

LA SIDRA



IV SISGA

3, 4 Y 6 D'OCHOBRE

XXIII Fiesta de la
Sidra en Xixón

**Te invitamos a
cenar en Madrid**

SIDRERÍA CARLOS TARTIERE

Villa Lucía

TRES AÑOS DE CALIDAD

Pulpería Astur

EL MEJOR PULPO CON LA MEJOR SIDRA

Rincón de Toni

BUEN AMBIENTE Y MEJOR COMIDA

pulpería ASTUR



Pol. Ind. Águila del Nora n.º 1
33518 COLLOTO - SIERO
T. 985 79 22 08



CORDERO y COCHINILLO a la estaca previa reserva



985 36 56 77
607 45 80 89



índice

LA SIDRA I 29



ENTAMU / EDITORIAL	6
IV SALÓN INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA	8
EL PROTAGONISMO DE LAS SIDRAS NO ESCANCIABLES	
XXIII FIESTA DE LA SIDRE	16
CUERRE SIDRE ASGAYA NA VILLA XOVELLANOS	
IX CONCURSU DE SIDRE CASERO DE VILLAVICIOSA	36
XVII FIESTA DE LA SIDRA DE VILLAVICIOSA	38
CANDASEANDO	41
FESTIVAL DE LA SIDRE D'ESCOYETA	
NO FALTÓ LA SIDRA EN EL DÍA DE ASTURIES	
XVI CONCURSO DE ECHADORES DEL OCCIDENTE	49
44 FESTIVAL INTERCÉLTICU D'AN ORIENT	50
MUYERES DEL LLAGAR	56
ELENA ZAPATERO. LLAGAR ZAPATERO.	
EL AGUARDIENTE QUE SEA REPOSADO EN ROBLE	58
SIDRAS MONOVARIETALES VASCAS	62
LA SIDRA CONVÍDATE	65
SIDRERÍA CARLOS TARTIERE	
SIDRERÍA PARRILLA RINCÓN DE TONI	70
BUEN AMBIENTE Y MEJOR COMIDA.	
PULPERÍA ASTUR	74
EL MEJOR PULPO CON LA MEJOR SIDRA.	
SIDRERÍA PARRILLA VILLA LUCÍA	78
3 AÑOS DE CALIDAD.	
ENCAMIENTOS	82
LES UEBS DE LA SIDRA	87
LLEGÓ EL DESARME	91
COCINAR A LA PLANCHA	99
AXENDA SIDRERA	102
ACTUALIDÁ	104
UN CULÍN D'HESTORIA	110
SIDRA EN MADRID	
COLLEICIÓN D'ETIQUETES	112
DE CHIGRE A CHIGRE	114
SIDRERÍA XIMIELGA	
SIDRERÍA PEÓN	
ASTURIES GOURMET	118
SIDRERÍA RESTAURANTE LAS DELICIAS	
VIII CONCURSU SEMEYES LA SIDRA	120
AFAYAIVOS / BIENVENIDOS	122
ESTABLECIMIENTOS COLLABORAORES	123



LA SIDRA

Setiembre **2014**

Númeru **129**

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
Tlf.: 652 594 983

Portada: Flavio Lorenzo
fvkimagen@lasidra.as

6.000 Ejemplares



Alministración

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

Direutor Comercial

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

Dellegáu Madrid

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

Dellegaos Asturias

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

Luis Valdés

Tlf.: 606 984 984
luisvaldes@lasidra.as

Redaición

redaccion@lasidra.as

Semeyes

Flavio Lorenzo.

Otros collaboraores

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

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

Dellegáu européu

Anzu Fernández

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.



Entamu / Editorial

Xixón refrendó estos díis la so categoría comu Capital Sidrera cola Fiesta de la Sidre, y va algamar el so másimu nivel cola cellebración, a primeros d'ochobre, del IV Salón Internacional de les Sidres de Gala, el más internacional de los eventos sidreros que se rialicen n'Asturies, y qu'esti añu superaráse tantu cualitativa comu cuantitativamente, cuntando con una nueva xornada profesional especialmente dedicada a los somelliers.

Nun cabe dubia dala de qu'en munchos sentíos Xixón ye una esceición respeuto al reinal desafeutu istitucional escontra la sidre del que fai gala non solo'l "Principado" sinón tamién munchos ayuntamientos asturianos.

Nesti sen Xixón ye una de les poques esceiciones, y ye nidio que nos tiempos caberos marca una llínia a seguir, escluyendo la nuesa bébora patrio de lleis comu la del botellón" o apostando firme y positivamente pola sidre. "Lo nueso trunfa" comu afirmaríe l'alcaldesa Carmen Moriyón refiriéndose al ésitu d'esta postrer Fiesta de la Sidre de Xixón.

Ciertu que se precisa más, qu'esperamos más, que sabemos que parar ye recular y que les carencies nel mundiu la sidre son infinites, tantu en cuanto ye precisa una llexislación específica que discrimine positivamente a la sidre, a les sidrerías y l'echáu comu elementos únicos, comu pola necesaria tresmisión de la cultura asturiana de la sidre a les nueves xeneraciones, la increíble ausencia d'estudios enolóxicos en Asturies o la falta d'un centru de documentación sidreru de proyección internacional.

En cualquier casu la sidre vive y va a más, dientro y fora de Asturies, y por eso agora LA SIDRA cunta con un espaciu dedicáu a Madrid, sofitada pola numberosa colonia asturiana y la ca vuelata mayor aceptación de la sidre polos madrileños.

Per otru llau nun podemos dexar de resaltar tamién actos tan importantes y significativos comu'l Concursu de Sidre Caseru de Villaviciosa, un casu únicu nel mundiu con 96 llagareros participantes del mesmu conceyu y de una calidá impresionante. Vaya dende equí la nuesa felicitación a esos artistes continuaores de la nuesa ancestral tradición sidrera, y comu non, a l'Asociación pol Fomentu de la Sidre Tradicional, que tan altes cotes d'ésitu algama.

Xixón ha refrendado estos días su categoría como Capital Sidrera con la Fiesta de la Sidra, y alcanzará su máximo nivel con la celebración, a primeros de octubre, del IV Salón Internacional de les Sidres de Gala, el más internacional de los eventos sidreros que se realizan en Asturias, y que este año se superará tanto cualitativa como cuantitativamente, contando con una nueva jornada profesional especialmente dedicada a los somelliers.

No cabe ninguna duda de que en muchos sentidos Xixón es una excepción respecto al endémico desafecho institucional hacia la sidra del que hace gala no solo el "Principado" sino también muchos ayuntamientos asturianos.

En este sentido Xixón es una de las pocas excepciones, y está claro que en los últimos tiempos marca una línea a seguir, excluyendo nuestra bebida patria de leyes como la del "botellón" o apostando firme y positivamente por la sidra. "Lo nuestro triunfa" como afirmaría la alcaldesa Carmen Moriyón refiriéndose al éxito de esta última Fiesta de la Sidra de Xixón.

Cierto que se necesita más, que esperamos más, que sabemos que parar es retroceder y que las carencias en el mundo de la sidra son infinitas, tanto en cuanto es necesaria una legislación específica que discrimine positivamente a la sidra, a las sidrerías y el escanciado como elementos únicos, como por la necesaria transmisión de la cultura asturiana de la sidra a las nuevas generaciones, la increíble ausencia de estudios enológicos en Asturias o la falta de un centro de documentación sidrero de proyección internacional.

En cualquier caso la sidra vive y va a más, dentro y fuera de Asturias, y por eso ahora LA SIDRA cuenta con un espacio dedicado a Madrid, respaldada por la numerosa colonia asturiana y la cada vez mayor aceptación de la sidra por los madrileños.

Por otro lado no podemos dejar de resaltar también actos tan importantes y significativos como el Concursu de Sidre Casero de Villaviciosa, un caso único en el mundo con 96 llagareros participantes del mismo concejo y de una calidad impresionante. Vaya desde aquí nuestra felicitación a esos artistas continuadores de nuestra ancestral tradición sidrera, y cómo no, a la Asociación por el Fomento de la Sidra Tradicional, que tan altas cotas de éxito ha alcanzado.

IV Salón Internacional de les Sidres de Gala de les stu

3, 4 y 6
Ochobre
Xixón - Asturias

www.lasidra.as

Sofita



Entama



IV SALON INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA

El protagonismo de las sidras no escanciabiles



Ya tenemos aquí el IV Salón Internacional de les Sidres de Gala, y este año las novedades son muchas y buenas. Se potencian los premios SISGA, se mantiene la línea ascendente en la Cena de Gala, que se desarrollará en un marco excepcional, se supera la jornada de Cata Abierta y se establece una nueva jornada para somelliers profesionales.



Participantes nel III SISGA colos sos respectivos trofeos.

Tras el éxito de las tres ediciones anteriores, este IV SISGA supone una importante progresión en un evento en el que se dan a conocer y potencian las sidras no escanciadas, a las que genéricamente hemos denominado de Gala, por ser más propias de celebraciones y lugares no adaptados a nuestra sidra tradicional.

Si el año pasado innovábamos con la convocatoria de los primeros premios SISGA, este año no solo se mantienen, sino que se complementan con una jornada específica para los somelliers profesionales en la que, entre otras actividades, se realizará una Cata Guiada de las sidras premiadas este año, y se programa una serie de presentaciones posteriores de las mismas. Pero vayamos por partes.

Viernes 3

Premios SISGA '14

La mañana del viernes, en el Llagar El Duque, se reunirá el jurado internacional encargado de reconocer las mejores variedades de sidra de copa, sidra espumosa

Nesta IV edición, el SISGA contará con una nueva xornada dedicada exclusivamente a los somelliers.

mosa brut, sidra espumosa dulce, sidra espumosa semi-dulce, sidra de hielo, sidra de pera, licor de sidra, aguardiente de sidra, la sidra más original y la mejor sidra del Grupo Internacional.

Todo un reto teniendo en cuenta que, aparte de los llagares de nuestro país, hasta el momento está confirmada la participación alemana, bretona, inglesa, irlandesa, vasca y canaria.

Para otorgar estos premios se conforma un jurado internacional (caso único en Asturias) de reconocido prestigio formado por enólogos, llagareros, periodistas especializados y profesionales del sector, presidido por el experto Manuel G. Busto, en el que cada llagarero participante puede proponer a un miembro, y que sigue un sistema de cata a ciegas y puntua-



El xixonés Palaciu de La Riega sedrá l'escenariu de la Cena de Gala d'esti IV SISGA.

Conformarás un xuráu internacional de reconocíu prestixu formáu por enólogos, llagareros, periodistes especializaos y profesionales del sector.

ción individualizada de acuerdo a una normas, criterios y hoja de cata previamente consensuadas por los miembros del jurado, algo especialmente meritorio si tenemos en cuenta que en cada territorio sidrero existen unas percepciones y valoraciones peculiares de la sidra.

Por otra parte, para conseguir el marchamo de calidad que se exige en este evento, los Premios SISGA evitan cualquier parecido con los habituales "premios para todos", y establece un único premio por modalidad y un máximo de un accésit a conceder en cada una de ellas.



Cena de Gala

La Cena de Gala se celebrará en la primera de las jornadas, el viernes 3 de octubre, y consistirá en una cena gourmet que tendrá como escenario el Palacio de La Riega en Xixón. Comenzará con una degustación de sidras, ordenadas en función de sus características organolépticas y dispuestas en tres salones diferentes para facilitar la experiencia a los asistentes.

A continuación tendrá lugar propiamente la Cena de



La Sala de Pintures de la Universidá Llaboral resulta un marcu espectacular, perafayaizu pa la xornada de tastia abierta.

Con ca platu propondrase'l maridaxe con dos tipos de sidre, una d'elles la ganaora del Premiu SISGA na so categoría.

Gala, compuesta por varios platos propuestos y elaborados por el cocinero asturiano de fama internacional Nacho Manzano, que en la actualidad cuenta entre otras distinciones con 2 Estrellas Michelin, y por supuesto, de reconocida implicación y prestigio en la gastronomía asturiana. Para esta Cena de Gala presentará un menú especialmente diseñado para la ocasión, de manera que resalte las propiedades de cada tipo de sidra presente.

Con cada plato se propondrá el maridaje con dos tipos de sidra, una de ellas la ganadora del Premio SISGA en su categoría, procediéndose en ese momento a la entrega de dicho premio, con la intervención del premiado que explicará las principales características organolépticas de su producto, así como sus posibles momentos de consumo.

Esta Cena de Gala es en sí misma una Jornada Técnica a la que acudirán representantes institucionales, profesionales del mundo de la hostelería, distribuido-



Universidá Llaboral de Xixón, onde s'afaya la Sala de Pintures.

res, representantes de entidades financieras, gastrónomos y prensa especializada además, lógicamente, de los propios llagareros.



La Tastia Abierta ye una ocasión única pa conocer esta triba de sidres, ver lo que se ta faciendo n'estremaos países y conocer la so evolución.

Sábado 4

Cata Abierta

En la segunda jornada del SISGA, que tendrá lugar el sábado 4 de octubre, la actividad se centrará en una Cata Abierta de estas bebidas, que dentro de la imagen “de gala” que se pretende para estos productos, tendrá como marco la Sala de Pinturas de la Universidad Laboral de Xixón, lo que también permitirá presentar un elemento emblemático de la ciudad a los participantes foráneos, estando programadas para ellos distintas visitas a la misma durante la jornada.

En dicha Cata Abierta el público, por un precio de 5€ podrá degustar las sidras participantes en el SISGA en stands dispuestos a tal efecto, al mismo tiempo que se recibe información tanto sobre los productos como sobre los llagares. También tendrán cabida productos vinculados bien a la alta gastronomía, a la sidra propiamente, o con el sector del equipamiento, todo ello enmarcado de forma que no solo no difumine el protagonismo de la sidra, sino que lo dote de credibilidad y lo potencie al situarlo en un contexto profesional distinguido.

A lo largo de esta jornada se realizarán catas guiadas, debates y conferencias a cargo de enólogos y expertos, que presentarán y explicarán a los asistentes las características de cada sidra. Es más, también se contará con una cata sensorial de corchos, a cargo de Aglo-Catalana del Suro SL, para detectar los principales aromas no deseados que pueden ser producidos por los distintos cierres en las botellas y conocer los tratamientos que se realizan para minimizar la incidencia de los mismos.

Entre otras intervenciones se contará con la presencia de ponentes de otros países, que compartirán con nosotros su experiencia en su lugar de origen, su visión del proceso de internacionalización y de evolución de la sidra, tanto en lo que se refiere a la técnicas de elaboración como a las nuevas variedades en desarrollo; un punto de vista y unas referencias diferentes a las habituales.



Lunes 6 Somelliers profesionales

Por último, el lunes 6 de octubre se realizará la jornada dedicada a los somelliers profesionales. Esta jornada se realiza este año por primera vez para responder a las demandas de los somelliers, que precisamente por las características de su trabajo tienen serias dificultades para acudir a las jornadas previas (que coincide en fin de semana, momento de máxima actividad en sus puestos de trabajo), y además necesitan una información mucho más profunda y específica puesto que, en última instancia, son los responsables a la hora de determinar cual será la bodega de sus respectivos restaurantes y los diferentes maridajes que proponer a los clientes, convirtiéndose a su vez en prescriptores de los productos presentados en el SISGA.

Siendo como es el SISGA un evento enfocado con fines prácticos, buscando la rentabilidad y difusión real del producto, y no simplemente un escaparate publicitario sin más recorrido, no podíamos permitirnos



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

 [@grupoelgaitero](https://twitter.com/grupoelgaitero)

www.sidraelgaitero.com



Los somelliers son oxetivu claru del SISGA pol so importante llabor a la hora de proponer maridaxes.

tener a estos profesionales alejados de nuestro objetivo, por lo que hemos visto la necesidad de alargar el SISGA una jornada más, y desarrollarla de forma específica para los mismos.

Para todo ello contamos con la ayuda inestimable de Juan Luis García, somellier de Casa Marcial (2 estrellas Michelin), así como los expertos de la revista LA SIDRA y los propios llagareros que debatirán sobre las características de su producto, las peculiaridades de su elaboración y sus posibles propuestas de maridaje.

La jornada se desarrollará en dos fases, una que será la propia Cata Guiada de las sidras ganadoras de los premios SISGA '14, y otra que se desarrollará en un llagar, donde se darán a conocer las características de la elaboración de la sidra, y podrán degustar el producto original en sus diferentes fases, finalizando con una tradicional espicha.

Para esta jornada, se cuenta con la participación de destacados somelliers, entre ellos la del Presidente de la Unión de Asociaciones Española de Somelliers, Pablo Martín.

Actividades posteriores

Una vez finalizado propiamente el SISGA, se inicia una fase complementaria al mismo que tiene un doble objeto: por un lado la promoción de estos productos sobre todo de cara a las fiestas de Navidad en las que este tipo de sidras tienen su época de máximo consumo, y por otro la presentación en diversos escenarios enológico-gastronómicos de las sidras ganadoras, y que prácticamente se imbrica con la preparación de la edición del año próximo.

Concretamente está prevista la realización de Catas Guiadas de las sidras con premios SISGA '14 en eventos siempre dirigidos a profesionales del sector y medios de comunicación especializados, con el objetivo de poner en valor el producto y difundir sus características, calidad y posibilidades.

Así mismo, se mantiene el contacto con todos los profesionales participantes y se continúan las gestiones para contactar con nuevos profesionales y para animar a aquellos que aún no han participado para que lo hagan en la próxima edición.

Y es que el SISGA, como todo evento con unos objetivos claros y una apuesta por la excelencia no se acaba nunca, continúa en cada uno de los participantes y en el compromiso de la organización.

BRANU
CULTURAL
ATLANTICU
Gijón / Xixón



Colaboran



Organiza

Gijón :Divertia

Cuerre sidre asgaya na Villa Xovellanos

XXIII FIESTA DE LA SIDRE



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

Xixón bañóse un añu más en lilitros y lilitros de sidre nesta nueva edición de la Fiesta de la Sidre. L'eventu que preslla'l branu xixónés enllenó la villa d'arte, folixa y sobro too, sidre



La postrer selmana d'agostu Xixón enllenóse d'actividaes rellacionaes cola sidre, qu'esti añu traxo consigo un programa más estensu qu'incluyó arte urbanu nes parees de La Punta Lequerica, el yá típicu Mercáin de la Sidre y la Mazana, el XXI Concursu Oficial d'Echaos, asina comu'l certame de Cancios de Chigre y la preba popular de sidre, que clausuró una selmana dedicada al oru llíquidu asturianu.

Milenta de presones enllenaren les cais y places pa empapase de la nuesa cultura sidrera y esfrutar cola sidre que pudieron prebar demientres los siete díis del festival. Amás, los distintos puestos del Mercáin ufrieron productos de toa triba qu'aidaron a acompañar los culinos que sin parar echáronse per tollos requexos de Xixón.



Xixón convirtiósse en capital sidrera demientres una selmana na qu'hebio de too: concursu d'echaores, premiu a les meyores sidres, un récor, arte urbanu, un bus de la sidre, gastronomía llariega, mercaín y fasta un macrochigre al aire llibre.



L'aventura escomezó fai más de veinte años y la so meta yera promocionar la bébora asturiano por escelencia pa faer que tolos turistes que llegaben a Asturias na temporada braniega paparen de la nuesa cultura, y de qué meyor forma que por aciu la sidre.

Tres un branu de lo más apiertáu poles múltiples actividaes que se dieron cita na ciudá, Xixón preslla la temporada braniega y el mes d'agostu a base de sidre y de la meyor. La postrer selmana del pasáu mes la villa xixonense enfotóse, un añu más, por demostrar que ye digna de ser capital sidrera y asina lo fexo gracies a un ampliu programa d'eventos nos que la bébora asturiano por escelencia foi la gran protagonista.

La gran fiesta sidrera esparcióse per tola ciudá como si d'un virus tratárase y per onde se triara golía a sidre o a mazana. Los principales escenarios de les distintes celebraciones fueron la Plaza Mayor, el Puertu Sportivu y la Sablera de Castrillón, llugares qu'acoyeron actividaes tan variopintes que fueron dende grafitis fasta cancios populares. La selmana escomenzó con una demostración d'arte urbanu nel espigón del dique de Santa Catalina, nel que s'axuntaron siete de los artistes del xirón más reconocíos del panorama estatal. El mural de punta Lequerica tornóse azul pa ufiertase como fondu al arte d'estos grafiteros que teníen d'inspirar los sos dibuxos so la temática de la mar. L'Asociación Cultural

Acomuñar encargóse un añu más de dar collor a esta fiesta sidrera.

Esti añu, amás, la puesta en marcha de "El Bus de la Sidre" fixo que tolos visitantes, tanto asturianos como turistes, pudieren esfrutar de les visites a los llugares más emblemáticos d'Asturies, nos que s'ellabora'l productu que díis dempués pudieron tastiar na emblemática clausura del festival, que se coronó cola degustación popular de les meyores sidres.

Una mañana soleyera de domingu acompañó a milenta de persones que se citaron en La Plaza del Conceyu pa tastiar culinos de ventitrés llugares distintos, qu'ufiertaron el so meyor productu. Anque la protagonista incondicional yera la sidre, nun faltaron los puestos de comida típica qu'aidaron a que la bébora asturiana nun cayera nel estómadu vacíu de munchos.

Un ensame xente concentróse frente al escenariu de la Plaza, nel que se fixo la ufrienda del Primer Culín. L'honor d'echar los primeros culinos de la fiesta recayería sobre Samuel Trabanco, de Sidre Trabanco, y José Manuel Arbesú, de Sidre Arbesú, ganaores de los gallardones l'Eloxo d'Oru" y el Premiu del Públicu" na pasada edición, respeutivamente. Los culetes qu'abrieron la fiesta más esperada de tola selmana fueron ufiertaos a les autoridaes llocales ya inauguróse asina una xornada na que corrieron ríos de sidre pa tolos asistentes.

Gustavo Costales se alza con el Tonel de Oro



LARA FLÓREZ QUINTANA

La alcaldesa de Xixón inviste a Gustavo Costales con la imagen del Tonel d'Oro..

Los llagareros participantes en el festival entregan el Tonel de Oro como reconocimiento a la trayectoria de uno de los representantes más relevantes del sector sidrero.

El homenaje a una vida dedicada a la sidra, recaía este año en Gustavo Costales, uno de los llagareros más veteranos del sector y representante del llagar de Sidra Frutos. Este profesional del sector, “Tabin” para su círculo más íntimo, es un hombre risueño, agradable y que, aunque nació en Quintueles, pasó gran parte de su infancia en Xixón durante su etapa de estudiante. Gustavo pasaba los veranos en Quintueles, donde se le inculcó su amor por el oro líquido asturiano, Los encargados fueron su abuelo y fundador en 1935 del llagar Sidra Frutos, Fructuoso Costales, y su padre, Gustavo. Ellos fueron quienes le instruyeron en su oficio de productor de sidra hasta que en 1989 se hace cargo de la

bodega. Solamente un año más tarde se encarga de realizar una gran remodelación del llagar cambiando toda la maquinaria y modernizando las instalaciones para adaptarse a los tiempos. En todo este proceso siempre contó con el apoyo de su esposa y compañera de trabajo Emilse Palacio, que es madre de sus dos hijos y su “asesora financiera”.

El encargado de producir más de 250.000 litros de sidra al año ya está jubilado y ha dejado el negocio familiar en manos de su hijo, también llamado Gustavo, y durante la entrega del tonel dorado se mostraba “orgulloso y muy contento” por el galardón que reconoce la labor de tantos años de duro trabajo.

Los galardonados del Mercadín de la Sidra y la Manzana 2014

Premios “Al puestu más prestosu”, “Al productu más novedosu” y “A la mercancía meyor presentada” en el Mercadín de la manzana que llenó los Jardines de la Reina de artesanía y calidad asturiana



Una gran ocasión para innovar y presentar nuevos productos. Esta es la celebración del Mercadín de la Sidra y la Manzana que durante la Fiesta de la Sidra de Xixón llena la zona de los Jardines de la Reina de puestos en los que se ponen a la venta productos artesanos. Este año han sido 25 los stands que han participado en el ya típico mercadillo en el que el único requisito es ofrecer productos elaborados con manzana u objetos que representen a esta fruta. De esta forma se podían encontrar desde dulces elaborados con manzana, hasta joyas o complementos de piel.

El galardón “Al puestu más prestosu” ha sido para el puesto de Conchi Espeleta, una artesana con una caseta dedicada a los complementos en la que se podían encontrar bolsos, monederos, cinturones o pulseras,

todos ellos representando de alguna forma la fruta asturiana o la sidra. El premio “A la mercancía meyor presentada” fue para Oleum, una empresa dedicada a la fabricación de jabones artesanos y aceites corporales, representada en el mercadín por un escenario de olores y formas realizado por su dueño, Luis Sánchez Fernández. La pastelera veterana, Blanca Caso, lleva más de tres décadas dedicadas al mundo de los dulces desde su Confitería Colón y ha sido la merecedora del premio “Al productu más novedosu” gracias a sus borrachinos en orujo de sidra.

Además, este año, el jurado ha querido hacer una mención especial a las milhojas de manzana y queso de Peñasanta de la Confitería Danas Olai y a los tortos de maíz con matachana y compota de manzana del Tallerín del Güelu.

La Plaza Mayor, a rebosar con los Cancios de Chigre



Tras lo anecdótico de la última edición en la que sonaron canciones como “A quién le importa” o “Resistiré”, los Cancios de Chigre que este año sonaron en la Plaza Mayor de Xixón, rememoraron las letras de aquellas canciones típicas que todos los asturianos entonamos en reuniones familiares o con amigos. El festival de la Sidra de la villa xixonésa siempre hace un hueco en su programa para dedicar un día de verbena nocturna en la que miles de personas se afanan por buscar un sitio en la plaza consistorial para poder tararear, junto a los demás asistentes, el “Asturies patria querida” o el “Xixón del alma”, de tal forma que en pocos minutos la Plaza Mayor está desbordada. La gente se acumulaba en las distintas entradas de la misma para lograr ver a la Coral “Villa de Jovellanos”, encargada de entonar las

canciones más populares de toda Asturias.

Cancios tan populares como el “Chalaneru” hicieron las delicias de los asistentes que, pese a algunas no ser de lo más típicas del país, fueron coreadas por la multitud. Una de las novedades fue el “Canto a Xixón” de Antolín de la Fuente, un tema prácticamente inédito que el músico xixonés grabó allá por los noventa.

El gran concierto popular, que reunió las voces de xixoneses y forasteros, llenó la plaza del espíritu asturiano a través de la canción. Habaneras, canciones populares asturianas y rancheras se interpretaron de forma masiva dando un aire típico asturiano a una de las últimas fiestas nocturnas del verano xixonés y llenando la ciudad de la esencia y el espíritu asturiano por excelencia.

Más Chigrón para más sidreros en El Castrillón



El “Barrio de la Sidra” volvió a la explanada de la playa de El Castrillón con 23 palos diferentes de sidra y acercar todo lo bueno de una romería de pueblo a la ciudad

Tras el gran éxito de la pasada edición de la Fiesta de la Sidra de Xixón, gracias a la macrocarpa instalada en primera línea de la playa de Poniente, “El Chigrón” ha vuelto con fuerza este año para ofrecer a los visitantes folixa y sidra asgaya en las jornadas de jueves a domingo de la última semana de agosto.

Desde que la mañana del jueves se inaugurase de forma oficial la Fiesta de la Sidra 2014, el Chigre del Barrio de la Sidra no paró de recibir visitantes que pudieron deleitarse con sidra de veintitrés llagares diferentes y gastronomía típica asturiana con productos como em-

panadas, chorizos a la sidra o sardinas.

El macrochigre funcionó perfectamente gracias a la participación de las cinco sidrerías del barrio de El Llano, que forman la asociación “El Barrio de la Sidra”. La Pomarada, Casa César, La Parrilla de Antonio, El Llabiegu y El Saúco, que regresaron frente al mar Cantábrico para dar a probar a xixonenses y turistas la amplia variedad de palos de sidra que ofertaban. A las marcas clásicas como Castañón o Trabanco se le han unido este año llagares como L’Allume, que se estrena y presenta su primera cosecha en este barrio sidrero.



Durante los cuatro días que estuvo montado, además de sidra hubo más cosas que ayudaron a entretener a las personas que se acercaron por el Chigrón. La orquesta "Distrito Xoven" se encargó de amenizar la primera noche con música, en la que la barraca estuvo abierta hasta las dos de la madrugada. Además, las tardes del jueves y el viernes tuvo lugar un curso de escanciado.

La explanada de El Castrillón se llenó a diario, abarrotando los setenta metros de barra con los que contaba y que acogieron unos 3.000 visitantes al día. Ya en la inauguración del festival, que tuvo lugar a las puertas del macrochigre, el edil Carlos Rubiera habló de la sidra como genuina y eterna, destacando la importancia de este tipo de eventos para ser exportados con el tiempo a otros rincones del mundo. La carpa del Chigrón, sin duda, ha sido todo un éxito por segundo año consecutivo.

Parece que el montaje del Chigrón es uno de los mayores atractivos del festival de la sidra y aunando sidra y comida típica asturiana cosecha éxitos año tras año. El objetivo del colectivo del Barrio de la Sidra era acercar todos los ingredientes de una fiesta prau o romería de pueblo al centro de Xixón para hacer disfrutar, sobre todo a los visitantes, de la esencia de la cultura asturiana, tan dicharachera y cantarina. La macrocarpa sidrera lo ha conseguido un año más, junto a la brisa marina y un tiempo que se ha comportado sin dejar demasiadas lluvias, han logrado que la gran verbena asturiana se plantase en pleno paseo de El Castrillón.



Belladona

ESPACIO DE SALUD

Siempre pensando en tu salud

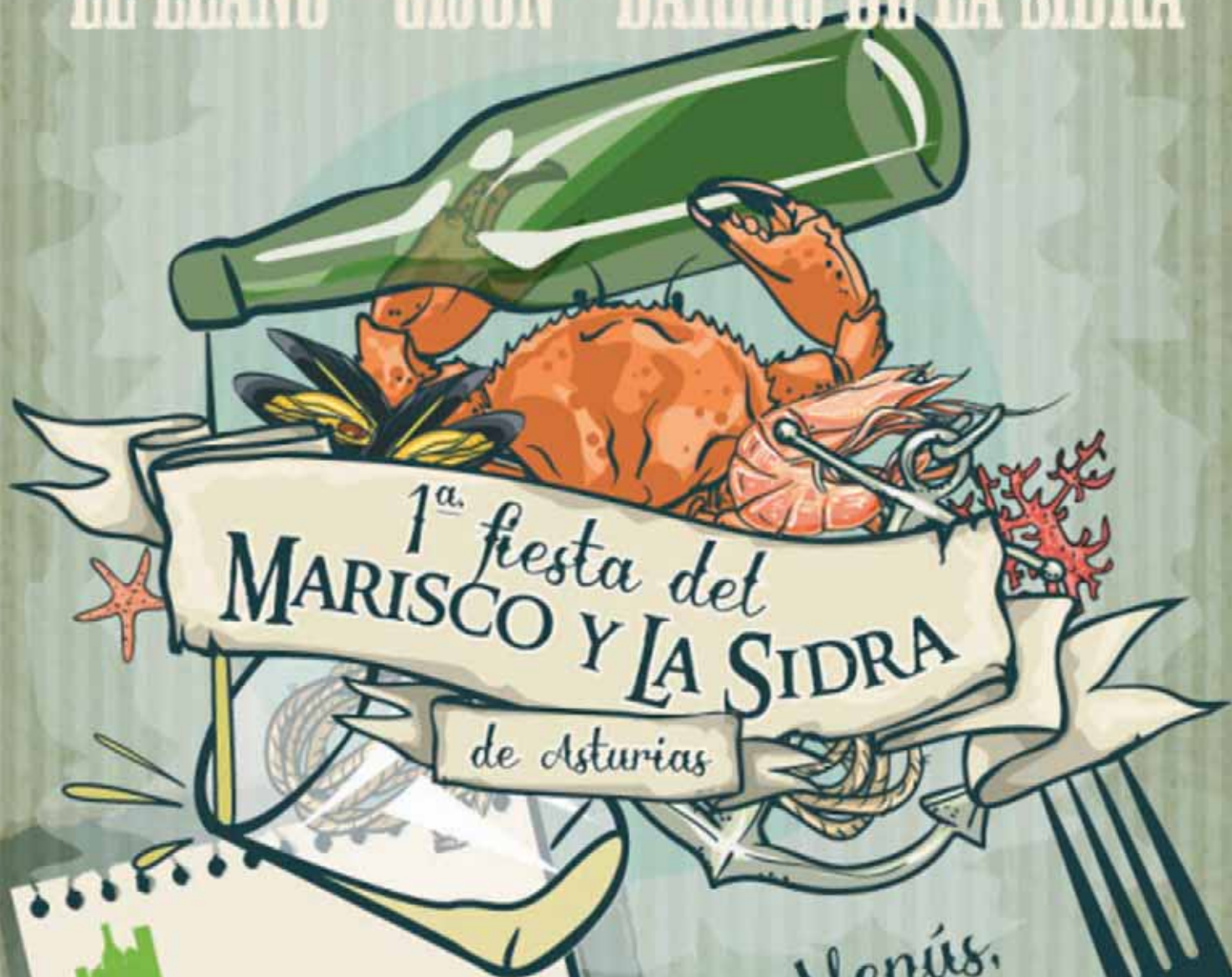
Interrupción de embarazo · Planificación Familiar
Ginecología · Urología · Ecografía 4D · Salud Mental
Homeopatía · Test de intolerancia de los alimentos
Nutrición · Método natural de control de obesidad
Medicina estética · Dermocosmética
Nueva técnica para dejar de fumar

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





DEL 12 DE SEPTIEMBRE AL 12 DE OCTUBRE - 2014
EL LLANO - GIJÓN - BARRIO DE LA SIDRA



Sidrería La Pumarada
c/ Juan Alvargonzález, 41
Sidrería El Llabiegu
c/ Ribargorza, 14
Sidrería El Saúco
c/ Valencia, 20
Sidrería Parrilla Antonio
c/ Roncal, 1
Sidrería Casa César
c/ Juan Alvargonzález, 24

Menús,
Tapas
Arroces y
Buena Sidra
Porque Asturias está
para comérsela...



El Barrio
De Gijón
La Sidra

8.448 culinios



Los xixoneseos y turistas que ya hace días que tenían marcado el día en su calendario no faltaron a la cita. Era el día, la jornada destinada a batir un récord, así que aunque al principio de la tarde aún quedaban toallas y tumbonas en el arenal, poco a poco esos accesorios playeros se fueron sustituyendo por cajas de sidra, empanadas, tortillas y demás elementos que deben acompañar una merienda asturiana.

Hacia las seis de la tarde, la organización ya tenía delimitado el recorrido mediante vallas que separaban los distintos puntos por los que se podía acceder a Poniente, tras hacerse con una botella de sidra Piñera. El vaso debía ponerlo el participante, y alrededor de los accesos a la playa había puestos en los que se podía

comprar el vaso de la Fiesta de la Sidra de Xixón, que este año adquiría un tinte solidario, ya que la entidad Laboral Kutxa se encargó de donar a la Cocina Económica de la ciudad un euro por cada recipiente vendido.

Desde que se abrieran las entradas al arenal, el goteo de gente fue constante durante más de dos horas y media en las que la arena de la playa fue desapareciendo poco a poco bajo miles y miles de personas. Grupos de jóvenes, familias enteras, matrimonios y grupos de amigos acudieron a la cita. Algunos ya traían su caja de sidra desde casa y comenzaron mucho antes de que se hiciesen ni siquiera las pruebas previas al momento indicado del escanciado para batir la plusmarca de 2013. La Banda de Gaitas Noega fue la encargada de

Casi 400 escanciadores más que el pasado año han hecho que Xixón vuelva a batir su propio récord al pasar de los 8.061 escanciadores del año pasado a los 8.448 de este. La sidra, la puso el llagar xixonés **Piñera**.



amenizar una incesante llegada de gente. Turistas llegados desde Francia, Reino Unido o Bélgica mostraban su entusiasmo por formar parte de un acontecimiento multitudinario que no se podría repetir en ningún lugar del planeta.

Este año, alguno se tuvo que quedar con las ganas de conseguir una de las botellas que repartía la organización y bajar al arenal para participar en el récord. Muchos jóvenes se quedaron a las puertas de la playa por no contar con la mayoría de edad para recibir la botella de sidra que les haría partícipes de una de las pruebas más esperadas del verano xixonés. A pesar de esto, todo aquel que se presentó esa tarde en la playa de Poniente logró su objetivo de unirse a uno de los mayores

acontecimientos de la ciudad en el que la participación ciudadana es imprescindible.

Poco después de las nueve de la noche el amenizador de la fiesta que, micrófono en mano se pasó la tarde animando a los presentes, anunció la tan esperada cifra: 8.448 botellas escanciadas a la vez, lo que hacía superar la marca del pasado año en 387 personas.

Dieciséis años seguidos en los que se supera el récord de escanciado simultáneo que deja una estampa de la playa de Poniente que impone, y mucho.

De esta forma miles de personas demuestran su sentimiento de asturianía, de hermandad, y esperamos que el año que viene siga igual.

sidra natural / *Piñera*

llosa
serantes
SIDRA DE ASTURIAS

sidra natural
Piñera

sidra natural
Piñera

VISITAS GUIADAS AL LLAGAR

Deva. Carretera Caldones, km. 581

33394 Gijón / Xixón

Teléfono 985 33 50 54



Los mejores echando culinos en la fiesta de la sidra de Xixón

El Campeonato de Escanciadores celebrado cada año cubrió su prueba clasificatoria en la ciudad de Xixón durante la semana dedicada a la Fiesta de la Sidra. El primer día, la Plaza Mayor de la ciudad acogió el XXI Concurso Oficial de Escanciadores, rodeado de un gran ambiente festivo.

La competición contó con gran expectación, imponiéndose en la categoría general Pablo Álvarez Alberto, de Uviéu. En segundo lugar se colocó Salvador Ondo de la sidrería Casa Cholo, de La Pola Llaviana. El tercer puesto fue para Loreto García, echadora de las sidrerías Manolo Jalín y Madreñeru, de La Pola Sieru. Tras la prueba gijonesa, el echador de Pola de Laviana.

Salvador Ondo, se situaba primero en la clasificación general, el escanciador local, Wilkin Aquiles, se posicionaba segundo y Loreto García se hacía con el tercer puesto.

El Campeonato de Asturias continúa en busca del mejor escanciador y en el certamen xixonés no faltó la sidra natural, en este caso la DO del llagar de Piñera "Llosa Serantes" fue la encargada de ayudar a los participantes a echar unos buenos culinos

Sidra Vallina
PEÓN • VILLAVICIOSA

**Elogio de Oro
en la XXIII Fiesta
de la Sidra Natural
Gijón 2014**

SIDRA NATURAL
Valle de Peón
SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

SIDRA NATURAL
VALLINA

Fonfría, 33 - PEÓN • 33314 VILLAVICIOSA (Asturias)
Teléfonos: 985 894 052 - 606 413 200
sidravallina@hotmail.com

La Sidra JR se lleva el reconocimiento del público en la cata sidrera



Hace ya 22 años que el llagar del Altu L'Infanzón, JR, participa en la Fiesta de la Sidra de Xixón y esta es la tercera vez que se lleva el Premio del Público a la mejor sidra servida durante la tradicional cata que clausuró una semana dedicada de lleno a la gran bebida asturiana. En 2010 y 2012 los sidreros ya reconocieron el sabor y el cuerpo de la sidra hecha en Cabueñes y este 2014, Juan José Tomás Vidal, una vez más, ha vuelto a casa con el galardón popular bajo el brazo.

La trayectoria de este llagar comienza a principios del siglo pasado, cuando los ascendientes de Amador

Rodríguez, último llagarero de la tradición familiar, fundaron la empresa que perdura hasta nuestros días. Precisamente Amador era quien tenía como empleado a un joven Juan José, que ya trabajaba duro para conseguir una buena cosecha de manzana que más tarde daría como resultado una sidra de calidad. Tras el fallecimiento del último descendiente de la estirpe familiar, Juan José Tomás se hizo cargo del negocio implicándose de lleno en la elaboración de la sidra desde el inicio del proceso hasta el producto final. Cuando asumió la responsabilidad total de la empre-



sa ya llevaba trece años trabajando para la misma, por lo que pocos secretos había sobre la elaboración de la bebida que no conociese. Han pasado ya diez años desde su debut como gerente del llagar y han sido varios los reconocimientos, tanto de los consumidores como de los jurados de distintos certámenes, que destacan su producto como uno de los más cuidados del panorama sidrero de Asturias.

Juan José Tomás admite que el secreto de una buena sidra está en la cosecha y la de esta temporada ha sido muy buena, algo que se percibe en el producto fina. "Este año hubo muy buena cosecha de manzana y eso se nota en la sidra, que es muy redondina, con buen espalme y buen pegue." También afirma que la bebida asturiana por excelencia lleva detrás un trabajo cuidado y que se debe hacer con cariño, por lo que cree que es muy importante que sea el cliente quien admita la calidad de la misma. "Presta que el consumidor, que es el que toma sidra a diario, sea el que reconozca tu trabajo. Lo que más se nota es que la sidra te guste y el mejor reconocimiento es que al que la bebe le guste todos los días y que si siempre pide una botella de JR la siga pidiendo."

El tercer galardón del público en uno de los festivales

de la sidra más importantes de toda Asturias admiten que en el llagar de JR se hace muy buena sidra y que les gusta a los amantes del caldo de la manzana. Además, durante la degustación sidrera llevada a cabo el último domingo de agosto, JR tuvo que competir con otros veintidós productos artesanos realizados con mucho mimo y que el público tuvo la oportunidad de probar. Sin embargo el suyo fue el que se llevó el gato al agua y alcanzó el premio popular. Desde que comenzase su andadura como gerente de JR, Juan José no ha parado de trabajar para conseguir una sidra que se distinga por su calidad y su sabor. Su vista ya está puesta en la próxima cosecha de manzanas, fruto que es el alma de la posterior bebida, de la que espera que sea tan buena como este año o mejor: "El verano empezó con buen tiempo y la manzana está bastante crecida. De todas formas, no se espera tanta cosecha como la del año pasado pero si en septiembre hace sol al principio y llueve un poco a final de mes, la calidad de los frutos será buena."

Así, la sidra JR dice adiós a una gran temporada de manzana, que la consolidó como la mejor, y confía en obtener resultados tan buenos para la próxima temporada sidrera.

Eloxo d'Oru a Benjamín Vallina por la elaboración de un producto de gran calidad



Un jurado experto en la materia formado por veinticinco personas determinó que la mejor sidra servida en la fiesta que cerró la Fiesta de la Sidra de Xixón fue la de Vallina.

A mediados del pasado siglo nace el Ilagar Sidra Vallina de la mano de Benjamín Vallina, tío del actual gerente y que lleva su mismo nombre, que comenzó a mayar la manzana de la zona para vender su producto a pequeña escala. En aquel momento, Don Benjamín hacía negocio con pequeñas empresas o consumidores particulares a los que les vendía su sidra, prácticamente para consumo propio. Él fue quien comenzó

la actividad con el embotellado de unos 5.000 litros que iban destinados, en su totalidad, a la zona de Villaviciosa. Más tarde, en 1969, con la incorporación de su sobrino Benjamín, el Ilagar empieza a comercializar su producto fuera de la villa y se empieza a conformar la actual empresa sidrera que, el último domingo de agosto, se alzó con el galardón “Eloxo d’Oru” en la plaza consistorial de Xixón.

Una vez tomó el mando Benjamín Vallina, actual propietario del Ilagar, emprendió un camino de renovación dentro y fuera de la bodega. Benjamín comenzó haciendo inversiones para hacerse con maquinaria



nueva y adaptarse a los tiempos, para así ahorrar en costes y mejorar la producción. La empresa se fue ampliando poco a poco y la calidad del producto final fue en aumento según iban pasando los años.

Hace ya tiempo que las cualidades de la sidra del Ilagar de Peón se notaban en el sabor de la misma y los bebedores habituales de este palo destacaban el incremento de su calidad. El propio Benjamín sabe que hace varias temporadas que el producto había adquirido un mayor cuerpo y presencia.: “Desde Vallina sabíamos que teníamos una sidra de calidad, que podía competir y que había ido mejorando con los años. Aun así, el premio me sorprendió mucho porque no contaba con ello.” Una de las mayores recompensas para un veterano de la labor del mayado es que los clientes confirmen que el producto está progresando con el tiempo, sin olvidarse de que la cosecha de manzana y su selección tiene un gran peso en el resultado final. “El trucu está en seleccionar muy bien la materia prima y recogelo en el momento indicáu, ni muy maduro ni muy verde. El jugo que da la manzana ye bueno, pero tamién hay que seleccionar.”

No hay que olvidar que para obtener una buena sidra se debe trabajar con mucho esmero y dedicación

para que los frutos escogidos formen un conjunto armonioso que dé como resultado un producto que a la gente le guste beber. En Sidra Vallina lo saben, y es por eso que trabajan con mucho mimo para mejorar cada día y que los consumidores queden satisfechos con cada culín que se escancie de sus botellas, “llevamos ya dos o tres años superando la calidad, la clientela habitual nos lo dice y la cosecha de este año fue muy buena, la sidra está gustando mucho. Lo importante ye mejorar, por eso hay que continuar pol mismu camín.”

En relación al afamado galardón que concede el jurado del festival sidrero de la villa xixonese, Benjamín se muestra muy satisfecho, “este es un reconocimiento al trabajo del día a día, a la dedicación y el esfuerzo. Estoy muy contento y ahora lo que queda es ir superándose que ye lo principal.”

Desde el Ilagar de Vallina se muestran orgullosos de su sidra y agradecen la condecoración a su producto, pero saben que los premios no lo son todo y que lo que prima es el empeño, por eso seguirán afanándose en contentar a los sidreros, que son quienes realmente consumen su sidra, y por producir la mejor sidra de Asturias.

Sidra a raudales para cerrar la Fiesta de la Sidra



Miles de litros de sidra de 23 llagares llenaron de sidreros la Plaza Mayor y del Marqués de Xixón, que tuvieron la oportunidad de probar las mejores sidras del país.

Un sol deslumbrante abrió la jornada más multitudinaria de la semana sidrera de Xixón, que comenzó a las doce del mediodía con la Plaza Mayor a rebotar de público que esperaba el arranque de la fiesta para poder comenzar a degustar las mejores sidras de Asturias.

El día comenzó con la música de la Banda de Gaitas Noega que dio paso a la entrega del Tonel d'Oru a Gustavo Costales. Después, los llagareros ganadores de la pasada edición escanciaron el primer culín, dando así el pistoletazo de salida a una jornada bañada en sidra de los palos más destacados. Un total de veintitrés llagares se encargaron de que ninguno de los asistentes al evento pasase sed mientras permaneciesen, vaso en

mano, en la plaza consistorial y en las inmediaciones de la del Marqués.

Los sidreros se concentraban alrededor de los puestos de los diferentes llagares con la intención de probar todas las sidras para después poder comparar y opinar de su sabor. 2.300 cajas de sidra, 100 por cada uno de los llagares participantes, se desplegaron para la multitudinaria cata, a la que acudieron miles de personas que reconocieron la calidad de la sidra de este año.

El evento tocó su fin con los reconocimientos del jurado y del público, poniendo así punto y final a una semana en la que Xixón se inundó en sidra para mostrar su vena más festiva.



Testu : Bea Fernández.
Semeyes: Flavio Lorenzo.



IX CONCURSU DE SIDRE CASERO DE VILLAVICIOSA

La clave de la sidre casero tienla Casa Moria de Pión



Esti añu'l Concurso de Sidre Casero de Villaviciosa batió récor de participación con 96 llagares.

Cientos de presones xuntáronse a primer hora de la mañana na Plaza'l Güevu de Villaviciosa pa prebar la sidre casero de los 96 llagares que se presentaren a esta edición col oxetu de ganar el concursu y que la so side fore reconocío comu la meyor. Enxamás fasta esti añu acudieren tantos participantes p'amosar la públicu'l so meyor porductu artesanu, siendo l'anterior récor en 2.012 con 85 llagares.

La preba, entamada pola Asociación de Fomento de la Sidra Tradicional cola collaboración del Ayuntamientu Villaviciosa, escomenzó díis enantes de la tastia popular con una fase elliminatoria y la posterior semifinal na Plaza d'Abastos de la villa maliaya. Pa seleicionar a les doce sidres que llegaríen a la final de certame fixeron falta siete xuraos, que taben formaos por cinco miembros caún, pro mor del altu númberu demparticipantes iscritos nesta novena edición.

Demientres la degustación del públicu, los asistentes a la Plaza'l Güevu pudieron saborguiar la sidre casero de los 96 llagares competiores y non solo de los doce finalistes, permitiendo que los sidreros más espertos na materia conocieren de cerca la calidá de los productos presentados.



Los llagares que se presentaron a la competición apurrieron dos caxes y media de sidre a los entamaos y los requisitos a seguir pa concursar yeren qu'el productu toviere ellaborao de forma casero y dientru del conceyu Villaviciosa. Los maliayeses y turistes qu'acudieren tuvieron tola mañana pa prebar la sidre presentao, mentes el xuráu, asitiáu sobro l'escenariu, decidía al final de la mañana que la meyor sidre casero de la edición d'esti añu yera la de Casa Moria, en Pión.

El sidreru Javier Menéndez Costales alzóse col gallardón que consistía nun troféu, un diploma, un premiu



de 400 euros, 5000 corchos col nome del so llagar y una cena pa dos presonas. El segundu puestu foi pa Julio Tuero, de Bayones, con troféu, diploma, 200 euros, una máquina d'echar sidre y una cena pa dos presones, y el tercer llugar na clasificación foi pa José Ramón Fernández García, de Pentanes, Bedriñana, que recibió troféu, diploma, 100 euros y una cena pa dos. Éstos nun fueron los únicos premiados. Rafael González, de Llugás, Germán Alonso, de Miravalles, José Luis Fernández, de Quintes, Jairo García, d'Amandi, Enrique Pedrayes, de La Madalena, Eugenia Iglesias, de Sietes, Javier Canteli, de Fuentes y Laudino Martínez, de Bayones, tamién obtuvieron la reconocencia del xuráu por llegar a la final. Amás, Andrés Menéndez "Chiri" llogró, un añu más, el premiu al meyor echaor.

La xornada tuvo animada en tou momento pol gaiteru Arturu, de La Ballera, qu' amenizó la degustación popular mentes los asistentes esfrutaben de la gran variedá de sidres caseres qu'ufierta'l conceyu maliayés. El bon tiempu y la sidre a raudales animó a cientos de presones a pasar per La Villa, pela que se dexaron cayer a lo llargo la mañana unos 2000 sidreros, según



la organización.

Por un precio de 3 euros, podía conseguise'l vasu conmemorativo del concursu col que tomar la sidre, llegando a descorchase más de 2300 botelles de la meyor sidre casero del conceyu pa satisfacer la demanda de los asistentes. Too ello nun ambiente folixeru, qu'arrodió les 14 casetes dimpuistes pa la preba, nuna xornada que non solo se consolida, sinon que xorrez añu ente añu.



Testu: Bea Fernández.
Semeyes: Flavio Lorenzo.

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

XVII FIESTA DE LA SIDRA DE VILLAVICIOSA

La capital manzanera más sidrera que nunca



La Plaza'l Güevu se vio abarrotada, el día de la fiesta de la sidra, por miles de personas que no se quisieron perder la gran fiesta en honor a la bebida asturiana por excelencia. 12 fueron los llagares que ocuparon las casetas dispuestas en el centro de la localidad para bañar en sidra a todo el que se acercase a la capital de la manzana

“Villaviciosa hermosa, qué llevas dentro, tú me robaste el alma y el pensamiento...” con esta estrofa del himno de la localidad y dos manzanas se ilustraron los 2.500 vasos que se vendieron, a un precio de tres euros, en el Festival de la sidra del concejo maliayés.

Un total de doce llagares, bajo un día espléndido de septiembre, se encargaron de animar la fiesta a los cientos de personas que se acercaron a La Villa para degustar los distintos palos de sidra. **Frutos, Vigón, El Traviesu, Buznego, Los Gemelos, Castañón, Cortina, Coro, M. Busto, Vallina, El Gobernador y J. Tomás**

fueron los protagonistas indiscutibles de la jornada, en la que se escanciaron más de 3.000 botellas de la afamada bebida.

La fiesta comenzó con el discurso de Benjamín Meana, que este año celebra el centenario de su sidrería El Congreso, situada en el centro de La Villa, y que se encargó de abrir el festival ejerciendo como pregonero. Durante su intervención se mostró orgulloso de haber sido elegido para inaugurar esta nueva edición y recordó la importancia de los productores de manzana, así como de los chigberos de la zona. También dedicó



Demetrio, el llagareru vascu d'Urbartarte tamién quinxo tar presente en La Villa, vémoslu equí acompañáu por Gustavo, de Sidra Frutos.



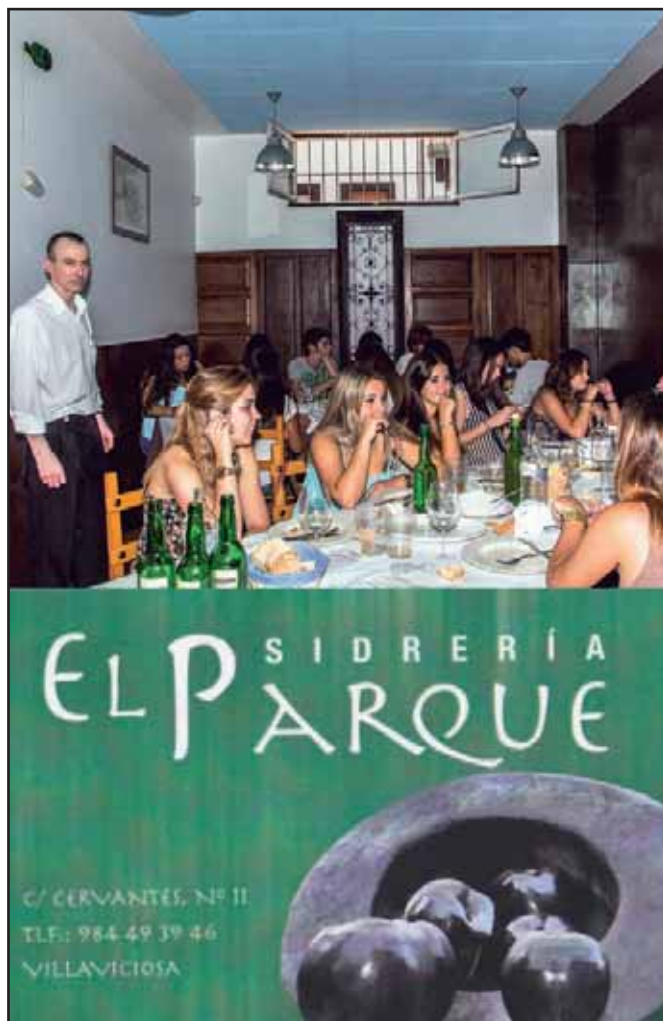
unas emocionantes palabras a las mujeres de los mismos, reivindicando el trabajo poco reconocido que éstas realizan en las cocinas, sin olvidarse de la saga de bebedores de sidra de la localidad, que hacen posible que el negocio de la sidra siga adelante después de tantos años: “¡Qué raza de sidreros! ¡Qué envidia para otros pueblos!”, proclamó.

Tras la apertura, el Grupo Folkórico Villaviciosa-Aires de Asturias, junto a les Xanines de Quintes, bailaron sobre el escenario y el Cuarteto Torner interpretó el himno de la sidra. Mientras, se daba el pistoletazo de salida a la cata popular de los caldos de la localidad.

El premio de este año a la “Etiqueta más guapina”, un galardón otorgado por el Grupo Astur de Coleccionismo Sidrero, fue para Javier Tomás, del Ilagar Sidra Tomás de Candanal.

Ya por la tarde, 27 escanciadores compitieron en la nueva edición de este concurso. Este año la prueba estuvo muy reñida, ya que hizo falta un desempate que decidiese cuál de los dos finalistas se hacía con el primer puesto. Finalmente, Salvador Ondo, de la Sidrería Casa Cholo en Pola de Laviana, ganó el primer premio de la categoría general del XXVII Concurso

de Escanciadores de Villaviciosa, situándose primero en la clasificación. Éste, se impuso en el disputado final ante el ya de sobra conocido Wilkin Aquiles, de la sidrería El Otru Mallu de Xixón, que se coronó como el mejor escanciador de sidra en el 2012 y que se si-





túa segundo en la clasificación de este año. El tercer puesto fue para Jeison Franco, de Sidrería Manolo Jallín y El Madreñeru. El maliayo Andrés Menéndez, más conocido como "Chiri", de Sidrería El Benditu fue el elegido como mejor escanciador local.

La fiesta sidrera se cerró con un rotundo éxito de asistencia en una jornada en la que la Plaza'l Güevu vio correr litros y litros de la afamada bebida asturiana. En una fecha señalada en el calendario de todos los sidreros, el gran número de asistentes pudo disfrutar de 12 palos distintos del jugo de manzana que se produce en el concejo y del encanto de La Villa bajo el incesante flujo de la reina de las folixas.



Testu: Bea Fernández.
Semeyes: Lara Flórez Quintana.

A woman with long dark hair is seated at a table, looking down at her food. She is wearing a black lace top and a ring. In the background, a man is smiling and looking towards her. The table is set with a blue and white striped tablecloth, a plate of fries, and a glass of lemonade.

Candaseando

www.candaseando.es



Ayto. de
Carreño

Festival de la Sidre d'Escoyeta



Candás foi l'escenariu d'un orixinal festival que tuvo a la Sidre d'Escoyeta de Peñon y Trabanco comu principal protagonista, ensin faltar la bona gastronomía y la cultura asturiana.

El puertu Candás foi l'escenariu perfeutu pa esti festival sidreru anovador 100% nel que se xunce la sidre con marca de calidá cola bona xinta.

Sidre d'Escoyeta de Trabanco y del llagar carreñán de Peñón, bien acompangao de costielles, chorizos y corderu a la estaca tresnao nel so puntu correchu por seyes asaores que respondieren a les meyores espeutatives.

A la fin, más de 1.400 kilos de carne y nin se sabe cuantes caxes de sidre d'escoyeta a la salú de los participantes nesti festival sidreru-gastronómicu candasín.

Tampoco nun faltó la música y el baille del país, in-

clusu d'esportes llarriegos, cuntándose cola participación de los equipos de Perlora y del Monte Areo que dieren un espeutáculu perafayaízu que llamó l'atención tantu a los vecinos de Candás comu a los munchos visitantes que pellí tovierén.

Esta triba d'iniciatives na que non solo se conxuga la sidre cola bona mesa, sinon que se trabaya específicamente con una sidre con marca de calidá, sácase a la cai y pa enriba xúncese a estremaes espresiones identitaries asturianes, constitúi un auténticu referente no que tien de ser l'espardimientu de la cultura asturiana de la sidre en toles sos espresiones, y una forma de prestixar tantu'l seutor hosteleru comu'l sidreru y el gastronómicu.

Casa Repinaldo

En el centro de Candás,
en el corazón de Carreño
"Las terrazas del Repi"

Ambiente astur sidrero
"Repinaldo Asombrando"

**SALÓN Y COCINA
CLIMATIZADOS**

AMPLIA TERRAZA

Carta en:

- Castellano
- Bable
- Chino
- Francés
- Inglés
- Alemán
- Italiano



DÍA DE LA PATRIA ASTURIANA

No faltó la sidra en el día de Asturias



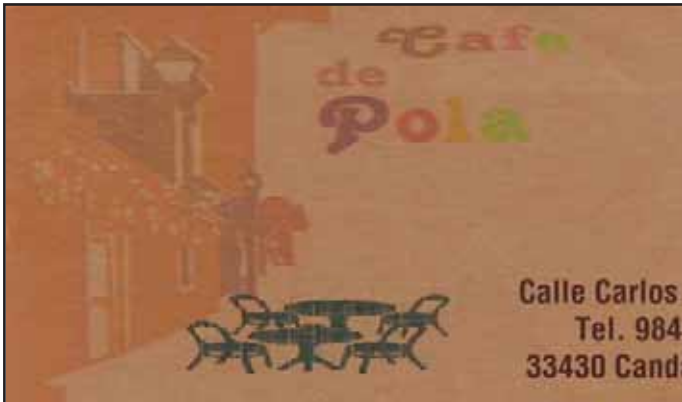
Candás tuvo atarraquiao de xente demientres el Día de la Patria Asturiana.

La villa marinera de Candás acogió este año la festividad del Día d'Asturies 2014 con un extenso programa que se alargó desde el viernes 5 de septiembre hasta el propio día de la patria asturiana, el lunes 8 de septiembre.

Durante el fin de semana diversas actividades náuticas, deportes tradicionales y talleres infantiles, llenaron Candás de personas de todas las edades con ganas de aprovechar la gran cantidad de opciones que

ofrecía la villa durante los días previos al esperado Día d'Asturies. También se pudo disfrutar de nuestra arraigada cultura gracias a conciertos de tonada, muestras de folklore de la mano del Grupu de Baille Tradicional San Félix de Candás y de la actuación de la Banda Gaites de Candás durante la presentación de su nuevo disco Güei.

Durante estas jornadas festivas no podía faltar la presencia de la bebida asturiana por excelencia y la sidra



Llagar de pola



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



L'alcalde de Carreño y el presidente del "Principado" per Candás.

“La sidre, Candás y el Dñ d'Asturies ye lo más fuerte qu'hai”

acompañó a los visitantes en la mañana del domingo que, además pudieron presenciar el concurso de escanciadores. En él se impuso Salvador Ondo, de Casa Cholo, situándose así a la cabeza de la clasificación general del campeonato. El segundo y tercer puesto fue para Jeison Franco, de La Pola Sieru y Jorge Vargas de Xixón, respectivamente. Además la sidra corrió por la localidad candasina gracias a la degustación gratuita de los caldos Peñón y Guimarán.

El mercado tradicional y la Feria de productos asturianos acompañaron a los fanáticos del Día d'Asturies que, junto a la gran cantidad de sidra que se escanció a lo largo de la jornada, quedaron empapados, tanto de la comida como de la bebida típica asturiana. Repinaldo, destacado hostelero candasín, a buen seguro recoge el sentir de todos los candasinos cuando afirma: “La sidra, Candás y el día de Asturias es lo más fuerte que hay”.

La localidad pesquera lleva todo el verano organizando diferentes eventos, siempre marcados por la presencia de la sidra asturiana, en los que se unen gastronomía, música y arte, para promover la cultura del país y hacer disfrutar a los turistas de lo mejor que puede ofrecer Asturias. A las actividades día de la patria asturiana no podía faltar la presencia del alcalde del concejo de Carreño, Ángel Riego González, que lleva a cabo una incansable actividad diaria para que todas las iniciativas se desarrollen con éxito, y el presidente del “Principado”, Javier Fernández, a los que se les pudo ver por los puestos que llenaban la villa de Candás del mejor sabor de la tierrina, acompañado cómo no, de litros y litros de nuestra apreciada sidra.

ESCANCIADOR DE SIDRA ELÉCTRICO

VIN BOUQUET

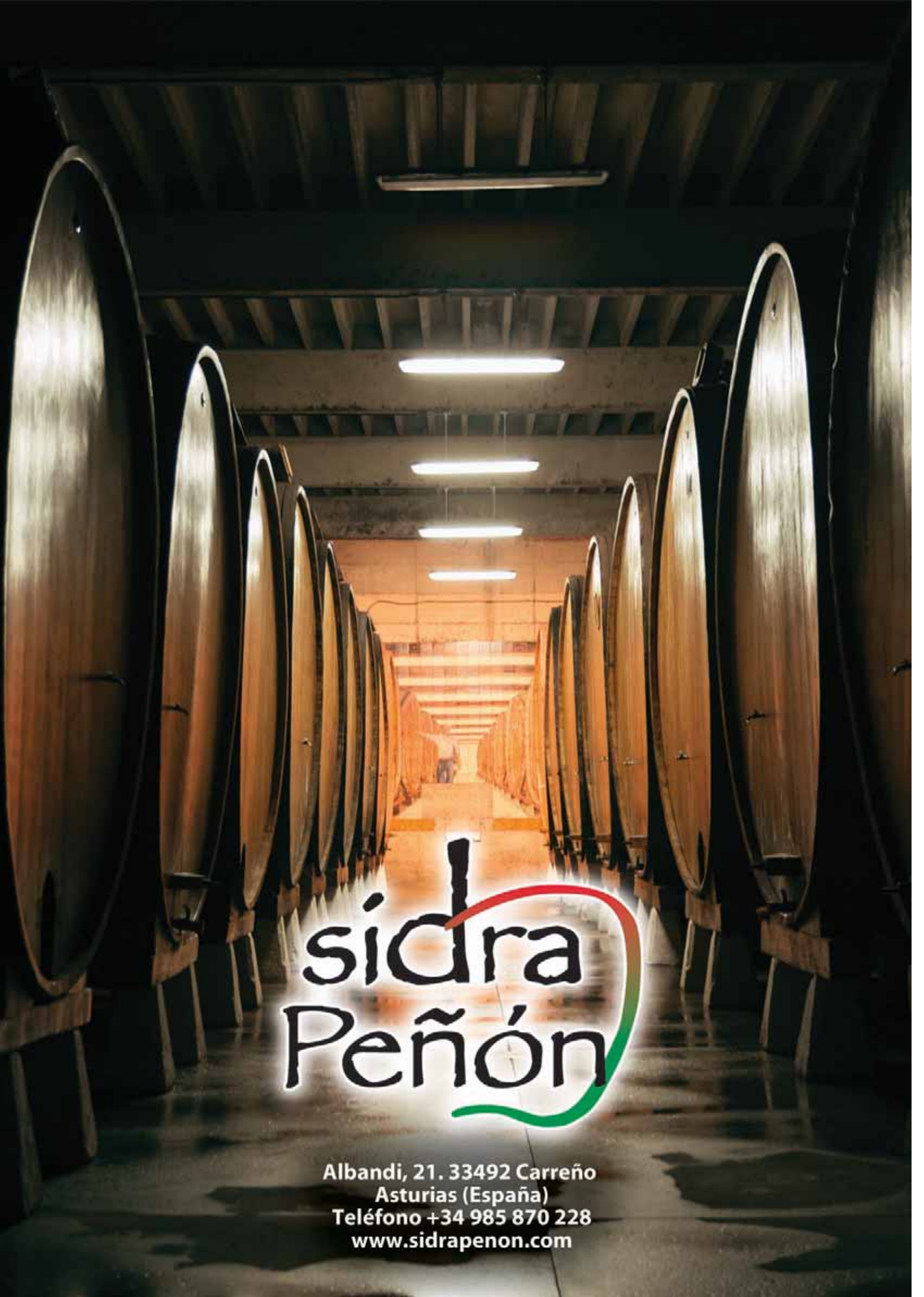
Tel.: 985 21 73 05 Fax: 985 21 77 59 info@fime.es
www.vinbouquet.com

PENSION SIDRERIA

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



Testu : Bea Fernández.
Semeyes: J. Enrique




RESTAURANTE DE TAPAS
NORDESTE
COCINA CASERA

Valdés Pumarino, 16 - Candás - Telf. 984 391 597



RESTAURANTE de Tapas

IL RISTORANTE di
Domenico
PIZZERIA

SERVICIO A DOMICILIO
985 885 282
Valdés Pumarino, 17
CANDÁS

Sidra Solleiro

Sidra Natural



Taramundi (Asturias)
Tlf: 985646837

XVI Concurso de escanciadores del occidente



El concurso de escanciadores cada vez toma más fuerza en la zona occidente de Asturias, celebrando este año su edición número 16

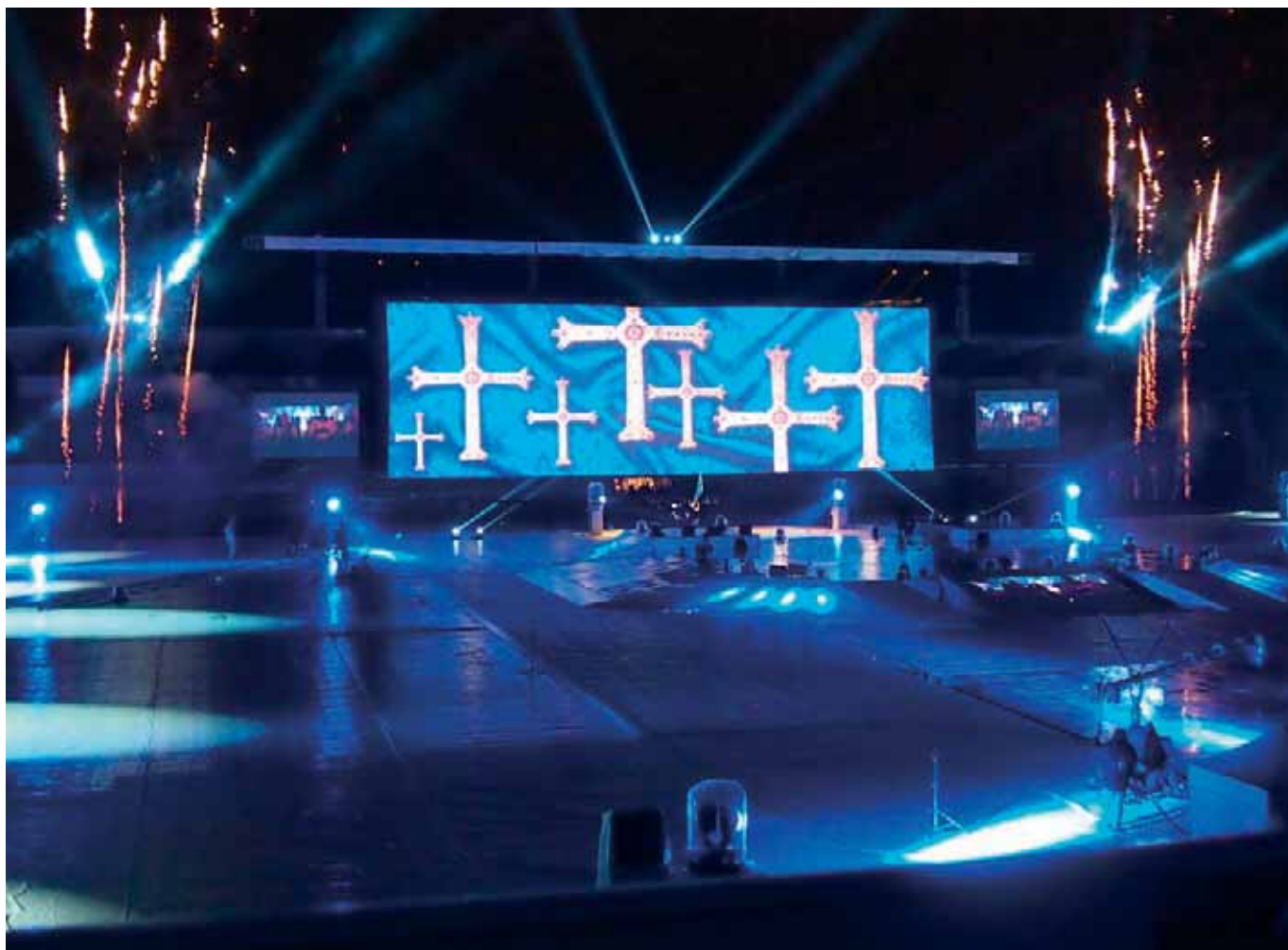
El occidente asturiano cada día se implica más en el ya tradicional concurso de escanciadores y que decide qué participantes tienen más clase, técnica y estilo a la hora de echar un culín de sidra. Además los ganadores suman puntos para obtener una buena posición en la clasificación general del Campeonato Regional de Escanciadores que, cada año, se celebra en Asturias.

En esta edición la joven escanciadora local, María Loredo Varela, se impuso en la categoría local con el primer puesto, y además, se posicionó segunda en la categoría general, siendo así la participante más destacada de la prueba. María, hija del dueño del llagar Solleiro, de Taramundi, logró un difícil e importante triunfo, siendo la mejor local echando culinos.



44 FESTIVAL INTERCÉLTICU D'AN ORIENT (I)

La sidre, finxu de xuni3n de los pueblos celtas



La dellegaci3n de LA SIDRA en Bretaña asisti3 un a1u m1s al Festival Intercélticu d'An Oriant, nel que s'amuesa al p1bliku internacional la cultura de la sidre, especialmente l'asturiana.

Demientres los diez primeros d1is d'agostu, la ciud1 bretona d'An Oriant acueye la 44ª edici3n d'esti eventu, nesta ocasi3n dedic1u a Irlanda y a la so m1sica y cultura. Nel 1mbetu gastron3micu ye la sidre la protagonista, y podemos atopala con munchos nomes y de munchos pa1ses, dende irlandesa, escocesa, bretona, normanda y por supuestu la nuesa, l'asturiana.

Ca naci3n celta -Acadia, Asturias, Cornualles, Bretaña, Gales, Galicia, Escocia, Irlanda, Isla de Man- trai consigo la mayor espresi3n de la so gastronom1a y la sidre comu tolos a1os ye la se1a d'identid1a d'Asturies. De tala miente que resulta y1 dif1cil conocer xente equ1, seya del pa1s que seya, que nun conoza a los asturianos y a la so llexendaria b3bora.

Les naciones asistentes al Festival Intercélticu d'An Oriant esibien la so propia cultura sidrera

Irlanda, Bretaña y Asturias son los principales países sidreros presentes nesti eventu internacional, caún col so propiu estilu de sidre y la so propia forma de bebelo.

De la islla d'Eire atopamos sidres industriales comu Bulmers, siempres presentes nos bares y puestos d'alrodiu los conciertos, nunca demasiau lloñe de la música irlandesa más tradicional y folixera.

La sidre bretona atopa'l so másimu nes fiestes o "Fest Noz" tradicionales, de manes de la marca Loïc Raison, amás de les numberoses sidres, chouchens y sidromiel de los munchos productores llocales. Tamién tan los productores bretones de sidres d'alta calidá o sidres de mesa, sobro too de les categoríes de brut y cuvée, comu la marca Kystin.

Y d'Asturies llégamos el golor a sidre xunto col soníu la gaita y el folk más movíu de man del grupu Degañans o la Banda Gaites Camín de Fierro, que faen que tola xente s'avere a la carpa a esfrutar de la sidre Trabanco, Poma Áurea, Trabanco d'Escoyeta y una novedá, la sidre en formatu cerveza "Avalon", de perbona acoyía pente'l públicu internacional.




Sidrería
El Rincón de Paula

Manuel Fernández Juncos, 3
Teléfono 984 99 81 01
RIBADESELLA



PARRILLA BAR
EL CURRO

- PARRILLA DE LEÑA -
CORDERO A LA ESTACA POR ENCARGO

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

La sidre representa Asturias comu país con cultura diferenciada



El grupu avilesín Dixebra visita un añu más An Oriant pa dar una amuesa del so rock astur y mover a les mases una vegá más, tantu asturianos comu internacionales. Enantes del so esitosu y multitudinariu conciertu nel que miles de presones glayaron y esfrutaron col so rock, Xune Elipe Raposo, vocalista del grupu, ufiertamos el so puntu vista.

Xune, ya mos comentaste que ye la sesta vegá que tas equí, y conoces bien el festival. ¿Qué tal tar otru añu n'An Oriant?

Bien, la verdá que bien. El postrer añu que viniemos foi va cinco o seyes años, pa la cabera edición del añu d'Asturies, de la que tocáremos con Red Cardell, ún de los referentes que tenemos del "Rock Celta", con gran espectáculu cola Bagad Kemper. Va ser un gran espectáculu y pa esti eventu camiento que vamos ser el complementu afayaízu pa una ocasión tan prestosa.

Echósevos de menos l'añu pasáu. Entrugábase mun-

cho por Dixebra....

Teníemos intención de venir, al final nun pudo ser por motivos de presupuestu y siempre venimos contraos pol festival, non cola dellegación. Fest Rock ye'l nome del eventu.

Muncha xente interesao, nun solo na Bagad Kemper sinon en Bretaña.

L'añu pasáu que viniemos diemosmos cuenta que tocando nel Espace Marine, tocando con un grupu folk rock galés, viemos que na carpa bretona había xente bretona y foriata que venía especialmente a ver



a Dixebra y hai xente con ganas de venir a ver a Dixebra. Digamos que dientru de lo que se llama rock celta tenemos un estilu mui peculiar, mientras qu'equí los grupos de folk rock son bastante paecíos ente sí demasiao estándar y paezmos que-yos llamamos la atención por meter daqué de ska. Un periodista d'un periódicu francés decía que yéremos los Mano Negra celtas, ye la sensación que damos equí.

¿Cómu ves l'ambiente comparáu con otros años?

Nun lo vi tovía pero en principiu bien. Son munches alcordances, munches veces les que tuvimos equí tantu comu grupu comu públicu, vémoslo dende les dos partes del escenariu y siempre ye una gozada venir. An Oriant ye inimitable, ye inesportable y único. L'ambiente que hai equí ye mui difícil que s'iguale, son yá 44 años faciéndose.

¿Qué te paez la representación d'Asturies cola carpa de Sidra Trabanco?

Yo siempre digo lo mesmo. N'Asturies siempre hai quien, cuandu fales de la cultura asturiana, dícente que total pa qué mos val, qu'hai qu'estudiar inglés pa salir fuera.

Esta xente tenía que venir a Lorient, pedir un tasi y que te digan "ah, les Asturies?". Asina quítensete tolos complexos, equí tol mundiu sabe lo que ye Asturies, quién somos los asturianos y qué ye la nuesa sidre. Nun hai que desplicar más, saben que nun ye la cultura española del vinu. Pa eso valen tamién les señes d'identidá, valen pa dientru y pa fuera, son l'estandarte, eso nun dexa de ser un sofitu económicu. Decir sí, mira, somos d'Asturies y tenemos esta cultura diferenciada qu'ofrecer, pa situarte y que la xente sepa qué ye'l nuesu país. Decía Unamuno que'l nacionalismu quítase viaxando y ye precisamente al revés, cuantu más se viaxa más crez la concenxa de lo nueso.

La cultura ye too, ye la llingua, la música, la sidre...

Pa esta xente la sidre asturiano ye otra seña d'identidá amás de la cultura o la llingua o la música, comu sois vós nel d'ámbetu musical en representación d'Asturies, tiénnenos identificaos.

Yo creo qu'aparte de ser otra embajadora increíble, la sidre representa Asturies comu país con cultura diferenciada. Ye una seña d'identidá importantísima a nivel de la internacionalización de lo que ye'l nuesu país. Los foriatos enseguida te faen el xestu d'echar. Cualisquier festival al que va Asturies un añu o dos o tres, yá se conoz la sidre. Por eso ye tan importante caltener la cultura. Creo amás que los llagareros tan faciéndolo bien y investigando y ofreciendo productos nuevos.

Ye otro factor económicu perimpoirante, teniendo en cuenta la relevancia del factor, yo méto lo too nel mesmu sacu, la cultura ye too, ye la llingua, la música, la sidre... pa dientru comu procesu de xunidá ente los asturianos; y el que nun lo vea ye mui inorante o ye mui consciente de so opinión.

De toes maneres colos responsables políticos que tenemos lo de la inorancia yo yá va años que dexé de creer nello, ya nun cuela, y creo que son mui conscientes de lo que ye tener unes señes d'identidá comu país y por eso tan abiertamente a la escontra d'elles.

¿Qué opines de la ambigüedá del "Principado" cola cultura sidrera asturiana? Ta trabayándose pa que seya reconocía pola UNESCO y al empar que dicen sofitala siguen faciendo los actos oficiales con vinu español y sacando normativas a la escontra del so



consumu?

Lo que ye una incongruencia ye la posición de los representantes políticos asturianos, si ye que representan daqué.

Igual qu'el flamenco ye cultura de la UNESCO, tan importante ye la cultura asturiana de la sidre. Y estos señores que tienen esta ayalga ente les manes nun saben saca-y provechu pal país y yo camiento que munches vegaes prefieren inclusu que la nuesa cultura nun dea beneficiu económicu a cambiu de que nun se dea a conocer y qu'Asturies se dea a conocer.

La cultura de la sidre n'Asturies ye otro finxu más de la nuesa economía, igual que se defende la minería ¿por qué nun se va defender el sector sidreru?

Prefieren perder perres a qu'Asturies seya reconocida internacionalmente como una cultura específica, propia y fuera d'esa estandarización española. La cultura de la sidre n'Asturies ye otro finxu más de la nuesa economía, igual que se defende la minería ¿por qué nun se va defender el sector sidreru?. Pa mín ye igual d'importante, representen lo mesmo, representémos a nós. Si hai fondos mineros y sofitos a la minería, por qué nun va habeles pal sector sidreru pa poder internacionalizar la nuesa cultura de la sidre. Qué diferencia hai en que daquién saque carbón de la tierra o sidre de les mazanes, ye igual de nueso.

Pues ye curioso porque equí en An Oriant tamién tienen cultura sidrera y ta bien estendía.

Nun cabe duda de que la sidre ye un finxu de xunió de la cultura celta. Nel hotel onde tamos nós hai una máquina automática espendeora y ente munches bebbores, tienen sidre bretona. Sorprendimos abondo. Eso n'Asturies ye impensable y eso que consumimos milenta vegaes más sidre qu'en Bretaña y tenemos una cultura sidrera bien estremada. Nesi sen queda muncho por facer y por trabayar.

Va haber que trabayalo nós. Si dependemos de los que dicen representanos, "dimos en duru".

Guei vamos tocar dos cancios que falen de la sidre, "Canciu d'amor" y "Nesti mundiu traídor" y na presentación vamos facer referencia precisamente a la cultura sidrera asturiana, lo que representa como bebora nacional asturiana.

De xuru que tenéis bona acoyía y deseyámosvos bona suerte. Con respetu a la nuesa revista, ¿qué te paez?

Suelo lleela o bien físicamente o baxándola d'interné de baldre. Yo camiento qu'a tolos números eche-yos una güeyada.

SIDRA NATURAL CABAÑÓN

Jacinto Vela Carriles
33594 Navas de Llanes (Asturias)
985 407 550 - sidreriacabanonnaves@gmail.com

TABERNA SIDRERÍA "La Cebada Casa Antonio"

"TODO EL SABOR DE ASTURIAS
EN MADRID"
ESPECIALIDAD EN CACHOPOS DE TERNERA
Y MINI CACHOPOS

Cervezas, Sidras, Vinos y Tapas

Pza. de la Cebada, 12 - 28005 MADRID
La Latina
luismagare@yahoo.es

Guillermo Pérez, responsable de la carpa-restaurante Trabanco

Esti añu, otra vegá más nel Festival Intercélticu d'An Oriant, Trabanco apuesta pola sidra asturiana ufiertándonos na so carpa, a cargu de Guillermo Pérez Fernández, una bona variedá de lo que ye la nuesa bébora patria y por supuestu la cultura asturiana de la sidra en tornu a ella.

La novedá ye la sidra en botellín Avalon, un nuéu formatu ya estrenáu n'Asturies pero que debutó por primera vegá n'An Oriant con namái que quince díes de vida. Guillermo fálanos sobro l'ésitu que ta teniendo, pol so formatu compactu, tan de moda n'Europa y pol so calter.

Esta ye una sidra semiseca que, alcordies colo que'l responsable mos cunta, tien más valor por nun tar fecha con extractos nin concentraos de mazana, sinon con zusmiu. Amás ye mui cómoda p'aquellos que nun saben echar sidre, comu'l casu del estranxeru. Nel casu del nuesu país, ta empobináu a aquellos llugares onde nun se pue echar, como pubs y cerveceríes. Poro, xunta l'interés d'esportar esti productu xúnese'l de llevar la nuesa sidre a más ámbitos y esparder el so territoriu de distribución acullá de onde pue llegar la sidra natural.

Y ye la sidra natural asturiana la braera protagonista, siempre col puxu que-y da la nuesa carauterística puesta n'escena a la hora d'echala. Sicasí muncha xente vien a probar tola gama de sidres qu'equí s'ufierten, comu la Trabanco d'Escoyeta y Poma Áurea, amás de la natural.



Testu: Anzu Fernández Pérez.
Semeyes: Ignacio J. Martínez Elduayen.



Agradecimientu a la dellegación asturiana y al direutor del Festival

Pa finir esti especial queremos agradecer un añu más a la dellegación asturiana y n'especial al so responsable Iñaki Sánchez Santianes pol so sofitu a los nuegos delegaos en Bretaña.

Tamién tenemos qu'agradecer a Lisardo Lombardía, direutor del Festival Intercélticu d'An Oriant el so interés y trabayu. Vémoslu equí posando col númberu de la revista del caberu especial de An Oriant de LA SIDRA nel que sal una entrevista con elli.



**“El llagar ye
daqué enforma
más grande
qu’un simple
negociu”**



Elena Zapatero

SIDRA ZAPATERO - NAVA

El so pá empecipió'l camín, y al so fallecimientu fai yá 13 años Elena y les sos hermanes decidieron caltener viva la pasión del so pá, nun dexar qu'esapaeciere esi llugar especial familiar que-yos diera tantes satisfacciones.

Dende entós ye la cabeza visible de Sidra Zapatero. Compaxina los asuntos del llagar cola so vida profesional independiente y ye una de les poques muyeres qu'anguaño dirixen un llagar. Nun creye que ser myer, nesti mundiu d'homes, influya si se trabaya de mena profesional. Másima qu'aplica a tolos demás campos profesionales.

Ta namorada del llagar y eso nótese.

¿Cuántos años lleves encargándote del negociu?

Dende'l fallecimientu del mio pá, que son yá 13 años.

¿Cuál ye la primer alcordanza que tienes d'un llagar?

Dende bien neña, prestábame venir al llagar col mio pá. Gustábame venir cuandu se mayaba. Aquellos montones, pa mín imensos, de mazanes qu'enllenaben el llagar, ye una de les imaxes que teo grabaes. Son alcordances bien guapes de la mio infancia que me faen querelo tantu como quieris a la presona que nos lo fixo vivir.

Por ser el vuesu un llagar familiar, tabes destinada a ello, sicasí ¿dalguna vegada se te pasó pela cabeza dedicarte a otra cosa que nun fuera esti mundiu?

Yo soi diplomada en Ciencies Empresariales y desque terminé los mios estudios, siempre trabayé en temes d'empresa. Pero fai 13 años, al finar el mio pá, tola familia (la familia de la mio hermana y la mía), decidimos seguir col llagar compaxinándolo colos nuestos oficios. El ciñu que-y tenemos, comprometiómos, ensin dala dulda, a seguir cola preciosa aventura que ye'l nuesu llagar.

¿Cuál ye'l meyor momentu que te diera'l mundiu la

sidra?

El mundiu la sidra, vivilu dende bien neña, de la que teo l'alcordanza del mio pá qu'adoraba'l so llagar, el so trabayu, los sos veceros/amigos, a la so competencia, los otros llagares,... foi pa mín una forma de ver la vida y de ser nel futuru. De magar ehí, tantu la mio hermana comu yo, adoramos el nuesu llagar y tou lo que lu arrodia. Sentímosmos afortunades de tal llegáu. Damos más que momentos, enforma más.

¿Creyes que nun futuru ye posible atopase con ca vuelta más muyeres que s'atreven comu tu a tomar les riendes d'un llagar?

Creyo que sí, que yá nun hai muyeres que dexen de faer daqué que-yos gusta, pol simple fechu de ser myer. Nin nesti sector nin n'otros.

¿Prestaríate que'l negociu siguiera nesta llínea familiar nes próximas xeneraciones?

Sí, espero que sepamos tresmitir lo mesmo que mos enseñó'l nuesu pá.

Velo como daqué enforma más grande qu'un simple negociu.



Testu: Marta Rodríguez.
Semeyes: Flavio Lorenzo.

El aguardiente que sea reposado en roble



Roberto Rodríguez y Belén Suárez, investigadores del SERIDA, concluyen que los toneles de roble son los más indicados para envejecer aguardientes de sidra y proponen soluciones ante el alto coste que suponen.

Un análisis realizado por los investigadores Roberto Rodríguez Madrera y Belén Suárez Valles, pertenecientes al área de Tecnología de los alimentos del Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA) del Principado de Asturias, titulado “El roble y su utilización en el envejecimiento del aguardiente de sidra”, ha arrojado luz y traído interesantes reflexiones sobre la influencia que tiene el uso de la madera en dichos procesos.

Si bien la tecnología y los nuevos materiales han traído progreso y facilidades en muchas áreas de producción, en lo que respecta a la enología la madera tradicional sigue sin tener competidores. Así es el caso para los aguardientes de sidra. Si bien cuando están recién destilados cuentan con una excesiva graduación alcohólica que oculta sus matices y sabores, este hecho mejorará cuando su proceso de envejecimiento se lleve a cabo en contacto con la madera, la cual enriquecerá sensiblemente sus características sensoriales.



El contactu cola maera arriquez les carauterístiques del auguardiente.



La elaboración artesano d'aguardientes pa en casa atópase nun vacíu ilegal que fai que se produzan cuasique a escondidíelles.

En esta fase de envejecimiento, es cuando los licores aguardientes sufren importantes cambios: cambia su color, que pasa de no tener a tonalidades rojas y amarillas, adquiere una mayor complejidad en cuanto a olor y sabor, aumenta su nivel de alcohol y potencia su extracto seco. Si la madera mejora esta etapa, dentro de la gran variedad de ellas existentes la más utilizada por sus variadas cualidades es la de roble.

El roble es un árbol extendido por Europa, América del Norte, Centroamérica y Sudeste Asiático y que bajo su mismo nombre existen 600 especies diferentes. Sin embargo solo tres son usadas en enología, cuyos nombres "vulgares" son roble francés (con dos variedades) y roble americano. Este último es el que cuenta con una mayor riqueza en compuestos aromáticos y en fenoles volátiles que le dan a los aguardientes notas de sabor a madera y coco. Por su parte, el roble francés aporta mayor equilibrio de sabor.

A la hora de utilizar estas maderas con fines enológicos, es muy importante su proceso de fabricación y tratamiento. Antes de que pueda ser usado para el reposo de los aguardientes, el roble debe pasar por una etapa de tratamiento y preparación donde destacan dos momentos como más importantes: el secado y el tostado. El primero es consecuencia del gran porcentaje de humedad que contienen los árboles. Las maderas recién cortadas tienen un 60% de humedad que es necesario reducir, como mínimo al 15%. Para ello, los tabloncillos se dejan secar al aire libre y de esta manera reciben un doble tratamiento: por un lado el principal objetivo de ello, que el sol la seque; por otro, esta exposición directa a los elementos de



**A la hora d'utilizar
estes maeres con
fines enolóxicos ye
perimportante'l so
procesu de fabricación y
tratamientu.**

la naturaleza y la erosión y cambios que ello conlleva, transforman esta materia prima en aspectos como por ejemplo, la pérdida de amargor.

En cuanto al tostado, es un procedimiento que con-



siste en la aplicación de calor (en torno a los 130-230 grados) en intervalos de tiempo que varían de 30 a 45 minutos en función del grado de tueste que se pretenda conseguir, que puede ser débil, medio o fuerte. Con esto se consigue modificar la estructura química de la madera, cuya consecuencia en los aguardientes será de unas diferencias de color, sabor y olor.

Una vez finalizado este proceso de preparación de la madera, se le da el formato deseado. Tradicionalmente han sido los toneles, sin embargo su producción es costosa, y además es un elemento que pasa largos períodos inmovilizado, reposando en su interior los líquidos (en el caso de los aguardientes de mayor calidad, más tiempo se requiere de estancamiento). Estas razones sumadas al hecho de su importante coste de mantenimiento, hacen del tonel un producto muy caro, por ello existen actualmente otras alternativas. Con motivo de reducir costes, las virutas, polvo, dados, tablillas, o listones (entre otros) se utilizan en los depósitos de acero para que, de esta manera, el proceso se abarate sin perder los matices que da la madera a los aguardientes.

Los elementos más pequeños (virutas, polvo y dados) se sumergen a modo de bolsa de té en los depósitos para poder ser más tarde retirados de forma



“El carbayu americanu tien unes peculiaridaes en cuantes a arumes avainillaos y canelos que nun tienen los franceses”

limpia y rápida. En el caso de las tablillas y listones se colocan en las paredes de los toneles nuevos o bien se dejan posados en el fondo de los mismos. Ambos casos simulan el proceso que tiene lugar en los toneles de madera y la bebida alcanza así mayor nivel de oxidación.

Concluye el análisis con una importante reflexión so-



Y al entamu ta'l carbayu.

bre estos nuevos formatos de sustitución de la tradicional barrica de roble. Puesto que significan una interesante alternativa para mantener una producción de calidad y tradicional sin incurrir en un exceso de gastos por mantenimiento y reposición de los toneles de roble, cuyo coste es significativamente mayor. Además, la producción se simplifica sin necesidad de perder todos los beneficios que aporta la madera al proceso de envejecimiento de los aguardientes de sidra.

Ahora bien, ¿cuál es la realidad de las empresas que fabrican aguardientes actualmente? En Asturias contamos con dos empresas fabricantes de aguardientes de sidra muy importantes. Una de ellas es La Casería de San Juan del Obispo, allí utilizan roble americano "por desmarcarnos un poco de los robles franceses", además aseguran que "el americano tiene unas peculiaridades en cuanto a aromas avainillados y canelas que no tienen los franceses", porque como bien dicen "nosotros hacemos las cosas de forma tradicional, no sabemos que haya otra forma de hacerlo. Si lo hiciéramos de otra forma, sacaríamos otra cosa distinta".

El País Vasco también cuenta con importantes productores de aguardiente de sidra, este es el caso de Zapiain. Esta empresa situada en Astigarraga, Gipuzkoa, también deja reposando sus líquidos en barricas de roble "roble del país, por darle distinción. Barrica navarra con roble del Pirineo". Como asegura Miguel Zapiain "normalmente los robles se diferencian por tener el poro más abierto o más cerrado, siempre y cuando esté todo bien, la diferencia es que oxide más u oxide menos. En nuestro caso se hizo por darle un poco más de originalidad. Porque es complicado hacer barricas del país, no porque no haya sino porque es complicado, es más fácil ir a por roble ruso, francés o americano".



Testu: Marta Rodríguez.
Semeyes: Ensame Sidreru.



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



Juan Zuriarrain presenta les sidres monovarietales vasques



Manuel Busto, Juan Zuriarrain y Donato X. Villoria dirixeren la tastia guiada.

La cabera tastia fecha por LA SIDRA sirvió pa presentar seyes sidres monovarietales surdies de los proyeutos d'investigación de la Universidá del País Vascu pal desendolcu y meyora d'esta bebora, y cuntó pa presentales col doctor en química y asesor enolóxicu Juan Zuriarrain, miembru del equipu d'investigación.

El pasáu mes d'agostu LA SIDRA acoyó la que foi, sin dulta, la tastia guiada más importante de la temporada, gracias a la triba de sidres escoyies pa la ocasión. Tratábase de sidres monovarietales feches con un calter estrictamente esperimental pola Universidá del País Vascu y que fueren presentaes pol asesor enolóxicu Juan Zuriarrain, que viniera fasta Asturias espresamente pa la tastia.

Esti proyeutu d'investigación de la U.P.V. entamó nel añu 2009, con una primera ellaboración nel 2010.

Cola Universidá del País Vascu, tamién collaboren l'Asociación de Sidre Natural de Gipuzkoa, el Llaboratoriu Agroambiental de Fraisoro, l'únicu acreditáu anguañu pal análisis sensorial de la sidre n'España, y el propiu Juan Zuriarrain, en calidá d'asesor enolóxicu. Céntrase nel estudiu de sidres monovarietales elaboraes con mazanes autóctones, escoyies poles sos carauterístiques agronómiques, físicu-químiques y organoléptiques, pañaes na finca Zubieta, de la Diputación de Gipuzkoa.



Sidre de la mazana Goikoetxe.

Les catorce variedaes de mazana fueron seleicionaes más con criteriu enolóxicu que con criteriu teunolóxicu, polo que les sidres resultantes presenten unes carauterístiques bien estremaes, pos ente elles hai mazanes ácidas, amargues y ácidu-amargues. Les seyes sidres presentaes na tastia fueron les elaboraes coles mazanes *Urtebi Haundi*, *Gezamina*, *Txalaka*, *Goikoetxe*, *Urtebi Txiki* (collecha de 2012) y *Urtebi Txiki* (collecha de 2013). Con elles, y como referencia comercial de la sidre d'Asturies, tamién s'ufiertó na tastia la sidre monovarietal de Nueva Espresión **Villacubera**, del llugar de Cortina, en Villaviciosa.

Según desplacara l'enólogu vascu pola so esperiencia nel llaboratoriu, tamos ante sidres qu'evolucionen y, masque dalgunes pudieren "cayer", lo normal ye qu'ameyoren enforma demientres el so procesu d'elaboración.

Urtebi Haundi ye una mazana verde, ácida y con pocu volume tánicu, que da una sidre recia, pa bebedores, con un arume equilibráu, baxa acidez y un amargu moderáu.

Gezamina ye una variedá de mazana amarga, de color verde, que produz una sidre que tien un 7% de volume d'alcohol, con un aspeutu visual que mos recuerda'l de la sidre'l duernu, poca acidez y un amargu bien marcáu, y más pronunciáu cuando la preba se fai en vasu que cuando se fai en copa.

Txalaka ye una mazana ácidu-amarga, d'un árbol piquenu, que pue llegar a frañar en épocas de gran producción. Trátase de les mazanes mayoritaries

Ríol Distribuciones



NUEVO ESCANCIADOR DE SIDRA:

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

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



Los quesos de la Quesería Bedón, de Posada de Llanes, fixeron un perbon maridaxe cola sidre.

n'Euskadi y de les preferies polos sidreros vascos. La so sidre presenta un equilibriu ente ácidos y amargos, con una cierta salinidá y un saborgu aceriáu, propiu d'esta variedá.

Goikoetxe ye una variedá de mazana temprana, tamién ácidu-amarga, de color roxu con franxes, que da llugar a una sidre equilibrada y neutra, na que nun destaquen tanto nin l'acidez nin los amargos.

Urtebi Txiki ye otra mazana ácidu-amarga, de tonalidad verde, de la que se presentaren dos estremaes producciones de sidre, la de 2012 y la de 2013.

La sidre de la producción de 2012 presenta un bon ph, y pa ser monovarietal recuerda a dalgunes sidres comerciales, con equilibriu de sabores y un color mariellu esplandiente, que nun osida y nun escurez.

La de la producción de 2013, por embargu, presentaba arumes a quesu azul, polo que Zuriarrain quinxo presentala pa que se vieren na tastia los estremaos resultaos que puen surdir nos proyeutos d'investigación científica y que-y sirvió tamién pa entrar a desplicar dellos aspectos del mundiu la sidre vasco que nun tenemos n'Asturies, como ye'l vezu bien estendíu

d'amestar ácidu málicu, que nun-y da al productu resultante'l mesmu perfil de tien de por sí la propia sidre natural.

D'Asturies tamién s'ufiertó na tastia la sidre de Nuea Espresión **Villacubera** D.O.P, del llagar maliayu de Cortina, elaborada con mazana Regona. Ésta ye una sidre con arume afrutao, seca, suave, con una llixera sensación carbónica y qu'ameyora asgaya cuando reposa en copa.

El remate de la tastia vien con una preba d'escelentes quesos de **Quesería Bedón**, en Posada de Llanes, de los que s'aportaron muestres de caún de los tres quesos que faen: el de llechi de vaca, el de cabra y el de mezcla de lleches de vaca y cabra. Hai que dicir qu'estos quesos nun yeren solo pa la xinta, sinon que con ellos los asistentes tamién pudieron aprofitar pa facer prebes de saborgu, acompañando caún d'ellos coles estremaes sidres que se tastiaron.

A la vista los resultaos y, na opinión unánime de los participantes, veceros y aficionaos a les tasties y al mundiu la sidre, ésta foi sin duldes la tastia más interesante y más didáctica de toles que se celebraren fasta agora, tanto pol calter orixinal y esclusivu de les sidres vasques ufiertaes, resultáu d'un proyeutu d'investigación fuera del ámbitu comercial, como pol fechu de ser ún de los propios participantes nel proyeutu, el doctor en química y asesor enolóxicu Juan Zuriarrain, el responsable de presentales a los asistentes.



Testu y Semeyes: Donato Xuaquín Villria Tabaldo.

LA SIDRA

Convídate a una CENA de

100 €

LA SIDRA, en colaboración con estremaes sidreríes 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 sitiu 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'ufirarán nos chigres participantes, y con eso entres al sortéu. Eso sí, el premiu gande en pasando dos selmanes, asina qu'atentos a la fecha.

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

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

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

LA SIDRA te invita a una CENA de 100 € en:

SIDRERÍA CARLOS TARTIERE

Calle de Menorca, 35. Madrid. T. 915 74 57 61. www.restaurantecarlostartiere.com / info@restaurantecarlostartiere.com



Sorteo: Noviembre

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

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

ELLOS YA GANARON!!!

Sidrería Uría. María Corzo.





El Peñizquín

¿promoción o mini-lotería?

Manuel Gutiérrez Busto

La sidra tradicional de la D.O.P de Asturias vuelve a incurrir en algunos defectos promocionales de la anterior edición. No dudamos del buen hacer del Consejo Regulador en lo que sí le atañe, pero sí de la empresa que se contrata para hacer las promociones y voy a explicar mi razonamiento, porque estamos para ayudar y aportar, no para criticar.

En la anterior ocasión me interesé, y solicité a la DOP algunos datos como el número de botellas consumidas, establecimientos, lugares y poblaciones de participación, etc. Me remitieron a la empresa promocional, pero ninguna dio ningún dato. Puedo decir, con conocimiento de causa de los muchos sidreros que conozco, que casi nadie toma sidra de DOP, por su precio, ni por un premio de 250 o de 500 euros, ya que por la misma cantidad se juega a la lotería, al cupón o a la primitiva si es que se va buscando un premio dinerario. En el año 2013, (cosecha 2012), según el C. Regulador se repartieron 1.384.500 contraetiquetas, equivalentes al mismo número de botellas, de las tres variedades. La promoción dura un cuatrimestre, por lo que si dividimos entre cuatro meses da como resultado que por cada 10.737 botellas saldría un premio. Sabemos que los meses de verano aumenta el consumo, por eso prorrateamos con las tres variedades y este es el dato. Vayamos a la propuesta.

Si de verdad queremos que la gente tome sidra DOP, podríamos dividir los 8.000 euros en dos opciones: la de dar premios en metálico de 50 ó 100 euros (que sirven para picar algo en el establecimiento y pedir más sidra) y, con los otros

4.000, dar premios de una botella, tres, media o una caja de sidra o premios de 25 ó 50 euros para consumir en la sidrería. De esta forma sí invertiríamos en más sidra, la gente se animaría más y el chigrero vería que el consumo podría subir ya que la cantidad de premios pasaría de 36 a 360 o los que se decidan. Los premios estarían más repartidos por lo que irían a más poblaciones, o ¿acaso no existe reintegro en la lotería nacional? Si nos toca una botella de sidra seguramente no dé para beber todos y habría que pedir otra, por lo tanto aumentaría el consumo. La DOP de Asturias hace bien su deber, regular una marca de calidad, pero debe exigir a las empresas que contrata, que es donde invierten dinero los elaboradores y cosecheros, que los resultados no sean los de la propia inercia del mercado o los de una bebida de calidad. Tomamos DOP porque es buena sidra, porque es una garantía y porque es de Asturias.

También quiero dejar constancia de una situación si no rara, extraña. El otro día en Uviéu en una sidrería de renombre vi que todos estaban tomando una marca de la sidra de DOP por lo que deduje que estaba buena y pedí la misma marca. Hasta ahí todo correcto, pero al pagar me cobraron lo mismo que una botella de sidra sin DOP y al pedir el "rasca" el dueño me dice que esa sidra no tiene, porque es de prueba pero que tienen otra sidra de la DOP que sí lleva rasca y se cobra a otro precio. Le digo que si es que le regalaron la primera y nos la está cobrando, pero me dice que no. El cartel del peñizquín nos vigila tras la barra. ¿No les parece muy extraño, señores del Consejo Regulador, o por lo menos, poco serio?



García Rodríguez Hnos.
HOSTELERÍA Y CLIMATIZACIÓN

www.grh.es

GIJÓN

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



Naturalmente Contigo



Representaciones y Exclusivas
Fonseca



www.latiendadelasidra.com
www.representacionesfonseca.com
Tlfs.: 985 69 51 43 - 663 38 91 93

Representaciones y Exclusivas
Fonseca



Sidrería Parrilla RINCÓN DE TONI

Calle Infiesto. 21. Xixón.
T. 985 34 37 18/ 637 03 97 61

**UNA COQUETA SIDRERÍA
CON BUEN AMBIENTE Y
MEJOR COMIDA**



Tras años de experiencia en el sector hostelero, Antonio e Isabel decidieron abrir El Rincón de Toni para satisfacer los gustos de todos sus clientes ofreciéndoles la mejor carne de ternera asturiana preparada a la parrilla y un amplio abanico de pescados



Un atractivo local, ambientado en tonos cálidos, con una agradable armonía entre madera y piedra abre un mundo de sensaciones a todo aquel visitante que quiera conocer El Rincón de Toni, una sidrería en la

que se respira la tierrina por los cuatro costados. A la entrada, un amplio espacio con varias mesas acompaña la zona de barra, en la que se encuentran sus atentos camareros que ofrecen sabrosos pinchos a todo el que se siente a tomar un culín. Al final de la misma se observa una reluciente parrilla, de la que cuelgan enormes costillares y riestras de chorizos, lo que hace intuir que la carne, junto a la sidra, es la diosa del lugar.

Enormes banderas de Asturias acompañan la acogedora decoración rústica, en la que se vislumbra la inclinación futbolística de sus dueños, gracias a detalles como una bandera del Sporting o un cuadro, pintado por la propietaria, en el que dos personajes de la mitología asturiana custodian el nombre de la ciudad de Xixón. Al fondo del comedor, un verde paisaje cubre la pared frontal dando la sensación de estar introduciéndose en la senda de uno de los hermosos montes asturianos. Junto a él se encuentra el rincón de la sidrería, un espacio acogedor que le gusta ocupar a todos sus comensales y que inspiró el nombre del local.

Antonio Rozas Álvarez e Isabel Pérez Felipe se encargan de que todo el que pisa su sidrería repita y, además, les diga a todos sus conocidos donde deben ir si quieren sentirse a gusto y comer muy bien. 20 años en el mundo hostelero hacen que sepan lo que a la gente le gusta. En 1999 se abrió Casa Toni, local de sobra conocido en la ciudad y del que ahora se encargan sus hijos, y hace más de ocho años que El Rincón de Toni se inauguró para hacerse cargo de



El mejor parrilleru encárgase de que la carne de xata 100 % asturiana deleite a los veceros con un saborgu inigualable

la gran demanda de clientes, a los que les gusta disfrutar de sus productos de calidad.

Como no podía ser de otra manera, una de sus especialidades es la carne a la parrilla y para su elaboración cuentan con “el mejor parrillero”, según las palabras de Isabel y Antonio. La carne, de diversos tipos, eso sí, la ternera siempre asturiana y de los mejores ejemplares. El propio Antonio se encarga de estar en contacto directo con los propietarios de las distintas cuadras, para seleccionar las vacas que presentan una materia prima de calidad y así hacerse con las mejores carnes para su restaurante.

Chuletón, entrecot, solomillo, secreto y lacón son algunas de las carnes que se pueden probar en la sidrería elaboradas a la parrilla. Además ofrecen dos parrilladas de carne, una tamaño “mini” indicada para dos comensales y otra “grande” destinada a que coman cuatro personas. Estas parrilladas incluyen costillas, chorizos criollos, chuletinas, churrasco y picaña, siendo las raciones muy abundantes, tanto que el tamaño “mini” no responde literalmente a su nombre y es difícil de terminar entre dos personas. Pero en

esta sidrería no todo es carne, el Pixín al Rincón y el pulpo mariscado también es demandado por sus clientes, que saben que en El Rincón de Toni tanto el pescado como la carne es de buena calidad. También cocinan calderetas y parrilladas de pescado por encargo, así como preparan con mucho mimo oricios y bonito cuando es temporada.

Durante toda la semana se puede probar el menú del día, que siempre cuenta con dos platos a elegir como primero, dos opciones también para el segundo plato y otras dos para el tercero, todo ello siempre acompañado de pan, postre y bebida, por un precio de 8 euros. Los fines de semana se oferta un menú mucho más elaborado, con materias primas de mayor calidad seleccionadas en exclusiva para este tipo de menús especiales.

La mayoría de clientes que pasan por el restaurante saben lo que les gusta, así que muchos acompañan los dos palos de sidra con los que trabajan, **JR y Menéndez**, con unos jugosos chorizos criollos o unas sabrosas costillas, ya que son uno de los mejores acompañamientos a la hora de tomar unos buenos culinos. Para los más golosos, postres caseros como tarta de la abuela, de queso, de piña o de tres chocolates, pueden ser una buena opción para poner fin a una buena comida.

Está claro que todo el que quiera comer carne de calidad preparada a la parrilla, ya sabe que en El Rincón de Toni elaboran de la mejor. Todo esto unido a su buen ambiente y su hogareña decoración, hacen de esta sidrería un lugar al que, sin duda alguna, hay que ir con el único objetivo de disfrutar.

A las afueras de Uviéu, en el polígono de Cualloto, se encuentra la recientemente inaugurada Pulpería Astur, un amplio establecimiento que cuenta con una gran terraza y dos plantas, en las que se puede disfrutar de buena comida gallega y la mejor sidra asturiana.



pulpería
ASTUR

PULPERÍA ASTUR

Pol. Águila del Nora,
Cualloto - Granda. Sieru
T. 985 792 208.



pulpería
ASTUR

**EL
MEJOR
PULPO
CON LA
MEJOR SIDRA**



Hace pocas semanas que la Pulpería Astur abrió sus puertas con grandes novedades y con una inauguración por todo lo alto, en la que más de 700 comensales pudieron disfrutar de todos sus productos y de

una barra libre que se alargó durante cuatro horas. En un amplísimo local situado en Cualloto, el restaurante ofrece una gran variedad de productos de la gastronomía asturiana y platos típicos de la cocina gallega.

El nuevo proyecto empresarial de Pulpería Astur S. L. se sitúa en un local de 800 metros cuadrados que cuenta con dos plantas. En la de abajo, una extensa barra diseñada con un hórreo típico asturiano como techo, está preparada para atender a los numerosos clientes que decidan visitar el establecimiento para tomar unos culinos de sidra y acompañarlos de unas tapas de pulpo o de lo que les plazca, ya que el restaurante cuenta con una amplia variedad de tapas de mariscos y pescados. Además, la planta baja cuenta con un amplio salón para acoger a cientos de personas. En la segunda planta, dos comedores, uno habilitado para recibir a 150 comensales y otro, privado, destinado a eventos especiales como comidas de empresa, bodas o bautizos, acompañan a la zona de cocina en la que dos profesionales gallegos se encargan de preparar el pulpo.

Los dos pulpeiros, José López Illán y José García Blanco, están especializados en la elaboración de las tapas de pulpo a la gallega que salen de la cocina del restaurante y ambos han sido desplazados desde Lugo a Uviéu para deleitar a los asturianos con una de las mayores maravillas de la gastronomía gallega, preparada, además, tal y como se prepara en las tierras de la comunidad vecina.

17 empleados se encargan de que todo el que acuda a disfrutar de una buena comida a Pulpería Astur



Dos pulpeiros profesionales venidos desde Lugo hacen que sus tapas de pulpo sean un disfrute para los sentidos

se sienta como en casa y se vaya satisfecho. El local cuenta también con una amplia terraza en la que hay 35 mesas y con un cómodo aparcamiento que tiene capacidad para cientos de vehículos e, incluso, puede albergar autobuses.

Sus variadas tapas van desde el destacado pulpo a los conocidos pimientos de padrón, pasando por raciones de marisco fresco de la ría, jamón cocido, oreja, zamburiñas, mejillones o navajas. Los distintos tipos de calamares también forman parte de su carta, pudiendo encontrar los típicos calamares, rabas de calamar, chipirones o fritos de potera.

Aunque, pueda parecerlo, en esta pulpería no solo sirven pescados y mariscos, también ofrecen abundantes entrecots y chuletones de buey de 800 gramos. Además, tienen pensado incorporar una parrilla con el tiempo para preparar un buen surtido de carnes. El restaurante está especializado en los vinos típicos gallegos, Ribeiro y Albariño, aunque también trabajan con buena sidra asturiana, en este caso con **Trabanco d'Escoyeta**.

Además de sus variadas tapas, Pulpería Astur ofrece

un menú diario a un precio muy asequible, de 9'50 euros, y que se compone de 4 platos: entrante, primero, segundo y postre. Como entrante siempre suele contar con sopas o caldos gallegos, en el primer plato se suelen ofrecer guisos o ensaladas y en el segundo algo más contundente como pescado o carne. En el precio se incluye un postre casero, más café y bebida.

El surtido de postres es una mezcla entre la cocina asturiana y la gallega, ya que se puede encontrar tanto arroz con leche como queso de tetilla. La tarta de Santiago o la de turrón también entran dentro de su deliciosa carta de postres, para aquellos que aún se quedan con hambre después de una succulenta comida.

Pulpería Astur ha gozado de una calurosa acogida entre los asturianos, a los que les gusta comer bien y en abundancia. Los clientes que ya se han pasado por el local de Culloto afirman que se degusta un sabroso pulpo y que sus copiosas tapas no dejan que nadie se vaya a casa con hambre. Además consideran que su oferta cuenta con una excelente calidad-precio, así como cantidad-precio, por lo que queda claro que en este establecimiento se come mucho, bien y barato.

Desde las 8 de la mañana hasta la madrugada, Pulpería Astur ofrecerá todos los días, menos los lunes que cierra por descanso, sus mejores comidas a un excelente precio y todos los comensales podrán disfrutar de sus platos de pulpo, pescado, marisco o carne siempre abundantes y muy sabrosos.



Chema y Montse acaban de celebrar el tercer aniversario de su local y ya tienen en mente innovar con nuevos platos sin abandonar la cocina tradicional, que siempre va acompañada de la sidra del Ilagar Menéndez

3 AÑOS DE CALIDAD



Sidrería y Parrilla VILLA LUCÍA

Leoncio Suárez 13. El Llano Xixón. T. 985 09 57 73



Hace menos de un mes que, la sidrería de Chema González y Montse Méndez, celebraba su tercer aniversario junto a sus clientes más habituales a los que les agradecen su ayuda, ya que sin ellos no habrían logrado continuar con su negocio, situado en el barrio gijonés de El Llano y con el que pretenden seguir contentando a sus comensales durante muchos más

años.

Cuando esta pareja comenzó su andadura en Sidrería Villa Lucía, decidió realizar una remodelación completa del local. El año pasado se amplió la cocina y se optó por agrandar el espacio de la misma e incluir un comedor muy amplio con 13 mesas en el que también se escancia sidra, especialmente adaptado para acoger a familias y que las sillas de los niños cojan cómodamente, que se suman a otras 14 con las que cuentan en la zona de barra. Además, hace poco más de un año que se rediseñó el espacio, que ahora presenta un aire renovado bajo agradables tonos granates y azulados.

Su hija Lucía, que da nombre a la sidrería, forma parte de la decoración del restaurante, ya que aparece en una de las panorámicas de **Sidra Menéndez** que adornan el local escanciando un culín de este mismo palo. Precisamente son las sidras del llagar de Menéndez las que acompañan los platos que se sirven en Villa Lucía, ya que desde sus inicios trabajan con este caldo y con su variedad acogida a la Denominación de Origen Protegida, la sidra **Val d'Ordon**.

Su dueño destaca las carnes realizadas a la parrilla, que se encarga de prepararlas el mismo parrillero que lleva trabajando con ellos desde prácticamente sus inicios, cuando la sidrería abrió sus puertas a finales de agosto del 2011. Algunas de sus especialidades, cocinadas a la lumbre del asador, son el chuletón de buey y el de Angus, manjares muy demandados por los asiduos de Villa Lucía. Además, se oferta un menú del día que se sirve de martes a domingo, ya que los lunes cierran por descanso, en el que se ofrecen dos entrantes a elegir, dos opciones como primer plato y



otras dos para el segundo, todo ello junto a la bebida y el postre. Los postres caseros pasan todos por las manos de Montse, su especialidad son las tartas, destacando de entre ellas la de tres chocolates, la de queso y la tarta de sidra. También cuentan con otro tipo de postres que no realiza ella pero que llegan desde las mejores confiterías.

De martes a viernes, para la comida, tienen un menú para dos personas de carnes a la parrilla que incluye costillas, criollos, churrasco, secreto o cordero, entre otros, que junto a patatas, ensalada, más bebida y postre, completan un conjunto dedicado a los más aficionados a la cocina asturiana. Diariamente se ofrecen menús especiales para dos personas, jamón ibérico de bellota, langostinos a la plancha y arroz con bugre de cola azul, con raciones abundantes que se pueden disfrutar a un precio de 55 euros.

Los clientes que acuden a Villa Lucía tienen la posibilidad de deleitarse con sus platos desde bien temprano, ya que el restaurante abre sus puertas desde las diez y media de la mañana hasta la noche. Los habituales saben que en esta sidrería trabajan muy bien

tanto los menús como la parrilla en todas sus modalidades, así como los pescados, preparando delicias como lubina, palometa, chopa, besugo, merluza o bonito (en temporada) tanto al horno como a la espalda. Los fines de semana, los propietarios junto a otros diez empleados se hacen cargo del local, cuidando que todos los que acuden a la sidrería queden satisfechos y se vayan con la sensación de haber degustado una buena comida y una sidra de calidad. Para ello tratan con mucho mimo todo lo que sale de su cocina y ponen especial empeño en ofrecer un buen servicio a sus clientes, para que éstos se sientan como en casa.

Tres años de trabajo dan para mucho, así que Chema y Montse saben que la calidad, junto a nuevas ideas, hace que sus clientes repitan. Por eso, aunque siempre han apostado por la cocina tradicional, están trabajando con un nuevo chef que pone todo su empeño en armonizar la cocina de toda la vida con propuestas innovadoras para aportar frescura a los platos de Villa Lucía.

ENCAM



Casa San Justo

Perconocíu poles sos famosos Cenes- Baille de los sábados, que vienen entamando dende 1.984, esti negociu familiar dirixíu por José Ignacio González Nava ye un referente obligáu de la bona cocina.

Con **Cortina** de palu fixu, y con opción a otros dos o tres palos de sidra que varíen según calidá, ufierta menú diariu perinteresante, con platu fríu de primeru, de cuyar o pasta de segundu y carne a la brasa o pexe frescu según mercáu.

Tratu perafayaizu, carta amplia y con bona rellación calidá / preciu, y ensin torgues col aparcamientu, Casa San Justo ye siempre una bona elleición.

CASA SAN JUSTO

CTRA.NACIONAL 634. SAN ESTEBAN DE LES CRUCES- UVIÉU
T. 985 226 743

Bar El Mercáu

En La Pola Llaviana atopámosmos con Mónica Suárez al frente del Bar El Mercáu dende 2011, que yá cuntaba con abonda experiencia nel sector.

Nel Mercáu ufierten los siete díis de la selmana un estupendu menú por namás 7,50 € que permite escoyer ente cinco primeros y cinco segundos, más postres, bebora y café.

Dientru la carta son de destacar los callos caseros, y por encargu el corderu a la estaca que preparen pa grupos.

Por supuestu, nun pue faltar la bona sidre de la man de **Viuda de Angelon** y **Prau Monga**.



BAR EL MERCÁU. PRAU LA HUERIA. LA POLA LLAVIANA T. 627 415341

La Casa de las Empanadas

Nel so primer aniversariu La Casa de las Empanadas ye ca vuelta más una referencia en Xixón, ufriendo la venta diaria de toa triba d'empanaes, que complementen col serviciu de desitribución a particulares y a hostelería.

Ente otros, una de les especialidaes ye la empanada de chorizu a la sidra, que s'ellabora con compota casera de mazana asturiana.

Tamién cunta con abonda aceptación la marmiellada de mazana y la morciella con mazana. Casadielles, rosqués d'anís, galletes de la güela y bizcochu caseru ponen el broche a esta "Casa".

Y, comu non podríe ser d'otra miente, pa con ello les sidres **J.R** y **Riestra**, que puen mercase na tienda.



LA CASA DE LAS EMPANADAS. SAAVEDRA 15. XIXÓN T. 984490643

IENTOS

PARRILLA ANTONIO

Dende xunetu d'esti año, Ulises García ta al frente de la conoía Parrilla Antonio, asitiada na cai Roncal en plenu Barriu La Sidra de Xixón.

Nesti nueu proyeutu va seguir aportando tola so esperiencia na ellaboración de los sos platos, y afondar no que-y gusta solliñar especialmente: un tratu profesional y presonalizáu a ca veceru.

La parrilla ye la especialidá que sigue siendo la referencia d'esta sidrería, y que lloñe de quedar arrequexada, cola nuea xerencia va a más.

Arriendes d'ello cunta con varios menús diarios pa cubrir toles necesidaes: el del díi, l'executivu y l'orixinal menú de parrilla que tanta aceptación tien. Toos ellos abondosos y con bona rellación calidá / preciu

Asina mesmo ufiértense a diariu arroces, pexe

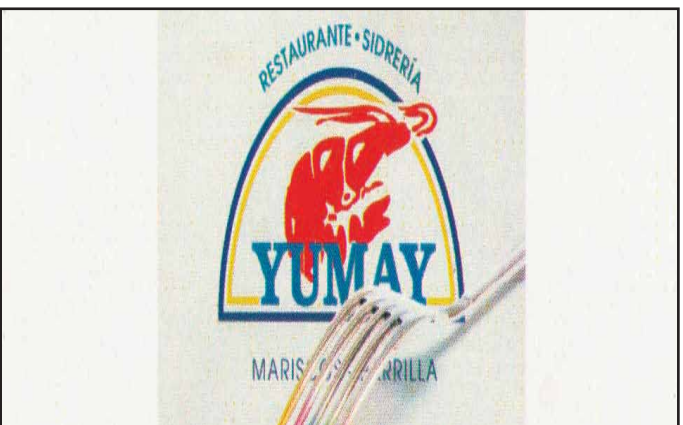


y mariscu del Cantábricu

No que cinca a la sidre, Parrilla Antonio destácase pola atención que pon nello, pero tamién pola variedá de sidres coles que cunta, y que van camudando en función de la calidá, pudiéndose atopar nestes feches **Arsenio, Menéndez, Castañón** y **Coro**, asina comu les DOP **Val d'Ornón** y **Val de Boides**.

PARRILLA ANTONIO. RONCAL 1. EL LLANO. XIXÓN.

T. 984 197 520



Hayqueagarrase!!

A la gueta la calidá na sidre casero



Dientru'l mundiu la sidre, lo casero tien un mundiu propiu y por eso mesmo convóquense concursos dedicaos a la sidre de los ellaboradores caseros en numerosos conceyos del nuesu país.

Hayqueagarrase ye un casu perinteresante porque

trátase d'un alcuentru de calter priváu, entamáu per quinta vegada pol aficionáu allerán, allugáu en Xixón, Ricardo García Castañón. Tá empobináu a los colacios, vecinos de la parroquia, amigos y conocíos d'otros conceyos d'alredior y el llugar pa celebra-lu ye'l solhorru de la so quintana. Les sidres que se

Las Vegas San Esteban de Murem
Tel. y Fax 985 783 096

Restaurante Parrilla Sidrería

L'Angleiru

www.angleiru.com - restaurante@angleiru.com

Cerrajero Vitienes

- LLAVES DE COCHE
- MANDOS
- TARJETAS
- APERTURAS DE COCHES
- ¡SIN ROTURA!

Tel.: 984 04 14 04
www.cerrojervitienes.com
info@cerrojervitienes.com

Avda. Schultz esq. C/Baleares (dentro del Parque). GUION



Semeya de los ganaores del Concurso *Hayqueagarrase*, con Fredo, el campión al fondu con un vasu sidre na man.



presenten ellí nun puntuen pa los concursos oficiales, masque dellos llagareros aficionaos participantes nesti concursu pue dase'l casu que tamién seyan ganadores de concursos afamaos nos sos conceyos.

Pero eso equí nun ye lo importante. En *Hayqueagarrase* lo importante ye esfrutar d'una fiesta sidrera, na que les puntuaciones del concursu danse pol sistema de tastia popular, votando por igual ellaboradores y asistentes, faise una xinta tradicional na que la sidre de los concursantes ye la protagonista y hai tala conocencia y familiaridá ente los participantes que nin siquiera nun fai falta que dean el so nome p'apuntase, sinón que basta-yos col nomatu pol que los conoz la xente, de tala mena que los ganadores nesta vuelta presentáronse colos nomes de Fredo, el ganador, El Forense, segundu, y Infiesto, el terceru, siendo'l premiu que recibieron un vasu de sidre conmemorativu y un kilu fabes.



Testu y Semeyes: Donato Xuaquín Villría Tabaldo.

parrillero/asador

el PINTXU

asamos a domicilio



Especialidad en

Costillas · Cochinillo

Chorizo (criollo y rojo)

Cordero a la estaca

Lacón a la parrilla

Pescado · Marisco

Paella · Pulpo



Móvil 626 00 94 42



¡ Síguenos en Facebook !
Asador a domicilio El Pintxu

El gran equipo de El Banduyu no deja a nadie sin un culín de sidra

Una gran saga de sidreros hacen que en la sidrería El Banduyu cuenten con un equipo de escanciadores de calidad, situándose dos de ellos entre los 10 primeros



Henry González Meléndez es el dueño de la sidrería El Banduyu y se sitúa, junto a su empleado Humberto Rey, que se clasificó cuarto en el concurso de Nava de este año, entre los 10 primeros echadores de sidra de la clasificación general del Campeonato de Asturias de Escanciadores. Lo suyo es una afición de hace ya varios años y tanto Henry, como sus empleados han ido cosechando éxitos en muchas de las pruebas locales de escanciadores que se celebran a lo largo del año. En la competición de Nava Henry ha participado en varias ocasiones obteniendo dos primeros premios, dos

segundos, dos quintos y quedando en el tercer puesto en una ocasión. Su compañero y trabajador esporádico de la sidrería, Fernando Rodríguez ya ha ganado tres certámenes este año en la categoría juvenil y todos ellos, siguen compitiendo por liderar el campeonato. Una gran raza de escanciadores se está gestando en esta sidrería en la que se está formando un equipo de gran calidad. Hasta el hijo de Henry, que ahora cuenta con 13 años, le está cogiendo gusto a esta afición, que coloca a El Banduyu como una de las sidrerías de Asturias con los mejores para escanciar un culín.



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

Les uebs de la sidre



www.llagaresvalveran.com

Perinteresante ueb de los Llagares Valverán, un proyeutu desendolcáu pola familia Masaveu col oxetivu d'emponderar la cultura de la sidre asturiana.



www.cidreduquebec.com

Ueb de l'Asociación de Llagares Artesanos de Quebec, con 46 llagares asociaos, lo que representa más del 75 % de los llagares de Quebec. Muncha y afayaiza información.



www.llagarelmancu.es

Ueb de Llagar el Mancu, sidrería, parrilla, menderu... de los imprescindibles de Xixón. Información afayaiza con interesante ufierta d'espiches pa grupos.



www.facebook.com/Pijcydr

Páxina polaca na que s'encamienta'l consumu de mazana y sidre polaco comu repuesta al embargu rusu a les mazanes polaques por mor del conflictu ucranianu.

La Sidra
12 REVISTES AL AÑO (35 euros)

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

NOME Y APELLIDOS.....

DIRECCIÓN.....

LLUGAR.....C.P.....

CONCEYU / PAÍS.....E-mail.....

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

Indicamos dende que númberu quies soscríbete ☐ y si quies daigún númberu atrasáu.

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

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

Avalon, nueva sidre del Grupo Trabanco

Avalon ye una nueva sidre esplumoso en botellín de 33 cl destinada a abrir mercaos, tantu nel ámbetu nacional comu internacional



El llugar Trabanco de Sariegu foi el llugar escoyíu pal actu de presentación nel qu'hebio una importante representación de la hostelería asturiana, asína comu cargos istitucionales.

Avalon ye una sidre esplumoso, ellaborao con variedaes tradicionales de mazana asturiana, collechaes nes propies pumaraes de Grupu Trabanco. Con estes variedaes (dulces, ácedes y amargues) consíguese una sidre natural mui equilibrao, formientao amás en toneles tradicionales de castañal. Una vuelta finada la formientación amiéstase a esta sidre'l toque xustu de carbónicu y d'azucre

pa conseguir una sidre esplumoso xoven, afrutiada y de baxa gradación alcólica.

Avalon preséntase col enfotu de ser una conexón ente la tradición de sidre y los nuevos tiempos, siendo una sidre de calter semi secu, esta primer versión cunta con 5,5° d'alcol y destaca pola so presencia en vasu (especialmente pol so collar amariellu pálido), la so burbuxa fina y persistente y por un saborgu equilibrao n'acidez y azucres, nel que se dexa sentir el so aniciu: la mazana y la sidre asturiano.

Dende LA SIDRA damos-yos la norabona y isuerte!

RosaNegra presenta nuevo aspecto en su tercer aniversario

La vinoteca RosaNegra situada en la calle Jose Echegaray, número 2 de Uviéu, acaba de cumplir 3 años abierta al público y hace poco que su dueño, Ángel José del Hoyo Figaredo, decidió ampliar sus instalaciones y realizar una remodelación completa. En su local se pueden degustar sabrosos platos combinados y amplias tablas de embutidos, acompañándolos de la sidra del llagar de Llugones, **Ramos del Valle**.

Además, con su horario de invierno, Ángel abre todos los días desde las 8 y media de la mañana hasta las 12 de la noche, ofreciendo a sus clientes, desde bien temprano, desayunos y una amplia variedad de pinchos que, incluso, se elaboran en el momento. Su especialidad son los cachopos de ternera asturiana realizados con jamón ibérico y queso típico del país, que no dejan con fame a ninguno de sus comensales.

Su dueño afirma que su establecimiento es un lugar futbolero, en el que se anima al Real Oviedo y que alberga a la peña Rosanegra, en plena captación de socios. Para disfrutar del fútbol, el bar cuenta con una pantalla gigante en la que retransmiten todos los partidos de la liga y, por supuesto, del Real Oviedo.



VIII Concursu semeyes

LA SIDRA



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

Bases en www.lasidra.as

Entama:



Sofita:



Llega El Desarme



Una de las celebraciones gastronómicas más importantes de Asturias se celebra en Uviéu, cada año, el 19 de octubre. El tradicional menú de El Desarme se inspira en los hechos históricos acaecidos en la primera mitad del siglo XIX, en plenas guerras carlistas.

Garbanzos, callos y arroz con leche

Una copiosa comida que no deja indiferente a nadie y de la que ni los historiadores han sabido descifrar su origen real.



Unos dicen que la comida de El Desarme proviene de un gran menú de celebración que se organizó en Uviéu cuando los defensores de la ciudad lograron repeler un duro ataque de los carlistas, otros, la mayoría, creen que esa copiosa comida causó estragos en uno de los bandos enemigos, logrando así los uvieinos desarmar a los soldados debido a la posterior fartura.

En realidad, existen tres teorías que hacen alusión a que El Desarme se originó durante la Primera Guerra Carlista, la guerra civil desarrollada entre 1833 y 1840: La primera de ellas cuenta que, en 1833, los liberales desarmaron a los voluntarios realistas, que dejaron las armas en un pabellón para poder comer el delicioso menú que les habían preparado.

La segunda dice que, en 1836, las milicias establecidas en Llanera planearon preparar un abundante menú de garbanzos con bacalao y espinacas, sumado a enormes cacerolas de callos y a abundante vino. El banquete hizo que los batallones carlistas cayeran en un profundo sueño tras la comida, momento que los vecinos aprovecharon para quitarles el armamento.

La tercera y más aceptada cuenta que, durante la batalla del 19 de octubre de 1836, las tropas isabelinas, tras una dura batalla, triunfaron sobre las carlistas del General Sanz. Como celebración, los soldados fueron agasajados con una copiosa comida que, más tarde, conmemoraría ese triunfo y se conocería como El Desarme.

Lo cierto es que en 1898 el Ayuntamiento de Uviéu declaró el 19 de octubre como el día oficial de El Desarme y, desde entonces, se celebra en toda la ciudad con esta comilona que, en principio, solo se centraba en el pote de garbanzos, pero posteriormente se le unieron los típicos callos asturianos y el arroz con leche.

Hace más de un siglo que los ovetenses celebran esta fiesta por todo lo alto y los restaurantes de la capital del Principado se unen a la tradición ofreciendo esta comida junto a sus menús y cartas habituales. En principio, la jornada del desarme responde al día 19 de octubre, pero ya hace años que muchos hosteleros ovetenses deciden aumentarla durante todo un

Restaurante La Parrina

Roberto García y su cocinera, Menchu, llevan toda la vida en el sector de la hostelería y ya hace cuatro años que tienen abierto su restaurante La Parrina. En su anterior negocio ya habían adquirido experiencia en cuanto al menú del desarme y, este año, ofrecerán los típicos platos de estas jornadas gastronómicas los días 18 y 19 de octubre.

Ese fin de semana contarán con el típico primer plato con garbanzos con bacalao y espinacas, callos de la casa como segundo, que se sirven por primera vez y abren la temporada de callos que se alarga hasta marzo, y arroz con leche casero, postre que cierra este abundante menú. En su local acogedor y con ambiente familiar se podrá disfrutar del desarme junto a la sidra **Viuda de Angelón**.



Marcos Peña Royo. 14. Uviéu

T. 984 18 37 98

Sidrería El Campanu

El dueño de la sidrería El Campanu, Félix de la Fuente, abrió su local en octubre del año pasado en plenas jornadas del desarme y este año ha querido participar en esta cita gastronómica tan importante para la ciudad de Uviéu. En su restaurante de dos plantas, con una dedicada a la sidrería y otra que alberga dos comedores, uno más cogerdor y otro más amplio, se ofrecerá el tradicional menú del desarme durante el fin de semana del 18 y 19 de octubre. Además, cuenta con ampliar su oferta durante la siguiente semana y unir los garbanzos, los callos con patatas al estilo El Campanu y el arroz con leche, al tradicional menú del día. La abundante comida, que cuenta con una jornada propia, podrá acompañarse con unos culinos de sidra **Foncueva**, palo con el que trabaja la sidrería desde su apertura.



Jesús. 1. Uviéu.

T. 985 21 51 93

Sid. La Flor de Galicia

Rogelio Barreiro lleva más de 30 años en el sector de la hostelería con su sidrería La Flor de Galicia, que ya ha pasado por varios locales y ahora se encuentra en Marcos Peña Royo. Con este establecimiento, son ya 3 sidrerías con el nombre de La Flor de Galicia en Uviéu.

Este restaurante participa en las jornadas del desarme desde hace más de 20 años, ofreciendo siempre el típico y succulento menú que es capaz de desarmar al ejército más preparado. Garbanzos con bacalao y espinacas, callos y arroz con leche se preparan en La Flor de Galicia para que los ovetenses no olviden una de sus historias gastronómicas más representativas.

El desarme se podrá degustar en el comedor de esta sidrería, acompañado de la sidra del llagar **Peñón**, de Carreño.



Marcos Peña Royo. 20. Uviéu

T. 985 25 26 97

Donde Ramonín

Hace ya diez años que Ramón Egocheaga trabaja en su sidrería restaurante, en la que ofrece una amplia variedad de carnes y pescados. Desde el primer año de su apertura, el dueño que le da nombre a su sidrería Donde Ramonín, ha participado en la excepcional jornada dedicada a los típicos garbanzos con bacalao y espinacas que se ganaron el mito de estar tan buenos que desarmaron a una de las milicias.

Además de los garbanzos, Ramonín sirve los callos típicos asturianos y los acompaña con un delicioso postre que consta del ya típico arroz con leche del desarme y casadielles asturianos.

El 19 de octubre, Donde Ramonín cierra por descanso, pero los días 17 y 18 se podrá disfrutar del desarme y acompañarlo de Sidra **Menéndez** y **Val d'Ornón**, en el local de Ramón situado en La Corredoria.



La Corredoria. 117. Uviéu

T. 984 28 24 55

Sidrería El Bosque

En la población de Trubia, situada en los alrededores de Uviéu, Beatriz Zuazua-Azcarate se esmera en que su sidrería se coma bien, en un ambiente familiar y agradable. Hace 2 años que decidió unirse a la tradición de ofrecer el menú que, según cuenta la leyenda, tiene su origen en las Guerras Carlistas desarrolladas Asturias.

Desde entonces la capital asturiana celebra la fecha del desarme ofreciendo el menú que desarmó a las milicias. En El Bosque acompañan el tradicional pote de garbanzos con bacalao, con callos con patatas y arroz con leche y frixuelos como postre. El 18 y 19 de octubre, los comensales podrán disfrutar del menú del desarme junto a un culín de Sidra **Trabanco**, **Viuda de Palacio** o **Torre** en el amplio salón o en la terraza de El Bosque.



Plaza El Bosque. 14. Trubia. Uviéu

T. 984 28 24 64

Restaurante El Llagu

Paci y Bea llevan 18 años trabajando en este restaurante y participando en una de las citas gastronómicas más sonadas d'Asturies. El desarme y su peculiar historia han calado en la población ovetense y, por supuesto, en los hosteleros.

Con este succulento menú que alberga los tradicionales garbanzos con bacalao y espinacas, los callos con patatines que preparan en El Llagu, junto al arroz con leche requemáu, hacen las delicias de los visitantes que se acercan a degustarlo a este negocio familiar.

A las afueras de Uviéu, en la zona rural de El Llagú, se puede disfrutar del desarme acompañándolo de unos culinos de **Sidra Coro**, palo con el que madre e hija trabajan desde que se abrió su restaurante.



El Llagú. 18. Llatores. Uviéu

T. 985 24 02 83

La Casuca de Santi

Con una amplia trayectoria en el sector encontramos a Santiago Fernández Rodríguez al frente de La Casuca de Santi, quien no falta a la cita con el Desarme. Este día es la excusa perfecta para reunirse ante un contundente menú a base de garbanzos con bacalao y espinacas, callos y arroz con leche. Los callos los preparan en su propia cocina, caseros y con un toque de picante para darles un poco de alegría.

En su carta destacan gran variedad de tapas, el pollo al ajillo y el pulpo, perfectas para acompañar con unos culetes de sidras **Muñiz** o **Menéndez**. Además ofrecen menús diarios que incluyen café y bebida, así como menú especial de fin de semana.



Los Campos, 1 La Corredoria. Uviéu.

T. 985 081 482

Sidrería El Duernu

En la Sidrería El Duernu son fieles a las tradiciones y cada año celebran el Desarme ofreciendo el clásico menú con garbanzos de primero, callos caseros algo picantes de segundo y arroz con leche. Si no somos partidarios del arroz con leche, podemos optar por algún otro postre casero, como la tarta de queso o los frixuelos.

En su carta destacan los chipirones “El Duernu”, el arroz a la sidra y su cachopo “Cojonudo”, que regados con sidras **Fran** y **Trabanco** harán de nuestro paso la Sidrería El Duernu una experiencia gastronómica para recordar. Aquí encontramos la combinación perfecta entre el ambiente agradable y la cocina casera que, a buen seguro, nos harán volver.



Antonio Machado, 9. Sieru.

T. 984 281 910

Sidrería La Escuela

La Sidrería La Escuela no falta a la cita con el tradicional Desarme y ese día el menú está bien claro: garbanzos con bacalao y espinacas, callos y un excelente arroz con leche casero de postre. Regados con sidras **Trabanco** o **Quelo**, es la excusa perfecta para una jornada de hermandad entre compañeros de trabajo y amigos.

Diariamente, en su cetárea de marisco vivo, podemos escoger la pieza que más nos guste y al momento lo tendremos en el plato, bien fresco y mejor preparado; perfecto para acompañar con sus afamados chipirones La Escuela. Y si rematamos con repostería casera como tarta de queso o de la abuela, antes de irnos ya estaremos pensando en volver.



Avda.de Viella,11. Sieru

T. 678 912 226

Sidrería La Ferrería

Todos los años en la Sidrería La Ferrería se prepara un buen menú del Desarme. A los garbanzos con bacalao y espinacas les siguen sus excelentes callos caseros, preparados en su propia cocina para que sean menudos, algo picantes y untuosos. Lo tradicional es un postre a base de arroz con leche, pero aquí nos permiten elegir entre varios.

Escancian sidra **Menéndez, Conceyu y Val d'Ornón** DOP, perfectas para acompañar cualquiera de los platos de su amplia carta, siendo las especialidades el bacalao fresco y el ternasco de Aragón. Periódicamente organizan jornadas gastronómicas de caza, bacalao, arroz y setas, la excusa perfecta para disfrutar de productos con DOP cocinados de forma tradicional.

Calle Llaviada, 10 La Corredoria. Uviéu

T. 984 083 834



Pulpería Terra Meiga

Con una amplia experiencia a sus espaldas, Yago Mínguez e Iván Villar han decidido unir sus conocimientos en este nuevo proyecto hostelero, en el que hermanan la gastronomía gallega y asturiana.

Consideran que el día del Desarme es la excusa perfecta para la reunión de amigos, familias o compañeros de trabajo y disfrutar del tradicional menú a base de garbanzos con bacalao y espinacas para empezar y callos como continuación. Ofrecen tres postres a elegir, arroz con leche, frixuelos o casadielles, nos comentan que los frixuelos son los más demandados por sus clientes.

Disponen de sidra **Torre, Fran, El Valle y Trabanco**, ideales para acompañar tanto al menú del desarme como a su especialidad: el pulpo.

Carretera general 634, 3. Sieru

T. 985 985 297



Sidrería Vimar - K'Nano

Ana Cristina Parrondo y Rafael Manceñido, hace tan solo dos meses que abrieron las puertas de su sidrería en la zona de Cualloto pero ya se han animado a unirse a una de las jornadas gastronómicas más conocidas de Uviéu. Son hosteleros de toda la vida y en su local, que cuenta con terraza y zona infantil, pretenden que sus comensales disfruten del succulento menú del desarme.

Para ello, unos tradicionales garbanzos con bacalao abrirán una comida que continuará con unos callos caseros al estilo Tinéu y finalizará con un delicioso posre compuesto por el tradicional arroz con leche y las picatostes asturianas. **Viuda de Angelón** y sidra **Juanín** acompañan sus manjares, que se verán encumbrados con la jornada del 19 de octubre y su histórico festín..

Luis Suárez Ximielga. 13. Cualloto. Uviéu

T. 984 83 91 70





fin de semana o, incluso durante la semana completa. El gran éxito de estas jornadas gastronómicas hace que, no solo los asturianos acudan a disfrutar de la histórica comida, sino que muchos, que durante esas fechas visitan Uviéu, se animan a probar la copiosa comida como manda la tradición.

Además, el menú, que consta de garbanzos con bacalao y espinacas, callos de segundo y arroz con leche como postre, se realiza a la asturiana, es decir, en abundancia, siendo las raciones bien grandes, capaces de desarmar, como cuenta la historia, al ejército más guerrillero.

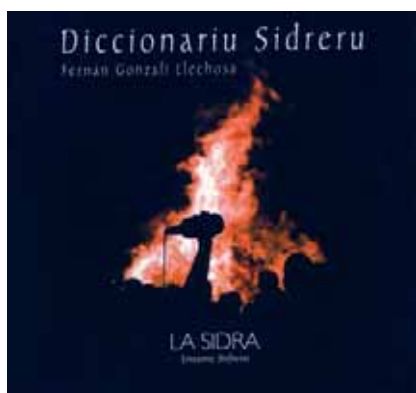
Los callos asturianos se cortan en trozos muy pequeños y tienen que ser “pequeñinos, picantinos y pegajosos”, por lo que es importante incluir las manitas de cerdo que los hacen gelatinosos. El Desarme abre, en muchos de los restaurantes de Uviéu, la temporada de callos y algunos optan por salirse un poco del tradicional menú y acompañarlos con patatines.

El típico arroz con leche requemáu, es el culmen al menú de El Desarme, pero muchos hosteleros que participan en las jornadas deciden ofrecer, además, otros postres caseros tradicionales del país como son: les casadielles, les picatostes o los frixuelos.

En estas históricas jornadas, no todo es comilonas en la ciudad de Uviéu, además del copioso banquete las calles de la ciudad ofrecen numerosas actividades relacionadas con la época de la Primera Guerra Carlista, momento en que se inició esta succulenta tradición que, seguro, no dejará con fame a nadie que, en esa fecha, se deje caer por Uviéu.



Biblioteca sidrera



Diccionariu Sidreru.

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

15 €

12 € suscritores

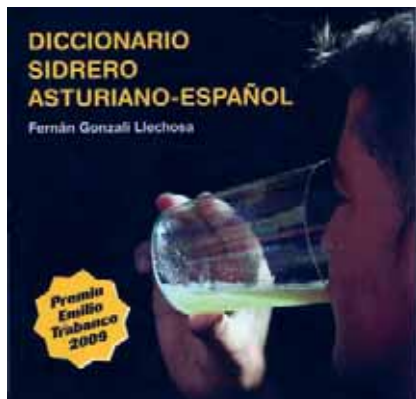


La Sidra na poesía.

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

15 €

12 € suscritores



Diccionariu Sidrero asturiano-español.

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

15 €

12 € suscritores

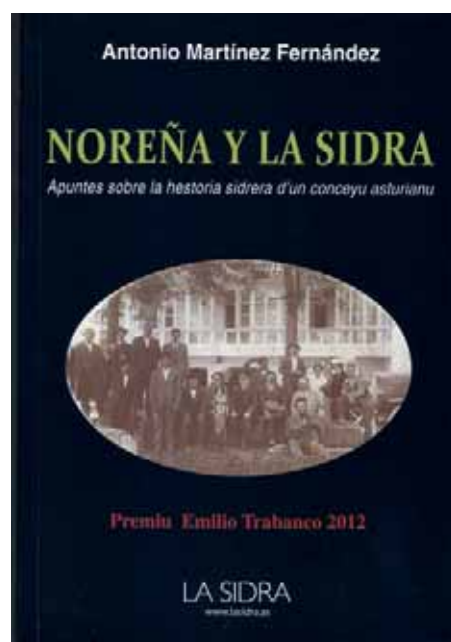


La Sidra en la poesía.

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

15 €

12 € suscritores



Noreña y la Sidra.

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

15 € / 12 € suscritores



Con tastu a Sidra.

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

14 € / 11 € suscritores

info@lasidra.as / T. 652 594 983

Cocinar a la plancha es disfrutar de la comida



Semeya en La Carbonería de Pepe Cavallé. Llanes.

La cocina a la plancha nunca fue suficientemente reconocida, aún cuando esta forma de elaboración reduce el contenido en grasas y conserva sus nutrientes intactos, además de brindar el verdadero sabor de los productos al estar cocinados en su propio jugo.

Las posibilidades de la plancha son infinitas y además de carnes y pescados, los mariscos y verduras alcanzan su máxima expresión con esta modalidad de elaboración.

Bar Restaurante Carrales



Para aquellas personas que quieren sentirse como en familia y degustar manjares como si estuviesen comiendo en casa de la abuela, el Restaurante Carrales es el lugar indicado para ello. Isabel Corripio y Juan Candás llevan 14 años deleitando a sus clientes con la cocina de toda la vida. Fabada, cachopo, cabrito o pulpo con gambas, son algunas de las delicias gastronómicas que salen de sus fogones y que tienen ese toque sabroso, que recuerda a las comidas de antaño. Su especialidad son los calamares en su tinta.

En un local recién reformado, ofrecen una exquisita carta en la que abunda tanto la carne como el pescado. Alguno de sus platos realizados a la plancha son el entrecot y el bonito, en temporada. La sidra del llagar **Buznego**, y para terminar los postres caseros que, con mucho mimo, elabora Isabel y entre los que destacan el arroz con leche, la tarta de queso o los helados de turrón y de arándanos.

RESTAURANTE CARRALES. CARRALES S/N. CARAVIA

T. 985 85 33 25

La Carbonería de Pepe Cavallé



En un ambiente rústico, envuelto en madera y piedra, se encuentra el comedor y la barra de La Carbonería de Pepe Cavallé. Jose María Cavallé, con sus 25 años en el mundo de la hostelería, es el propietario de esta sidrería, situada en el corazón de Llanes, en la que se elabora un tipo de cocina tradicional, de tapas y raciones como mejillones, anchoas del Cantábrico o pulpo a la brasa.

De su plancha salen tanto carnes como pescados, al igual que otros productos del mar: chuletones, solomillos de cerdo, lubinas, doradas, zamburiñas, navajas, langostinos o bogavantes son preparados en su propio jugo, dando lugar a unos resultados más que sabrosos. En La Carbonería de Pepe Cavallé elaboran su propio pan y acompañan sus platos con la sidra de **Trabanco**, a la que se ha unido recientemente la espumosa **Avalon**, presentada en botellín. A esta amplia oferta se suman los postres del restaurante, entre los que destacan las tartas de fresa y de queso, así como la mousse de chocolate.

LA CARBONERÍA DE PEPE CAVALLÉ. CALLE MAYOR 19, LLANES

T. 985 403 674

Restaurante Marisquería La Rula



El sabor del Cantábrico en todo su esplendor tiene cabida en las parrilladas de marisco y los pescados a la plancha que ofrecen, tras una esmerada elaboración, en el Restaurante Marisquería La Rula de Llastres. Una década dedicada al sector hostelero y preocupándose de llevar a los platos de los comensales los mayores manjares recién salidos del mar, así como las carnes más sabrosas de Asturias, hacen de este local uno de los más afamados de la villa pesquera.

José Manuel Priesca y Mónica Argüelles llevan muchos años ofreciendo a sus comensales una carta muy amplia en la que se incluyen carnes como la paletilla, el cabrito, la chuleta o el entrecot, parrilladas de marisco o pescado y distintos arroces con productos del mar como almejas, bugre o llámpares. Una de sus mayores especialidades es el pescado preparado a la plancha, una forma de cocinarlo que le da un toque especial y muy sabroso. El dentón a la espalda, el rubiel, el besugo o la lubina, son pescados con gran fama en La Rula debido a su gran calidad y frescura.

MARISQUERÍA LA RULA. PUERTO PESQUERO S/N. LLASTRES. T. 985 85 01 43/ 661 34 77 61

Restaurante Las Peñas



A los hermanos Menéndez Marcos lo de la hostelería les viene de familia, es por ello que conocen cómo se deben hacer las cosas y qué tipo de productos demanda la clientela. Las Peñas cuenta con una zona de terraza cubierta y un merendero en el que disfrutar de su variada carta que va desde tapas a platos de cuchara, pasando por carnes asturianas y los productos del mar. Precisamente son éstos últimos los que llenan su plancha a diario, preparando todo tipo de pescados del Cantábrico. merluza, pixín, lubina o chopo. Pero no todo son pescados, las ñoclas y las andaricas también se cocinan a la plancha para conservar su inconfundible sabor a mar.

Con un amplio espacio de aparcamiento y zonas infantiles, Yolanda y Rubén, ofrecen delicias como, parrilladas de marisco, pastel de andarica o pulpo marisco, que se acompañan con Sidra **Trabanco Selección, La Llosa Serantes y Segundo**. Los postres son caseros y su local cuenta con un salón para eventos con capacidad para 300 personas.

LAS PEÑAS. CAMÍN LOS ARRIEROS, SANTURIU. XIXÓN. www.restaurantemerenderolaspeñas.es T. 985 33 82 99

AXENDA

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



XORNAES GASTRONÓMIQUES DE LA RÍA Y LA SIDRE. Yá nun hai esculpia pa nun prebar lo meyor de la mar cola meyor sidre nestes veteranos xornaes. **Tazones (Villaviciosa) Tercer fin de selmana d'ochobre.**



VIII CONCURSU SEMEYES LA SIDRA. Yá son siete los años que se convoca esti concursu fotográficu de temática sidrera. **Bases en www.lasidra.as**



MIERES DE PINCHU Mieres foi pionera nos campeonatos de pinchos, eso sí con sidre asgaya. **Mieres, Ponte de tollos Santos.**



AMAGÜESTU Y ESFOYÓN EN TINÉU. La sidre del duernu acompaña estes xornaes gastronómiques. **Navelgas, Tinéu. Payares.**



SIDRERA

CANDÁS GASTRONÓMICU. Los que prefieran el pexe al fariñón tán de suerte. Demientres tol mes cellébrese les xornaes de la caldereta, regaes con llitros de sidre. **Candás, Payares.**



LLÁMPARES Y SIDRE. El Festival de les llámpares xunce los productos del Cantábricu cola meyor sidre. **Güerres, primer fin de selmana d'ochobre.**



SIDRE Y FARIÑÓN EN CANDÁS. L'embutíu típicu de Candás tien la so propia fiesta, con xornaes gastronómiques incluyíes. Múltiples recetas pero siempres acompangáu con sidre. **Candás, Payares.**



FOLIXA EN LA PONTONA. La Pontona descorcha la sidre nesti festexu onde nun falta la gastronomía, la música, la feria ganaera y la folixa. **Barriu de La Pontona. La Pola Llaviana, Ochobre**



LA sidrería

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





LAGAR Herminio

SIDRA NATURAL



C/ CAMINO REAL 11 - COLLOTO - OVIEDO
Tlf. 985 79 46 47 - Fax 985 79 13 10
www.lagarherminio.com lagar@lagarherminio.com



Inauguración

El Bosque llega a Uviéu /Oviedo

Los sabores más intensos de Asturias se instalan en la capital para deleitar con sus innovadores platos a todo el que se pase por la zona de Gascona. La Sidería Restaurante El Bosque llega a Uviéu pisando fuerte y para quedarse por mucho tiempo.

A Javier Feito y Patricia Suárez les avalan muchos años en el mundo de la hostelería y, por ello, saben lo que la gente quiere y conocen de cerca las ansias de cambio que se están despertando entre los paladares asturianos. Por eso han decidido montar un negocio diferente, en el que se come bien y a muy buen precio y sobre todo, en el que se fusiona la cocina tradicional asturiana con productos innovadores y sabores nue-

vos que harán que todo el que pase por su restaurante, sin dudarlo, repita.

Su carta está llena de tapas de todo tipo, en las que se unen productos de toda la vida con cocina creativa, para sorprender a la clientela, deseosa de probar cosas nuevas. El capricho de morcilla con manzana en tempura, las tostas de gulas al ajillo con pimientos del piquillo o los bastones de berenjenas en tempura con miel de brezo, son solo algunos de los innovadores platos que se sirven en El Bosque. Tortos de manzana confitada con foie y reducción de Pedro Ximénez o tablas de quesos y embutidos combinadas con mermelada de tomates confitados, sorprenden a

El Bosque acaba de abrir sus puertas y ya ha triunfado con su cocina de tradición y de innovación. En la zona de Gascona de Uviéu, Javier Feito y Patricia Suárez ofrecen tapas de cocina asturiana con sabores muy originales jugando con ensaladas, tostas y tortos que hacen las delicias de sus visitantes.



la clientela, que siempre se va satisfecha.

Las ensaladas no son una excepción. La puedes encontrar: tibia con pulpo, de jamón ibérico y ventresca con vinagreta de tomate o de cecina y rulo de cabra con vinagreta de mostaza. El caso está en que la fusión de sabores que se sirve en el restaurante no pase desapercibida para nadie.

La comida típica no tiene cabida en El Bosque, pero los más asiduos a la cocina tradicional se podrán encontrar con una fabada asturiana, arroz caldoso con bogavante o cachopo de cecina y queso de cabra, así como con bacalao y merluza preparados en todas sus variantes. También se ofertan un gran surtido de carnes a la parrilla: costillas, criollos, churrasco o chuletas de ternera podrán saciar el hambre de los más famientos. Además, cuentan con menús del día con diferentes precios, para adaptarse a la cantidad de comensales que se sienten a la mesa.

Para beber ofrecen tanto vinos, entre ellos, Ribera del Duero o Marqués de Cáceres, como sidra. **Trabanco**, normal y d'Escoyeta, **Canal** y **Viuda de Corsino** ejercen de refresco para sus visitantes. Los postres, totalmente caseros, van desde la sobradamente conocida tarta de queso o de manzana, hasta una deliciosa tarta de chocolate y castaña de la abuela, que ayuda a culminar las comidas de los más golosos.

Hace menos de un mes que abrieron, pero está siendo todo un éxito. En un local totalmente acondicionado y con un ambiente muy acogedor, cuentan además con una amplia terraza con 18 mesas. Por todo ello, a los paladares más inquietos, Patricia y Javier les ofrecen la oportunidad de introducirse en El Bosque, del que les aseguran, nunca querrán salir.



SID. REST. EL BOSQUE. VÍCTOR CHAVARRI. 7. GASCONA. UVIÉU

T. 985 21 99 95

LA SIDRA ya se asienta en Madrid de la mano de Nacho Sandoval

La cultura asturiana siempre ha sido algo muy apreciado en Madrid. Son muchos los que deciden abrir negocios relacionados con la gastronomía de Asturias y, ahora, la revista LA SIDRA complementa a estos emprendedores



Nunca se sabe cuándo algo tan arraigado en la cultura asturiana como es nuestra gastronomía, acompañada siempre por nuestra bebida más internacional, la sidra, va a adquirir una gran fuerza fuera de la comunidad. Hace ya muchos años que la succulenta comida asturiana y el famoso jugo de manzana que sale de nuestras verdes tierras ha calado hondo en los gustos de todos los ciudadanos de la capital de España. Madrid ha tomado la forma de un escaparate para los cachopos, la fabada y, cómo no, para la sidra, acompañando así las comidas de los clientes de las diferentes sidrerías que se han ido abriendo, poco a poco, en la ciudad para dar a conocer, de cerca, unos de los valores más representativos de Asturias.

Ahora, la revista LA SIDRA, que se encarga de fomentar el conocimiento de nuestra afamada bebida así como su consumo en los diferentes eventos que se celebran a lo largo y ancho de Asturias, ha emprendido un nuevo camino hacia la capital con el propósito de asentarse y ofrecer toda la información posible so-

bre algo tan asturiano como es la sidra.

Nacho Sandoval es nuestro delegado en Madrid y se encarga de que la revista llegue a los numerosos restaurantes y sidrerías distribuidos por la ciudad madrileña, en los que se consume nuestra comida y, por supuesto, nuestra sidra. Nacho está convencido de que la sidra lleva ya muchos años asentada en Madrid, gracias a los emigrantes asturianos que deciden hacer de la capital su nueva casa: "La sidra es uno de los productos más representativos de la asturianía, y allá donde va un asturiano acaba asentándose la sidra. No hay duda de que Madrid, desde hace muchísimos años es el principal destino de los asturianos, para pasar un fin de semana, estudiar, trabajar, vivir... y estos son motivos que llevan consigo el fortalecimiento de la cultura asturiana en la capital y, por tanto, que se abran sidrerías y restaurantes que favorezcan el consumo de la gastronomía y de la sidra."

La revista LA SIDRA se encarga de crear un vínculo entre Madrid y Asturias, haciendo llegar así a los



ciudadanos de la capital mucha información sobre la sidra y los eventos que se desarrollan en torno a ella, esto ayuda a que los madrileños conozcan la relevancia de la misma en nuestra cultura. Por eso Nacho considera que es muy importante la nueva andadura madrileña: “Creo que estamos en el momento más oportuno para que la revista La Sidra, que goza del liderazgo en el sector desde hace años en Asturias, apueste por crecer fuera de sus fronteras naturales, más allá del Payares, ofreciendo un medio nuevo que no existe, en este caso, en Madrid.” Además nuestro delegado cree que los empresarios madrileños ven la distribución de la revista como algo muy bueno para sus negocios: “En Madrid ha tenido una excelente acogida. Los restaurantes y sidrerías de la capital, ven muy acertada la llegada de LA SIDRA a Madrid, viéndola como una herramienta orientada de forma clara a su clientela más directa, además de servir de enlace directo con Asturias y con una enorme clientela potencial que acude habitualmente a Madrid por diferentes cuestiones: profesionales, familiares, académicas, vacacionales... Además es un medio muy atractivo para comunicar y difundir las actividades que se desarrollan en los establecimientos, invitando a fomentar la asturianía que representan, tiene diferentes secciones muy actuales e, incluso, les apoya con iniciativas que son bien recibidas por el hostelero, como LA SIDRA TE INVITA A UNA CENA DE 100€, que están siendo todo un éxito.”

Está claro que la revista ha llegado a la capital pisan-do fuerte y por ello, Nacho Sandoval lo tiene claro: “En general en todo lo que tenga que ver con Asturias, Madrid siempre está presente, y por tanto el que haya una publicación regular de La Sidra en Madrid, solo es cuestión de tiempo.”



“Gracias a LA SIDRA, los clientes entienden mejor lo que ésta significa y les ayuda a apreciarla. Es un hilo de comunicación entre Asturias y Madrid.”

COVADONGA PÉREZ SILVA. SIDRERÍA EL LLAGAR.



“LA SIDRA es algo muy positivo para el consumo. Si la sidra en Madrid tuviera la misma fuerza que allí, se consumiría 10 veces más que en toda Asturias”

CÉSAR ROMÁN. SIDRERÍA A CAÑADA.



“La llegada de la revista LA SIDRA a Madrid me parece genial. Es una forma de darse a conocer y promocionar Asturias, aún más, en la capital.”

JUAN CARLOS RUBIO. SIDRERÍA CARLOS TARTIERE



“En Madrid el tema de la sidra está funcionando muy bien y es una buena idea que esta cultura se fomente a través de la revista LA SIDRA.””

LUISMA GARCÍA RODRÍGUEZ . SIDRERÍA LA CEBADA



Sidra en Madrid

La Fiesta del Bollu y Casa Mingo en 1929

Antonio Martínez Fernández



Detalle del grabáu "Los bebedores de sidra"

Nesta ocasión marchamos d'Asturies pa refrescar el gargüelu l'alcordanza. Ye ésti un culín viaxeru con destín al Madrid de 1929, onde la comunidá asturiana celebra la tradicional Fiesta del Bollu. Facémoslo al traviés de *La Maniega*. Boletín de "Tous pa Tous" Sociedad Canguesa de Amigos del País que, nel so númberu de mayu-xunu daquel añu, espulbiza una información breve d'esta fiesta asturiana en Madrid, na seición dedicada a les fiestes y xunta otres del conceyu. L'asociación canguesa "Tous pa Tous" naciera en 1925 venceyada a Madrid y la emigración. El so orixe y el del so boletín periódicu *La Maniega*, desplicálos el so fundador Mario Gómez en 1926, nel quintu númberu:

"La idea de *El Tous pa Tous*, hacía ya años que venía *cheldando* en mi *caletre*. Rodando por el mundo, vi con dolor, muchas veces, cómo en los mismos pueblos vivíamos los cangueses sin llegar a conocernos; por eso pensé en el medio de ponernos en comunicación. He aquí el origen de LA MANIEGA. Si con la idea en la mente, no la expuse antes, fué porque el sino me apartó varias veces de Madrid, lugar único en el que la Asociación debía iniciarse."

La tradicional Fiesta del Bollu entámala'l Centru Asturianu de Madrid. Esta entidá naciera yá n'ochobre de 1881 y dende 1916, quintando la guerra, celebra esta fiesta que llega tovía a los nuesos díes. L'últimu domingu de xunu cellébrase una romería asturiana, con procesión de la santina, con repartu de bollu preñáu y onde, por supuesto, nun pue faltar la sidra. Poco debió cambiar la programación nesta cuasique centenaria celebración asturiana en Madrid, sí camudó'l llugar y anguañu faise na Quinta Asturias con grupos folklóricos, gaiteros, coros, tonada, baile...

N'aquella de 1929, los Viveros de la Villa volvieron a enllenase d'asturianos y asturianos y en xuntanza recuerden les fiestes y romerías de la *tierrina*. Esi añu el día foi soleyeru, el sol de Madrid apretaba y parecía que "*sus rayos candentes, más fuertes que otros días, invitaban a trasegar la sidra dorada, de blanca espuma, hecha con hebras de sol*". Les families axunten a la solombra los árboles, nun falta la empanada, tamién hai vinu, nun falta tampoco la gaita. Los más mozos baillaron tola tarde y los más vieyos faacien alcordanza de tiempos pasaos.

CASA MINGO

SIDRERIA ASTURIANA

Sidras de todas las clases y marcas. Fabricante de **La Polesa**, al natural y achampanada, reconocida como la mejor de España, siendo la más aceptada por el público. Se hacen fabadas de encargo al estilo del país. Esta casa es la que más manzana exporta de Asturias y la que expende los mejores productos de la «tierrina».

San Antonio de la Florida, 2 y 15. --- Teléfono 16.221
M A D R I D

En definitiva, trátase de celebrar una fiesta asturiana y nella reproduciríense los elementos característicos d'elles, pesie a tar lloñe. Un día p'axuntase y reproducir na emigración les formes d'ociu y sociabilidad propies, de dir comer y beber a la romería cola familia y/o los collacios pesie a tar a cientos de quilómetros de distancia de la del to pueblu.

La Fiesta del Bollu del Centru Asturianu de Madrid nun ye una esceición, ellí onde hai presencia d'emigración asturiana, más o menos organizada, esti tipu de festexos va ser un común denominador y la sidra nun va faltar nellos. Sicasí, hai que destacar que falamos del decanu de los Centros Asturianos y de la so fiesta más tradicional. Datos estos que nos dan una idega de la importancia y/o relevancia histórica que la emigración asturiana tien en Madrid. Teniendo en cuenta qu'ellí onde hai asturianos hai sidra, tamos ente una hestoria sidrera inda ensin descubrir.

La *Maniega* felicita a la directiva del Centru y al popular industrial Mingo "que tanto se desviven por el espléndido mantenimiento de la fiesta". Trátase d'un personaxe d'especial relevancia nesa hestoria sidrera asturmadrileña. Alfonso Camín dedicára-y en xineru de 1928 l'artículu "Elogio a la Sidra. Mingo, en Madrid", nel diariu madrileñu *La Libertad*. Un escritu perguapu sobre la so vida y la relación cola sidra d'esti asturianu emigráu y que se pue lleer nesti mesmu númberu de LA SIDRA. Mingo montara d'aquella'l so propiu llagar xunta'l Manzanares y hai que pensar que naquella Fiesta del Bollu de 1929, cola que collabora, la sidra fuera la suya, dándose la circunstancia de que podría ser de les primeres con sidra fecho en Madrid.

En *La Maniega* publicítase la "sidrería asturiana" Casa Mingo. L'anunciu complementa la información del artículu de Camín y tamién d'esti culín d'hestoria con tastu madrileñu. En Casa Mingo había variedá de sidra ("de todas clases y marcas"), por encargu fain fabada "al estilo del país" y "expende los mejores productos de la 'tierrina' ". Mingo fabricaría sidra *La Polesa*, tanto natural como axampanao, siendo la casa que más mazana d'Asturies importa. Amás de ser una especie d'embaxada asturiana, la sidrería va tar tamién venceda, pol so asitiamentu xeográficu, a la tradicional romería de San Antonio de La Florida, que se celebra nos alrodios de la so hermita del s.XVIII. Precisamente

La del «Bollu», de Madrid.

Grandes elogios merece la organización por el Centro Asturiano de la tradicional fiesta del *Bollu*. Los Viveros de la Villa se vieron, como siempre, atestados de paisaninos que, reuniéndose en este día, recuerdan juntos las fiestas y romerías de la *tierrina*, donde todo es alegría y buen humor.

El sol de Madrid acudió a la cita para ser testigo de fiesta tan simpática y no se ocultó como el año anterior; no permitió que ninguna nube se interpusiese entre él y los romeros; parecía que sus rayos candentes, más fuertes que otros días, invitaban a trasegar la sidra dorada, de blanca espuma, hecha con hebras de sol.

Las familias, formando grandes corros, bajo los corpulentos árboles, rendían culto a las clásicas empanadas, y las botas de lo *tinto* pasaban de mano en mano y de boca en boca, animando las reuniones. A ratos, la simpática *gaita*, con sus notas, saturaba el ambiente de gratos recuerdos.

El elemento joven bailó toda la tarde, entre risas y promesas de amor, y los viejos, reunidos, recordaban días que pasaron...

Y allá, cuando las primeras sombras de la noche hicieron su aparición, comenzó el desfile a los hogares...

Noche tranquila y serena.

... Y el roncón de la *gaita* se perdía a lo largo del paseo, así como los repetidos *aturxus del-Ijujúuuu...*

LA MANIEGA hace presente sus plácemes a la Directiva del Centro Asturiano y al simpático y popular industrial señor Mingo, que tanto se desviven por el espléndido

en 1929, treslládase'l cultu a una construcción ximielga, al llau de la orixinal, pa conservar los frescos de Goya nel so interior. Pesie a tratase d'una romería madrileña, la cercanía de Casa Mingo serviría pa que la bébora asturiana tamién toviera la so presencia en tradicionales fiestas.

Habrà que seguir afondando nestes y otre custiones a ver si hai manera de tornar otru culín d'hestoria per estes tierres onde la sidra cuerre dende cuantayá, con tastu a señardá, emigración y asturianía.

COLLEICIÓ D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colección.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.

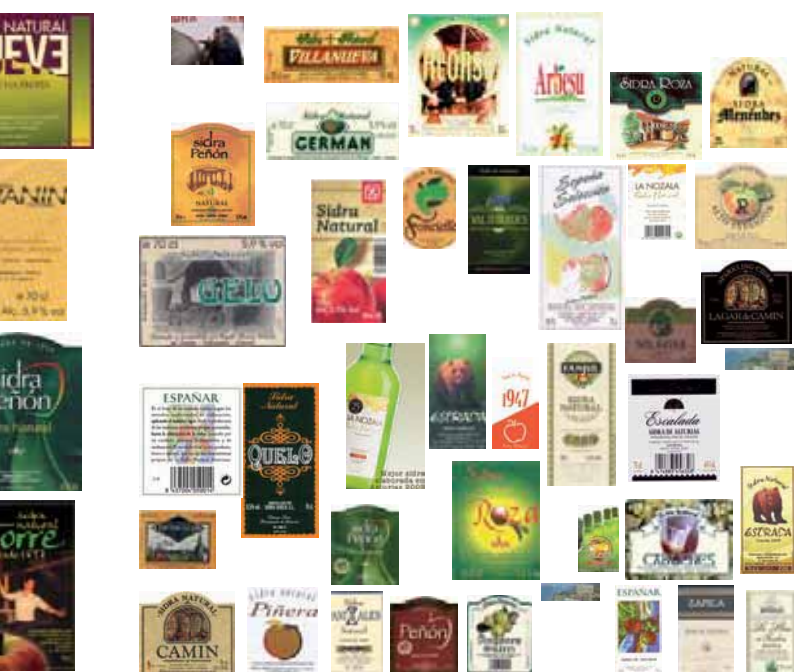


ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



¿AÚN NO HAS PROBADO LA SIDRA DE ETIQUETA?



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

Trabanco
GRUPO

Peñón

muñiz

Sidra Natural
Fonueja
SELECCIÓN

Ximielga

SIDRERÍA

Manuel Moreno y Yolanda Fernández
Luis Suárez Ximielga 32. Cualloto. Siero
T. 984 83 88 18



Manu y su mujer, Yoli, cuentan con una dilatada experiencia en hostelería y, aunque hace tan solo unos meses que Ximielga abrió sus puertas en la parte baja de Cualloto, ya cuenta con una clientela fiel y que reconoce la calidad de sus productos.



“Atención: corre el riesgo de comer y beber bien, pero sobre todo de sentirse mejor”. Ese es el lema de la sidrería Ximielga, en Cualloto, un local que lleva abierto poco más de 4 meses pero que ya ha conseguido hacerse con un grupo de clientes habituales que se muestran encantados, tanto con la comida casera que sale de sus fogones, como con el trato atento y cercano que reciben de sus empleados.

Manuel Moreno, al que le avalan 40 años en el sector hostelero, y su mujer, Yolanda Fernández, que se ocupa de la cocina, son los encargados de que prime la calidad en todos sus productos y de que la clientela salga de su local satisfecha y con ganas de volver.

Hace años, este restaurante era parada obligada para cazadores y pescadores de la zona, por lo que Manuel pretende que vuelva a sus orígenes presentando una carta que va muy unida a la caza. El venado y el corzo son las especialidades de la casa que se pueden degustar previo encargo, pero también preparan cochinillo, cordero o lechazo. Además, en Ximielga cuentan con un menú diario que incluye tres primeros platos entre los que siempre se encuentra

un cocido, una ensalada mixta y un segundo, junto a bebida y postre, todo ello por 7,50 euros. Más un menú especial de fin de semana en el que cuando hay fabada, con marisco o con almejas, se les llena el comedor.

Las sidras **Trabanco** y **Cortina** se encargan de acompañar la buena comida que Yoli prepara con mucho esmero, afanándose junto a Manu, que selecciona la materia prima, para que sus platos tengan el mejor sabor y a un precio muy asequible.

Un espacio totalmente acogedor con ambiente familiar y la gran variedad, que va desde afamadas tapas, como el pollo al ajillo o las patatas tres salsas, hasta postres artesanos como la tarta de la abuela, hacen que todo el que para en Ximielga repita y, además, le comente a todos sus conocidos donde comer si pasan por Cualloto.

Peón

SIDRERÍA

Clara García González
Saavedra 42. El Llano. Xixón
T. 662 573 631



Clara y su madre, María Amparo, son hosteleras de toda la vida y hace tres meses que abrieron la sidrería Peón, en la que trabajan duro de lunes a domingo para ofrecer a sus clientes la mejor comida casera al mejor precio.



El restaurante de Clara García está situado en el barrio de El Llano de Xixón y cuenta con un espacio que alberga la sidrería y el comedor, compuesto por 16 mesas. Además, en frente de sidrería Peón ha abierto otro local más amplio destinado a la celebración de espichas y fiestas.

Toda una vida en la hostelería hace que Clara sepa cómo llevar un negocio de este tipo y ella misma considera que lo importante es ofrecer una buena comida, unida a un trato amable y atento. La sidrería ofrece dos tipos de sidra, proveniente de los llagares de **Trabanco** y **Menéndez**, que unidas a sus platos estrella forman una combinación extraordinaria que ayuda a que sus clientes se vayan satisfechos. La gran variedad de tapas, los cachopos, el pulpo mariscado o el bacalao marinado son solo una pequeña parte de la oferta de productos que sale de los fogones del restaurante, que tiene como encargada de cocina a Kenia, que elabora los platos junto a su ayudante Mari.

La parrillada para dos personas, de carne, de pescado, o mixta, en la que se incluyen mejillones, almejas, navajas, ñocla, cabracho, pixín y muchos más tipos de pescados y mariscos frescos del Cantábrico, se puede degustar por un precio de 50 euros. Además, ofrecen un menú para espichas o comidas de empresa, que incorpora en el primer plato paella de bogavante o tabla de embutidos y de segundo cordeiro guisado, paletilla o dorada a la espalda, todo ello junto a pan, postre casero más dos botellas de sidra



o una de Alvarinho.

En la sidrería Peón se trabaja de lunes a domingo y se ofrece un menú del día, de lunes a viernes a 7 euros, sábados a 8 y domingos a 10. Éste incluye un entrante, tres opciones a elegir como primer plato y tres para el segundo, junto a pan, postre más vino y casera. Clara asegura que se come bien y barato y, aunque el negocio tiene pocos meses de vida, ya tiene en mente una reforma que transforme el diseño de sidrería Peón.



LAS DELICIAS

Sidrería

Valeriano Fernandez Viña. Lluanco.

T. 985 881 578



La marisquería Las Delicias de Lluanco se especializa en ofrecer un amplio surtido de mariscos y pescados del Cantábrico preparados al gusto del cliente, además de una gran variedad de arroces. En la imagen se pueden ver algunos de sus productos frescos, destacando entre ellos una deliciosa langosta con verduras.

VIII CONCURSU SEMEYES "LA SIDRA"

Esbilla de les semeyes recibíes nel mes d'Agostu.



Magaya

Manzanes
etiquetaes





Sidra de Leyenda



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

**BAR EL TRÉBOL.**

Conde Peñalber, 1 bajo
Cangues d'Onís
T. 607 695 768.

**SIDRERÍA LOS ARRUDOS.**

Desfiladero los Arrudos, 10
Xixón
T. 985 099 593

**LA BODEGUINA DE JUAN**

Angel Rendueles 11
Candás
T. 984 833 792

**SIDRERÍA LA ESPUMA.**

Andalucía 15
Xixón
T. 984 398 621

**SID. REST. EL CASERO.**

Dr. Cuesta Olay, 34
Noreña
T. 984 491 567.

**PARRILLA EL CHARRÚA.**

Bélgica, 1- Pumarín
Xixón
T. 985 380 014

**LA SIDRERÍA DEVIESQUES.**

Corín Tellado, 12
Xixón
T. 984 184 430

**PULPERÍA TERRA MEIGA**

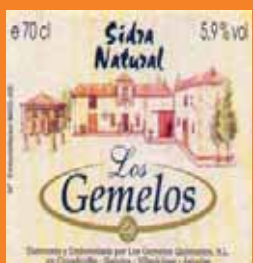
Carretera general 634, 3
Sieru
T. 647 216 939

**PULPERÍA ASTUR.**

Pol. Águila del Nora,
Cualoto - Granda. Sieru
T. 985 792 208.

**SIDRA EL TRAVIESU.**

Camoca s/n
Villaviciosa
T. 609031811

**SIDRA LOS GEMELOS.**

Barriu Cimavilla 82
Villaviciosa
T. 985 894 731/606384 044

**SIDRA VALLINA.**

Fonfría 33. Pión
Villaviciosa
T. 985 894 052/ 606413200

**SID. LA CASUCA DE SANTI.**

Los Campos, 1 La Corredoria
Uviéu
T. 985 081 482

**SID. DONDE RAMONIN.**

La Corredoria 117
Uviéu
T. 984 282 455.

**SIDRERÍA LA FERRERÍA**

Calle Lliada, 10
La Corredoria. Uviéu
T. 984 083 834

**EL SUEÑO**

Paseo de la Florida, 3.
Uviéu
T. 984 839 929.

**SIDRERIA ALBERTO.**

La Lila, 25
Uviéu
T. 985 089 122.

**LA FLOR DE GALICIA.**

Avda. Del Cristo, 51.
Uviéu
T. 985 252 697.

**SIDRERÍA EL BOSQUE.**

El Bosque, 12. Trubia.
Uviéu
T. 984 282 464.

**SIDRERÍA LOS FRESNOS.**

Rio Dobra 18.
Uviéu
T. 985 116 084.

**SID. REST. EL BOSQUE.**

Victor Chavarri 7
Uviéu
T. 985 219 995

**EL REGUERANU. REST. SID.**

Santumederu 49 Llatores
Uviéu
T. 984 043 048

**EL TENDEJÓN DE FERNANDO.**

L'Escampleru. Les Regueres
T. 985 252 697.

Ponte en contacto con LA
SIDRA en:

T. 652 594 983

e-mail: info@lasidra.as

AVILÉS



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AYER

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

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

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

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

CANGUES D'ONÍS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BAR EL TRÉBOL.
Conde Peñalber, 1 bajo
T. 607 695 768.

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

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

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

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

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

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

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.
Verdiciu
T. 985 87 81 08 /9858782 48
Vigón, Peñón, Fonciello

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

CAFE BAR TINO'S.
Av. del Gallo 79 - 1º Izda
Lluanco
T. 651 596 877

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

CAFÉ BAR TINOS.
Av. Del Gallo 79. Lluanco.
T. 651 596 877



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

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

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

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

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

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

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

**RESTAURANTE LA
TOSCANA.**
Ramón B. Clavería 10.
T. 984 18 20 89.

SIDRERÍA MUÑÁS.
Jesús Alonso Braga 8
Trabanco y Trabanco
d'Escoyeta

**SIDRERÍA EL REFUGIO DE
J.L..**
Wenceslao Gonzalez, 7
T. 985 673 853.
Herminio y Zythos.

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

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

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

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

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.



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



SIDRERÍA COLUNGA
Lucio Villegas 9
Trabanco. y Trabanco
d'Escoyeta

SIDRERÍA POLO NORTE
Cipriano Pedrosa 19
T. 985698044
Sidra J.R. y Trabanco Selecccion

LLAVIANA

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

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

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

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

SIDRERÍA QUERCUS.
Riu 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.

PAU 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,

**EL TENDEJÓN DE
FERNANDO.**
L'Escampleru
Trabanco normal y d'Escoyeta.

L. LENA

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

LA BOCA'L FRAILLE.
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 BAROLAYA.
Fonte les Xanes, 1-3
T. 985 461 787.
Viuda de Palacios

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

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

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

SID. 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 Llana 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 Llana, 6
T. 984 189 351

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

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

MORCÍN

**SOL'AFUENTE. CASA DE
ALDEA.**
Otura. 33161 La Foz.

LA MONCLOA
Naveo 30
La Foz de Morcín
T. 985 795 330

PARRILLA L'ANGLEIRU
Les Vegues de San Esteban de
Morcín T. 985 783 096
restaurant@angleiru.com
Tabanco, normal y d'Escoyeta,
Cortina y Menéndez

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

NAVA

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

SIDRERÍA CASA ANGELÓN.
La Barraca, 23.
T. 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.
Novalin 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.
Gamónéu 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. 655 568 600
elmolindelnora@yahoo.es

LA TENERÍA.
Flórez Estrada 41
T. 985 74 40 27
Quelo, Herminio, Zythos

BAR LA PLAZA.
Ramona Rguez Bustelo, 9, B.
T. 985 740 044.

**SIDRERÍA PARRILLA
FERMÍN.**
Justo Rodríguez, 7
T. 984 186 039.
Sidra Muñiz.

CÁ SABI "LA CHURRE".
Fray Ramón, 25 bajo
T. 984 280 261.

SIDRERÍA REST. EL CASERO.
Dr. Cuesta Olay, 34
T. 984 491 567.
Sidra Fran y Ramos del Valle

ONÍS

CASA MORENO
Plaza del Ayuntamiento. Benia
T. 985 844 154.

PARRES

SIDRERÍA EL FORQUETU.
Ramón del Valle, 4 (Les
Arriondés). 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 Arriondés
T. 606 103 001.

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

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

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

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

SIDRERÍA LOS FELECHOS
Ramón del Valle 6, bajo.
Les Arriondés. 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 Orrin, s/n. L'Infiestu.
T. 985 710 800
Menendez, Prau Monga,
Mestas-Nando.

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

**RESTAURANTE SIDRERÍA LA
PERGOLA**
N-634, s/n. 33584 Sebares
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 Peñauillán 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 NANSÁ.
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, Ucío,
Ribeseya
T. 985 857 414
www.lapiconerahotel.es

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

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

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

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



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

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

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, 3-2º B.
Blimea
T. 985 671 603.

SIDRERÍA LA CABAÑA
Francisco Quevedo 9 -
Sotondio
T. 985 67 18 61.

BAR CASA PACHÍN
Av. Constitución 70 -
Sotondio
T. 985 670 462
Sidra Fonciello y Llancea..

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
T. 942 711 555

SARIEGU

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

SIERU

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

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

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

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

SIDRERÍA RESTAURANTE EL LLAGAR DE QUELO.
Barrio de Fueyu, 21.
T. 985 79 29 32.
www.sidraquelo.com

SIDRA FANJUL.
Tiñana 12. T. 985 985 155.

LLAGAR DEL QUESU.
Bobes- Sieru.
T. 985 79 28 94.
Sidra Orizón.

LLAGAR Y SIDRERÍA LA MORENA.
Alto de Viella, s/n 33429
Sieru.
T. 985 263 944.

SIDRERÍA L'ESPANTAYU.
Martínez Vigil, 1. Llugones
T. 985 267 799.
Trabanco y Cortina

SIDRA FONCIELLO.
Tiñana - Sieru.
T. 985 74 45 47.

CASERÍA SAN JUAN DEL OBISPO
Tiñana - Sieru.
T. 985 985 895.

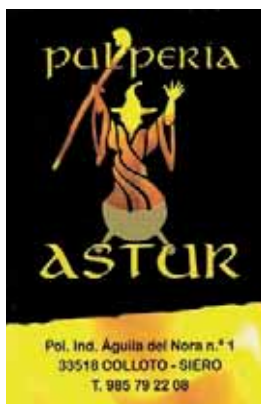
MESÓN SIDRERÍA SIERO.
Pol Valeriano León 25.
T. 985 087 217.
diegomartin67@hotmail.com

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

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

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

SIDRERÍA PUMARÍN.
Plaza Les Campos 8
T. 985 72 27 44



SIDRERÍA LES CAMPES.
Plaza Les Campos, 7.
T. 985 723 006.

SIDRERÍA PACO.
La Isla, 5. T. 985 723 164.
Sidra Foncueva, J.R.
y Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL POLESU.
Facundo Cabeza, 8.
T. 985 720 054. T. 985720954.

SIDRERÍA EL DUERNU.
Antonio Machado, 9.
T. 984 281 910

LLAGAR VIUDA DE PALACIO.
Tiñana 10.
T. 985 792 617.
Sidra Vda de Palacio.

MESÓN PEÑAMAYOR.
Torrevieja 16
T. 985 726 401

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

HOTEL RURAL LA QUINTANA DE VALDÉS
Tiroco d'Arriba 53 Valdesoto.
T. 985 73 55 77 / 650415138
www.laquintanadevaldes.com

SIDRERÍA LA ESCUELA.
Avda. de Viella, 11 Llugones.
T. 984 491 782

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 Campos, 16.
T. 985 72 43 04.
Foncueva, JR, Orizón, Roza,
Vallina, Vigón, Vda Corsino,



SIDRERÍA XIMIELGA.
Luis Suarez Ximielga, 32
Culloto.
T. 984 838 818/673456669,

SIDRERÍA VIMAR-K'NANO.
Luis Suarez Ximielga, 13
Culloto.
T. 984 839 170,
Viuda de Angelón, Prau
Monga, Juanin

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
Culloto - Granda.

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

PULPERÍA ASTUR.
Pol. Águila del Nora,
Culloto - Granda
T. 985 792 208.

PULPERÍA SIDRERÍA TERRA MEIGA.
Carretera general 634, 3
T. 647 216 939.
Torre, Trabanco, Fran y Ramos
del Valle

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 v 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 PIGÜENA.
Gascona, 2. T. 985210341.

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA EL OVETENSE.
San Juan, 6.
T. 985220840. T. 985220 207.
Vda. Palacios, Contruices,
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 Chavarri, 3.
T. 985225959.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL TAYUELO.

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

JUAN CARLOS SIDRERÍA.

Los Avellanos 2
T. 985 210 562.
Orizón

REST. SIDRERÍA LUIS.

Campu Los Patos 3
T. 984 28 57 37.

LA COMPUESTA.

Menendez Pelayo, 8
T. 984 184 611

ROSANEGRA.

José Echegaray, 2
T. 984 285 906.

LA QUINTA, SID.

RESTAURANTE
Puertu 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 LA CACHOPERÍA

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

SANTINA
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.
Juanin y Roza

SIDRERIA REST. EL BOSQUE.

Victor Chavarri 7
T. 985 219 995

SIDRERÍA LOS FRESNOS.

Rio Dobra 18.
T. 985 116 084.
Menéndez y Trabanco.

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.

LAS TABLAS DEL

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

SIDRERÍA NUSAPAY

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

SID. LA CASUCA DE SANTI.

Los Campos, 1 La Corredoria
T. 985 081 482
Menéndez, Val d'Ornón..

SIDRERIA DONDE

RAMONIN.
La Corredoria 117
T. 984 282 455.
Menéndez, Val d'Ornón.

EL SUEÑU

Paseo de la Florida, 3.
T. 984 839 929.
Herminio.

SIDRERIA ALBERTO.

La Lila, 25
T. 985 089 122.
Roza, Canal, Novalín.

LA FLOR DE GALICIA.

Avda. Del Cristo, 51
T. 985 252 697.
Peñón y Zythos.

EL REGUERANU. SID. REST.

Santumederu 49 Llatores
T. 984 043 048.
Trabanco normal y d'Escoyeta.

SIDRERÍA LA FERRERÍA

Calle Llaviada, 10 La
Corredoria .
T. 984 083 834
Conceyu, Menéndez, Val
d'Ornón..

Trubia**SIDRERÍA EL BOSQUE.**

El Bosque, 12.
T. 984 282 464.

Camín Real de la Sidra**SIDRERÍA EL CALDERU.**

Pepín Rodríguez, 2 . Cualloto
T. 985985443

SIDRERÍA LOS BALCONES.

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

LLAGAR HERMINIO.

Camín Real, 11.
T. 985 79 48 47.

SIDRERÍA EL TONEL.

Camín Real, 18
T. 985 985 726
Sidra Quelo.

SIDRERÍA CASA FAUSTO.

Camín Real 101. Cualloto
T. 985 793 533

LA NUEVA BARRIKA.

Camín Real 26. Cualloto
T. 984 085 686.

VALDÉS**SIDRERÍA EL PAREDANO.**

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

VILLAVICIOSA**SIDRERÍA**

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

CASA MILAGROS.

Campomanes 1.
T. 985 89 02 21.

SIDRERÍA EL HORRU.

Doctor Pando Valle, 2.
T. 985 89 24 70.

SIDRERÍA EL FURACU.

Plaza Generalísimo, 26.
T. 985 891 189.

SIDRERÍA BEDRIÑANA.

Maliayo, 1. T. 985890132.

SIDRERÍA EL TONEL.

Álvarez Miranda, 13.
T. 985892359.

SIDRERÍA EL PORTAL.

Maliayo, 5. T. Tel. 985 892251.
Menéndez y Val. D'Ornón.

SIDRA J. TOMAS.

Molín del Mediu. Candanal,
33. T. 985894119.

SIDRA VIGÓN.

33316 Tornón. Onón.
T. 607 331 808.

SIDRA EL GOBERNADOR.

El Gobernador s/n..
T. 985 892 616 / 655 568
398.

SIDRERÍA LA CAPILLA.

Manuel Cortina 11.
T. 984 39 70 28.

SIDRERÍA EL ESCORIAL.

Maximino Miyar 18. Amandi
T. 985 89 19 19
www.restaurantelescorial.com

SIDRERÍA EL BENDITU.

Plaza l'Ayuntamiento 29.
T. 985 890 293.

BAR SIDRERÍA LA ESPICHA.

Manuel Cortina, 1.
T. 985 890 031.
Trabanco y Trabando
d'Escoyeta.

SIDRA CORTINA.

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

SIDRA 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.

Eloisa 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
Buznego y Zapica.

SIDRERÍA EL ROXU

Cervantes 2
T. 985 890 023

LA CAPILLINA DE LA

TORRE.
Carmen 19, baxu.
T. 608 49 02 17
capillinadelatorre@hotmail.
com

RESTAURANTE EL MORENO.

Puerto del Puntal
T. 984 100 401
Sidra Vigón, El Gobernador, El
Gaitero, Valverán.

SIDRERÍA CHIGRE LA

TORTUGA.
Tazones.
T. 985 897 168.

RESTAURANTE LA VITORIA.

Cta N 632 KM 34 Bárzana-
Seloriu.
T. 654 858 457
Trabanco y Cabueñes.

SIDRA CORO MANUEL

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

SIDRA EL TRAVIESU.

Camoca s/n
T. 609031811

SIDRA LOS GEMELOS.

Barriu Cimavilla 82
T. 985 894 731 / 606384 044

SIDRA VALLINA.

Fonfria 33. Piñón
T. 985 894 052 / 606413200

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA 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
Colecionismo 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.

SIDRERÍA BOBES.
Reconquista 9.
T. 984 490 215.

BOMBONERÍA GLORIA
Fernández Vallín 2.
T. 985 172 661.
Obrador. Cirujeda 20 T.
985 391 139. Especialidad:
Bombones de manzana y
pelayinos

REST. SIDRERÍA EL
LLAVIANU
Donoso Cortes 6. El Coto
T. 984 49 21 13.
www.sidreriaellavianu.com

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

SID.EL RINCÓN DETONI.
L'Infistu 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.laalacenaagijon.com

SIDRERÍA PARRILLA VILLA
LUCÍA
Leoncio Suárez 13. Esquina
Mª Josefa
T. 985 09 57 73
Menéndez y Val d'Ornón

SIDRERÍA CASA ANDRÉS.
Avd. La Argentina, 99
T. 985 325 751
Sidra Trabanco

SIDRERÍA EL MANDILÓN.
Avd. La Argentina, 101
T. 984190231 - 647391548.
Sidra Cabueñes.

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

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



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

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

SIDRERÍA 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.

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
Camin de Cabueñes, 1185 T. 984 29 87 20 - CABUEÑES - GIJÓN

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

La Cabaña BAR-PARRILLA-MERENDERO
MENÚ ESPECIAL SÁBADOS Y DOMINGOS
COMIDAS DE EMPRESA, BODAS,
COMUNIONES Y BANQUETES
Camin de la Nira, 587
a 600 metros de la entrada
Telf. 985 33 79 30
LA PROVIDENCIA
33203 GIJÓN

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

Sidrería Mayador
Pape con fogos, Chuletas, Pajetas con verdura, Comidas por encargo.
C/ Río Nalón 10 - Telf: 984 39 65 14

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

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.

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

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 / 677079895.
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.

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

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

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

SIDRERÍA EL GARGÜELU.
San Francisco de Asís,3
T. 985 099 844
Cabueñes, JR,Trabanco Selección,Val de Boides.

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

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

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

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

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

SIDRERÍA CANIGÜ.
Riu d'Oru,6. El Llano.
T. 984 190 435.

PARRILLA MUÑO.
Avd. Juan Carlos I,42
T. 985 317 216
La Golpeya y La Flor de los Navalones.

LLAGAR SIDRA ARSENIO.
La Reguera s/n. Deva
T. 985 333 450.

LLAGAR SIDRA ACEBAL.
Cta Piles-L'Infanzón, 5335.
Cabueñes
T. 985364120.

SIDRERÍA 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 Areces, 30.
T. 984 393 070

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

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

SIDRERÍA BERDIAL.
Zoila, 22.
T. 984 397 646/622 121 465
Sidra Peñón.



EUSKAL HERRIA

URBITARTE SAGARDETEGIA
Ergoia Auzoa Ataun 20211
Guipuzkoa
T. 943 180 119
Urbitarre, 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.
Pza de la Villa de Canillejas,62.
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 Fabas.
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

Marcelino Limpiezas en general
Presupuesto sin compromiso

Teléfono 650 530 167

La tartera
antigua "Tina El Roto"

Avda. Hermanos Felgueroso, 68
33205 Gijón
Tel.: 984 284 006

RESTAURANTE SIDRERIA EL REUNDU

Campomanesalca

el banduyu
sidrería • restaurante

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

Mesón Les Ruedes

Ctra. N632, nº 5566
33394 Cabueñes -GIJÓN
T. 985 33 10 74
mesonlesruedes@tntnet.com

SIDRERÍA EL LLABIEGU
BARRIO DE LA SIDRA

C/ Ribagorza, 14 (esquina C/ Roncal)
33208 Gijón
Tel. 984 396 978
garrimoesquerast@hotmail.com

CAFETERIA - CERVECERIA ROCA LA PLAYA

Cocina Asturiana
Platos del día
Raciones Variadas
Avda. Cardenal Herrera Oria, 260 - Tel. 91 739 88 03 - Madrid 28006

TABERNA SIDRERÍA "La Cebada Casa Antonio"

"TODO EL BODE DE ASTURIAS EN HAMBRE"
ESPECIALIDAD EN CACHOPOS DE TERNERA Y MORTADELOS
Cervezas, Sidras, Vinos y Tapas
Pza. de la Cebada, 12 - 28006 MADRID
La Taberna
taberna@jalecos.es

LA SIDRERÍA DEVIESQUES.

Corín Tellado, 12
T. 984 184 430
Trabanco normal y d'Escoyeta

PARRILLA VERDEMAR.

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

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.
Acebal y Contruées.

SIDRERÍA LA TRAFALAYA.

Avd. Argentina, 93.
T. 675 965 172
Menéndez y Val d'Ornón

SIDRA ROCES.

Carretera del Obispo s/n
T. 985 388 601.

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

RESTAURANTE LA HUERTA.

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

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 Cabueñes, 1185
T. 984 298 720-661 801 657.

SIDRERÍA LA VOLANTA.

Teodoro Cuesta 1
T. 984 842847 / 625762 969

SIDRERÍA LOS ARRUDOS.

Desfiladero de los Arrudos, 10
T. 985 099 593
Orizón, Novalín, Trabanco y
Trabanco d'Escoyeta.

SIDRERÍA LA ESPUMA.

Andalucía 15
T. 984 398 621
Orizón, Novalín, Trabanco y
Trabanco d'Escoyeta.

PARRILLA EL CHARRÚA.

Bélgica, 1 - Pumarín
T. 985 380 014
Cocina típica uruguaya..

BODEGA SIDRERÍA LA

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

LA POSADA BLANCA

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

SIDRERÍA LA TARTERA.

Hermanos Felgueroso, 68.
T. 984 284 005.
Menéndez y Val d'Ornón.
Facebook y Twitter.

MERENDERO EL CAMÍN DEL

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

**Xixón, camarera
de 38 años, con
experiencia sa-
biendo escanciar
sidra, atender
sala, barra, ect,
T. 645 587 770**

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 necesita para Cualloto. Imprescindible escanciar sidra. Se valorará vehículo propio. Interesados enviar CV a lolopiedras@gmail.com. Tel. 692423762

CAMARERO/A para fines de semana de invierno y próxima temporada de verano en Antromero. Se valorará escanciador de sidra, carnet de manipulador y vivienda cercana. Enviar Currículum a Email: mcal4-22@hotmail.com

UFIERTA

CAMARERO escanciando sidra se ofrece para trabajar. Tel. 651155926

CAMARERO. Chico 39 serio y responsable, se ofrece para trabajar como

escanciador de sidra, con experiencia. Tel. 600021048 y 627017208

HOSTELERÍA. Chico de 20 años, responsable, estudiante y deportista, se ofrece para trabajar como aprendiz de escanciador de sidra, durante días o fines de semana. Uviéu o alrededores. Tel. 622547136

DELLOS

LLAGAR de hacer sidra. Vendo con todos los aperos. Tel. 608189686.

LLAGAR para hacer sidra, se vende. De 800 litros. Seminuevo. Tel. 636079064

LLAGAR de sidra. 70 cm. de diámetro y 82 cm. de alto. Y molino para picar la manzana. De acero inoxidable. Todo, 600 €. Se regalan varias barricas. Tel. 679012132

LLAGAR y barricas. Vendo para sidra. Precio a convenir. Tel. 684622063

LLAGARES. Vendo dos.

1x1m, corchadora, molino triturador y botellas de sidra por 500 €. Tel. 692455428. Email: fueyo5@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

MANZANA de mesa y sidra. Vendo. Tel. 610033037

SIDRA. Vendo conjunto seminuevo para elaborar sidra, Corchadora, Barrica de 150 l., Molín. Tel. 675262541

LLAGAR

CASTAÑÓN

SIDRA NATURAL

¡¡Así sabe Asturias!!



VAL D' BOIDES

**SIDRA DE
ASTURIAS**

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
PROTEGIDA



CASTAÑÓN

SIDRA NATURAL

www.sidracastanon.com

info@sidracastanon.es



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

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



Gracias a vosotros
consumidores habituales de Sidra JR

Premio Jurado Popular

XXIII Fiesta de la Sidra Natural de Xixón



Fotografía:
Xurde Margaride

SIDRA NATURAL
(JR)

Síguenos en:

www.sidrajr.es

