas acompañadas por un hórreo asturiano, que dejan encandilado a cualquiera. Es un bonito lugar donde ir a disfrutar y a desconectar de las prisas de la ciudad.

Cuenta con un aparcamiento adecuado para poder dejar el coche a las puertas del restaurante. Una vez dentro, en la planta baja está el bar, donde, gracias a la cercanía de las Facultades, muchos estudiantes paran a tomarse sus cafés de media mañana entre clase y clase. En la segunda planta de la casa, cuentan con un pequeño comedor con capacidad para 10 comensales. Justo al lado, se abre el espacio del segundo comedor que puede acoger a 35 personas. Ambos están totalmente nuevos, reformados recientemente y con aspecto acogedor que invita a quedarse.

Sus cinco camareros y dos empleadas de cocina son los encargados de atender a los clientes sin el rigor protocolario pero con cercanía.

Ana Arias está a los mandos de la cocina, tiene tras de sí 22 años de experiencia en el sector y es una incorporación nueva reciente. Con la nueva cocinera viene una nueva carta, confeccionada con mimo y buscando siempre los mejores sabores y calidades a ofrecer.

Todo es casero, y como la propia Ana Arias afirma,



Nueva cocinera, nueva carta, y nuevos comedores hacen del restaurante un espacio renovado

sus platos estrella son las preparaciones a la plancha o parrilla, y los guisos. Además le gusta cuidar las presentaciones, porque los platos y recetas tradicionales no están reñidos con un emplatado elegante y cuidado, atractivo también visualmente.

Dentro de esta nueva carta destacan el secreto ibérico y los pescados de temporada como sugerencia. Y esta es la tónica que siguen en el Restaurante Merendero La Casina, la especialidad principal es la preparación de materias primas de temporada, desde el pescado, hasta la carne y la caza. Además también ofrecen un exquisito tapeo casero, para picar algo que acompañe a unos buenos culetes de su sidra Menéndez. Abren todos los días de la semana de diez de la mañana a doce de la noche, De lunes a viernes los clientes pueden disfrutar también, al margen de la carta, del menú del día. Un menú que se torna un poco más especial los fines de semana, los sábados el menú incluye como plato fijo patatines con pulpín de pedrero y los domingos, la tradicional fabada.

Sin embargo esto no acaba aquí. En el Restaurante

Merendero La Casina se ofrece la posibilidad de reservar una espicha, que podrá ser disfrutada tanto dentro del local como en su espectacular jardín al aire libre, bajo previo encargo y con un precio cerrado que se determinará en función de los platos a degustar.

Y es que el potencial del prau que se puede disfrutar allí es enorme. Cuenta con una zona de mesas bajo techo, y también se colocan algunas otras bajo el hórreo que tiene un aspecto nuevo y cuidado y preside la zona verde. Bajo él además hay colocada una barra que se utiliza durante la temporada de verano y de fiestas. Y para el que no quiera salir de ese refugio verde de ciudad para nada, la zona exterior cuenta con baños propios.

Si hay un bien inmaterial importante para cualquier negocio que se precie es el buen ambiente, y el Restaurante Merendero La Casina lo tiene. La clientela joven universitaria que va a buscar un momento de distracción son sus amigos, se mezcla con las parejas que buscan un rincón íntimo y agradable en que charlar, o con las familias con hijos que buscan disfrutar de una comida de calidad y de una zona segura donde los más pequeños puedan jugar un rato, los grupos de amigos que van a tomar sidra, **Menéndez** por supuesto, o incluso personas de más edad que con buen ojo, se toman su café bajo alguna sombra, al aire libre mientras ojean la prensa del día.

Buen ambiente, cocina casera y calidad son las señas de identidad del Restaurante Merendero La Casina.



5 AÑOS DE SIDRA Y CALIDAD

Sidrería ZAPICO

Río Sella 6. Xixón. T. 655 285 503



En la zona xixonese de Contrueces, Arturo y Cristina dirigen desde hace 5 años una sidrería que cuenta con gran variedad de platos y menús para sus clientes, todo ello regado con sidra Canal, ganadora del último concurso de sidra de Nava.



En la zona de Contrueces, cerca de la Avenida del Llano, se ubica esta sidrería. Arturo Suárez y Cristina Martín llevan al frente del negocio 5 años. De aspecto fresco y joven el local que ocupan llama la atención por su amplitud. Y es que, además de la gran zona de sidrería cuentan con un comedor, que es una extensión de la zona de sidrería donde la bebida, por supuesto, se sirve escanciada por los camareros. En

total el local cuenta con capacidad para sentar a más de 150 personas. Y esto sin contar el espacio libre para personas de pie y la enorme barra que preside el local. Cabe también mencionar un espacio reservado para la cetárea donde hay bugres, centollos, ñocles y andariques vivos y dispuestos para entrar en la cocina. De esa misma cocina salen los platos recomendados, entre los que están la parrillada de marisco, la parrillada de carne y los tan tradicionales cachopos. Y es que la sidrería Zapico ofrece distintos tipos de cachopos: el que lleva el mismo nombre del bar es el más tradicional, con acompañamiento de salsa de setas, también lo preparan con doble de queso, o relleno de queso de cabra y cecina. Otra opción es el cachopo de bacon y queso La Peral y para los más valientes el gran cachopo. El pescado también cuenta con su variedad propia de esta comida tan típica asturiana y es que la sidrería Zapico ofrece cachopo de pescado, cocinado con pixín y relleno de salsa de marisco acompañado de salsa marinera y, como todos los anteriores, también de patatas.

Extraordinaria es la variedad de menú que los clientes pueden disfrutar y es que en Zapico el menú del día consta de cuatro primeros, cuatro segundos, cuatro terceros y hasta cuatro postres a elegir. Pero si alguno de los comensales no está del todo convencido con las opciones, no tiene de qué preocuparse puesto que además tienen un menú especial a diario que no debe confundirse con los menús especiales de fin de semana, que también los hay. Tanto el sábado como el domingo hay un plato fijo en éstos menús especiales de fin de semana, y es la fabada asturiana,



además de los sábados incluir también como plato a elegir repollo con marisco.

Y si esto ya es mucha variedad, no termina aquí. En la sidrería Zapico confeccionan un menú disponible tanto a la hora de la comida como a la hora de la cena, y que cambian cada mes.

Está claro que en este negocio la variedad de platos y opciones es casi infinita, y sin a penas haber mencionado la carta, que está al margen de todo lo dicho hasta ahora. Por eso no es de extrañar que en este tiempo hayan hecho una clientela fija fiel, que también disfruta de la sidra **Canal** y **El Santu**, puesto que el palo de sidra natural de Zapico es nada más y nada menos que el ganador del concurso de sidra de Nava de este año.

Tanto carnes como pescados son de la tierra, asturianos, y en el caso de los segundos se preparan en función de lo que ofrezca la temporada asegurando así la mayor calidad y frescura de sus productos preparando lo más actual que se rule en las lonjas. Embutidos, ensaladas, quesos, arroces y más. Una

inmensa variedad de productos seleccionados con mimo para llevar a la mesa únicamente platos a la altura de la exigencia que en la sidrería Zapico se ponen a sí mismos.

De entre los postres caseros cabe destacar los frixuelos con arroz con leche, el flan y las tartas.

Y es que, en la sidrería Zapico tienen la receta para mantener un negocio con éxito, sus propios clientes lo dicen "si venís un poco más tarde está la barra llena, no se cabe" y eso a pesar de ser lo bastante grande como para acoger a bastantes personas, y es que no es difícil de entender porque además de todo lo dicho, que no es poco, tienen el detalle de ofrecer una variedad de pequeños pinchos dispuestos en grandes bandejas por toda la barra, por aquello de que la sidra no te pille con el estómago vacío.

Llevan cinco años, y seguro que serán muchos más, porque además de su sidra, su cocina y sus materias primas, ofrecen un trato amable a los clientes, formal pero cercano, y ese es un activo que no se puede comprar, se tiene o no se tiene y desde luego en Zapico lo tienen.

ENCAM



Sidrería de campionatu

Nel cascu antiguu d'Uviéu atopamos esti llocal propiedá de José Manuel Mori, que dirixió por Félix de la Fuente, campión d'echaores d'Asturies 2010, ya tan a puntu cumplir el so primer aniversariu.

El menú diariu dizlo too, siempre con pexe fresco del díi y con especialidá acompangando a estos los mariscos, esclusivamente del Cantábricu.

En cuantes a la sidre, **Foncueva**, tratao y echao por esti campión d'Asturies, va a dexar impresionáu a tou aquelli que tea a bien averase a El Campanu.

MARISQUERÍA EL CAMPANU

JESÚS 1. UVIÉU.

T. 985 215 193

Restaurán Parrilla Kobe

Con Javier Cartelle al frente dende 2013, ye exemplu d'una esmerada cocina tradicional con estensa carta de cachopos y menús diarios nel que destaca'l menú executivu -13,95 €- pola so rellación calidá / preciu.

Cola parrilla comu referente, cuenta con ganadería propia, cruce d'Avileña con buey de Kobe, colo que marquen la diferencia coles parrilles tradicionales.

Asina mesmo dispón de comedores pa toa triba d'aconceyamientos, y sidre **Trabanco** nes sos versiones normal y d'escoyeta, serviés a la temperatura precisa.

De toes toes, un aciertu.



REST. PARRILLA KOBE. CTRA GENERAL OVIEDO SANTANDER, 45.
GRANDA. SIERU T. 985 797 974

Rest. Parrilla Buenos Aires

Dende 1979, Juan E. Vigón Fdez. comu propietariu y Juan Vigón Fabián al cargu de la direición, rexenten esti llocal.

Ufierta diaria de menús, mesmamente les fines de selmana, siendo éstos especiales, con gran variedá de platos y postres a escoyer.

Estupenda parrilla na que tolos díis carne y pexe faen les delicies de cualquier comensal

Una ufierta perafayaiza nun llugar privilexaú con impresionantes vistes dende los comedores o l'amplia terraza panorámica, con Uviéu a los pies.

Novalín y **Orizón** sidres recién premiaes por la DOP y en Nava respetivamente, faen si cabe más peculiar esi momentu de tomar un culín.



REST. BUENOS AIRES. CTRA DEL NARANCO. UVIÉU T. 985 295 907

IENTOS

SIDRERÍA CASA FINITO



Nel conocíu Prau del Cubanu, en La Calzada, César Fernández y Eva M^a de la Llana lleven va cuasi nueve meses al frente d'esti chigre, cuntando con un equipu de profesionales que fai d'elli un referente nesti barriu xixonés.

Entrando en materia, podemos destacar d'ente la so estensa carta, los chipirones afoaos, la brocheta de sollombu ibéricu y los medallones de sollombu al foie y mazana carambelizada.

Por supuestu, la so especialidá ye'l cachopu, favoritu ente los veceros, non en vano nel postrer concursu de cachopos foi el más vo-

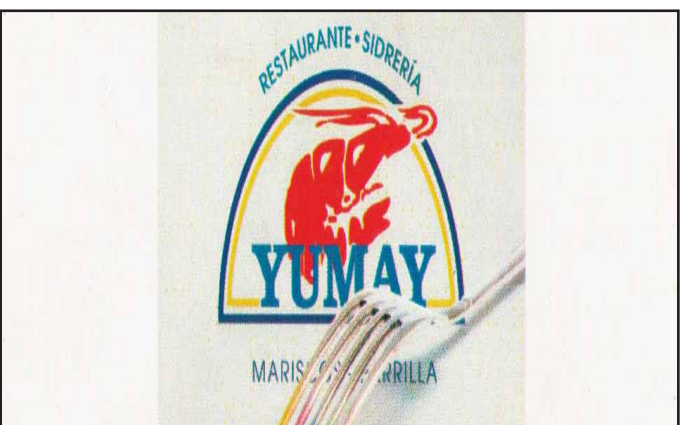
táu pol xuráu popular y el terceru d'Asturies.

A diario tenemos menús bien afayaízos, y por encargu toa triba d'arroz y pexe, completando la ufierta culinaria, y en temporada, los callos, caces de gochu y la ventresca confitada. Ente la variedá de postres destacar la piña Kirsch

En cuantes a la sidre, **Viuda de Corsino**, bien tratao y echao, que la fain compañera imprescindible a tolo enantes mencionao.

SIDRERÍA CASA FINITO. MIGUEL SERVET, 17. LA CALZADA. XIXÓN.

T. 984 197 520



Wilkin Aquiles más líder de la clasificación d'echaores

Tres siete prebes disputaes el cabezaleru afítase, la próxima cita puntuable tendrá llugar demientres la Fiesta de la Sidre de Xixón.



El pasáu mes de xunetu, ente los actos qu'englobaron el Festival de la Sidre de Nava, tuvo llugar una preba puntuable de la competición d'echaores d'Asturies. La preba naveta, foi la sesta del añu y saldóse col trunfu de Pablo Álvarez de la Sidrería Alberto d'Uviéu.

La clasificación xeneral resultante de la cita foi la siguiente: en primer llugar del chigre El Otru Mallu de Xixón, Wilkin Aquiles con 49 puntos. Por detrás, a 5 puntos Salvador Ondo de Casa Cholo, La Pola Lla-

viana. En tercer llugar Jonathan Trabanco de Manolo Jalín, La Pola Sieru, con 35 puntos.

El pasáu 4 d'agostu, por cuenta de les fiestes del Carbayu en Llugones, entamóse otra preba que remató cola victoria de Wilkin Aquiles qu'afitó la so posición de cabezaleru na xeneral. Tres los dos Pablos, Suárez y Álvarez segundu y terceru respetivamente. Los puntos repartíos en Llugones dexaron la clasificación con un Wilkin Aquiles entá más líder con una ventaxa de 12 puntos sobro'l segundu, Salvador Ondo de

Las Vegas, San Esteban de Mudam
Tel. y Fax 985 783 046

Restaurante Parrilla Sidrería
L'Angleiru

www.angleiru.com - restaurante@angleiru.com

Cerrajereros
SE HACEN LLAVES

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

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

Servicio 24 horas

f b

Casa Cholo en La Pola Llaviana y en tercer posición caltiente Jonathan Trabanco de Manolo Jalín y El Madreñeru de La Pola Sieru.

La sidrería xixonese El Banduyu, qu'escomenzó la so andadura fai solamente tres meses, ye ún de los chigres más activos na competición d'echaos, y ye qu'el so propietariu Henry González participa nella xuntu con otru de los sos camareros y el campeón junior de Nava que tamién representa a la so sidrería. Diz Henry que la competición "ta bien fuerte, como tolos años, pero vamos adúlces". Confiesa qu'a los sos veceros gústa-yos la piquilla, que se xenera al redior d'estes coses "dalgún pícate diciéndote mira l'otru trai un troféu y tu non". Y ye esta piquilla, siempre sana, la que caltien vivu l'espíritu d'estes competiciones, "saben que venimos del concursu y miren a ver si traemos un troféu o daqué".

Henry Gonzalez, ye un namoráu del mundiu la sidre, tantu que fixo d'elli'l so trabayu, con un negociu propiu, por eso afirma que'l concursu d'echaos presta-y abondo tamién por ser una forma de caltener viva la tradición asturiana del echáu, que desgraciadamente podría perdese "esto, pasu ente pasu, vaise perdiendo, la tradición ta perdiéndose y nun me gustaría que pasara, tamién porque ye'l mio trabayu".

Cuenta que lo que va venir agora na competición son 4 concursos nuna selmana, el prósimu va ser en Tapia de Casariego. El siguiente va ser en Xixón y ende diz "voi ganar yo, sí o sí". Al entugar quién va resultar campeón final esti añu, tienlo nidio "Salvador Ondo tien el mio sofitu 100%, aunque Wilkin tien agora ventaxa toi ciertu de que va ganar".




el banduyu
sidrería · restaurante

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

Aniversario de El Sobigañu

La sidrería xixonesa, celebró su segundo aniversario con un cortador de jamón profesional y hasta un Mickey Mouse para los más pequeños.



Dos años hace ya que la sidrería Sobigañu abrió sus puertas en Xixón, y en conmemoración a este tiempo, la sidrería celebró una fiesta de aniversario de lo más animada donde no faltó la sidra.

Para los más pequeños, un Mickey Mouse puso la diversión y el entretenimiento, mientras que los mayores disfrutaban de un cortador de jamón profesional contratado para la ocasión y que estuvo presente durante todo el evento, haciendo las delicias de los presentes.

El evento tuvo un gran recibimiento por parte de los clientes, tanto por los fijos -que en este tiempo ya

han conseguido- como por los menos habituales de la sidrería, y esto se hizo notar en la gran afluencia de gente que no se quiso perder esta celebración de aniversario que, eso sí, como siempre, estuvo bien acompañada por la sidra, en este caso la sidra de **Trabanco** y **Trabanco d'Escoyeta**.

Ya una vez se hizo de noche, las mesas para cenar cogieron el testigo de la animada jornada, y es que nadie debería irse de la sidrería Sobigañu sin probar su aclamada comida casera o sin pedir alguno de los platos de parrilla.

La sidra en Madrid



Nunca faltó sidra en Madrid, llegando a contar a principios del pasado siglo con un llagar asturiano a orillas del Manzanares. No falta sidra ni por supuesto buenas sidrerías donde hacer honor al más internacional de los productos asturianos.



SIDRERÍA EL LLAGAR DE COVADONGA

La sidrería El Llagar de Covadonga cuenta con carta de sidras, local independiente para espichas y platos típicos asturianos.

Hace 25 años los padres de Covadonga, actual encargada, decidieron usar un local vacío cercano a su casa en la plaza Párroco Luis Calleja, 13 para montar una sidrería. Siendo de origen asturiano, no quisieron dejar pasar la oportunidad de compartir un poco de su tierra con los madrileños. Hoy el negocio ha crecido y se han trasladado a la plaza Mora de Rubielos, manteniendo ambos locales Según Covadonga "la gente entiende más de sidra ahora, les hace gracia el escanciado, ahora hay más cultura de la sidra y la gente la entiende y la aprecia más".

El Llagar de Covadonga ofrece una carta de sidras, entre las que se encuentran sidras naturales, nueva expresión, denominación de origen, de botella y de tonel.

La cocina es casera y preparan platos asturianos. Comenta Covadonga que lo que más le piden son las verdinas con marisco o con chipirones en su tinta y los quesos artesanos, en especial un plato propio hecho a base de ellos: mousse de queso cabrales con gelatina de sidra. Cabe destacar que la sidrería El Llagar, cuenta con un local destinado exclusivamente para espichas y con la posibilidad de alquilarlo durante todo el día con un menú especial disponible solo para ese local hecho a medida que además incluye toda la sidra que los clientes quieran tomar o alquilando el local y llevando comida propia de casa y adquiriendo la sidra en el propio llagar.



Sidrería El Llagar de Covadonga

Pza. Mora de Rubielos, 6. Madrid.

T. 917 414 427

La sidra asturiana conquista Madrid

En la capital conviven sidrerías que forman desde hace tiempo parte del paisaje de Madrid y otras de reciente apertura.

Tan antigua como es la presencia de asturianos en Madrid es la de nuestra bebida patria en dicha capital, para disfrute no solo de éstos, sino de los mismos madrileños que siempre han sabido apreciar lo bueno.

Aún cuando desde la perspectiva de hoy en día puede pareceros que antiguamente era muy complicado llevar la sidra desde Asturias a Madrid, atravesando los Picos de Europa, y las dificultades que suponía que llegara en las condiciones adecuadas, lo cierto es que la sidra asturiana siempre encontró la forma de llegar a Madrid, siendo éste, junto con Hispanoamérica, uno de los principales mercados fuera de Asturias.

Tanto es así, que de no haber sufrido la sidra una serie de impuestos discriminatorios respecto al vino, con gran perjuicio para la industria lagarera asturiana que vio truncada sus posibilidades de expansión internacional, probablemente la sidra estaría hoy plenamente



SIDRERÍA LA CEBADA CASA ANTONIO

- Una gran sidrería, en el corazón de la latina, para tomar unos culetes o ir de cañas, tomar el aperitivo y para quedarte a comer y cenar si te entra hambre. La carta es sencilla, cocina tradicional, y todo muy rico.
- Barato, camareros rápidos y agradables.
- Especialidad en CACHOPOS de ternera rellenos, Cazuelas de huevos rotos, patatas al cabrales, fabada, callos Asturianos, arroz con leche y frixuelos rellenos.
- Sidras, Tostas y Raciones con productos Asturianos.
- Los Sábados por la mañana paella de aperitivo y Los Domingos día de rastro gambitas de aperitivo.
- Celebramos cumpleaños (con barril de cerveza personalizado) y espichas a buen precio (con barra libre de comida y sidra durante 2 horas).
- No dejéis de probar los MOJITOS artesanos de diferentes sabores (Clásico, Sidra, fruta de la pasión...)
- TODO EL SABOR DE ASTURIAS EN MADRID.
- ESPECIALIDAD EN CACHOPOS DE TERNERA Y MINI CACHOPOS



Sidrería La Cebada Casa Antonio

Pza. de la Cebada, 12. Madrid. T. 911 735 459

Twitter: @LaCebadaAntonio

Facebook: La Cebada Casa Antonio

e-mail: luismagarc@yahoo.es

integrada en la capital del Estado y mucho más presente en el sector hostelero.

Tantos fueron los impuestos que sobrecargaban a la sidra en su exportación a Madrid, que allá por 1914 el ovetense Mingo -Casa Mingo-, se atrevió a montar un llagar de sidra asturiana en el margen del Manzanares.

Hoy en día las sidrerías en Madrid son una realidad pujante, emblemáticas tanto para los madrileños como para los asturianos en sus visitas a la capital. Sidrerías como **La Cebada, El Llagar, Couzapín, A Cañada, La Burbuja que Ríe, Roca Mar...** son una referencia para el mundo sidrero y protagonizan importantes aportaciones en el mundo de la sidra y de la gastronomía asociada a la misma.

En estos momentos en que se está produciendo una auténtica internacionalización de la sidra en general, y de la asturiana en particular, Madrid es plaza principal, referencia obligada en el campo internacional y espejo en el que reflejar la ingente actividad y progreso del sector sidrero asturiano, y LA SIDRA forzosamente tiene que estar allí, en primera línea.



CAFETERÍA RESTAURANTE ROCA PLAYA

Ya han pasado 47 años, desde aquel 19 de mayo de 1967 que llegó de Cangas del Narcea, al mismo local actual, Don Manuel Álvarez Menéndez, padre de los actuales propietarios Jose y Clara. De aquellos tiempos a hoy, poco ha cambiado respecto a la tradición, calidad y buen hacer de esos fogones.

Las inquietudes gastronómicas de José, el hijo pequeño, le llevaron a Francia, en 1987, a Estudiar en la Escuela de Hostelería de Versailles. Posteriormente ha trabajado en el Centro asturiano de Barcelona, en el Hotel Astoria de Valencia y en La Bohemia de Javea entre otros. Durante 10 años estuvo escribiendo recetas de Cocina en la Gaceta de los negocios. Es profesor de la escuela de hostelería de Madrid.

Desde 2003 está al cargo con su hermana Clara del negocio.

Los platos estrella son Lacón, que trae de Cangas de Narcea, el picadillo al Cabrales, chorizos a la sidra y calamares.

Riega con sidra Trabanco.

La terraza de verano, con sus 26 mesas, da vida el vecindario.



Cafetería Restaurante Roca Playa

Avda. del Cardenal Herrera Oria, 260.

Madrid

Tel. 917 398 503

SIDRERÍA XAREU

La Sidrería Xareu es la Primera Sidrería, fuera de Asturias, Galardonada con el "Premio al Mejor Cachopo 2013"

Es reconocida por su innovador diseño, la excelencia de sus productos, la calidad de su sidra natural, del Llagar Cortina, y su esmerado y familiar trato al cliente.

Xareu es un concepto de restauración atractivo y moderno. Destaca el protagonismo de la sidra, con un singular y novedoso sistema de escanciado, en forma de "Cuélebres" (ser mitológico asturiano similar a una serpiente), al igual que las excelencias de la gastronomía asturiana, como los cachopos, los tortos, o la parrillada de carnes, entre otros.



Sidrería Xareu

Avda. Barranquilla, 17. Metro San Lorenzo

Tel. 913 824 609

Facebook: Xareumadridhortaleza

Twitter: @SidreriaXareu

De chigre
por
Madrid



A Cañada

SIDRERÍA

Alonso del Barco, 4 - Madrid
T. 91 467 03 25
www.sidreriaacanada.com



Sidrería A Cañada prepara la celebración de su 125 aniversario

2015 será el año en el que Sidrería A Cañada celebre su 125 aniversario, y ya ha comenzado los preparativos para celebrarlo. Fundada en 1890 en un pueblecito de Orense, esta sidrería vasco-asturiana y aires gallegos es todo un homenaje al buen comer de toda la cornisa cantábrica regado con abundante sidra. Su fundador la puso el nombre de A Cañada, en homenaje a la Cañada Real Vizana en la que trabajó como pastor durante bastantes años y que comienza entre Asturias y León, hasta que casado con una vasco-navarra de la familia Gurpegui decidió abrir una casa de comidas del norte en el valle vinícola y pizarrero de Valdeorras, que con el paso de los años logró una gran fama por su abundancia y calidad. Ahora, al borde de sus 125 años de existencia, la saga continúa en esta remozada sidrería vasco asturiana situada en uno de los barrios más cén-

tricos de Madrid y que, sin perder sus esencias, ha logrado cautivar a un gran público y acercarlo al mundo de la sidra con platos innovadores como sus Croquetas de Rabo de Toro, su galardonado Pulpo a Feira, su canapé de Bacalao Ahumado casero estilo Guetaria o su carta de 10 clases de Cachopos, única en Madrid y aptos todos ellos para celíacos.

Inauguración de la mayor carta de sidras de Madrid

A mediados del mes de septiembre Sidrería A Cañada inaugurará la que pretende ser la carta de sidras más completa de Madrid. A la actual oferta compuesta por **Trabanco**, **Cortina** y **Menéndez**, y las vascas **Bereziartua** y **Errekalde**, se unirán diez nuevas marcas de sidras asturianas y vascas, tanto naturales como de nueva expresión. Con un total de 15 marcas de sidras diferentes,



los clientes de Sidrería A Cañada podrán degustar la que será la mayor variedad en un único establecimiento de nuestra bebida favorita. La nueva carta de sidras se presentará en una cata para todos sus clientes que tendrá lugar el día 17 de septiembre.

Nueva página web y carta interactiva

Tener 125 años de edad no significa no adaptarse a los nuevos tiempos y realidades. En Sidrería A Cañada apostaron hace tiempo por las nuevas tecnologías y las redes sociales y ello les otorga una gran visibilidad a través de la red. Ahora, inaugurada ya su nueva web (www.sidreriaacanada.com), quieren dar un paso más, incorporando en todas sus cartas un viaje interactivo para todos sus clientes. La nueva carta, que se presentará también el 17 de septiembre, llevará incluidos códigos QR, que los clientes podrán escanear con sus móviles, y que les llevarán a la explicación del plato que están comiendo, sus ingredientes, su elaboración y la recomendación de la sidra con la que mejor maridaje hace. Esta novedosa aplicación está especialmente dirigida a colectivos de clientes como los celíacos o con intolerancias, teniendo así toda la información, y pudiendo comer con tranquilidad.

Primera espicha del año el 26 de septiembre

Sidrería A Cañada viene celebrando una espicha mensual para sus clientes desde hace unos meses y en las que siempre han tenido que colgar el cartel de completo. Tras el parón veraniego, las espichas vuelven a Sidrería A Cañada que celebrará la primera del año el viernes 26 de septiembre, y para la que ya hay plazas disponibles. También está preparando la espicha de comienzo de curso para los alumnos de la Escuela de Ingenieros Técnicos Industriales de Madrid. Los alumnos de este centro universitario ya celebraron una ca-



chopada y una espicha en el mes de julio, tras lo que incluso organizaron un viaje a Asturias para conocer in situ las maravillas culinarias de las tierra de Don Pelayo.

Inauguración del ciclo de noches temáticas

Uno de los elementos que diferencia a Sidrería A Cañada de otros lugares es su participación y organización de toda clase de actividades y eventos a través de los cuales acerca a sus clientes al mundo de la sidra y la gastronomía de la cornisa cantábrica. En esa senda, en Sidrería A Cañada han diseñado para todos los viernes un ciclo de noches temáticas, que arrancará el viernes 19 de septiembre con un curso gratuito de escanciado para sus clientes, y que continuará con la Espicha del día 26, y a los que proseguirán fiestas del Txoko, noches de meigas, jornadas gastronómicas o maratones de cachopos.

En Sidrería A Cañada no paran, lo que les está llevando a ser una de las sidrerías de referencia de la capital de España. Les recomendamos reservar para evitar esperas innecesarias, porque normalmente suelen estar llenos, especialmente los fines de semana y los domingos y para que no se queden sin saborear sus exquisitos platos y disfrutar de su inmejorable ambiente.



Restaurante Sidrería, de cocina asturiana, Couzapín

Gran barra de sidrería con variedad de tapas españolas, pinchos y por supuesto mucha sidra.

Variedad de tapas españolas y por supuesto mucha sidra.

Amplio restaurante con una decoración rústica, muy acogedora y tranquila en el cual se realiza una cocina de temporada con gran influencia de los aromas y sabores del norte del país.

Búsqueda constante de las mejores géneros a los cuales se les da un tratamiento sencillo con máximo respeto a las materias primas.

Nuestro lema es producto de máxima calidad, elaboraciones sencillas y pasión por todo lo que hacemos.

Les esperamos con una sidra bien fresquita.

Calle Menorca, 33 - 28009 Madrid
Reservas: 91 400 93 55/56

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.

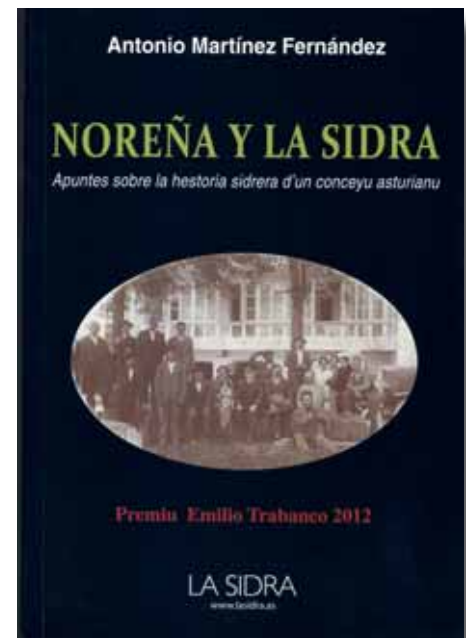
Autor: José Luis Campal Fernández.

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

Sidrería Picatuero, un valor en alza en Piedras Blancas

La hostelería castrillonense está de enhorabuena con la reciente incorporación de la Sidrería Picatuero a la oferta sidrero-gastronómica del concejo.



La interesante oferta gastronómica, con una relación calidad/precio inmejorable; un local amplio y cómodo, con zona de tapeo, de comedor, con un espacio especialmente dedicada para los niños con toboganes, piscina de bolas, etc. junto con una esmerada atención a los clientes hace que esta sidrería de Piedras Blancas cada vez cuente con más adeptos, haciéndose con una bien merecida fama en el poco tiempo que llevan de actividad.

Aparte de la calidad de los productos y de la comodidad del local, Sidrería Picatuero también destaca por el exquisito mimo y cuidado que dispensan a toda su sidra.

Se surten de los llagares de **Vigón**, y **Canal**, en sus variedades de sidra Canal normal y **El Santu**; la refrigeran por agua a dos tipos de temperaturas para que todo el mundo pueda tomarla a su gusto y escancian ellos mismos, tanto en el local como en la terraza.

SIDRERÍA PICATUERU. REY PELAYO 4. PIEDRAS BLANCAS. CASTRILLÓN.

T. 984 834 178

La sidre na Feria Muestras de Xixón

Un año más hebio una perimportante presencia del seutor sidreru, na que mos topamos con munchos amigos y colaboraores de LA SIDRA: Vin Bouquet, J.Riol, Ecoexclusivas, COEM...



- Comidas por encargo
- Comidas de Empresa
- Despedidas
- Banquetes y celebraciones

**Menús diarios
a 8 €,
café incluido.**

**Menú especial
fin de semana
a 10 €,
café incluido.**

Llaranes Viejo, 15

Tel. 985 571 009

LLARANES

www.restaurantecopacabana.es



Los asados tradicionales nunca pasan de moda



Semeya en el Asador El Cruce. Mieres..

En Asturias hay varias claves gastronómicas. Las que saltan a la vista y primero vienen a la mente las conocemos todos, pero hay otras muy nuestras que son menos visibles. Este es el caso del cordero o el cabrito, tan habituales en las mesas asturianas.

Sidrerías y restaurantes ofrecen distintas preparaciones y algunos de ellos cuentan además con otros asados típicos como son el cochinillo o el lechazo.

Casa del Dago



Casa del Dago es un negocio familiar, tradicional y auténtico, todos echan una mano y arriman el hombro, allí los cocineros son toda la familia, a cada uno le corresponde lo suyo. Miguel lleva veinte años en la hostelería. Comenta que el lechazo es traído desde Segovia y lo prepara él mismo al horno de leña. Por su parte el cabritu se prepara guisado aunque como confiesa Miguel, la gente, de entre estos dos, lo que más pide es el lechazo.

Casa del Dago es de toda la vida, llevan años atendiendo a sus clientes y por ello tienen un prestigio afianzado y como dice Miguel “todos saben ya lo que vendemos”.

A la mesa, además de la comida, sidra **Queso**. De postre, un riquísimo arroz con leche casero y para los menos golosos una selección de quesos de calidad.

CASA DEL DAGO. LOS PRIETOS 4, LA MANJOYA. UVIÉU

T. 615 952 699

La Carbonería de Pepe Cavallé



Pepe Caballé y su mujer forman el tándem perfecto en esta sidrería parrilla. Él lleva veintitrés años con el negocio, tanto como ella en la cocina. Pepe se encarga de preparar el cochinillo y el lechazo, usando recetas tradicionales familiares segovianas. Su familia en Torrecaballeros (Segovia) regenta un negocio donde aprendió cómo asar estos manjares, durante el tiempo en que trabajó y se curtió en el mundo de la hostelería. El cochinillo y el lechazo los reciben de La Velilla (Segovia) y los prepara al estilo segoviano, que consiste en cocer el producto en agua y sal, de este modo se respetan los sabores auténticos sin aditivos. Además de todo esto, en La Carbonería de Pepé Caballé los clientes podrán disfrutar de otros platos tales como codillo asado, pulpo a la brasa, bogavante, carnes rojas, cachopos o uno de los platos más demandados: alitas de pollo. Y para bajar la comida, la sidra la pone **Trabanco**, normal y d'Escoyeta.

Para acabar, un postre casero: tartas de queso y fresa o mousse de chocolate.

LA CARBONERÍA DE PEPE CABALLÉ. CALLE MAYOR 19, LLANES

T. 985 403 674

Parrilla Bar El Curro



Los hermanos René y Bernardo González regentan esta parrilla famosa por sus cebollas rellenas. Anteriormente, en el año 1999, dedicaban su negocio en exclusiva a organizar espichas en los meses de marzo, abril y mayo. Sin embargo desde el pasado 2012 la Parrilla Bar El Curro abre de continuo. Famosas son las jornadas de las cebollas rellenas de L'Entregu, y en la edición del año 2012 la Parrilla Bar El Curro fue reconocido como el que mejor las prepara de todos los restaurantes participantes. Al año siguiente, consiguieron el segundo puesto. Por ello las cebollas rellenas aquí son una apuesta segura. Pero si hablamos de asados, la especialidad de la casa es el cordero a la estaca. Por si esto fuera poco, ofrecen también tapas variadas y parrilladas de carne.

La sidra es de **Arbesú** y los postres caseros: tarta de queso o fayuelos son algunos de los platos con que los clientes pueden poner el colofón final a una rica comida.

PARRILLA BAR EL CURRO. LA PERUYAL 12, SAMARTÍN DEL REI AURELIU T. 985 671 594

Bar El Mercáu



El cordero a la estaca o al horno, y el cabrito guisado. Así es como se preparan en el Bar El Mercáu. Mónica Suárez es la dueña y lleva dirigiendo el negocio desde hace tres años.

Son famosos por sus callos, porque toda la cocina del bar El Mercáu es casera, preparada con el mismo mimo que ponemos cada uno en nuestras cocinas. Además de cordero y cabrito lo que más piden los clientes son platos como se suele decir de cuchara. Porque si hay una receta donde se distingue la comida casera del resto es en los cocidos. El menú del día, disponible todos los días, trata de incluir siempre alguno de ellos, por su gran éxito.

Los comensales que pasen por el bar El Mercáu disfrutarán también de la sidra de **Viuda de Angelón**, con la que llevan trabajando desde siempre, tanto la normal como la DOP **Prau Monga**. Para terminar, los postres más populares son las tartas de la abuela y turrón el arroz con leche.

BAR EL MERCÁU. PLAZA DEL MERCÁU, LA POLA LLAVIANA

T. 627 415 341

Restaurante El Cruce



Al frente de este restaurante mierense está un matrimonio. Luis Castro lleva 27 años en el sector y los últimos 18 acompañado de su mujer como cocinera. Preparan el lechazo por cuartos y es traído desde Burgos. Por su parte, el cochinitillo es de Salamanca y es servido al horno. También cuentan con cordero a la estaca con la materia prima venida de León y el cabrito se cocina en caldereta. Además de estos platos, entre las especialidades y sugerencias del restaurante El Cruce podemos encontrar pote asturiano, fabada o sopa de marisco. A diario ofrecen a sus clientes un menú que consta de tres primeros y tres segundos a elegir. También pueden optar los fines de semana por elegir el menú festivo de dos entrantes, dos primeros y dos segundos a elegir.

En El Cruce la sidra la firma **Viuda de Angelón** y como siempre, para finalizar, los postres. De preparación casera y muy demandados son las tartas de queso y de la abuela y también el flan de avellana.

RESTAURANTE EL CRUCE. SANTULLANO DE MIERES, MIERES

T. 985 426 195

Merendero Parrilla La Xera



A pesar de su juventud, este negocio no ha sacrificado la calidad. Ángel y María se embarcaron hace solamente tres meses en este negocio sin embargo, no son nuevos en el sector de la hostelería, Ángel Ardua lleva trabajando en ella desde los 14 años. María está en la cocina y por sus manos pasan los ricos platos que ofrece el merendero parrilla La Xera. Tanto el cordero como el cochinillo se preparan a la estaca a manos de un asador profesional especializado que colabora con el merendero, pero para poder degustarlo habrá que encargarlo previamente. Además de estos en la cocina se preparan platos como jabalí asado, puerros rellenos y tapas variadas. También marca la diferencia su parrilla.

Y si en la comida hay variedad, en la sidra no iba a ser menos. En el merendero parrilla La Xera cuentan con los palos de **Castañón, Valdeboides** y **Peñón** normal y d'Escoyeta, aunque a veces introducen **Cortina**. Para finalizar, un postre casero a elegir entre tarta de manzana, tarta de queso y flan casero

MERENDERO PARRILLA LA XERA. CAMÍN DE CABUEÑES, 1185, XIXÓN T. 984 298 720

El Rinconín de Deva



Esta parrilla merendero lleva con sus puertas abiertas desde el año 1968, en 1985 toman el mando los actuales dueños, Fernando Espina. Es un negocio familiar que cuenta con la larga experiencia que dan los años. En El Rinconín de Deva una de las especialidades es el cordero y el cochinito a la estaca, su preparación se alarga durante 4 ó 5 horas a fuego lento, de esta manera consigue adquirir ese aroma y sabor ahumado tan característico. Se puede degustar los fines de semana o bajo encargo. El cabrito se cocina guisado y el lechazo se realiza por encargo.

Para los más hambrientos, El Rinconín de Deva tiene una oferta especial a sus clientes de cordero a la estaca “a fartucar” que consiste en un precio fijo que incluye todo el cordero a la estaca que se quiera comer, con patatas fritas, ensalada y postre. Esta oferta está disponible de lunes a viernes, excepto festivos, y con reserva. La sidra es de **Piñera** y **Arsenio**, paisanos de Deva. Y para quien quede con hambre siempre podrá disfrutar de sus exquisitas parrilladas de carne y sus postres caseros.

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

Restaurante San Justo



José Ignacio González Nava forma parte de la segunda generación que dirige el Restaurante San Justo. Sus padres, José Manuel González Rubio y Feliciano Nava Álvarez, abrieron las puertas del negocio allá por 1981. La cocina está formada por buenos profesionales dirigidos por la familia González Nava. Ofrecen a su clientela cordero, cabrito, gochu asturcelta y carne de equino preparada en guiso y la especialidad son los menús confeccionados a medida. El local ofrece 300 asientos en el interior, y cuenta con un merendero exterior con capacidad para 188 comensales. En su amplia zona de merendero cubierto hay un asador de corderos, un espacio propio a disposición de cualquier fiesta familiar donde se posibilita la llevada de la leña y el género a elaborar, consumiendo la bebida del local. Además a partir de septiembre el Restaurante San Justo iniciará un proyecto de cena-baile con el que serán pioneros en Asturias que consistirá en: un menú de parrilla y otro de cocina -a elegir uno- bodega y postres a un precio cerrado, y acompañados por orquesta con música en directo. Respecto a la sidra defienden **Cortina-Coro**

REST SAN JUSTO. EL CRUCE 3, SAN ESTEBAN DE LAS CRUCES. UVIÉU

T. 985 226 743

El Mallu del Infanzón



Junto con la sidra **Menéndez** y **Val d'Ornón** del mismo llagar, los clientes pueden disfrutar de diversos platos de cocina casera. Ernesto Álvarez está al mando, hace 14 años que montó el negocio y tras él llegaron otros dos más. Preparan tanto cochinitillo como cordero a la estaca, ambos están disponibles durante el fin de semana, y ambos son materia prima asturiana.

Al margen de estos dos, la cocina de El Mallu del Infanzón también cuenta con una parrilla de leña de donde salen sus recomendadas parrilladas de carnes. Otra de las recomendaciones es la ensalada de la casa. Además de poder degustar una gran variedad de tapas a un precio de tres euros, todas preparadas de manera casera. Cuentan además con menús del día habitualmente y también menú especial de fin de semana en el que incluyen una buena fabada asturiana todos los domingos como unos de los platos a elegir. Para acabar la buena fartura de entre los postres caseros cuesta elegir entre el arroz con leche y la tarta de queso.

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

Parrilla La Santina



Manolo Álvarez lleva toda la vida dedicado a la hostelería y desde hace más de ocho años está al mando de la Parrilla La Santina. Él mismo ejerce también como cocinero. Disponen, siempre bajo encargo, tanto de cordero como de cabrito, ambos preparados a la estaca.

Además de estos platos de carne, Manolo tiene planeado poner a funcionar la parrilla a partir del próximo 1 de septiembre. Con esta incorporación, además del menú diario de cocina que ya ofrecen semanalmente, añadirán otro más de parrilla. También ofrecen menús especiales de fin de semana. Y por si fuera poco, en la Parrilla La Santina también se pueden degustar platos de pescado, como su recomendada merluza a la cazuela. Toda la comida es casera, incluyendo los postres entre los que destacan las tartas de la abuela y de queso y también el flan.

En cuanto a la sidra, en La Santina cuentan con tres palos: **L'Argayón, Trabanco y Castiello**, todas ellas sidra natural tradicional

PARRILLA LA SANTINA. STA MARINA DE PIEDRAMUELLE, UVIÉU.

T. 985 780 873

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 25 al 31 d'agostu. Xixón.**



II TORNÉU SIDRA JR-MEANA GOLF (OM) Yá tenemos sidre nel golf, y ye que la sidre nun tien *handicap*. **Xixón, 30 d'Agostu.**



AGROSIERU. La feria de productos agrícolas col so emblemáticu Concurso d'Echaores de sidre. **La Pola Sieru, 20 y 21 setiembre.**



LOS REMEDIOS Y LA SOLEDÁ. Les mui sidreres fiestas del Barriu Altu de Xixón. **Cimavilla, del 5 al 8 y del 12 al 15 de setiembre.**



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



SIDRERA

FIESTES DEL PESCAOR. Na primer capital asturiana, los pescaores tienen la so fiesta. Nun faltará la sidre. **Cangues d'Onís. 7 Setiembre.**

ECCEHOMO EN NOREÑA. Bailles, procesiones, alcuentros culturales una gran gochada y sidre nes fiestas del condáu de Noreña. **Tercer selmana de setiembre.**



FIESTES DEL CARBAYU. Fiestas asturianas de lo más tradicional onde la sidre ye protagonista, por más que nun entre nel programa oficial. **El Carbayu. Llangréu. 6 al 8 Setiembre.**

DÍ D'ASTURIES. El "Principado" entama más una romería que lo que debiere ser el Díi de la Patria Asturiana, nel qu'afortunadamente entá nun prohibieron la sidre. **Candás. Carreño. 8 al Setiembre.**

LA restaurante
JENERÍA sidrería

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

LAGAR
Herminio
SIDRA NATURAL

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

CASA CEFERO



Sidre y espor xúnense nel Tornéu Sidra JR – Meana Golf

El llagar JR padrocina esti eventu abiertu a toa triba participantes que va rematar con una espicha y muncha sidre.



II Torneo Sidra JR
Meana Golf (OM)

Sábado 30 de agosto de 2014
Franjas horarias

Modalidad

- Parejas Fourball Stableford

Premios

- 1ª y 2ª parejas clasificadas de Primera categoría
- 1ª y 2ª parejas clasificadas de Segunda categoría
- 1ª pareja Scratch
- 1ª pareja Sénior

La entrega de premios se realizara al final del Torneo en el Llagar Sidra JR, en el Alto del Infanzón.
Todos los participantes al torneo están invitados a una espicha

El prósimu sábadu 30 d'agostu, nel campu golf de La Llorea, va tener llugar el Tornéu Sidra JR –Meana Golf. Ye la primer vegada qu'el llagar de sidre padrocina un eventu de tipu esportivu.

La inscripción abierta, les llistes p'apuntase siguen disponibles en La Llorea y nun existen acotaciones d'edá pa participar. Les categorías van ser 1ª y 2ª (en función del *hándicap*). Juan José, llagareru de la sidra JR afirma que ye la primer vegada que s'animen a padrocinar daqué asina “el que lo entama ye amigu mio y por aciu d'elli animémosmos. Tolo que seya potenciar la sidre, la mazana y el seutor pienso que ye positivo”.

Nacho Meana ye l'encargáu de la organización, asegura qu'esperen una asistencia d'ente 120 y 130 participantes basándose na esperiencia del añu pasáu, cuando tamién llevaron a cabu un tornéu asemeyáu. La modalidá del tornéu va ser por pareyes *fourball stableford*, pa los non entendíos en

golf esta mena de xuegu consiste en que ca integrante de la pareya fai'l so guelpe y va tomase en cuenta de los dos, el que tenga una puntuación mayor. Una vegada que remate la competición, la entrega de premios va tener llugar nel llagar de JR, y van concedese galladornes a la meyor pareya *scratch* y la meyor pareya *senior*.

Pa los que nun lleven premiu, la organización previó un sortéu ente los participantes, una vegada rematáu l'actu tolos participantes van poder disfrutar d'una gran espicha nel llagar JR onde va correr sidre asgaya.

L'organizador, Nachu Meana, asegura que tres l'éxito del añu pasáu, esperen que nesta ocasión l'asistencia siga ameyorando fasta los 140 participantes, “esti añu camudemos les feches porque va meyor agora a finales d'agostu, esperamos a lo menos tener la mesma xente” amás indica que “vamos seguir faciéndolo” nos próximos años.



Tomando sidra n'El Carmín de 1924

Antonio Martínez Fernández



Esti culín vamos tomalu n'El Carmín de va 90 años y trespórtanos a La Pola de mediaos de la década de 1920. Falar de romería ye falar de sidra y falar d'una tan importante como la d'El Carmín ye falar de sidra abondo. De toes formes, esti culín d'hestoria nun lu tormamos nel Castañéu Llanu, onde se cèlebraba daquella la tradicional romería, vamos facelo en dellos establecimientos conocíos.

Con motivu de les Fiestes del Carmen y el Carmín de 1924, el diariu xixonés La Prensa asoleya unes páxines especiales el domingu 20 de xunetu, onde, ente otres coses, inclúi dalgunes noticies publicitarias d'establecimientos de La Pola y nes que la sidra tien el so protagonismu. Nelles atópase información de cinco chigres polesos cola sidra como reclamu publicitariu: El Langreano, el d'Alfredo Canteli, la Venta la Uña, el Bar Poleso y la Fonda Nueva. El protagonismu de la sidra nes notes publicitarias nun ye'l mesmu en tolos establecimientos. Distinguese nesti sentíu los chigres que cunten con llagar y la sidra ye parte fundamental, casu de los trés primeros, d'otru tipu d'establecimientos onde tien menor protagonismu, casu de los dos últimos.

Manuel García Miguel "El Langreano" tenía l'establecimientu nes cais de Celleruelo y Enrique II. Pa les fiestes, "*como nota saliente*", ofrez "*un gran tonel de catorce ricas pipas de sidra, que han de consumir los numerosos catadores del buen nectar asturiano*". Manuel García que tien llagar propiu y fábrica de gaseoses, tamién sirve "*comidas y toda clase de bebidas*". Trés años dempués, en 1927, una publicidá suya, tamién nuna fueya espacial de les fiestes de *La Prensa* (17 de xunetu), asoleya meyor la variedá d'actividaes d'esti industrial. Nella, asítase l'establecimientu na carretera de Xixón y publicítase como depósitu esclusivu de la "*incomparable sidra refrescante ZEPPELIN*", qu'hai que pensar sería la marca propia, escoyía con güeyu, indicando los sos prestosos efeutos nos bebedores, comparables a volar nun dirixible... Por si fuera poco, tamién cuntaba con depósitu de cerveza "La Estrella".

Na Plaza Les Campes taba l'establecimientu de comides y bébores d'**Alfredo Canteli**, que "*tiene la facilidad de vender siempre una sidra superior, que obtiene en sus lagares, que son reconocidos como los mejores del concejo*". Nel testu sorráyase la calidá de la so sidra, nos llagares "*trata cuidadosamente el producto*".

Casa de Felisa Nachón

Establecimiento de Comestibles
Vinos y licores de las mejores marcas
En existencia siempre sidra superior
LA CARRERA (Siero)

CASA LANGREANO
 Fábrica de gaseosas - Depósito de cervezas de "La Estrella", de Gijón - Depósito exclusivo de la incomparable sidra refrescante "ZEPPELIN" - Comidas y bebidas
 CARRETERA DE GIJÓN POLA DE SIERO

ALFREDO CANTELI

Hombre emprendedor, si los hay, es este estimado amigo nuestro, que en la plaza de las Campas tiene instalado su establecimiento de comidas y bebidas, que atendido como está no deja nada que desear.

Tiene el señor Canteli, por otra parte, la facilidad de vender siempre una sidra superior, que obtiene en sus lugares, que son reconocidos como los mejores del conejo, y en ellos trata cuidadosamente el producto, de tal manera que cuando el sabroso néctar de la manzana se dá a los buenos catadores, no hay manera de despegarlos del lugar donde expenden tan rico zumo.

Unida esta circunstancia a la buena cocina de la casa, siempre atendida, cuenta con una clientela escogida y numerosa, tanto, que así que pasen las fiestas, hará obras para dedicar un espacio terreno a merendero, que habrá de ser de los más concurridos de los contornos.

BODEGAS ASTURIANAS
 de POLA GARCÍA, ARGÜELLES y C.^a
 Gran Sidra Champagne marca "DUQUESA"
 Se recomienda esta nueva marca por su esmerada preparación y buen gusto
Pola de Siero Asturias

ya cuando el "sabroso néctar de la manzana se dá a los buenos catadores, no hay manera de despegarlos del lugar donde expenden tan rico zumo". Esto y la buena cocina de la casa yera la causa de tener una "clientela escogida y numerosa". El negociu paez dir bien y anúnciase la intención d'ampliar haciendo un merendero después de les fiestas, la idea ye que seya de "los más concurridos de los contornos".

Severino Mori tenía a la entrada de La Pola, en La Venta la Uña, el so establecimientu de comides y bébores, onde había "excelente sidra" que fabrica nel so llagar. Un bon patiu que "convida a yantar las sabrosas y bien condimentadas meriendas" yera un bon reclamu, lo mesmo que'l pertinente recordatoriu de la presencia de "taquinos" p'acompañar la sidra.

N'otros establecimientos paez que la sidra nun tien un papel tan importante como nos d'estos trés llagares, pero'l suficiente como pa interesar publicitala. El "Bar Poleso", que **José Fanjul Cueto** abriera frente a la Casa Conceyu facía pocu, anunciaba "vermouth de las mejores marcas, licores de todas clases, sidra superior, bocadillos, meriendas, cenas y vinos exquisitos". Pela so parte, de la "Fonda Nueva" de Saturnino Gutiérrez, asitiada frente al parque, con "cómodas habitaciones y nuevos comedores", destáquense los "excelentes menús y vinos y licores de las mejores marcas". De toes formes, nun se dexa pasar la ocasión pa sorrayar que "se procura en esta casa tener siempre sidra de la más exquisita, para los comprovincianos que tienen costumbre de beberla".

Estes fueyes especiales d'El Carmín tamién podien ser

una bona ocasión pa establecimientos cercanos a La Pola. Ye'l casu de "Casa de Felisa Nachón", en La Carrera, que s'anuncia dexando constancia de tener "en existencia siempre sidra superior". Tamién les aprovechó "Bodegas Asturianas de Pola", de García, Argüelles y C.^a, p'anunciar y recomendar "Duquesa", la so marca nueva de "Gran Sidra Champagne". La empresa pasará a denomase asina después de que, nos empiezos del sieglu XX, Perfecto García Pérez mercara la sociedad "El Lagar del Nora", con fábrica a entrada de La Pola, al retornar de l'Arxentina. "La Champanera", como se la conoció popularmente, siguió funcionando 35 años más hasta'l so pieslle en 1959. Quiciás tovieren la so sidra axampanao nel "Hotel Antonia" o nel "Café Colón", únicos establecimientos venceyaos a la hostelería ensin referencia sidrera na so nota publicitaria en *La Prensa*.

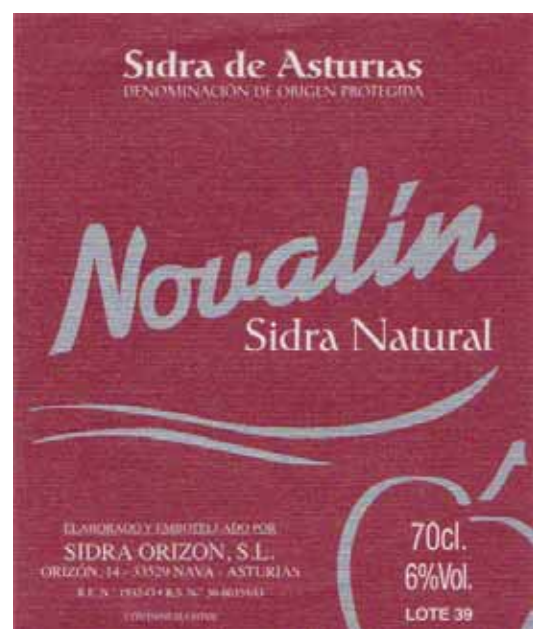
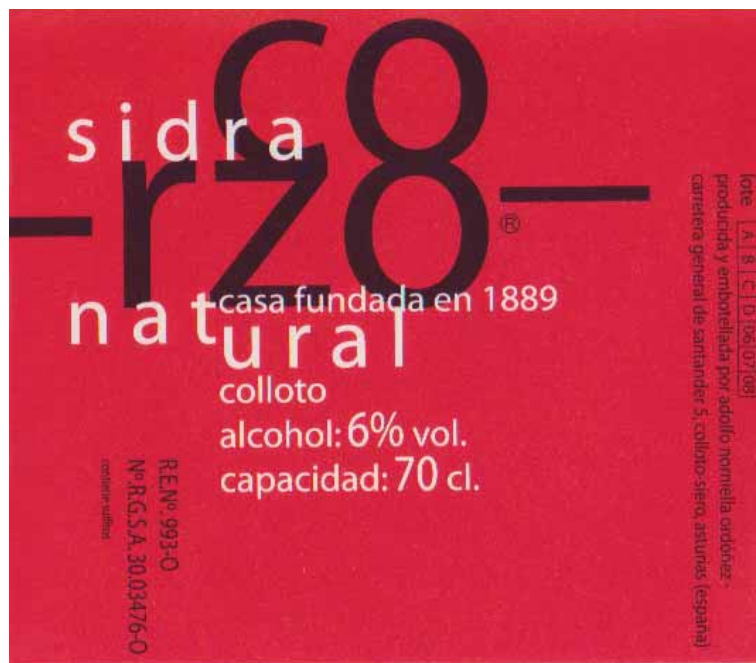
Con too y con ello, dir tomar sidra y comer pelos distintos chigres yera parte fundamental del ociu festivu de polesos y los muchos visitantes. Estos espacios d'ociu, sociabilidad y comensalidad, complementen les distintes actividaes del programa festivu, cuntando con actuaciones de bandes de música, la cèlebración de concursu de bolos y partíos de "foot-ball", concursu de cantares y bailles asturianos, verbenes y otros entretenimientos...y onde la pernomada romería ye parte fundamental, ensin escaecer tampoco los perimportantes eventos ganaderos de La Pola nestes feches.

Sobra dicir qu'había más chigres de los que nesti culín veraniegu se fizo alcordanza, seguro qu'unos cuantos. Sirva d'amuesa de lo que n'El Carmín de 1924 se podía atopar ún al llegar a La Pola con ganas de refrescar el gargüelu.

COLLEICIÓN D'ETIQUETES

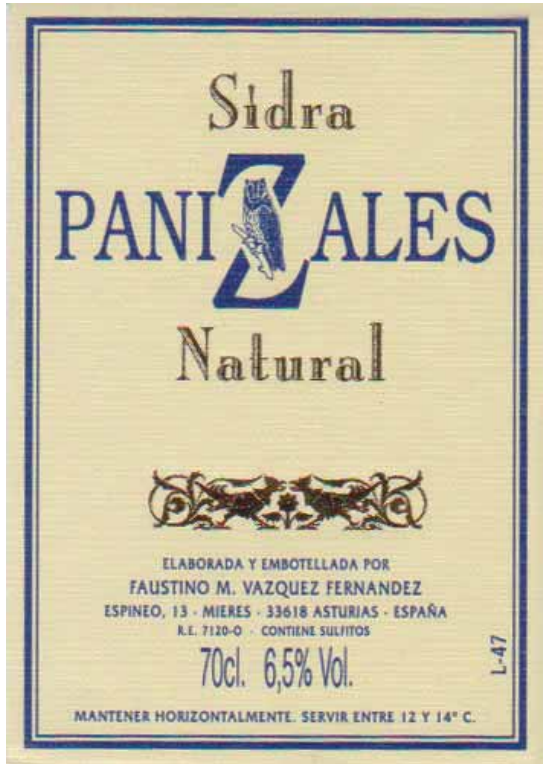
Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



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

El Canigú

SIDRERÍA

Alberto Casielles y María Gómez
Ríu d'Oru 6. El Llano. Xixón
T. 984 190 435



Tras nueve años en la sidrería El Traviesu, y con el mismo espíritu que allí tenían de cocina tradicional casera, Alberto y María dirigen este negocio donde la sidra es seleccionada a diario para asegurar una gran calidad.



Los propietarios de esta sidrería, Alberto y María, son viejos conocidos del sector hostelero. Durante nueve años, estuvieron a cargo de El Traviesu. Hace diez meses decidieron emprender un nuevo camino abriendo la sidrería El Canigú.

Cuentan con una clientela fija y consolidada, en gran parte procedente del negocio anterior puesto que, el espíritu con que nació El Canigú es el de recuperar la cocina tradicional que antes tenían en el Traviesu. Para ello, María, que recientemente se ha reincorporado al trabajo tras una baja por maternidad, dirige la cocina donde comparte fogones con Ludi García y dos más.

Las especialidades principales de la carta, vienen ya de la etapa de El Traviesu, destacando las parrilladas de marisco, los cachopos y el arroz con bugre. En el caso de este último, tal es así que para septiembre quieren incorporar a su oferta un menú de arroz con bugre tanto al mediodía como para la cena. Las carnes y pescados se preparan teniendo muy en cuenta la temporada. A la gente le gustan los mariscos y también la lubina en salsa, el pixín a la espalda y la

chopa a la sidra.

Alberto se encarga de la sidra, y no podemos hablar de un palo fijo puesto que en la sidrería El Canigú van mucho más allá. Él mismo se encarga a diario de visitar los llagares y probar las distintas variedades de sidra, con el fin de seleccionar continuamente la mejor pipa, la mejor caja, y la mejor botella de sidra que pueda encontrar sin importar el nombre que lleve. De esta forma se asegura de que lo que ofrece a sus clientes tiene la máxima calidad.

El negocio está abierto todos los días excepto el martes, que cierran por descanso. Y todo ellos cuentan con un menú del día a base de esa riquísima cocina tradicional que María cuida. Además los domingos, por ser día especial, se incorpora al menú de fin de semana la tradicional fabada.

Asturies Gourmet



EL PARQUE

Sidrería

Emilio Tuya 54. Xixón.
T. 985 332 028



Estas delicias dulces de la sidrería El Parque son todas caseras, y todas están a disposición del cliente a diario.

Son: arroz con leche, tartas de manzana, turrón, gijonesa, de queso, de la abuela, de chocolate y mazapán, que en la carta la encontrarán como tarta especial El Parque, y mousse de chocolate con bolita de mazapán.

Todas ellas deliciosas

Les uebs de la sidre



www.mayador.com

Tola información sobre ún de los llagares asturianos más internacionales, nel qu'ente otre coses de xuru sosprenderá la rellación de productos colos que cuenta.



www.sagardotegiak.com

Ueb de l'Asociación de Llagares de Gipuzkoa con abunda información sobre tolo rellacionao con esa provincia vasca. Actualidá, tienda online, sidrerías, turismu... etc.



www.sidreriaellagar.com

Interesante ueb d'El Llagar, especialistas en sidre y gastronomía asturiana nel barriu de Canillejas de Madrid. Menú, promociones, noticias y catering.



www.solzer-frankfurt.de

Ueb d'ún de los chifres más afayaizos de Bornheim, Frankfurt enfotáu en preservar el so ambiente tradicional y acoyeor. Interesante'l separtáu d'hestoria y la galería semeyes.

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

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

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

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

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

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

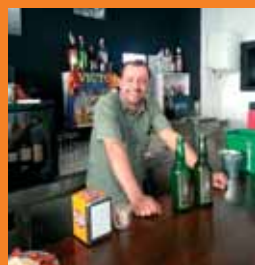
Alcordies colu dimpuesto na Llei 15/1999 de Protección de Datos, comunicámoste que tienes drechu a conocer, cancelar o reutilizar la información que te concierne recoyía nos nustos ficheros. Si nun quies recibir comunicaciones o quies camudar o anular los tos datos, rogámoste que mos lo indiques per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



SIDRERÍA NUSAPAY
Puerto Pajares 8.
Uviéu
T. 985 081 595



SIDRERÍA LA VOLANTA
Teodoro Cuesta 1.
Xixón
T. 625 762 969



LA BODEGUINA DE JUAN
Angel Rendueles 11
Candás
T. 984 833 792



SIDRERÍA XARÉU.
Avda de Barranquilla, 17
Madrid
T. 913 824 609



EL CHIGRÍN DEL PUERTO
Avda de la Dársena, 17
Navia
T. 984 844 206



URBITARTE SAGARDOTEGUIA
Ergoína Auzoa Ataun
Guipuzkoa
T. 943 180 119



SIDRERÍA LA MAGAYA
Regueral 9
Navia
T. 985 630 433



SIDRERÍA VALDORTA
Desfiladero de la Hermida, 8.
Xixón
T. 984 841 496.



CASA RAMÓN
Manuel Junquera, 15
Xixón
T. 985 369 542



BAR EL ÚNICO
Obiñana s/n.
Cuideiru.
T. 985 59 70 37



SIDRERÍA ABEL
Avda. del Generalísimo s/n
San Vicente de la Barquera



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

Ponte en contacto con LA SIDRA en:

T. 652 594 983

e-mail: info@lasidra.as

Anuncios / Anuncios

TRABAYU

CAMARERO escanciador de sidra, se precisa para sidrería en Xixón. Imprescindible experiencia. Tel. 605514221 Llamar exclusivamente de 16 a 20 horas.

CAMARERO/A, se precisa para fines de semana. Imprescindible saber echar sidra. Para restaurante-parrilla a las afueras de Xixón. Tel. 985137907 y 606312818

DELLOS

LLAGAR para sidra. Con molino eléctrico (capacidad para 400 kg.) y bandeja de acero inoxidable. Como nuevo, sin apenas uso. Vendo por falta de espacio. Regalo botellas, botellero, corchadora, etc. 1.500 €. Tel. 627604833 Email: dani_blimea@hotmail.com.

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

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

BOTELLAS vacías de sidra. Se venden. Tel. 653280424

BOTELLAS vacías, de vidrio. Limpias y sin etiquetar. De sidra achampanada, 50 unidades, a 0,20 €/udad. Uviéu. Tel. 630546294

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

VIII CONCURSU SEMEYES "LA SIDRA"

Esbilla de les semeyes recibíes nel mes d'Agostu.



Reutilización

Que buena estaba
la sidra





Botelles

La
Tonada
sidrería asturiana

C/ Ramón Areces, 30
33211 GIJÓN · Asturias

 984 393 070

El Espalmador
ESCANCIADOR ELÉCTRICO

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

AVILÉS



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AYER

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

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

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

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

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 Pelayo 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 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'Asturies

SIDRERÍA SANTARÚA.
Carlos Albo Kay 18. Candás
T. 985 872 277 / 985870049
Trabanco, Trabanco d'Escoyeta.

SIDRERÍA ARGÜELLES.
Ferrocarriil 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.

LA BODEGUINA DE JUAN.
Angel Rendueles 11
T. 984 833 792
Candás
Llagar de Fozana.

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

SIDRERÍA EL RÁPIDO
Ctra Xeneral s/n. Llastres
T. 985850905/637151838
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 Nº3 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.
Riofrio, 5.
T.985 591 141.
Riestra.

BAR EL ÚNICO.
Obiñana s/n.
T.985 597 037.
Menú del día.

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, Fonciello

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

CAFÉ BARTINO'S.
Av. del Gallo 79 - 1º Izda
Lluanco
T. 651 596 877

CASA CEFERO.
S. Jorge de Heres
T. 985 880 301.

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

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



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 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, Trabando 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, Trabando 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.

SID. EL ASADOR DE MIGUEL.
Jesús F. Duro - 6º.
T. 985 67 33 93.
Menéndez. JR.

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

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

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

REST. SIDRERÍA LA BRAÑA DEL BIERZO.
Paulino Vicente 14
T. 985 676 221. Sidra Riestra.

SIDRERÍA EL PATIO DE PEYO.
Doctor Fleming 9
T. 627 676 248 / 984 088 438
Sidra Fonciello, Llanes.

SIDRERÍA EL DESCANSO.
Calle Pedro Duro, 14
T. 985 694 104

CHUS SOLÍS.
Artesano Gaitero.
Molin 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.
Hermínio 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
Hermínio.

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

SID.-BAR LA BÁSCULA.
Inventor La Cierva, 24.
T. 633 920 425
J. Tomás.

SID. EL PARQUE PININ.
Paulino Vicente, 10.
T. 984 245 982
J. Tomás.

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



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

**LLAVIANA**

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

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

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

SIDRERÍA EL GUAJE.
Río 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.
Río Piles, 16. La Pola.
T. 985 600 060.
Menendez, Trabanco, J.R.

SIDRERÍA QUERCUS.
Río 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 Ibran, 5.
T. 985463350.
Canal, Fonciello, Villacubera,

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

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



SIDRERÍA LA XAGOSA.
Polígono 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. Palacio Valdés, 6.
T. 985451003

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA SANTA BÁRBARA.
Manuel Llaneza, 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. 985 783 096
restaurante@angleiru.com
Tabanco, normal y d'Escoyeta,
Cortina y Menéndez

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

NAVA

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

SIDRERÍA CASA ANGELÓN.
La Barraca, 23.
T. 984 084 132.
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.

REST. EL TITI DE NAVA.
Basoreu
T. 985 716 711.

MESÓN LA PANERA.
Llames Baxu s/n.
T. 653 218 004.

SIDRA ALONSO.
Oméu, s/n (Ovin).
T. 985 717 428

SIDRA ESTRADA.
Quintana, 40. T. 985 716 292
www.sidraestrada.com

SIDRA VIUDA DE CORSINO.
La Riega, s/n. T. 985 716 067

SIDRA VIUDA DE ANGELÓN.
La Teyera, s/n. T. 985 716 943

LLAGAR EL PILOÑU.
Gamonéu s/n
T. 985 716 051 / 696308745
Sidra El Piloñu, Isidra sin alcohol.

NAVIA

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

SIDRERÍA EL CHIGRÍN DEL PUERTO
Avd de la Darsena, 17.
T. 984 844 206
M. Vigón, Trabanco d'Escoyeta

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. 985 568 600
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

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

RIBESEYA

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

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

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

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

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

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

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, Ució,
Ribeseya
T. 985 857 414
www.lapiconerahotel.es

SIDRERÍA EL ESCONDITE .
López Muñiz 20
T. 625 143 960

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

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

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

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.
Panices. Valleya s/n
L'Entregu
T. 985 971 425 / 627649 948
Sidra Roza.

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 -
Sotroñdio
T. 985 67 18 61.

BAR CASA PACHÍN
Av. Constitución 70 -
Sotroñdio
T. 985 670 462
Sidra Fonciello y Llanceza..

PARRILLA EL CURRO.
La Peruyal 12, baxu.
T. 985 671 594 / 647 543857
Sidra Arbesú

SAN VICENTE DE LA BARQUERA

SIDRERÍA ABEL
Av. del Generalísimo s/n
Sidra Somorroza

SARIEGU

CASA RUFO
Vega de Sariegu s/n
T. 985 74 81 20

SIERU

LA CUEVA DEL PULPO.
Poligónu Águila del Nora.
Cualloto.
T. 985 792 122.

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

SIDRERÍA EL FORNO.
La Isla, s/n
T. 985 722 711
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. 985 720 954.

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.
Torreveja 16
T. 985 726 401

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

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

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



Avda. de Viella, 11 • 33420 LUGONES
Tel. 984 491 782

buscanos en



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

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.

CRIVENCAR.
Pol. Águila del Nora, PC 2, NV
1. Cualloto - Granda
T. 985 794 215.
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.

TINÉU

LLAGAR SIDRA LA LLARADA.
El Viso s/n.
T. 985 80 08 14.

UVIÉU

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

SIDRERÍA EL PIGÜEÑA.
Gascona, 2. T. 985 210341.

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

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

SIDRERÍA VILLAVICIOSA.
Gascona, 7. T. 985 204412.
Rotando varios palos.

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

SIDRERÍA ASTURIES.
Gascona, 9. T. 985 210707.
Rotando varios palos.

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

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

SIDRERÍA EL OVETENSE.
San Juan, 6.
T. 985 220840. T. 985 220 207.
Vda. Palacios, Contrueces,
Frutos, 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 Guisasaola, 2.
T. 985 24 46 24.
L'Argayón. Arbesú.

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

SIDRERÍA EL TAYUELU.
L'Argañosa, 9. T. 985 23 1815.
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
Puerto Tarna 11
T. 98285127 - 620857799,
www.SidreriaLaQuinta.com.
Menendez, Viuda de Corsino y Escalada.

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

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

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

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

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

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

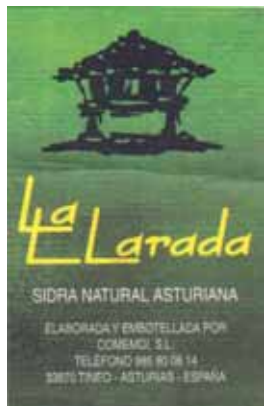
SIDRERÍA LA FESORIA.
Avda. Torrelavega, 29.
T. 985 189 801.
Juanín y Roza

ASADOR SIDRERÍA FANJUL
Pedro Miñor 4
T.985 244 905

SIDRERÍA EL CAMPANU.
Jesús, 1.
T. 985 215193.

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.

LASTABLAS DEL CAMPILLÍN
Arzobispo Guisasaola, 24.
T. 985 212 411.

SIDRERÍA NUSAPAY
Puerto Pajares, 8.
T. 985 081 595.
Viuda de Corsino

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.
Riaño, 22. T. 985 89 12 64.

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

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

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

SIDRERÍA BEDRIÑANA.
Maliayo, 1. T. 985890132.

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

SIDRERÍA EL PORTAL.
Maliayo, 5. T. Tel. 985 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.

SIDRERÍA EL ESCORIAL.
Maximino Miyar 18. Amandi
T. 985 89 19 19
www.restaurantescorial.com

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

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

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.

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
Buzneco 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 MANUEL 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.

SIDRA CANAL.
Llavandera - Llinares.
T. 985137757

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

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

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

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

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

SIDRERÍA EL MAYÉU DE CENERA
(Antiguu Chabiegu)
Avda. Pablo Iglesias 75
T. 984 492 065
Sidra J.R.

SIDRERÍA CASA TRABANCO.
Llavandera, s/n.
T. 985136462.
Sidra Trabanco.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

SIDRERÍA JOSÉ.
Zaragoza, s/n.
T. 985 32 06 13.
Sidra L'Argayón.

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

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

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

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

SIDRERÍA 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.
Camin del Barriu, 5.
Cefontes. Cabueñes.
T. 985 16 24 22./669860598.

SIDRERIA 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.sidreriaellavianu.com

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

SID.EL RINCÓN DE TONI.
L'Infiestu 21
Menéndez

SIDRERÍA LARRIBA.
Llastres 6 / T. 985 34 41 02
Cortina, Arsenio

SIDRERÍA PUENTE
ROMANO.
Marqués de Casa Valdés 21
T. 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 n° 33 T. 985 33 60 80
parrillamuno@hotmail.es
La Golpeya y D.O. P. La flor de
los Navalones

RESTAURANTE RIBER
SIDRERÍA
Menendez Pelayo, n° 9
T. 985 33 77 98
Sidra Peñón

PARRILLA SIDRERÍA LA
XUANINA.
Avda. Pablo Iglesias, 21
T. 985 33 23 23
Sidra Trabanco, Trabanco
d'Escoyeta,
Canal y D.O. P. El Santu

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

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

SIDRERÍA CELORIO
Domingo Juliana 6
T. 985 31 64 79
Menús diarios
Sidra Trabanco, Trabanco
d'Escoyeta y Menéndez

EL MALLU DEL INFANZÓN.
Sidrería Merendero.
Ctra Piñón, AS 331, 276
Altu l'Infanzón.
T. 985 13 50 30

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

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

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

SID. EL ALLERANU, CASA
JAVI.
Cienfuegos, 32.
T. 984 492 197.
Menendez, Val d'Ornón.

SIDRERÍA LA CUÉTARA.
Caveda, 7
T. 984 047 201
Menedez y J.R.

SIDRERÍA BOAL DEL
RONCAL.
Roncal,8.
T. 984197422.

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

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

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

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

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

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

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.
Camin 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. 985 369 542

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.

XERA Parrilla Merendero
ANTIGUA "LA FONTAINE"
NUEVA GERENCIA
MENÚ DIARIO Y ESPECIAL LOS FINES DE SEMANA
TODOS LOS FINES DE SEMANA: CORDERO A LA ESTACA
Carrmo de Cabueñes, 1185 ☎ 984 29 87 20 - CABUEÑES - GIJÓN

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

La tartera
antigua "Tino El Roto"

Victor - Miky Sidrería COTO CRISTINA
Avda. Hermanos Felgueroso, 68
33205 Gijón Tel.: 984 284 005

C/ Manuel Junquera 31
Teléfono: 985 33 30 81
33204 GIJÓN

Sidrería Mayador
Riapo con bagna, Chuletón, Polpín con verdura, Comidas por encargo.
C/ Río Nalón 10 - Tel.: 984 39 65 14

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

SIDRERÍA 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 Golpea 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.
Cabuënes
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. 984 841 496.
Sidra Riestra.

SIDRERÍA MIRAVALLS.

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

CASA FINITO.

Miguel Servet, 17.
T. 984197520 / 646087260.
Viuda de Corsino.

BAR NADOR.

Hermanos Felgueroso, 43.
T. 985 165 472

SIDRERÍA LA TONADA.

Ramón Arecos, 30.
T. 984 393 070

SIDRA NORNIELLA.

Camín de Lleorio. Samartín de
Güerces.
T. 985 137 085

SIDRERÍA AVENIDA.

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

SIDRERÍA 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 Nora, 587
T. 985 337 930/687 481 767

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
Menendez 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.
Cabuënes.

RESTAURANTE LA HUERTA.

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

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.

MERENDERO PARRILLA LA

XERA.
Camín de Cabuënes, 1185
T. 984 298 720-661 801 657.

SIDRERÍA LA VOLANTA.

Teodoro Cuesta 1
T. 625 762 969.

CAMARERO. En
Xixón para barra
sidrería, experi-
encia en sidra,
tapeo, terraza.
Tel. 607414922



EUSKAL HERRIA

URBITARTE**SAGARDEGUEIA**

Ergoia Auzoa Ataun 20211
Guipuzkoa
T. 943 180 119
Urbitarate, Sagarte, Label.



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

SIDRERÍA XARÉU.

Avda de Barranquilla, 17
T. 913824609

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)

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

FACEBOOK
(www.facebook.com/lasidrainfo)

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



WEBSITE
(www.lasidra.es)

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

WEBSITE
(www.lasidra.es)

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



MAIL
(info@lasidra.es)

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

MAIL
(info@lasidra.es)

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



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

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

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

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



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

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

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

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

ELECCIÓN NATURAL
www.sidrajr.es

