

LA SIDRA

www.lasidra.as

Número 130 - Octubre 2014

3€



IV SISGA

LA ESCELENCIA DE LES
SIDRES DE GALA

Xixón de Sidre

Cerilleru Sidreru

**Campaña RENOVE
para los chigres**

**Te invitamos a
cenar en Madrid**

Rinconín de Deva

SIDRERÍA A CAÑADA

EL MEJOR ESPACIO DESDE 1968

Restaurante • Parrilla • Sidrería

RINCÓN DE TONI

*Calle Infiesto, 21
33207 Gijón, Asturias
Teléfono: 985 34 37 18*



Restaurante • Parrilla

CASA TONI

*Calle de Carlos Marx, 16
33207 Gijón, Asturias
Teléfono: 985 34 32 83*



Que no te engañen...

solo en Pulpería Astur la cantidad y la calidad pesan más que el precio

Para comer bien y no quedarse a medias

NUEVA DIRECCIÓN



El mejor pulpo de Asturias

Pulpo a Feira, Jamón cocido, Zamburiñas, Calamares, Chipirones, Mejillones, Carnes...



todo a la mejor relación
calidad-cantidad-precio

Ahora de martes a viernes **MENÚ DEL DÍA**
(3 platos más postre, café y bebida)

solo
9,50€

Polígono Águila Negra, 1 Colloto · Tf.: 985 79 22 08



ENTAMU / EDITORIAL	6
IV SALÓN INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA	8
VIERNES 3. CENA DE GALA	
SÁBADO 4. EXPOSICIÓN Y CATA	
LUNES 6. JORNADA DE SUMILLERES	
PREMIOS SISGA. JURADO INTERNACIONAL	
POSMA. MEJOR SIDRE ESPLUMOSO BRUT	
ATI PANIZALES. MEJOR SIDRE DE NUEVA EXPRESIÓN	
POMARINA NAT. MEJOR SIDRE DE NUEVA EXPRESIÓN	
NORNIELLA. MEJOR SIDRE ESPLUMOSO DULCE	
DIAMANTES DE HIELO. MEJOR SIDRE DE XELU	
GUZMÁN RISTRA SEMISECO. MEJOR ESPLUMOSO S-S	
MALUS DANICA. MEJOR SIDRE DE XELU	
MALUS X FEMINAN 2011. MEJOR LLICOR DE SIDRE	
SALVADOR DEL OBISPO 9 A. MEJOR AUGUARDIENTE	
STEIGER PERRY. MEJOR PEREA	
KALYSÏE. MEJOR SIDRE DEL GRUPO INTERNACIONAL	
FH PRAGER. SIDRE MÁS ORIXINAL	
MAGNETIC APPLE. MEJOR SIDRE EN FORMATU 1/3	
BYHUR 24. DIPLOMA SIDRE BRUT	
MAYADOR ROSADA 75 AN. DIPLOMA SIDRE SEMIDULCE	
SIDRA BERNUECES, BUZNEGO, CORTINA, TRABANCO Y	
AGUA DE BORINES	
CAMPAÑA RENOVE PARA LOS CHIGRES	48
OPORTUNIDAD ÚNICA PARA RENOVAR SACACORCHOS	
XIXÓN DE SIDRA	52
SEXTO AÑO DE BOTELLA DE SIDRA Y CAZUELA	
MUYERES DEL LLAGAR	68
EVA TRABANCO OLMO. LLAGAR TRABANCO.	
III CONCURSU ASTURIANU DE SIDRE CASERO	70
SIDROCOLES '14/15	72
44 FESTIVAL INTERCÉLTICU DE AN ORIENT	74
LA SIDRA CONVÍDATE	79
SIDRERÍA A CAÑADA. MADRID	
EL RINCONÍN DE DEVA	82
EL MEJOR ESPACIO DESDE 1968.	
ENCAMIENTOS	86
ACTUALIDAD	88
EL CERILLERU SIDRERU	91
LES UEBS DE LA SIDRE	99
EL MARISCO EL DIAMANTE DEL CANTÁBRICO	103
SIDRERÍA NALÓN / SIDRERÍA EL RESTALLU / SIDRERÍA EL	
SAÚCO / SIDRERÍA EL ESCONDITE /SIDRERÍA YUMAY /	
SIDRERÍA LA FLOR DE GALICIA	
AXENDA SIDRERA	110
INAUGURACIÓN	112
SIDRERÍA GALVAO.	
UN CULÍN D'HESTORIA	114
APUNTES SOBRE LA SIDRE NEL CONCEYU PILOÑA	
COLLEICIÓN D'ETIQUETES	116
ASTURIES GOURMET	118
SIDRERÍA CARLOS TARTIERE	
VIII CONCURSU SEMEYES LA SIDRA	120
AFAYAIVOS / BIENVENIDOS	122
ESTABLECIMIENTOS COLLABORAORES	123



LA SIDRA

Ochobre 2014

Númeru **130**

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

FUNDACIÓN ASTURIAS XXI

Prendes Pando 11. Baxu
33208 Xixón - Asturias

lasidrainfo@yahoo.es
Tif.: 652 594 983

6.000 Ejemplares

Portada: Flavio Lorenzo
fvkimagen@lasidra.as



Alministración

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

Direutor Comercial

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

Dellegáu Madrid

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

Dellegaos Asturias

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

Luis Valdés

Tif.: 606 984 984
luisvaldes@lasidra.as

Redaición

Bea Fernández
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

Tornemos a consiguielo. De nueu Asturias tornó a ser un referente mundial de la sidre gracias a la celebración del IV Salón Internacional de les Sidres de Gala, nel que participaren la práutica totalidá de los llagareros asturianos qu'elaboren esta triba de sidre, y tamién una nutrida representación internacional: País Vasco, Canarias, Chequia, Eslovaquia, Bretaña, Dinamarca... que mos presentaren lo meyor de los sos productos y conocieren de primer man el padrimoniu sidreru asturianu.

Esti añu l'ésitu foi entá mayor cola xornada profesional de sumilleres. En restauración esiste tou un mundiu que desconoz la sidre, pero que ta interesáu en conocela, y nel SISGA atoparen un puntu d'arranque que tendrá una continuidá en próximes fechas cola presentación de les sidres premiaes nel SISGA'14 per estremaos escenarios internacionales.

Xixón continúa siendo protagonista principal, y namás finar el SISGA entamó Xixón de Sidre, una rellumante iniciativa que conxuga con extraordinariu aciertu sidre y gastronomía y que pon al algame del gran públicu sidre de llagares que pol so asitiamentu o tamaño non siempre resulten accesibles a los sidreros. Norabona tamién a Xixón de Sidre.

Pelo demás, escomiencen tamién los Sidrocoles, colos que LA SIDRA y la Fundación Asturias XXI lleven la cultura sidrera pelos colexos asturianos con toa triba d'actividaes afayaes a la edá de los escolinos, y nos que nunca falta la mayada de la mazana y l'esfrute de la sidre'l duernu.

Y ye que tamos en tiempu mayar, y ye un placer ver los llabares colos manzaneros apinaos y la sidre pingando. De nueu atopámosmos con que les pumarades asturianas siguen teniendo problemes cola vecería y con que la mayoría de la mazana que s'utiliza vien de fuera.

Paez imposible, añu tres añu lo mesmo, un país que tien un consumu aseguráu de más de 100 millones de Kg. de mazana, que ye altamente deficitariu na so producción y que pa enriba tien arruináu a tol sector agrariu comu consecuencia d'una xestión política depredadora. ¿Cómo ye posible que nun aprofite esa demanda? ¿Cómo ye posible que nun exista una política clara que facilite una producción de mazana que yá tien vendía d'antemán?

Una vuelta más échase en falta la presencia d'un gobiernu asturianu, d'una política asturiana pal mediu rural que tea en función rialmente de los nuestos intereses colleutivos y non d'obediencies, sucursalismos y miserias varies.

Lo hemos vuelto a conseguir. De nuevo Asturias ha vuelto a ser un referente mundial de la sidra gracias a la celebración del IV Salón Internacional de les Sidres de Gala, en el que han participado la práctica totalidad de los llagareros asturianos que producen este tipo de sidra, y también una nutrida representación internacional: País Vasco, Canarias, Chequia, Eslovaquia, Bretaña, Dinamarca... que nos han presentado lo mejor de sus productos y han conocido de primera mano el patrimonio sidrero asturiano.

Este año el éxito ha sido aún mayor con la jornada profesional de sumilleres. En restauración existe todo un mundo que desconoce la sidra, pero que está interesado en conocerla, y en el SISGA han encontrado un punto de arranque que tendrá una continuidad en próximas fechas con la presentación de las sidras premiadas en el SISGA '14 por diferentes escenarios internacionales.

Xixón continúa siendo protagonista principal, y nada más finalizar el SISGA comenzó Xixón de Sidre, una brillante iniciativa que conxuga con extraordinario acierto sidra y gastronomía y que pone al alcance del gran público sidra de llagares que por su localización o tamaño no siempre resultan accesibles a los sidreros. Enhorabuena también a Xixón de Sidre.

Por lo demás, comienzan también los Sidrocoles, con los que LA SIDRA y la Fundación Asturias XXI llevan la cultura sidrera por los colegios asturianos con todo tipo de actividades adaptadas a la edad de los escolares, y en los que nunca falta la mayada de la manzana y el disfrute de la sidra dulce.

Y es que estamos en tiempo de mayar, y es un placer ver los llagares con los manzaneros llenos y la sidra rezumando. De nuevo nos encontramos con que las pumaradas asturianas siguen teniendo problemas con la vecería, y con que la mayoría de la manzana que se utiliza viene de fuera.

Parece imposible, año tras año lo mismo, un país que tiene un consumo asegurado de más de 100 millones de Kg. de manzana, que es altamente deficitario en su producción y que para más inri tiene arruinado a todo el sector agrario como consecuencia de una gestión política depredadora. ¿Cómo es posible que no aproveche esa demanda? ¿Cómo es posible que no exista una política clara que facilite una producción de manzana que ya tiene vendida de antemano?

Una vez más se hecha en falta la presencia de un gobierno asturiano, de una política asturiana para el medio rural que esté en función realmente de nuestros intereses colectivos y no de obediencias, sucursalismos y miserias varias.

VIII Concursu semeyes

LA SIDRA



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

Bases en www.lasidra.as

Entama:



Sofita:



IV Salón Internacional de les Sidres de Gala



Brindis a les portes del Palaciú La Riega, enantes d'entamar la Cena Gala.

El IV SISGA trajo consigo la muestra de más de 40 sidras no escanciadas de diferentes lugares del mundo que, elaboradores, expertos y este año también sumilleres, pudieron probar durante las tres jornadas que duró el evento.





La Cena Gala entamó con una impresionante interpretación de tonada a cargo de M^{ra} Luz Cristobal.

VIERNES 3: Cena de Gala

Al igual que en años anteriores, el Salón Internacional de las Sidras de Gala, organizado por la Fundación Asturias XXI, junto con la colaboración de la revista LA SIDRA, tenía como principal objetivo promover la internacionalización de la sidra y destacar el auge actual que las sidras no escanciadas tienen en todo el mundo. Además, el SISGA es una iniciativa en la que también se busca fusionar este tipo de sidras de mesa con la alta gastronomía, para lo que, durante las tres jornadas del salón de este año se ha buscado la forma de combinar la alta cocina con las diferentes sidras de gala participantes en el certamen.

La Cena de Gala, celebrada el viernes día 3 en el extraordinario Palacio de La Riega de Xixón, fue un claro ejemplo de esta búsqueda continua del maridaje de este tipo de sidras de copa con la exquisita gastronomía asturiana. Para ello, el afamado chef asturiano Nacho Manzano fue el encargado de elaborar un menú acorde a la cuidada selección de sidras que se sirvieron durante la cena. Antes de comenzar la velada gastronómica los invitados a la cena pudieron disfrutar de unos culinos de sidra natural de la mano de JR, que instaló un stand a la entrada del comedor para recordar la sidra tradicional asturiana. Además, durante el prelude de la cena, mientras iban llegando los distintos profesionales del sector, los asistentes

podieron disfrutar de las maravillosas vistas de Xixón al atardecer desde el privilegiado lugar en el que se encuentra el palacio y los miembros del jurado, que esa misma mañana habían puntuado las mejores sidras del certamen, hicieron un brindis en honor al SISGA 2014. En un ambiente festivo y con una cuidada distribución del comedor, en el que cada una de las mesas llevaba por nombre una variedad de manzana,

“ Este es un gran paso para las sidras de gala y esta reunión le otorga un futuro cierto ”



Ye de destacar la impresionante calidad de les sidres presentaes.

dio comienzo la cena con la actuación de Mari Luz Cristóbal Caunedo, conocida cantante de tonada asturiana, que sorprendió a los presentes con dos temas dedicados a la sidra y la manzana.

Esta introducción musical dio paso a las intervenciones de las autoridades presentes en la cena: el concejal de Desarrollo Económico del Ayuntamiento de Xixón, Fernando Couto y la presidenta de la Asociación de Sidra Asturiana, Consuelo Busto, así como Marcos Abel Fernández, presidente de la Fundación Asturias XXI, organizadora del SISGA. Todos ellos recalcaron la importancia de este tipo de eventos para impulsar el valor que tiene la sidra, tanto natural como de mesa, ya que la industria sidrera es una de las más importantes del sector agroalimentario de Asturias.

Marcos Abel Fernández fue el primero en dedicar unas palabras a los allí presentes y comenzó agradeciendo la presencia, en nombre de la Fundación Asturias XXI, a todos los elaboradores de sidra que se dieron cita en el Palacio de La Riega y destacó la importancia de la presencia de los productores internacionales debido a las dificultades que, hoy en día, implica viajar a Asturias debido a las malas comunicaciones que existen actualmente entre nuestra tierra y otros países. Por ello agradeció profundamente la presencia de la delegación bretona, alemana, normanda, checa, eslovaca, catalana, canaria y danesa (que era la primera vez que participaba en el salón), así como mencionó



Munches y perinteresantes novedaes nesti IV SISGA.



L'ambiente nun pudo ser más afayaizu.

“Es la mejor forma de incorporarse al movimiento internacional que existe en torno a este tipo de sidras”

el compromiso del Ayuntamiento de Xixón con la sidra, dirigiéndose a su representante en la cena, Fernando Couto. También señaló la intención del SISGA de dar impulso a las sidras de gala, complementando a la extensamente conocida sidra natural y en busca de una combinación perfecta de éstas y la alta gastronomía, haciendo hincapié en la relevancia de que las sidras de gala se presentasen esa noche acompañadas del menú de Nacho Manzano. Además, Marcos Abel vislumbró un gran futuro para estas variedades: “Este es un gran paso para las sidras de gala y esta reunión le otorga un futuro cierto. Es la mejor forma de incorporarse al movimiento internacional

RESTAURANTE - SIDRERÍA

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



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



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



La Mesa Presidencial de manzorga a mandrecha: Reyes Ceñal, xerente de la DOP, Fernando Couto, Conceyal de Desendolcu Económicu, Marcos Abel Fernández y Carme Pérez de la Fundación Asturias XXI y Consuelo Busto, presidenta de l'ASA.

rarse al movimiento internacional que existe en torno a este tipo de sidras.” Asimismo especificó que el este cuarto Salón Internacional de les Sidres de Gala no caería en el olvido una vez pasadas las jornadas: “Tras finalizar el SISGA, estas sidras se presentarán en restaurantes con prestigio internacional en Donosti, Madrid, Barcelona, Frankfurt y Londres”. Tras estas palabras, el edil Fernando Couto y la presidenta de la Asociación de Sidra Asturiana, Consuelo Busto destacaron la relevancia del papel de LA SIDRA en la industria sidrera y lo importante que es poner en valor las variedades de sidras no escanciadas que se producen en Asturias y el resto del mundo.

Nacho Manzano decidió abrir la velada con un original aperitivo, que le dio un inicial toque de color a las mesas, compuesto por un Cornete de maíz dulce y salado, una Cereza de foie roja y una Manzanina verde del Rei Silu. La degustación comenzó con la sidra de Nueva Expresión Villacubera, con DOP, del llagar Sidra Cortina de Villaviciosa, y continuó con la sidra Brut Poma Áurea, también con DOP, del llagar de Trabanco. De esta forma comenzaba el esperado menú del chef asturiano con Centollo con deshielo de bacalao y su consomé, una explosión de sabor a Mar Cantábrico con una cuidada presentación que no dejó indiferente a los invitados.

En esta edición, la organización decidió, al igual que el año pasado, entregar los premios SISGA a las distintas variedades durante la cena para que sus elaboradores pudiesen explicar a los presentes las propiedades de cada uno de sus productos. La novedad de este año fue que la decisión del jurado no se hizo pública hasta el momento de la cena, en la que los galardonados conocieron que su sidra había sido las más puntuada dentro de su categoría. Hasta 15 premios se entregaron este año a las mejores sidras:

Nacho Manzano fue el encargado de elaborar el menú que acompañó a las sidras de gala presentadas durante la cena. Sidras brut, de hielo, espumosas, de pera, así como aguardiente y licor de sidra, venidas de Asturias, País Vasco, Canarias, Bretaña, Dinamarca, Normandía, Rep. Checa, Inglaterra, Irlanda, Alemania y Eslovaquia refrescaron los platos del chef asturiano.



La Cena Gala foi una sucesión d'esquisiteces con un maridaxe perfectu.

Nueva Expresión, espumosa tipo Brut, formato 2/3, semi-seca, espumosa dulce, de hielo, aguardiente de sidra...

Durante las intervenciones de los agraciados el menú continuaba con un Salmonete asado en su jugo, mientras en las distintas copas se servían sidras como las checas FH Prager o Magnetic Apple, ambas galardonadas a la sidra más original y la mejor sidra formato 2/3, respectivamente. Al pescado le siguió la carne con un Pichón macerado en algas con tosta de los higaditos, aceituna kalamata, hierba de la marisma y crema de sardina, un plato diseñado especialmente para la ocasión que sorprendió a los comensales. Mientras, sidras espumosas tipo brut como la del llagar canario Bodegas Posma o Byhur 24, de la empresa Astarbe, en Gipúzkoa, ambas galardonadas en su categoría, quedando la de Tenerife por delante en la puntuación, fueron servidas para su degustación.

El Espalmador

ESCANCIADOR ELÉCTRICO



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



EL PARQUE
RESTAURANTE • SIDRERÍA

Sidras
Acebal y Contrueces

C/. Emilio Tuya, 54
33203 Gijón
Tel.: 985 33 20 28

Esta Cena de Gala se convierte, un año más, en una magnífica ocasión para poner en contacto directo a los productores de sidra de distintos países e impulsar la economía en este sector, así como para valorar la importancia de las variedades de sidra no escanciada y fomentar su desarrollo.



Los premios SISGA '14 fueron muy disputados y merecidos, destacando la presencia internacional.



Tampoco faltó la sidra tradicional al entamu de la Cena Gala.

La cena iba llegando a su fin cuando la sidra rosada Mayador M Rosee, recibe un diploma en la categoría semi-dulce y Guzmán Riestra es premio a la mejor semiseca, la espumosa dulce M. Norniella, que se llevó el primer premio entre los productos de esta naturaleza, y la sidra de pera Steiger Perry, que también se impuso en su categoría, fueron las elegidas para acompañar un surtido de quesos asturianos entre los que el

chef Nacho Manzano quiso destacar el queso de Pría de tres leches, el Rey Silo y Llazana, ofreciendo así una variada muestra de los mejores quesos de Asturias. El queso dejó paso al postre, cuando ya casi se habían entregado los trofeos a todos los premiados, un helado de mantequilla con manzanas en el llagar fue combinado con el sensacional aguardiente Salvador del Obispo (9 años) de la Casería San Juan del Obispo y el licor de sidra Malus X Feminam 2011 de la empresa danesa Cold Hand Winery, ambos productos galardonados con los premios SISGA '14.

Esta cuarta edición del Salón Internacional de les Sidres de Gala ha sido, de nuevo, un gran escaparate para el amplio abanico de sidras no escanciadas que se producen en el mundo, así como una clara oportunidad para los presentes de lanzar sus productos a otros mercados y una gran ocasión para valorar el trabajo que implica para los llagareros elaborar estos tipos de sidras tan especiales. Al inicio de la cena, el concejal de Desarrollo Económico del Ayuntamiento de Xixón, Fernando Couto, así lo expresó en su discurso, remarcando el extenso trabajo de investigación que estas sidras llevan a sus espaldas: "Aunque en Asturias estas variedades son mucho menos conocidas que la sidra natural, muestran algo muy importante: investigación, innovación y dinamismo." Asimismo el edil transmitió el deseo desde el Ayuntamiento de Xixón de que esta cita se convierta en una representación económica a nivel internacional que se asocie a la marca de calidad de Asturias.



"Aunque en Asturias estas variedades son mucho menos conocidas que la sidra natural, muestran algo muy importante: investigación, innovación y dinamismo"

FERNANDO COUTO



El llagareru eslovacu Roman Kozak con ún de los premios recibíos.

"En Asturias existe una unión cultural tan profunda con la sidra que le hace un referente para los demás países"

ROMAN KOZAK

La intervención de Fernando Couto foi siguía con munchu interés.

Una buena impresión es lo primero



G imprenta
GOFER .S.L.

SERVICIOS INTEGRALES EN ARTES GRÁFICAS

Covadonga, 5 - OVIEDO T. 984 186 146 • Polg. Industrial Granda II: Los Eucaliptos, 4 - Granda - SIERO - T. 985 231 630 - F. 984 051 666

SÁBADO 4

Exposición y Cata



La Sala de Pinturas de la Universidad Llaboral foi un marcu perafayaizu pa la xornada de Tastia Abierta.

La Sala de Pinturas de la Laboral acogió la cata abierta de las sidras de gala presentadas en este SISGA 2014, así como charlas informativas sobre los distintos productos

Durante la segunda jornada del Salón Internacional de les Sidres de Gala, cientos de personas pudieron conocer de cerca los productos estrella de este evento que pretende poner en valor este tipo de sidras y transmitir al público la importancia de un mercado que aún es desconocido para muchos. Los distintos elaboradores que participaron en el SISGA tuvieron la oportunidad de mostrar sus cuidados productos y exponer sus cualidades más representativas a los cientos de personas que acudieron a la extraordinaria Sala de Pinturas de la Universidad Laboral de Xixón para degustar muchas de las sidras participantes.

La cata abierta es la mejor forma de acercarse a las personas interesadas en el mundo de la sidra y sus nuevas vertientes, así como ayuda a que los hosteleros puedan conocer, de la mano de los propios elaboradores, los atributos esenciales de cada tipo de sidra y las opciones de combinar éstas a la hora de sentarse en una mesa.

Durante las seis horas que duró la cata (de 12 a 14:30 y de 17 a 20:30), los interesados que acudieron a la Laboral, no solo pudieron degustar casi un centenar de sidras exhibidas en el salón, sino que gracias a las



La tastia de corchos de Jordi Albert Cort foi especialmente interesante.

catas guiadas obtuvieron información detallada de algunos de los productos presentados, algo muy importante a la hora de decidirse por una u otra sidra de mesa.

Por la mañana fueron cuatro los ponentes que ayudaron a los presentes a comprender los detalles de sus productos: Roman Kozak, sumiller y llagarero, fue el encargado de presentar la sidra eslovaca; Juan Luis García, sumiller de Casa Marcial presentó Viuda de



IV Salón Internacional de les Sidres de Gala



Un público interesáu y participativu.

Angelón; Jordi Albert Cort, de la empresa Aglo-Catalana del Suro S.L., se encargó de exponer una cata sensorial de corchos que sorprendió a los sidreros, al ser un campo un tanto desconocido el de los corchos y su implicación en el resultado final de las sidras y Donato X. Villoria Tablado, de LA SIDRA, llevó a cabo la presentación de la sidra bretona. Ya por la tarde, a las 17:30 comenzaron las catas guiadas con el chef Ivan Kadlelik, que presentó la sidra checa; Manuel G. Busto, colaborador de LA SIDRA, asumió la presentación del aguardiente de la Casería San Juan del Obispo; Raul Riestra mostró las cualidades de la Sidra Guzmán Riestra Brut Nature; Donato X volvió a participar presentando la sidra alemana y, para finalizar, el llagarero de la empresa Cold Hand Winery, Jens Skovgaard Pedersen, se ocupó de la sidra danesa.

Uniendo estas charlas informativas a la posibilidad de probar muchas de las sidras participantes en el SISGA, los asistentes tuvieron la opción de alcanzar un conocimiento más profundo de los distintos productos y así aprovechar la oportunidad para adquirir aquél que más se ajusta a sus gustos. Así, el cuarto Salón Internacional de les Sidres de Gala celebrado en Xixón fue todo un éxito y reveló cómo estas sidras, poco a poco, se van haciendo un hueco en los hogares y establecimientos asturianos.



LUNES 6

Jornada de sumilleres



Sumilleres y llagareros compartieron conocimientos y experiencias.

El SISGA echaba el cierre a esta edición con la gran novedad de este año: una jornada dedicada a los sumilleres profesionales que constó de una visita guiada en el Ilagar Castañón y una cata de sidras

La tercera y última jornada del IV Salón Internacional de les Sidres de Gala estuvo compuesta por un amplio programa informativo que se desarrolló en el Ilagar Castañón, de Quintueles, y en el que todos los asistentes lograron irse a casa con una idea más clara de cómo se elabora la sidra natural asturiana y de cuál es la mejor forma de combinar algunas de las sidras galardonadas en el SISGA 2014 a la hora de servir las en una mesa. Para la ocasión, se dieron cita en el Ilagar sumilleres de gran prestigio como el presidente de la Asociación de Sumilleres de Madrid, Javier Gila, el sumiller del Restaurante madrileño Ramón Freixa (dos estrellas Michelin), Juanma Galán, así como su chef, José María Recio y su ayudante Álvaro Cano. Además el sumiller murciano afincado en Asturias, Juan Luis García, de Casa Marcial (dos estrellas Michelin), se encargó de informar a los presentes de las mejores opciones a la hora de maridar las sidras premiadas.

La mañana comenzó con un vídeo introductorio en el que se mostraban las mayores cualidades de Asturias como territorio y las distintas actividades, como la pesca o la agricultura, que se desarrollan



Entre los asistentes habió una destacada presencia madrilana.

a lo largo y ancho del mapa asturiano. Asimismo se informó a los presentes de como se creó el Ilagar Castañón y como fue pasando de generación en generación hasta llegar a la época actual en la que Sidra Castañón cuenta con unas amplias y modernas instalaciones.

Los espacios del Ilagar formaron el circuito que se



realizó a continuación del vídeo informativo, durante el que se mostró a los llagareros y sumilleres participantes en la jornada el recorrido que realiza la manzana desde su recogida hasta que la sidra se introduce en enormes toneles a la temperatura idónea. Todo ello se ilustró con los distintos espacios en los que se realiza cada etapa, así como las máquinas que ayudan a realizar los distintos pasos. La explicación finalizó en un extenso llagar con toneles de acero inoxidable de gran capacidad, que albergaban diferentes palos de sidra natural de la marca Castañón.

Para explicar los matices de cada una de las sidras, el SISGA contó con la presencia del enólogo del llagar, Pedro Ramos, quien aclaró las dudas de los presentes sobre la sidra natural y les ofreció culinos de los diferentes toneles, para que pudieran apreciar de primera mano las diferencias entre las sidras almacenadas en varios de los toneles.



Una jornada perbien aprofitada.

Con el producto presente, Pedro Ramos explicó el proceso de fermentación individual que han llevado a cabo este año en Castañón para obtener nuevas variedades de sidra natural y aseguró que un tipo de manzana que se utiliza para elaborar sidra natural no debería ser de buen gusto para el paladar, por ser o muy ácida o muy dulce. Durante las explicaciones del enólogo, los asistentes trataron de aclarar algunas dudas sobre si los costes de elaboración de la sidra natural se ven compensados con el precio al que se vende cada botella. Tras un pequeño debate, muchos de los asistentes llegaron a la conclusión

CONSERVAS ARTESANAS

AGROMAR

*Congelados
de alta calidad*

Croquetas de:

- Oricios
- Centollo
- Bacalao
- Jamón
- Cecina

Muelle del Rendiello, s/n.
33290 El Musel - Gijón
Asturias (España)
Teléfonos: (+34) 985 32 18 15 • (+34) 985 31 68 04
Fax: (+34) 985 32 16 58
www.agromar.es

La jornada profesional de sumilleres cerró el SISGA en el llagar Castañón



de que la sidra natural se comercializa a un precio excesivamente barato respecto a sus costes de elaboración.

La jornada continuó con una cata de muchas de las sidras galardonadas en la Cena de Gala del SISGA, momento que introdujo Manuel G. Busto, presidente del Jurado Internacional que otorgó los premios SISGA, destacando las ventajas de las sidras de gala a la hora de relacionarlas con la gastronomía, haciendo hincapié en que las sidras de mesa son la nueva apuesta de los llagareros a la hora de comercializar la sidra. También recordó la importancia del Salón Internacional de les Sidres de Gala a la hora de sacar un rendimiento al gran trabajo de los elaboradores de sidra que se presentan al certamen, así como a la hora de ofrecer información al público sobre estas sidras y sus cualidades.

La cata contó con la colaboración del sumiller Juan Luis García, de Casa Marcial, que fue explicando las cualidades de las diferentes sidras que se degustaron en el Salón, así como la mejor combinación de las mismas en una mesa, atendiendo al carácter de cada una. Tras una extraordinaria e ilustrada cata, los presentes pudieron probar varias tapas típicas de la gastronomía asturiana a cargo de la empresa Agromar que ofreció una cuidada selección de su amplia gama de productos.

Los profesionales de la hostelería madrileña asistentes a esta jornada profesional de sumilleres coincidieron en que la mejor forma de presentar en sus restaurantes la sidra natural, así como las distintas sidras de gala participantes en el SISGA, es conocer de cerca sus características, por lo que consideraban esta jornada como un curso de formación que, posteriormente, les ayudaría a hacer llegar el producto al cliente. Una buena forma de que la IV edición del SISGA tocara fin, confiando en haber cumplido sus objetivos de hacer llegar a todos los rincones las innovadoras sidras de mesa que se presentaron a este





Juan Luis García -primeru pela manzorga- de Casa Marcial, dirixó con extraordinariu aciertu la Xornada Profesional de Somelliers.

salón internacional.

Los profesionales presentes en el llagar Castañón tuvieron la oportunidad de probar un delicioso surtido de entremeses recién hechos que causaron sensación entre los presentes, que mostraron su satisfacción con la variedad de productos presentados por Agromar. A la espicha ofrecida por Agromar se unió una sorprendente e improvisada elaboración de un plato típico de Eslovaquia, de manos del chef presente en el SISGA, Ivan Kadlelík, que con la ayuda de dos de sus paisanos preparó Sulance, una receta tradicional realizada con huevo, harina y patata que recuerda a los conocidos en España como ñoquis, pero más alargados y con reducción de sidra asturiana del llagar Castañón, como no podía ser de otra manera. De esta forma tan original, los representantes checos y eslovacos quisieron sorprender a los asistentes a esta jornada, ofreciéndoles el sabor más típico de su región.

El SISGA 2014, finalmente, no solo ha sido un ir y venir de sidras de gala tipo brut, de hielo, de pera... El Salón Internacional de este año se ha implicado más que nunca con la gastronomía de alto nivel, empezando por el extraordinario menú de la Cena de Gala, preparado por el chef Nacho Manzano, y que sorprendió a los comensales al combinarse con la cantidad de sidras presentadas en el Palacio de la Riega, y continuando con una maravillosa Estefanía Ferreras que desplegó su buen hacer en la cocina durante la cata abierta en la Sala de Pinturas de la Laboral. A Estefanía le encanta la cocina tradicional y probar nuevas recetas reinventando las de toda la vida, así que presentó una selección de sorprenden-



tes pinchos a un precio muy económico y que llenaron el estómago de los asistentes a la cata, que pudieron probar sus delicias entre copa y copa de sidra.

Premios SISGA

Jurado internacional



Los premios SISGA los primeros sidreros de calter internacional que se dan n'Asturies.

Este es el segundo año en el que el Salón Internacional de las Sidres de Gala hace entrega de sus premios SISGA que reconocen las mejores sidras, a nivel internacional, en once categorías diferentes. Estos trofeos son los únicos en toda Asturias que valoran el potencial de las sidras no escanciadas y realizan una selección de los mejores productos elaborados en varios países.

El jurado que decidió que sidras eran las mejores en sus categorías, una vez más, estuvo formado por actores internacionales pertenecientes a diferentes ámbitos del mundo sidrero. Entre los expertos que realizaron una cata a ciegas de 41 sidras distintas, la mañana del viernes 3 de octubre en el Llagar el Duque, de Xixón, se encontraban enólogos, catadores, críticos o sumilleros, así como llagareros que

participaban con alguno de sus productos.

Manuel G. Busto, presidente del Jurado Internacional, admitió en la Cena de Gala la dificultad a la hora de clasificar en grupos las distintas variedades de sidra y lo complicado que fue para los miembros del jurado ponerse de acuerdo para encontrar unos criterios homogéneos para evaluar, debido a la naturale-



Deliberaciones del juráu.

COMPOSICIÓN DEL XURÁU

Asturies:

- Presidente: Manuel Gutiérrez Busto, tastiaor y estudiosu de la sidre.
- Donato Xuaquín Villoria Tablado, tastiaor.

Euskadi:

- Domingo Arina, enólogo.

Rep. Checa:

- Ivan Kadlečík, xef y sumiller.

Eslovaquia:

- Roman Kozak, llagareru.

Islles Canarias:

- Luis Ravina Pisaca, enólogo.

Dinamarca:

- Jens Skovgaard Pedersen, llagareru.

za tan distinta de cada miembro. Estas dificultades a la hora de puntuar se hacen patentes en el resultado final, ya que se han dado dos empates (en las categorías: Mejor Sidra de Nueva Expresión y Mejor Sidra de Hielo), así como se han concedido dos diplomas por ser sidras con una puntuación casi igual que la del ganador en su categoría.

Esta es la relación de sidras galardonadas en las diferentes categorías, en el segundo año de los premios SIGA:

- Mejor Sidra del Grupo Internacional: **Kalysie**, de la empresa Kistin, Bretaña.
- Mejor Sidra de Nueva Expresión: (Ex aequo) **Pomarina**, del llagar Valle, Ballina y Fernán-

Restaurante El Duque



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



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



www.restauranteelduque.com



dez, Asturias y **ATI**, del Ilagar Panizales, Asturias.

- Mejor Sidra Espumosa Brut: **Posma**, de bodegas Posma, Tenerife. Diploma para **Byhur 24** del Ilagar vasco Astarbe.
- Sidra más original: Sidra **FH Prager**, de la misma empresa, de Rep. Checa.
- Mejor Sidra Formato 1/3: **Magnetic Apple Cider** de la empresa checa FH Prager.
- Mejor Sidra Semi-seca: **Guzmán Riestra** de Ilagar Riestra, Asturias. Diploma para Sidra **Mayador Rosada (75 años)**.
- Mejor Sidra Espumosa Dulce: **M. Norniella** del Ilagar Norniella, Asturias.
- Mejor Sidra de Hielo: (Ex aequo) **Diamantes de Hielo** de Viuda de Angelón, Asturias y **Malus Danica** de la empresa danesa Cold

Hand Winery.

- Mejor Licor de Sidra: **Malus X Feminam 2011** de la empresa Cold Hand Winery, Dinamarca.
- Mejor Aguardiente de Sidra: **Aguardiente Salvador del Obispo, 9 años**, de Casería San Juan del Obispo, Asturias.
- Mejor Sidra de Pera: **Steiger Perry** de la empresa Steiger de Eslovaquia.

Los premios, realizados en cerámica esmaltada, fueron entregados durante la Cena de Gala, en la que los elaboradores galardonados pudieron explicar las características de sus productos, así como degustar, a lo largo de la velada, las sidras, licores y aguardientes elaborados con mucho mimo ingenio y dedicación.

Posma

MEJOR SIDRE ESPLUMOSO BRUT



Luis Ravina Pisaca, enólogo de Sida Posma, recogió'l premiu SISGA'14 a la mejor sidre esplumoso brut.

Desde las Islas Canarias, concretamente desde el norte de Tenerife, llegó Sidra Posma, una sidra fresca y equilibrada que se ganó al jurado obteniendo el premio SISGA a la Mejor Sidra Espumosa Brut. Posma es un producto relativamente nuevo, ya que hace tan solo cinco años que se elabora.

Juan Andrés Pérez Camacho fue uno de los representantes de Sidra Posma que acudieron al SISGA y nos cuenta su grata sorpresa al saber que su sidra era la más puntuada por el jurado internacional: "Para nosotros fue una sorpresa total ganar el SISGA en nuestra categoría, porque sabíamos que Posma era un buen producto pero no conocíamos a nuestros competidores y, básicamente, vinimos al salón a probar y comparar. No nos imaginábamos que volveríamos a casa con un premio bajo el brazo."

Posma es una sidra monovarietal, de reineta cultivada en el norte de la isla. Además Juan Andrés asegura que en Canarias no hay tradición sidrera, pero Posma cuenta con un enólogo Luis Ravian, que tiene "nariz de oro" y que ha logrado una sidra con tanta calidad. También recalca lo orgullosos que están por haber recibido el galardón, ya que asegura que sus medios son limitados y creían imposible poder competir con llagares profesionales con gran experiencia en la elaboración de sidra.

ATI de Panizales

MEJOR SIDRE DE NUEVA ESPRESIÓN (e.a.)



Fernando Couto, conceyal del Ayuntamiento de Xixón, foi quien entregó'l premio a Faustino Vázquez y María Cardín.

La sidra de Nueva Expresión va calando poco a poco en la hostelería por no requerir escanciado y por su baja acidez. Este tipo de sidras normalmente son filtradas en su elaboración, sin embargo el llagar mierense Panizales presentó al SISGA su sidra ATI sin filtrar y se llevó el premio a mejor sidra en su categoría, empatada con Pomarina Natural de Valle, Ballina y Fernández

Faustino Mateo Vázquez del llagar Panizales, de Mieres, se mostraba sorprendido tras recibir el galardón a mejor sidra de Nueva Expresión por su sidra ATI, ya que era el primer año que se elaboraba y hacía apenas unos días que se había presentado. Faustino sabía que se suele valorar mucho el brillo y la transparencia en este tipo de sidras y su sidra no estaba filtrada, lo que le hizo considerar muy difícil

alzarse con el premio SISGA en esta categoría. Sin embargo, empatado con Pomarina, de El Gaitero, sidra ATI se coronó como mejor sidra de Nueva Expresión en esta IV edición del SISGA y nos cuenta por qué cree que el jurado se fijó en su sidra: "Tiene una carga de carbónico endógeno importante, lo que crea una gran amplitud en boca. Además, a pesar de ser seca es golosa y provoca un retrogusto agradable



Faustino Vázquez siempre innovando desde Espineú, Mieres.

e intenso, por lo que al final siempre deja gana de más". Sin duda, la sidra de Panizales convenció al jurado internacional del SISGA, algo que Faustino considera muy importante para cualquier elaborador de sidra y, mucho más, para aquellos que están trabajando por innovar y mostrar al público el amplio abanico de opciones que se esconden detrás de un producto como la sidra: "Posibilidades de sidra y matices hay tantos como colores existen en el universo, por eso, de la misma forma que la cocina fue avanzando, la sidra debe abrirse a nuevos mercados y no encasillarse en la sidra natural. Hay un largo camino por recorrer, pero es posible hacerse un hueco en el mercado de forma honesta y buscando el nicho adecuado."

Una sidra como ATI, totalmente nueva en el llagar Panizales, busca ese hueco en el mercado de las sidras de mesa con un proceso lo más natural posible, ya que según el criterio de Faustino: "Cuanto menos se filtre y menos se intervengan los productos, más auténtica es la sidra".

El gerente del llagar Panizales, además, desvela para la revista LA SIDRA de nombre de su recientemente elaborada sidra de Nueva Expresión, ATI, proviene del nombre de un familiar, al que quiere homenajear y recordar a través del producto. Ahora mismo, ATI se comercializa por el método de distribución directa en hostelería a un precio aproximado de cinco euros y Faustino asegura que la mejor forma de combinarla es con entremeses como jamón y quesos o con pescados como la anchoa, incluso se atreve a sugerir la combinación con una fabada, ya que ATI, debido a su gran acidez y al carbónico, equilibraría el contraste.



Pomarina Natural

MEJOR SIDRE DE NUEVA ESPRESIÓN (e.a.)



María Cardín, cuarta xeneración de la centenaria empresa "El Gaitero", recueye'l premiu.

La marca Pomarina, que incluye tanto Pomarina Brut como Pomarina Natural, elaborada por Valle, Ballina y Fernández y perteneciente a El Gaitero, se alza con el premio SISGA, con Pomarina Natural, a la mejor sidra de Nueva Expresión, quedando empatada con ATI del llagar Panizales.

María Cardín, adjunta a dirección y cuarta generación de la familia fundadora de la empresa Valle, Ballina y Fernández, explica las peculiaridades de Pomarina Natural, la sidra de Nueva Expresión que ha logrado el premio SISGA '14 en su categoría, empatada con Sidra ATI del llagar mierense Panizales.

Es el primer premio que recibe Pomarina Natural y María reconoce que cuando uno se presenta a un concurso siempre tiene la esperanza de ganar un premio, pero no creía que el galardón fuese a recaer en

Pomarina Natural. María cuenta que este tipo de productos son sidras que tienen un poco de carbónico para estimular y darle un poco de gracia a la bebida, así como para simular el escanciado aunque se sirvan en copa. La empresa Valle, Ballina y Fernández fue la primera en elaborar este tipo de sidra, ya que, según afirma María, para salir de Asturias hay que buscar una forma diferente de consumirla y no tener que hacerlo con el tradicional escanciado: "Buscábamos relizar una sidra más estable, que se filtrase y que se



María Cardín comenta las características de la sidra premio.

podiese consumir en una copa para así lograr comercializarla también fuera de Asturias.”

Pomarina Natural está acogida a la Denominación de Origen Protegida “Sidra de Asturias”, por lo que todo el proceso está controlado por el Consejo Regulador, realizando un análisis y una cata previa antes de que el producto salga al mercado, dándole así una garantía adicional.

Para su producción se realiza una mezcla de varios tipos de manzana de fincas acogidas a la DO y María explica los resultados de ese proceso selectivo y su posterior elaboración: “Pomarina Natural está elaborada con el procedimiento tradicional, pero antes de prensar la pulpa se realiza una maceración en frío durante doce horas, obteniendo así un mosto más aromático y complejo en estructura. Este proceso le otorga a la sidra una entrada fresca con toques amargos.”

Además, María Cardín cuenta cuál es la mejor forma de disfrutar de esta sidra en una mesa: “Pomarina Natural combina muy bien con aperitivos, quesos o arroces, pero también se obtiene una buena combinación cuando se consume junto a pescados o mariscos, así como con diferentes tipos de pasta.”

La sidra galardonada con el premio SISGA a la Mejor Sidra de Nueva Expresión ya se comercializa en diversos puntos del Estado. Así mismo se puede encontrar en pequeños comercios de proximidad a un precio variable, según se venda en tiendas, restaurantes u otro tipo de superficies.

Ríol

Distribuciones



NUEVO ESCANCIADOR DE SIDRA:

- Vertido con mas caudal que los antiguos
- Pasa más desapercibido
- Plástico alimentario, hecho en España
- Atención a llares, 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

Norniella

MEJOR SIDRE ESPLUMOSO DULCE



Ana M^a Álvarez Quirós, esposa del conceyal, fizo entrega del premiu a J. Antonio Norniella.

El llagar xixonés Norniella se impuso en la categoría de la Mejor Sidra Espumosa Dulce en este IV SISGA. José Antonio Norniella es ya la cuarta generación que se encarga del llagar que su bisabuelo inauguró en 1878, uniendo la centenaria tradición con la más novedosa tecnología.

José Antonio Norniella, responsable del llagar Norniella situado en San Martín de Güerces, Xixón, recogió el galardón que posicionó a su sidra M. Norniella como la Mejor Sidra Espumosa Dulce del SISGA 2014. José Antonio pertenece a la cuarta generación de llagareiros que han elaborado sidra Norniella, ya que el llagar fue fundado en Colloto, allá por 1878, por su bisabuelo Manuel Norniella, que fue uno de los primeros fabricantes de sidras espumosas.

Su bisnieto, José Antonio, sabía que M. Norniella era

un producto muy bueno y que tenía posibilidades de llevarse algún reconocimiento, por eso tenía la esperanza de volver a casa con un SISGA bajo el brazo, y así fue. Él considera que el jurado, para otorgarle el galardón, se ha podido basar en que es un producto realizado a partir de sidra natural: “Esta sidra presenta un aroma afrutado y, en boca, deja ese toque de acidez característico de la sidra natural.” Hace más de cien años que Manuel Norniella, atendiendo a la demanda de la colonia asturiana en Hispanoamérica,



J. Antonio Norniella despliega qué tien d'especial el so productu.

pensó en filtrar la sidra natural y enriquecerla con azúcares y anhídrido carbónico, obteniendo como resultado un exquisito producto afrutado y efervescente. El legado de Manuel pasó generación tras generación hasta llegar a la actualidad, en la que, en las instalaciones abiertas en Xixón en 1993, se han incorporado la elaboración de nuevos productos como dulces de manzana, ciruela, membrillo o fresa.

La tradición nunca está reñida con la modernidad, por eso José Antonio ha sabido aplicar las lecciones aprendidas por sus antecesores y elaborar una sidra espumosa de calidad con matices ácidos y dulces: "M. Norniella es una sidra que presenta un aroma limpio y afrutado, que deja un paso largo en boca para ser una sidra espumosa y que mezcla un sabor bastante dulce con un toque de acidez."

Con una producción de unas 400.000 botellas al año, M. Norniella se está haciendo un hueco entre el público, ya que se puede encontrar en establecimientos accesibles a todo el mundo como supermercados, centros comerciales y todo tipo de establecimientos de alimentación. José Antonio, además, recomienda combinar esta sidra con postres, ya que al ser una bebida bastante dulce, compagina perfectamente con el final de las comidas en las que se consumen productos con azúcar.

M. Norniella mezcla tradición centenaria con innovación, obteniendo como resultado un producto espumoso, que recuerda a la sidra tradicional con toques dulces y afrutados, características perfectas para finalizar una buena comida.



Diamantes de Hielo

MEYOR SIDRE DE XELU (e.a.)



Francisco Ordóñez comenta las peculiaridades de esta sidre érte l'atenta mirada de Fernando Couto.

Es la tercera cosecha de Diamantes de Hielo, la sidra de hielo del Ilagar Viuda de Angelón, y ya se ha alzado con el premio SISGA '14 en su categoría. Una sidra bastante desconocida pero diferente, muy potente y aromática que se ganó la mayor puntuación del jurado junto a la danesa Malus Danica.

Francisco Ordóñez Vigil es uno de los hijos del fundador del Ilagar Viuda de Angelón, en Nava, y la primera vez que probó una sidra de hielo en Madrid le gustó tanto y la percibió como algo tan diferente e innovador, que de inmediato se decidió a elaborarla pero con manzana asturiana, más ácida que la manzana de mesa canadiense de la que se había obtenido esa sidra.

La cosecha de este año ha sido tan buena que su sidra, Diamantes de Hielo, ha sido merecedora del pre-

mio SISGA en su categoría, quedando empatada con Malus Danica, la sidra de hielo presentada por Dinamarca en esta IV edición.

Francisco sabía que el producto había ido mejorando en los últimos años pero reconoce que no se esperaba obtener la mayor puntuación del jurado: "Esperar, nunca te lo esperas, pero esta era la tercera cosecha de sidra de hielo y sabía que era la mejor de todas con diferencia. Alguna posibilidad había porque poco a poco voy mejorando el producto y aprendiendo de



Viuda de Angelón suma ya tres premios SISGA.

los errores de los pasados años, aun así no contaba con el premio, la verdad.”

La sidra de hielo ha sido una forma de diversificar los productos de Viuda de Angelón, al igual que con la sidra de pera y la sidra brut, con las que el año pasado ganó el premio SISGA en cada una de sus categorías. Diamantes de Hielo es una sidra muy diferente a las demás sidras de mesa a las que está acostumbrado el público y Francisco nos revela las características que, seguramente, han convencido al jurado internacional: “Esta sidra de hielo es un producto con una alta gradación, entre 11,5 y 12º de alcohol, lo que la hace muy potente, y dejanod un azúcar residual que se obtienen del mismo fruto. Es una sidra muy aromática, que tiene un sabor bastante dulce para ser sidra de hielo y presenta mucho cuerpo, así como un carácter amargo que proviene directamente de la manzana asturiana.” Este innovador producto del llagar de Nava obtiene su contundente nombre, Diamantes de Hielo, de una curiosa imagen que se produce en el momento en el que cristaliza el hielo. Francisco afirma que la forma de cristalizar del hielo, en cualquier situación, produce una especie de diamante, fenómeno del que se extrajo la comercial denominación Diamantes de Hielo.

De momento, Diamantes de Hielo se puede encontrar en tiendas gourmet y en alguna gran superficie, pero Francisco Ordóñez nos comenta que su producto está destinado para todo, tanto para la hostelería como para los hogares, y que está teniendo mucha demanda para cestas navideñas ya que es comparable al vino dulce que tan bien marida con los postres. Un producto distinto y sorprendente que no deja indiferente a nadie.



Guzmán Riestra

MEYOR SIDRE ESPLUMOSO SEMI-SECO



Raul Riestra posa arguyosu col troféu acabante recibir.

El llagar Riestra, de Sariegu, ganó el SISGA´14 por su sidra semi-seca Guzmán Riestra, una sidra compleja y equilibrada elaborada este año por primera vez y que se ha ganado el reconocimiento del jurado por su posición intermedia entre ácido y dulce que le da esa estabilidad que es su seña de identidad.

El hijo de Guzmán Riestra, que le da nombre a la sidra que se alzó con este premio SISGA'14, Raul Riestra se encargó de recoger el galardón y desvelar a LA SIDRA algunos de los secretos de su producto. Raul reconoce que el reconocimiento no les pilló por sorpresa porque ya habían ganado un premio en Nava con esa misma sidra, aun así acudieron a la Cena de Gala con esa ilusión nerviosa de que la calidad de su sidra destacase entre las demás.

Raul sabía que la sidra de este año era muy buena

y que tenía una buena calidad, por eso cree que los miembros del jurado apreciaron, sobretodo, su equilibrio: "Es una sidra compensada, con una estructura compleja y muy equilibrada, no resultando ni muy amarga, ni muy ácida, ni muy dulce, haciendo que ninguno de sus matices sobresalga por encima de los demás. Al probarla, el sabor recuerda mucho a la sidra natural pero, al ser semi-seca, deja de 30 a 50 gramos de azúcar residual que proviene de la fermentación."

Guzmán Riestra es un homenaje al padre de Raul, que



Riestra desplica por que la so sidre convenció al xuráu.

lleva toda la vida dedicado a elaborar sidra y que aún ahora sigue ayudando en el llagar de Sariegu. Raul sabe que hay que adaptarse a los tiempos y buscar la forma de entrar en nuevos mercados y llegar a un mayor público, por eso decidió elaborar esta sidra: “Las mujeres tienen un paladar diferente, les gusta más el sabor dulce que el sabor más seco, por eso decidí elaborar esta semi-seca, para que pueda gustar a más personas. Además para pensar en la exportación hace falta salir al mercado internacional con una sidra filtrada y estabilizada que se adapte a todos los lugares y sepan desde el principio como se sirve, sin tener que recurrir al escanciado.”

El característico sabor y olor, a medio camino entre flores y fruta fresca, le dan un toque singular a la sidra Guzmán Riestra y Raul nos explica sus matices: “Según la sirves en la copa desprende un olor cítrico, a manzana verde, pero también se perciben tonos florales. La sidra presenta un color pajizo y un sabor a manzana madura y a frutas tropicales, al acercarse a ese gusto dulce característico de las semi-secas.”

El producto de llagar Riestra galardonado en el SISGA se comercializa en el propio llagar, así como en restaurantes de alta gastronomía como Casa Marcial. También se puede encontrar en alguna tienda gourmet o especializada en sidras. Por lo general, Raul Riestra se muestra muy satisfecho con la respuesta comercial y la buena acogida que Guzmán Riestra ha tenido en el mercado, por lo que invita a todo el mundo a probar su Sidra Guzmán Riestra y aconseja degustarla junto a un buen pescado blanco y bajo en grasa como la lubina.



Barrio de Perea, 2032

33518 Sariego

Tel. 985 748 298

www.sidrariestra.com

Malus Danica

MEJOR SIDRE DE XELU (e.a.)



Jens Skovgaard recogió'l gallardón que reconocía la calidá de la so sidre de xelu.

Malus Danica, la sidra venida desde Dinamarca de la mano de la empresa Cold Hand Winery consiguió el reconocimiento a la Mejor Sidra de Hielo, empatada con Diamantes de Hielo de Viuda de Angelón. El llagarero danés Jens Skovgaard fue el encargado de recoger el galardón que reconocía a su sidra como la mejor del certamen en su categoría.

Jen Skovgaard Pedersen fue el portavoz de la sidra danesa en el SISGA 2014 y el encargado de recoger el galardón, que acredita a su sidra, Malus Danica, como la Mejor Sidra de Hielo, empatada con Diamantes de Hielo del llagar asturiano Viuda de Angelón.

Malus Danica llegó a Xixón desde Randers, Dinamarca, donde es elaborada con una selección de man-

zanas de la localidad, por el procedimiento de crioconcentración, obteniendo a partir de los mostos un jarabe de manzana que, posteriormente fermenta durante 12 meses en toneles de madera. Es una sidra color ámbar, brillante y limpia, con un aroma frutal intenso, propio de la manzana concentrada y en su sabor prima el dulce almibarado por encima de la acidez.

Malus X Feminan 2011

MEYOR LLICOR DE SIDRE



Cold Hand Winery foi duplemente premiada nel SISGA '14.

No todo fueron sidras en el SISGA 2014, el licor de sidra danés logró el reconocimiento del jurado, logrando el premio SISGA a Mejor Licor de Sidra del certamen. Su olor a manzana recién prensada y su sabor dulce convencieron al jurado internacional en la cata a ciegas, siendo el segundo premio del salón con el que se alzaba Cold Hand Winery.

Malus X Feminam 2011 fue el segundo producto de Cold Hand Winery que se alzó con un premio SISGA, en este caso, en la categoría de Mejor Licor de Sidra. Elaborado en la ciudad danesa de Randers, está realizado a partir de la sidra de hielo a la que se le incorpora aguardiente de sidra que, según su porcentaje, da lugar a dos licores con características diferentes,

siendo éste el más dulce y con menos graduación. Este licor presenta el mismo color ámbar que la sidra de hielo danesa, pero con un tono envejecido tras un reposo en tonel con el destilado añadido. Aroma profundo e intenso a manzana y en su sabor predomina el dulce de la fruta, resultando incluso meloso, con un alcohol bien equilibrado, balsámico y de final largo.

Salvador del Obispo

MEJOR AUGUARDIENTE DE SIDRE



El premiáu, José Luis García, de la Casería San Juan del Obispo, xunta'l Presidente de la Fundación Asturias XXI.

Casería San Juan del Obispo se lleva un año más el premio SISGA al mejor aguardiente, en esta ocasión, gracias a su aguardiente viejo de sidra Salvador del Obispo, envejecido en madera de roble durante 9 años. La Casería lleva 12 años destilando sidra, elaborada especialmente para la destilación, de forma completamente natural. El proceso se realiza en alquitaras y la madera de roble americano le otorga los matices finales.

El año pasado fue el aguardiente cien por cien natural L'Alquitara del Obispo y, en esta IV edición del SISGA, el aguardiente viejo de sidra Salvador del Obispo, envejecido en madera de roble americano durante 9 años, de Casería San Juan del Obispo, ha sido premiado como el mejor aguardiente del certamen. José Luis García Meana, conocido en toda Asturias como Pepe Meana, es quien dirige la Casería y quien ha recibido a la revista LA SIDRA, junto a su alquimista y hombre de confianza, José María Díaz, Chema.

Pepe nos cuenta el proceso de elaboración de su aguar-

diente y los secretos de que su producto tenga tan buena acogida: "Nuestro aguardiente está realizado con un producto completamente natural, la manzana es seleccionada de casi una veintena de fincas con Denominación de Origen Protegida para luego elaborar la sidra (Sidra Tareco), que es realizada especialmente para la destilación. Una vez tenemos la sidra, comienza el proceso de destilación en alquitara, siendo éste el más directo que existe y que ayuda a conservar los aromas y cualidades de la manzana. Al destilar de una sola pasada, se conservan los aromas naturales y no

existe ningún tipo de manipulación posterior, simplemente se reposa en madera de roble durante años para que ésta trabaje el aguardiente, aportándole los matices finales. Una vez extraído del tonel de roble americano, se oxigena durante un tiempo en una barrica de acero para que los aromas y sabores se combinen y se integren armoniosamente.”

Como todos los grandes productos, una vez embotellado, el aguardiente sigue evolucionando y ganando durante unos tres años. Según las propias palabras de Pepe Meana: “El producto se va poniendo redondo.”

En relación a la elección de una barrica de roble americano para reposar el aguardiente durante años, Pepe reconoce que se pasó grandes temporadas probando varias maderas como la de castaño o la de roble asturiano, pero no encontró el toque que le quería dar a su producto hasta que no probó a almacenarlo en un barril de roble americano: “Existe un estudio del SERIDA, realizado con nuestro aguardiente, que concluye que la madera de roble americano es la mejor para elaborar aguardiente de sidra y así es. Nosotros escogimos esta madera por desmarcarnos un poco del roble francés y porque, tras muchas pruebas, ésta le da unos matices y un buqué que no le dan otras maderas.”

José María Díaz, Chema, explica de forma detallada los matices adquiridos con el roble de los que habla Pepe: “Salvador del Obispo, a pesar del envejecimiento, aún conserva el sabor puro de la manzana y la madera le da unos sabores avainillados y tostados. De esta forma el producto final tiene un fondo de manzanas confitadas con matices acaramelados y hierba seca, que le otorgan una entrada suave, fresca y sedosa, así como un final largo que le confiere el paso del tiempo.”



Tanto Pepe como Chema coinciden en que la clave del éxito de su aguardiente es que se parte de un buen producto natural (no destilan lo que sobra de la elaboración de sidra), al igual que su proceso, que no conlleva ninguna alteración ni añadido, aflorando, de esta forma, las esencias naturales de la manzana.

Ellos son de los pocos productores españoles de aguardiente de sidra y todo esto surgió de la ilusión de realizar un producto completamente natural, con manzanas asturianas, y con una gran calidad. Esta fue la forma de recuperar un producto que sus abuelos ya conocían y dotarlo de una calidad global para que le gustase a todo el mundo y, claro está, que lo han conseguido.

An advertisement for Sidra Natural. The background is a landscape with trees and a sunset. In the foreground, three bottles of sidra are displayed: a dark bottle of Tareco on the left, a white bottle of Alquitara del Obispo in the center, and a green bottle of Minin on the right. The text "NATURALEZA, ORIGEN, TRADICIÓN" is written in large red letters at the top. Below it, "ORIGINAL - 100% NATURAL" is written in white. The brand names "SIDRA NATURAL TARECO", "SIDRA NATURAL MININ", and "Alquitara del Obispo" are visible. The Salvador del Obispo logo (a cross in a circle) is also present. At the bottom, there are three stars and the text "www.caseriesanjuanobispo.com" and "Casería San Juan del Obispo, Premio Especial 2010 del Colegio de Críticos Gastronómicos de Asturias".

Steiger Perry

MEJOR PEREA



Eva Majerciakova recogió el premio a la Mejor Perea del SISGA'14

Una de las sidras más desconocidas por el público general, la de pera, enseña a los llagareros que la sidra no solo es de manzana y los eslovacos han sabido apreciar este importante matiz. Eva Majerciakova recogió el tercer premio en este SISGA que designaba a Steiger Perry como la Mejor Sidra de Pera del certamen

La Mejor Sidra de Pera del SISGA 2014 ha sido la sorprendente sidra venida desde la región de Vyhne, en Eslovaquia, de la empresa Pivovar Steiger. Steiger Perry Strong Pear ha sido la sidra de pera que más ha llamado la atención en esta edición debido a su procedimiento de elaboración, que no solo incluye mosto de pera, sino también malta de cerveza, dado que sus elab-

boradores son profesionales del mundo de la cerveza.

Es una sidra clara que presenta una corona de espuma tan característica de la cerveza, su aroma es intenso, a pera muy hecha, incluso concentrada aunque con notas de malta. El sabor dulce, propio de la pera está muy marcado por desde su entrada en boca por la malta de una cerveza tipo lager.

Kalysie.

MEJOR SIDRE DEL GRUPO INTERNACIONAL



Kystin tornó a algamar un premiu SISGA, esta vegada con Kalysie, toa una esperiencia.

Kystin Cider Press repitió galardón este año con su espectacular Kystie, con la que obtuvo el premio a la Mejor Sidra Internacional, tras haber obtenido el año pasado el galardón a la Más Original con la Cidre Cuvée Chataigne, comenzando a ser un clásico en el SISGA.

Se trata de una sidra de pera con gengibre, un novedoso producto que el llagareru bretón Sacha Cromar sacó al mercado a mediados de este mismo año, y que no deja indiferente a quién la prueba, pues la aparente sencillez de su presentación en botella oculta, sin embargo, una extraordinaria complejidad, propia de este elaborador.

A la vista se presenta limpia, cristalina y brillante. El

aroma es frutal, de pera fresca, con notas florales y un suave pero bien perceptible olor a gengibre. Y en cuanto al gusto, su entrada en boca también resulta fresca, sorprendiendo la buena integración que presenta el dulce de la pera, con un suave ácido que recuerda la lima y la ligera sensación picante del gengibre.

Una sorpresa en todos los sentidos.

FH Prager Red Label

SIDRE MÁS ORIXINAL DEL SISGA '14



M. Carme Pérez de la Fundación Asturias XXI fexo entrega del premiu a Roman Kozak.

F. H. Prager es uno de los productores de sidra checa más conocidos en su país y se hizo con el galardón a la Sidra Más Original en la cuarta edición del SISGA. El proceso de elaboración de sidra en Chequia fue importado desde Asturias, a principios del siglo pasado, siendo la línea que siguen los checos a la hora de producir los diferentes tipos de sidra que salen de F.H. Prager

F. H. Prager es uno de los mayores productores de sidra en Chequia y una de las empresas que, en los últimos años, más se ha esforzado en introducir la sidra en la región de Bohemia, donde el manzano es un árbol frutal muy extendido.

Roman Kozák, representante en el SISGA de la sidra checa y eslovaca, fue quien recogió el galardón con-

cedido a la sidra F. H. Prager Red Label, reconocida como Sidra Más Original del SISGA 2014. Presenta un color amarillo pálido, con una corona de espuma blanca en la superficie que recuerda a la cerveza. Su aroma es suave, propio de las manzanas de verano y en boca resulta ligera, destacando su contenido carbónico y dejando un final largo de manzana ácida.

Magnetic Apple Cider

MEYOR SIDRE EN FORMATU 1/3



Roman Kozak exerció d'auténticu embaxaor d'Eslovaquia y REP. Checa nesti IV SISGA.

El botellín de sidra checa Cider Magnetic Apple triunfó en el cuarto Salón Internacional de Sidras de Gala imponiéndose en su categoría, una modalidad poco utilizada aún en Asturias, pero muy utilizada en la Rep. Checa. Esta sidra es una bebida 100% checa, elaborada con seis variedades de manzana que se cultivan en la región de Bohemia

Polabský Most es la empresa encargada de elaborar Cider Magnetic Apple, una sidra realizada en Zás-muky, una aldea de la República Checa, y que se elabora en la región de Bohemia a partir de seis variedades distintas de manzana que se cultivan en la propia región.

Cider Magnetic Apple es una interesante sidra que

logró alzarse con el premio SISGA a la Mejor Sidra en Formato 1/3, ya que el jurado valoró que tiene una presencia limpia, un color dorado y una corona de espuma.

Su aroma es fresco y su sabor similar al de una sidra dulce, pasteurizada, carbonatada y con una acidez equilibrada e incluso agradable.

Byhur 24

DIPLOMA SIDRE BRUT



En la actualidad Astarbe es el único llagar vasco que produce sidras “de gala”, y lo hace con extraordinario acierto como ha quedado de manifiesto en este IV SISGA.

La sidra Byhur 24 de Astarbe, Gipuzkoa, obtuvo un diploma que la acredita como la segunda Mejor Sidra Espumosa Brut del SISGA 2014, por detrás de Posma, de Tenerife.

Hur Astarbe, elaborador de Byhur 24 y de su hermana pequeña Byhur, más dulce y envolvente, tenía la ilusión de conseguir algún reconocimiento en el certamen, ya que su producto busca diferenciarse y llevaba años realizando pruebas hasta que hace dos o tres años logró la calidad mínima para comercializar su sidra espumosa tipo brut. Hur cree que su sidra tiene un toque muy especial, que es lo que puede haberla hecho destacar entre las demás espumosas: “Yo creo que han tenido mucho que ver las sensaciones que da tanto en nariz como en boca, dándole ese toque único que la diferencia de las demás. Este

espumoso se elabora con tres variedades de manzana autóctonas y se realiza una segunda fermentación en botella por el método champenoise.”

Hur Astarbe nos explica las características específicas que hacen de Byhur 24 una sidra espumosa tan singular: “Byhur 24 cuenta con unos matices muy curiosos, como su color dorado pajizo, su aroma que recuerda a manzanas verdes con ese toque ácido y en boca deja una mezcla ácida y salada que sorprende a los clientes y que se debe a su tanicidad.” Las opciones de maridaje recomendadas por Hur Astarbe van desde los aperitivos salados como las anchoas o los quesos fuertes, hasta las alcachofas, los pescados o los mariscos, siendo amplio el abanico de combinaciones con una sidra que se puede encontrar en restaurantes con estrellas Michelin y en muchas de las tiendas delicatessen de País Vasco.

Mayador Rosada 75 an.

DIPLOMA SIDRE ESPLUMOSO SEMI DULCE



En su 75 aniversario, Mayador lo ha vuelto a hacer, marcando la calidad de un producto que no precisa mayor presentación que probarla, el buen gusto resalta de forma clara y definitiva.

La singular sidra Mayador Rosada ya sorprendió a los asistentes a la Cena de Gala de la anterior edición del SISGA por su combinación de sabor dulce y estética rosada. Este año, el Ilagar cumple 75 años y ha logrado el diploma en la categoría de Mejor Sidra Semi-dulce, por detrás de la Sidra Guzmán Riestra, de Sariegu.

Veri Busto fue quien recogió el Accésit a Mejor Sidra Semi-seca, pero es Óscar García Busto quien nos cuenta lo agradecidos que están por el premio y por la aceptación que ha tenido M. Rosée entre el público: "Estamos encantados con el reconocimiento y con la opinión positiva de todos aquellos que prueban esta sidra. La gente se sorprende mucho porque es dulce y se parece a la sidra achampanada, aunque con ese tono rosado."

El Ilagar Mayador es pionero en la sidra rosada y esto hace crecer su abanico de posibles consumidores ya que, según nos dice Óscar, esta sidra cala muy bien en personas no iniciadas en el mundo de la sidra, o entre aquellos que no les convence del todo la sidra natural. Además cree que tiene mucho futuro, tanto en Asturias, como a nivel estatal e internacional, ya que son muchos los que consumen este tipo de sidra más dulce y ligera, muy adecuada para todas las ocasiones, y que permite alternar sin mayores complicaciones.

Óscar nos explica cuáles son los puntos fuertes de Mayador Rosada, una sidra dulce y que tiene presencia en copa: "Es una sidra fácil de beber, muy fresca, ligera y con un olor frutal potenciado por el color, obtenido naturalmente a base de pieles de fruta."

Sidra Bernueces, Buznego, Cortina, Trabanco... y agua de Borines

Como no podía ser de otra manera, la presencia de llagares asturianos en el IV SISGA fue muy importante, tanto en lo que se refiere a cantidad como a calidad de los productos, y siendo un evento asturiano de carácter internacional no pudo faltar agua asturiana, la de Borines, oficial en el SISGA.



A medida que los llagares asturianos van animándose a producir este nuevo tipo de sidras, y concienciándose de que no solo es preciso lograr un buen producto sino también, y principalmente, darlo a conocer, la presencia de sidra asturiana en el SISGA va haciéndose cada vez más importante, no en vano somos los anfitriones de este evento internacional y de alguna manera todos nos jugamos el prestigio a la hora de dar una imagen adecuada de nuestra sidra y de nuestro país.

En este IV SISGA, entre muchas otras, hemos contado con la sidra del llagar de Bernueces, sidra dulce y su Sidría, originales apuestas que progresivamente van afianzándose.

También hemos contado con la sidra del llagar de Cortina, Villacubera, un clásico en las sidras de nueva expresión y hoy por hoy la única sidra monovarietal en el mercado.

Del llagar de Buznego nos llegó Zapica, otro clásico en su variedad, y cuya elegante presentación está a la altura de la calidad del producto, ante el que es imposible permanecer indiferente,

El llagar de Trabanco nos aportó su magnífica sidra brut, Poma Áurea y su originalísima Avalon, llamada a ocupar un lugar importante en los nuevos mercados.

Por último, y hay que reseñarlo, nuestro agua ha sido de Borines, porque el evento lo exige y la calidad lo requiere.



La otra sidra

Manuel Gutiérrez Busto

Para los asturianos solo hay una sidra, al menos cuando nos referimos a ella en la cabeza de muchos solo cabe pensar en la de escanciado. Hace cuatro años intentamos, a través del SISGA, dar a conocer la otra sidra asturiana: la sidra brut, la de nueva expresión o de mesa, la sidra con gas, la de postre de hielo y los destilados. Este salón, que se convirtió en Internacional, fue una gran oportunidad para que muchos conociesen que la industria de la sidra abarca otros productos, que es un mundo que incorpora innovación e investigación de la industria alimentaria y que casi todo ello se comercializa fuera de Asturias.

En las dos últimas ediciones del SISGA se dio un gran paso cualitativo al introducir otras sidras y productos provenientes de diferentes naciones y regiones. Fue un deleite para el público las jornadas de degustación donde destacó el interés mostrado en probar sidras de Irlanda, Inglaterra, Normandía, Bretaña, Alemania, Eslovaquia, Chequia y Dinamarca.

Pero vayamos más allá de mis reticencias y las de otros muchos en probar esas otras sidras, ya que consideramos que sacándonos de la sidra de escanciar y la brut lo demás no está a la altura. Al final en un acto de valentía probamos cosas interesantes, novedosas, sugerentes, finalmente, algo distinto. Desde sidras con un ligero sabor

a castaña, a jengibre, sidras fermentadas con levadura de cerveza o mezcladas con la cerveza en proporciones reducidas, sidras rosadas... En definitiva, toda una explosión de aromas, sabores y variedades que nos van enriqueciendo y nos dan una clara idea de que la industria sidrera no está anquilosada, sino que es dinámica. Si a todo esto le unimos la última jornada de este año en el SISGA, dedicada a los somelieres de varios de los mejores restaurantes a nivel nacional y que probaron estos otros tipos de sidra mostrando un gran interés y una mejor disposición a la cooperación para que esa otra sidra esté representada en las cartas de bebida de esos emblemáticos restaurantes, algunos con estrellas Michelin, que sugieren a clientes potenciales de fuera de Asturias algo novedoso y de la mano de un somelier, hace que este acto de colaboración sea el más importante para buscar nuevos mercados de la sidra fuera de nuestra tierra. Además, desde una posición de privilegio, si a esto le añadimos como colofón, el compromiso de que podamos degustar y representar estos productos en la Cámara de Comercio de Madrid ante un elenco de somelieres, es que vamos por un camino inmejorable y que el SISGA es ya una proyección consolidada de la industria sidrera.

En el nº 129 de septiembre, respecto al artículo titulado. El Pezqueñín, quiero dejar claro que la empresa que gestiona o realiza la actual campaña promocional del "rasca" es distinta de la anterior promoción a la cual solicité información y no me la facilitaron, situación que subsanó posteriormente el Consejo Regulador D.O.P.



Campaña RENOVE para los chigres

OPORTUNIDAD ÚNICA PARA RENOVAR SACACORCHOS



La empresa COEM y LA SIDRA presentan una excepcional campaña que permitirá renovar los sacacorchos antiguos por nuevos en inmejorables condiciones.

Son muchas las reliquias relacionadas con la sidra que, o ya no se utilizan o se siguen utilizando pero en un estado de deterioro debido al paso del tiempo. Una buena forma de recuperar utensilios sidreros, con una dilatada historia y que difícilmente se encuentran en la mayoría de las sidrerías asturianas, es realizar un intercambio a través de un plan renove, que consista en sustituir el descorchador antiguo, en este caso, por uno nuevo en óptimas condiciones.

En esto consiste el plan RENOVE que proponen de forma conjunta la empresa COEM, especializada en

todo lo relacionado con el mundo de la sidra como: escanciadores, descorchadores manuales y eléctricos, vasos, sistemas de enfriamiento de la sidra... Y todo tipo de complementos del embotellado, junto a la revista LA SIDRA, que pretende impulsar esta iniciativa con el objetivo de renovar los utensilios sidreros en aquellas sidrerías que lo precisen y, al mismo tiempo, recuperar los descorchadores antiguos, realizados de forma artesanal y conocidos como chigres, y aprovecharlos para aumentar el fondo museístico sidrero propio con el que cuenta la publicación.

LA SIDRA subvencionará al 100% los nuevos chigres en aquellos casos que sean artesanales, con vistas a aumentar el fondo museístico sidrero con el que cuenta.



La campaña que lanza LA SIDRA y COEM consiste en renovar, en todas las sidrerías, los descorchadores antiguos por unos nuevos, realizando un intercambio que se basa en recoger el utensilio antiguo y, en su lugar, colocar el nuevo descorchador de pared.

El intercambio se realizará de forma gratuita siempre que el descorchador antiguo reúna las características especiales que la revista LA SIDRA busca en él. Es decir, que sea un descorchador de pared antiguo, de los que ya no se encuentran en muchos lugares (que popularmente se conocen como chigres) y de elaboración artesanal. En este caso, el plan se aplicaría de forma íntegra y se cubriría el 100% del gasto del nuevo descorchador, así como la asesoría directa con el cliente por parte de la empresa COEM y la reparación de cualquier incidencia con el nuevo utensilio.

Aquellos instrumentos que no se ajusten a las especificaciones de sacacorchos artesanales que entran dentro de la oferta ofrecida por LA SIDRA, asimismo, podrán disfrutar de una estupenda rebaja en la adquisición del nuevo utensilio ofrecido por COEM.



COEM hará una importante rebaja en la adquisición de nuevos sacacorchos al entregar los usados que no puedan acogerse a la oferta de LA SIDRA para sacacorchos artesanales



El nuevo descorchador, que entra dentro de las especialidades de COEM, cuenta con un sistema de carra-ca y acabado en acero inoxidable, con una estética basada en el histórico chigre.

El objetivo de esta campaña es retirar del mercado todo aquellos sacacorchos antiguos que, a pesar de su uso, duran muchísimos años pero que en el momento que tienen una avería es muy difícil realizar una reparación, debido a la antigüedad de sus piezas o, simplemente, porque el fabricante ya no trabaja en ellos. De esta forma se realizaría una renovación completa de estas herramientas de descorchar en todas las sidrerías y, al mismo tiempo, se lograría reunir los descorchadores antiguos que ya se han convertido, prácticamente, en reliquias en un exquisita reserva museística.

Esta iniciativa presenta una alternativa barata y fácil de renovar los descorchadores desgastados por el uso, por unos nuevos, subvencionados por la revista LA SIDRA y elaborados por la empresa COEM que destaca en este tipo de utensilios y especializados en aunar tradición e innovación para ofrecer a sus clientes productos con una calidad óptima.



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
IMBIBIENDA DE UNICEN PROTECTORA

SIDRA NATURAL
VALLINA

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

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

Xixón de Sidra

SEXTO AÑO DE BOTELLA DE SIDRA Y CAZUELA



En Asturias la sidra nunca se agota y este año en X las fiestas relacionadas con la bebida más tradicional se alargan hasta el otoño gracias a Xixón de Sidra, evento que celebra su sexta edición. Las mejores sidras de los mejores llagares fueron las protagonistas en más de 40 sidrerías de la ciudad.

Los mejores llagares de Asturias se dieron cita, un año más, en uno de los eventos sidreros más consolidados del otoño xixonés. En la presentación oficial en el llagar del Museo del Pueblo de Asturias, se reunieron varios representantes de los organismos colaboradores, autoridades municipales y los coros de cancios de chigre participantes en el certamen, que ofrecieron un emotivo “Xixón del alma” como acompañamiento a la sidra y a la primera cazuela de esta edición que los asistentes al acto pudieron degustar.

Durante la presentación, Iván de la Plata, director de Fenicia Marketing Gourmet, resaltó la relevancia de la

edición de este año, al contar con más llagares que nunca, ya que, en esta ocasión, son más de 40 los llagares que presentaron sus mejores palos de sidra para dar a conocer la calidad de sus productos y su marca a todos los participantes. Asimismo el concejal de Desarrollo Económico, Fernando Couto, destacó la importancia de este evento para la ciudad de Xixón: “Son diez días en los que la ciudad se convierte en capital gastronómica nacional vinculada al mundo de la sidra, dándole empuje y visibilidad a este sector”. Además señaló el importante carácter gastronómico, patrimonial y cultural de este evento que presenta al llagar como centro de producción y a la sidrería como

centro de reunión.

El viernes día 10 se abrió la veda con el escanciado del primer culín en la sidrería Los Pomares. A partir de ahí, todo Xixón se inundó de sidra para hacer honor al nombre de la fiesta. 43 sidrerías emblemáticas de la ciudad fueron las que participaron en esta nueva edición del Xixón de Sidra, ofreciendo los mejores palos de sidra, de 41 llagares de toda Asturias, seleccionados especialmente para la ocasión por un comité de cata experto para garantizar una calidad óptima: **Roza, Viuda de Angelón, Canal, Trabanco, El Gobernador, La Golpeya, L'Argayon, M. Vigón, Fonciello, Piñera, JR, Peñón, Frutos, Viuda de Corsino, Contrueces, Muñiz, Acebal, J. Tomás, Alonso, Castañón, Riestra, Fran, Buznego, Orizón, Foncueva, Estrada, Arsenio, Solleiro, El Duque, Herminio, La Morena, Viuda de Palacio, Vallina, L'Allume, Castiello, Pani-zales, Bernueces, Menéndez, Cabañón, Cabueñes y M. Zapatero** fueron los llagares participantes en este evento..

Sidrerías como Casa César, El Andariegu, El Banduyu, El Llabiegu, El Mallu, El Requexu, La Chalana o El Sobigañu, formaron parte de esta sexta edición, acogiendo, cada una de las 43, la sidra de un llagar en concreto. Este año se puso a la disposición del público una guía, conocida como el Sidromapa, que facilitó la información sobre la relación entre los distintos bares y su correspondiente palo de sidra, así como la cazuela que cada uno de ellos ofrecía junto a la botella.

Durante la celebración, los sidreros pudieron disfrutar de la mejor sidra acogida por cada establecimiento y de una ración de creación propia como acompañamiento a un precio muy económico: 3,50 euros si la botella de sidra iba acompañada de cazuelina y 4,50 si ésta iba unida a una cazuelona. Chipirones rellenos, callos con garbanzos, arroz caldosos con almejas, ternera a la sidra o picadillo de chorizo con patatines, fueron algunos de los manjares que los visitantes tuvieron el privilegio de degustar acompañados de las mejores sidras de todo el país.

Una forma de que este certamen fuese sobre ruedas, literalmente, fue la incorporación del Sidrobús, un vehículo que ya el año pasado se adaptó para ofrecer un servicio complementario al Xixón de Sidra y que, este octubre, ha vuelto para mover a los sidreros por las rutas marcadas en el mapa, que se podía descargar de la página web oficial del certamen.

Además, la gran novedad de esta edición fue el concurso de cancios de chigre, en el que participaron seis coros asturianos y que dieron la nota musical en las distintas sidrerías desde el lunes 13 de octubre hasta el jueves 16, ambos incluidos. Los coros participantes en el concurso fueron: Coral de Granda, Coro Costa Verde A, Coral Asturiana de Xixón, Coro Costa Verde B, Coro Voces de Cimavilla y el Coro Asturiano de Xixón-La Calzada. Todos ellos recorrieron los distintos locales de Xixón de Sidra, amenizando la folixa con sus populares cantares e invitando a los asistentes a sumarse a sus voces. Para reconocer la labor de los coros, que han sabido meterse en el papel y hacer disfrutar a los sidreros participantes en el certamen del ambiente de las sidrerías como se hacía antaño, se les hizo entrega, el martes 21 de octubre durante



la entrega de premios, de una recompensa a su esfuerzo y dedicación durante el evento de manos del Departamento de festejos del Teatro Jovellanos.

El martes 21 de octubre en el Salón de recepciones del Ayuntamiento de Xixón, la alcaldesa de la ciudad, Carmen Moriyón, hizo entrega de los distintos premios a los afortunados: M^a del Mar Bencón y Antonio Gómez, se llevan los dos fines de semana en el Hotel Lastres Miramar, los diplomas a los mejores coros participantes recayeron en la Coral de Granda, Coro Voces de Cimadevilla y Coro Costa Verde "A". La sidra más prestosa fue Sidra L'Allume, de Llangréu, la mejor cazuela fue elaborada en la Sidrería Bobes, el mejor escanciador de esta edición es Juan Carlos Valdés-Holguin, de la Sidrería Sporting, el segundo clasificado fue Henry González, de Sidrería El Banduyu y en tercer lugar quedó Macay Bakay Idi, de el Llagar de Begoña. El mejor equipo Sidrería-Llagar fue el formado por Sidrería El Saucó y Sidra Fran, la mejor sidrería de este Xixón de Sidra 2014 fue la Sidrería Sobigañu y el premio a la mejor sidra lo logró la Sidra La Golpeya, de Sieru. Además 23 afortunados podrán disfrutar de un Master de Sidra, en el que aprenderán todos los matices de nuestra bebida por excelencia.

Un año más, el hermanamiento de los llagares asturianos y las sidrerías xixonesas ha sido todo un éxito y la afluencia de sidreros a los distintos establecimientos ha dejado claro que, aún en octubre, la sidra está más viva que nunca.

Siurería Uría



Cazuela:

Patatas a la asturiana.



Sidra:

Cabueñes.



Poeta Alfonso Camín, 32 - Xixón.



Siurería Casa Cesar



Cazuela:

Arroz Meloso con calamares en su tinta.



Sidra:

L'Argayón.
DOP Baragaño.



Juan Alvargonzalez, 24 - Xixón.



Siurería

Casa Fede



Cazuela:

Arroz caldoso con almejas.



Sidra:

Canal.
DOP EL Santu



Acacia 5. Cimavilla - Xixón.



Siurería

Casa Justo



Cazuela:

Tiñosu con fideos



Sidra:

M. Vigón.



Avda Hermanos Felgueroso 50- Xixón



Siurería

El Sobigañu



Cazuela:

Albóndigas de pitu caleya en crujiente de kikos con nucleo de sidra.



Sidra:

Menéndez.
DOP Val d'Ornón.



Leoncio Suarez, 60 - Xixón.



Siurería

Ramón



Cazuela:

Matachana con cebolla caramelizada y patatas chips.



Sidra:

Panizales



Manuel Junquera, 15 - Xixón.



Siurería

El Llagar de Begoña



Cazuela:

Callos Caseros.



Sidra:

Herminio.
DOP Zythos.



San Bernardo 81 - Xixón.



Siurería

El Mallu



Cazuela:

Tenera a la sidra.



Sidra:

Alonso.



La Pola Sieru 12 - Xixón



Siurería El Centenario



Cazuela:

Tacos de pixín a la sidra con patatines.



Sidra:

Frutos.



Pza. Mayor, 7 - Xixón.



Siurería El Saúco



Cazuela:

Llímpares con fideos tostaos.



Sidra:

Fran.

DOP Ramos del Valle.



Valencia 20 - Xixón.



Siurería

La Pámpana



Cazuela:

Manos de gochu con crujiente de sabadiegu.



Sidra:

Solleiro.



Poeta Alfonso Camín 31 - Xixón.



Siurería

Bodega Anchón



Cazuela:

Potarrros amariscados.



Sidra:

Trabanco.

Trabanco Selección.



Manuel Junquera, 30 - Xixón



Siurería

El Andariegu



Cazuela:

Chipirones con langostinos al andariegu.

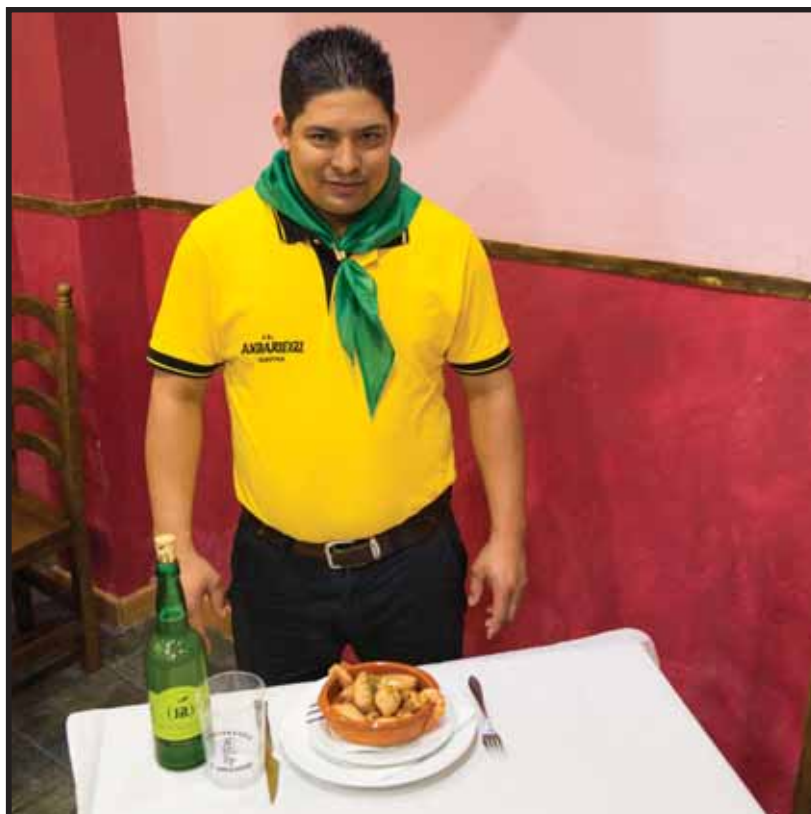


Sidra:

JR.



Magnus Blikstad, 51 - Xixón.



Siurería

Los Pomares



Cazuela:

Mi croqueta.



Sidra:

La Morena.



Avda. Portugal 68 - Xixón.



Siurería La Caleyá



Cazuela:

Arroz con cangrejos de río.



Sidra:

Orizón.



La Pola Sieru 3 - Xixón.



Siurería Parrilla Antonio



Cazuela:

Bacalao con pisto.



Sidra:

L'Allume.



Roncal 1 - Xixón



Siurería Rio Astur



Cazuela:

Bacalao a la sidra con pisto de manzana.



Sidra:

Bernueces.



Ríu d'Oru 3 - Xixón.



Siurería La Pumarada



Cazuela:

Verdinas con pulpo y marisco estilo
La Pumarada



Sidra:

El Duque.



Juan Alvargozalez, 41 - Xixón.



Siurería Miravalles



Cazuela:

Pimientos rellenos de carne con salsa de piquillo.



Sidra:

Vda. Palacio.



La Playa 6- Xixón.



Siurería El Banduyu



Cazuela:

Chipirones rellenos de ñocla.



Sidra:

Peñón.



Santo Domingo 3 - Xixón



Siurería Sporting



Cazuela:

Picadillo de chorizo con patatines.



Sidra:

Cabañón.



Avda. Pablo Iglesias 75 - Xixón.



Siurería Zapico



Cazuela:

Zamburiñas gratinadas con pulpo y salsa gallega



Sidra:

M. Zapatero.

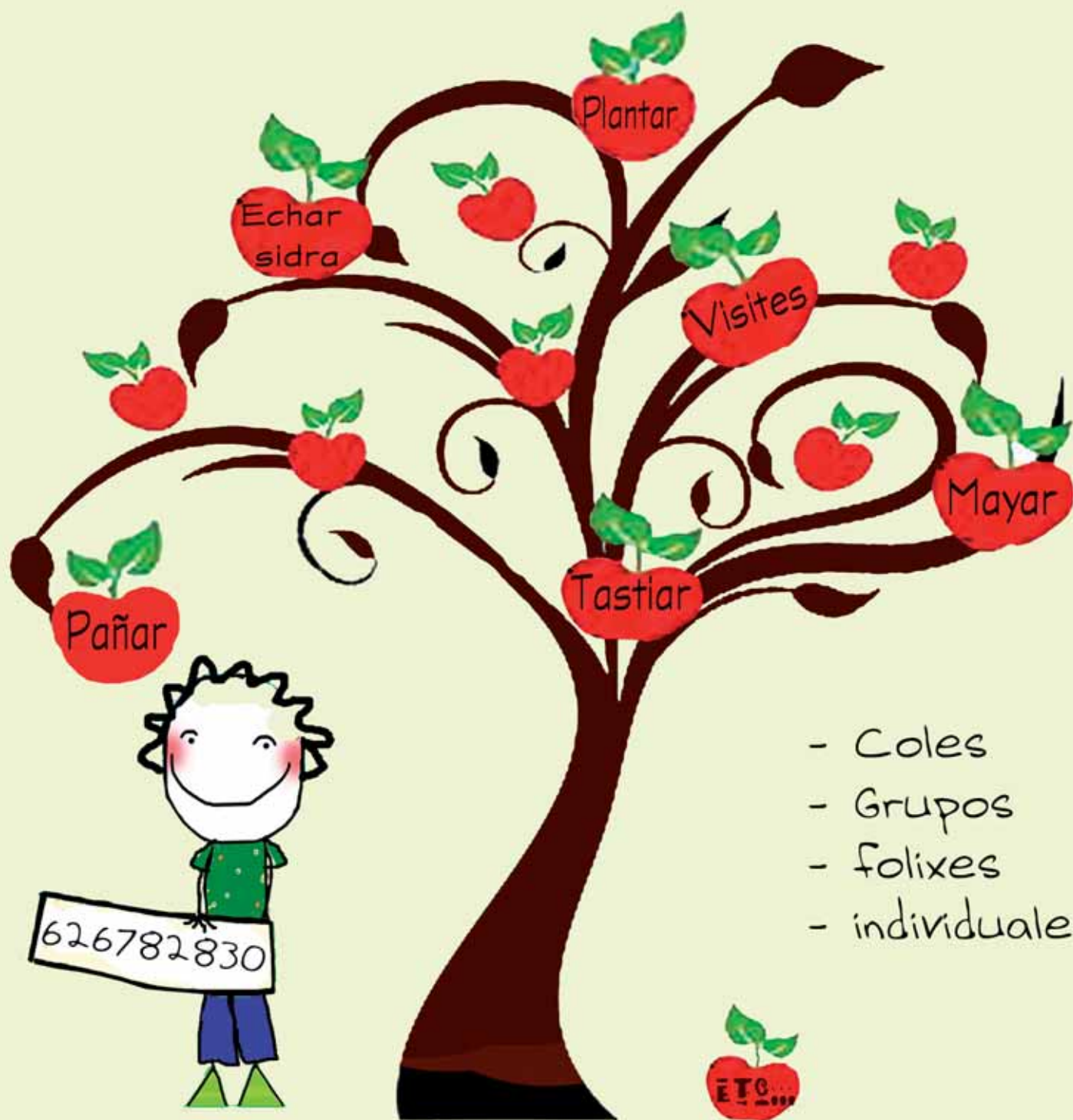


Río Seya 7 - Xixón.





SIDRÓCOLES



- Coles
- Grupos
- folixes
- individuals



TALLERES SIDREROS PA TOLES EDAES

www.dirdespicha.com

Candás sabe que n'Asturies: "Nun hai celebración ensin sidre"

L'amplia ufierta d'esti branu en Candás propició una gran afluyencia turistes y el consumu sidre na llocalidá, tantu nes barraques de les fiestes comu nos sos conocíos chigres.



La incansable actividá de Candás demientres la dómina braniega dexó tras un branu enllenu actividaes que, poques gracias, la sidre tuvo bien presente nes distintes xornaes y fiestes cellebraes. El Festival de la Sardina, el Rallye de la Sidre o la celebración del Díi de Asturies, marcaron el calendariu braniegu candasín, que vio la villa apinada de turistes deseyosos d'esfrutar, tantu del so atractivu, como de la variedá d'actividaes qu'ufiertaba'l Conceyu Carreño.

Ángel Riego González, alcalde del conceyu, fai una valoración bien positiva de la temporada braniega, qu'esti añu'allargóse fasta la postrer quincena setiembre cola fiesta de Los Remedios en Quimarán. Amás oportuna en que'l calendariu de branu non solo ye festivu, sinón qu'esiste un programa cultural importante, ente'l que destaca la celebración del 25 aniversariu del aniciu del Muséu Antón.

Ángel Riego reconoz el protagonismu que tien la sidre nos distintos eventos del conceyu, yá que ta presente en toles xornaes: "Cualquier eventu en As-

turies, si nun tien sidre, paez que nun ye una fiesta bien asturiana. Nel mesmu Díi de Asturies, cellebráu esti añu nel conceyu Carreño, dedicóse un espaciu pal concursu d'echaores puntuable pal Campionatu d'Asturies ya incluyóse una degustación de sidre de los dos llagares que caltenemos en Carreño, Sidre Peñón, qu'apocayá cumplió 100 años, y Sidre Guimarán. Yo creo que, n'Asturies, nun hai celebración ensin sidre, amás tien una cosa bien bona y ye que pues echar 6 culinos a un preciu bien económicu, por eso, aunque'l consumu ye baxu a tolos niveles, el de la sidre podría considerase ún de los consumos más social."

Ángel sabe que colos años la producción de sidre foi camudando y que'l zusmiu de mazana que, de normal, sale a la lluz públicu ye'l de los llagares más comerciales. Por eso quier reconocer el trabayu de los llagares particulares: "Ta ocurriéndoseme faer daqué rellativamente importante que pue tener bien bonos resultaos, que ye que los llagareros pa en casa que, prácticamente producen sidre pal autoconsumu,



puedan concursar, l'añu que vien, nun concursu del conceyu de Carreño, por que la xente pueda conocer la so sidre. Dalguna vegada convidóme dalgún vecín de la zona al so llagar a tomar un culín y la so sidre tien una calidá tan bona como la d'otros llagares más comerciales." L'alcalde de Carreño reconoz que les nueves variedades de sidre apurren nueves opciones al negociu del sector, anque elli, presonalmente, decantase por una sidre en concretu: "Paezme bien interesante que s'ufierten nuevos productos y toles iniciativas que tienen como oxetivu dar a conocer lo que ye la sidre y la cultura que mos representa, pa nós los asturianos ye daqué bonu siempres. El fechu de que los sidreros tean buscando nuevos mercaos, denota qu'esiste xente que siempres ta pensando n'ufiertar alternativas distintes, calteniendo viva la capacidá d'anovación. Sicasí, a mi sigue gustándome más la sidre natural." Nesti sen, l'alcalde del conceyu coincide col sentir xeneral esti branu en Candás, una y bones los responsables de conocies sidrerías como Casa Repinaldo, Nordeste, El Maño o Llagar de Pola confirman que la sidre natural foi la más consumía, con diferencia, por asturianos y turistas. Amás añaden qu'esti foi un bon branu respetu al consumu de sidre, quiciabes meyor al del pasáu, pero que les sidres con DO o d'escoyeta consúmense de forma más ocasional y en momentos concretos.



"Este ha sido el verano que más sidra se ha consumido respecto a los últimos cuatro años, sobretodo sidra natural."

SIDRERÍA RESTAURANTE NORDESTE



"Ha sido un gran verano para la sidra y por lo general se vendió más la sidra natural porque sabe bien y es más barata."

SIDRERÍA CASA REPINALDO



"Se ha consumido mucha sidra pero los turistas desconocen las variedades de sidra y por eso consumen más la natural"

BAR SIDRERÍA EL MAÑO



"La gente de fuera que ha visitado Candás podía pedir algún palo de sidra en especial, pero pocas veces DOP o selección."

RESTAURANTE SIDRERÍA LLAGAR DE POLA

**“Quinxere que la
xeneración qu’ agora
entramos en Trabanco
sepamos faer el trabayu
tan bien comu los
nuesos pas”**



Eva Trabanco Olmo

LLAGAR TRABANCO - XIXÓN

La cuarta xeneración del llagar de Trabanco tien nome de muyer, y ye esta enóloga, criada na redolada del llagar la qu'assume un papel ca vuelta más importante, nel que conxuga sabiamente tradición y modernidá

Escomienza una nueva etapa de trabayu comu enóloga, el venir de familia sidrera ¿foi decisivo pa escoyer el so oficiu y el so camín a seguir?

Por supuestu, el crecer na redolada d'un llagar y ver comu'l trabayu que faen los tos pas, los tos güelos y tola to familia ye pura dedicación, esfuerzu y sobromanera satisfaición, fai qu'a midía que vas faciendo años almires más el so oficiu y te pruya formar parte d'ella.

¿Cuala ye la primer alcordanza que tien d'un llagar?

Son munches, pero quiciabes les alcordances más guapes son: l'espertame en casa de la mio güela bien tempranu pol ruiu de la corchaora, ayudar nel escoyedor de mazana cuando llegaba del colexu y que, en tolo que m'arrodiaaba vía la meyor manera de xugar ente les mazanes, amás d'afayar qu'un tonel vaciu podía ser la meyor casina de muñeques.

Lleva tola vida alendando sidra, ¿ye un mundiu que namora y engancha?

Totalmente. De cría nun entendía qu'el mio pa tuviera pura dedicación a la sidra.... Anguañu pienso que, dulces, paezome más a él. Ye un mundiu de tradición, d'un productu bien nuesu al que tienes qu'acoricar y empresta-y dedicación. Y ye bien representativu de la nuesa tierra, la que tanto mos gusta. Ye imposible que nun enganche.

Paez que'l sector ta acutáu pa homes, son poques les muyeres que se dexen ver ¿por qué?

Pienso que toles presones son válides pa trabayar nel llagar indiferentemente del so sesu. L'únicu requisitu

ye que te guste'l to oficiu.

¿Prestaría-y qu'esta tradición familiar siguiera a lo llargu'l tiempu?

Claro, Trabanco fundolo'l mio bisagüelu Emilio Trabanco fai 90 años, nos que la familia siguió cola tradición. A día de güei tamos incorporando al llagar la cuarta xeneración. Que la tradición familiar siguiera a lo llargo del tiempu sedría un sinónimu d'un trabayu bien fechu y a satisfaición de saber inculcar a los tos fíos lo que los tos pas y los tos güelos te tresmitieron a lo llargo de los años con tantu ciñu.

¿Qué futuru augura a la sidra?

Pola mio curtia edá nun vi cambeos na sociedá al respective de la sidra mui significativos, pero creo que n'Asturies va seguir siendo un productu con un gran pesu, pol que vamos tener que lluchar pa caltener les tradiciones y qu'adulces va dir faciéndose un buecu importante acullá de les nuseses fronteres, sobromanera, con naves sidres innovadores mas enfocaes a otros mercaos.

¿Qué futuru augura o deseya pa Trabanco?

Agora ye complicao nos tiempos que cuerren, pero sí que quinxere que, comu pocu, la xeneración qu'agora entramos en Trabanco sepamos faer el trabayu tan bien comu los nusesos pas, incorporando naves ideas y anovándomos col pasu de los años ensin perder esa tradición que tanto mos caracteriza.



Testu: Marta Rodríguez.
Semeyes: Flavio Lorenzo.

El maliayu Julio Tuero sabe cómo faer una bona sidre

III CONCURSU ASTURIANU DE SIDRE CASERO. SARIEGU 2014



La feria agroalimentaria de Sariegu, FAITESA, foi l'escenariu perfectu pa celebrar l'III Concurso Asturianu de Sidre Casero, certame qu'escomenzó con una fase de preseleición, na que s'escoyeríen les cinco meyores sidres qu'al otru díi competiríen pol premiu.

Nel concursu participaron llagareros de distintos conceyos d'Asturies, dándose cita productores caseros de Xixón, Sieru, Sariegu, Llanes, Llaviana, Llangréu, Cabrales y Villaviciosa. Precisamente dende'l conceyu maliayu, concretamente dende'l pueblu de Bayones, a pocos kilómetros del centru de Villaviciosa, vien'l llagarero Julio Tuero que s'alzó cola victoria nesti campionatu asturianu de sidre casero. La direutora xeneral de Desendolcu Rural y Agroalimentación, Tomasa Arce, y l'alcalde de Sariegu, Javier Parajón, fueron los encargaos d'apurir el premiu al ganador en Vega de Sariegu, llugar onde se celebró la fase final del concursu. Ésti ye un premiu bien merecíu y que corresponde a la dedicación

cola qu'ésti home elabora y trabaya la so sidre.

Julio Tuero provien d'una familia con gran tradición sidrero, yá que los sos pas, tíos y güelos yá ellaboraben sidre nel llagar familiar de Bayones, polo que ye daqué que lleva faciendo dende bien piqueñu, teniendo esi enraigonamientu asturianu a la sidre y, cuantimás, a la so elaboración. Una de les claves de la sidre casero d'esti llagareru d'El Bustu ye caltener el so productu embotellao a una temperatura afayai-zo pa que la sidre nun s'estropie col tiempu y mse torne o bien áceda o demasiadamente dulce. Pa ello, una vegada corchao la sidre, Julio trespasala del so llagar a un llugar frescu na so casa de Bayones nel que se formó la sidre que'l domingu 28 de setiembre ganaba en Sariegu y la que-y otorgó un segundu puestu nel concursu de Villaviciosa.

El ganaor d'esti III Concurso de Sidre Casero sabe qu'ésti foi un añu bien bonu pa la sidre y que la suya salió con bon collar y un gran arume. Julio sabe



qu'hai años mejores y años peores de mazana pero tien nidio que pa faer una bona sidre tien de tenese una base imprescindible: "Ye bien importante cuntar con una bona materia prima, pero entá yelo más la llimpieza. Tantu na mazana (que nun se colen frutes podres y fueyes), comu nos toneles y les barriques tien de tenese enforma curiáu y caltenelo tou bien llimpio". Amás Julio afirma qu'una vegada lleldada la sidre hai qu'andar bien pendiente d'ello pa saber cuándo ye'l momentu afayaizu pa corchar: "Dellos díis prebaba la sidre y pensaba qu'había que corchala yá, sicasí otu díi volvía y la sidre nun sabía igual y había qu'esperar un pocu más fasta atopar el momentu. La sidre hai que corchala xustu nel puntu". Ye por eso qu'esti llagareru, que produz la so sidre ensin productos químicos y too a base de formientaures naturales, sabe qu'hai muchos factores esternos, comu'l tiempu o la lluna, qu'alterien el ciclu de la sidre: "Al mio pensar cuando más fuerza tien la sidre ye en lluna nueva".

Tala ye la dedicación y el pricurcu que Julio Tuero pon na so sidre que pa elli ye reconocible en cualquier circunstancia, conoz fasta l'últimu detalle del so productu, tantu ye asina que demientres el concursu nel que se proclamó campión reconociola ente les demás sidres participantes, enantes de conocer qu'elli yera'l ganador: "En Sariegu al ver cómo la echaben y cómo rompía nel vasu, yá sabía que yera la mía".

Ello ye una reconocencia a una vida dedica a la sidre ya intentando elaborar un productu que nun muerra al echalo en vasu, que caltenga esa burbuja y esi collor carauterísticu de la sidre, que nun s'apague al echar un culín. Ta claro que Julio Tuero sabe lo que fai y ta ciertu de que cuando una sidre sal bona sigui ameyorando colos años, polo que va haber qu'esperar que Julio reserve unes botelles de la so gallardonada sidre y mos convíde, dientru d'unos años, a unos bonos culinos.

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

Sidrocoles' 14/15

ENTAMA'L CURSU NOS COLEXOS D'ASTURIES



Xixón, Llangréu, Carreño, Sieru, Uviéu... los colexos de toa Asturias tan reservando feches pa facer la so sidre'l duernu. En pocos díis los Sidrocoles entamarán el so percorríu escolar, mayando colos rapacinos del país. Esti añu, estrenando equipu, col nueu duernu donáu pola Carpintería Hermanos Argüelles.

Esti añu los Sidrocoles espárdense un puquiñín más pela xeografía asturiana, cellebrándose mayaes en dellos conceyos. Tres d'una campaña informativa na que los colexos de toa Asturias recibieron información detallada so los siete Sidrocoles que se cellebren a lo llargo l'añu (pañar, mayar, echar la sidre, semar, xugar, visitar un llagar y visitar una pumarada nel sidrocole de primavera) foron abondes les lla-

maes que se recibieron pa reservar feches. Escolinos de Xixón, Llangréu o Mieres entamarán la campaña sidrera al mesmu tiempu que los grandes llagares. En dalgunos colexos son ya veteranos llagareros y otros son nueos nel arte de facer sidre, pero toos ellos tan ya naguando por ponese manes a la obra y mayar. De fechu, dalgunos entamaron cola xera yá



n'ochobre, pañando la so mazana peles pumaraes d'Asturies, deprendiendo a estremar la de sidre de la de mesa y tastiando dalgunes de les variedaes de mazana de sidre que podemos alcontrar pelos nuesos praos.

Los que nun s'animaron a dir a pañar entamarán un pocu más sero, coincidiendo pocu más o pocu menos coles feches de los magüestos, col envís d'aprofitar la sidre'l duernu fecho pelos escolinos pa compartir con tola comunidá educativa acompañando les castañes.

Pente les novedaes d'esti añu, podemos adelantar que, arriendes de mayar, deprenderán el canciu "Vamos facer sidre del duernu" cola so correspondiente coreografía, que ya s'estrenó nel Sidrocole del Col. La Milagrosa, con muncho ésitu.

Per otru llau, los Sidrocoles tamos de norabona: gracias a la desinteresada collaboración de la Carpintería Hermanos Argüelles contamos con un perguapu duernu fechu a midía pal nuesu minillagar, asegurámosvos que tamos naguando por estrenalu.



44 FESTIVAL INTERCÉLTICU D'AN ORIENT (II)

Ed Boyd, Lunasa:

“Presta recordar los nuevos díis de chigre per Asturias”



Nel Festival Intercélticu de An Orient LA SIDRA tuvo la gran oportunidá de faer una entrevista a los componentes del célebre grupu folk irlandés Lunasa. Ed Boyd diemos la so opinión sobro l'eventu, sobro Asturias y sobro la nueva sidre.

¿Ye'l vuesu primer añu equí n'An Orient?

Non, la última vegada que vini foi va tiempu, fai seis o siete año. Digamos qu'ésta ye la primer vegada que vengo comu parte del grupu Lunasa. Bonalmente vi esti festival crecer enforma y allégrome por ello, ta bien entreteníu.

¿Conoces Asturias? ¿Tuvisti dalguna vegada?

Oh sí, conózola abondo bien, tuvi cientos de vegaes y siempre ye un placer.

Allegrámonos enforma. Precisamente del grupu Lunasa son especialmente conocíos los sos temas basaos na música folk asturiana.

Sí ho, tuvieron enforma éxitu. La primer vegada que fuimos a Asturias fuimos a ver los festivales y pasémoslo xenial, cola sidre y l'entusiasmu de la xente. Siempre quinxímos faer collaboraciones con grupos

folk asturianos porque ye un estilu de música que pega perbién cola irlandesa, de fechu escuchamos enforma Llan de Cubel. Yo estudié castellán na universidá y cuando fui ellí dime cuenta de que taba perdidísimu cuando llegué y depués acabé esteláu cola llingua, la cultura, la música, la redolada, el paisaxe... tenéis mar, tenéis montes... nun yera lo que pensábemos y foi una maraviyosa sorpresa. Siempre me encantó Uviéu, Xixón, pero lo que más nos llama l'atención ye la gastronomía y la sidre.

Los asturianos n'Irlanda sentímonos comu en casa, la vuesa yenos una cultura bien allegada.

Lo mesmo pasa a los irlandeses con Asturias, ye comu'l nuesu llar, pero con montes. Ye cierto que son cultures bien asemeyaes, dempués de too compartimos el mesmu verdor, aunque pue que nun lleguemos al vuesu puntu no qu'a la grandiosa hospitalidá astu-



riana se refier. Tenéis un gran sentíu de la hospitalidá, eso pudimos velo en tolos festivales asturianos nos que tuvimos. Amás cuando crucies los montes pa dir a Asturias, daste cuenta de que ye daqué aparte, daqué único. Sobromanera eso, la comida y la sidre, que ye lo que más impacta.

Los estranxeros soléis quedavos colo peculiar de la gastronomía asturiana. ¿Ye daqué que vos guste o más bien qu'impresiona?

A ver, hai qu'entender que pa los de fora, y creo poder falar por muchos sinon tolos irlandeses, la gastronomía asturiana por non falar de la sidre, son espectaculares y la meyor de la península, a lo menos que yo visitara. Y digo meyor porque presentación, saborgu, calidá y por supuestu cantidá, dexen atrás cualquier otru estilu culinariu que sey quiera comparar. Al menos esta ye la visión de daquién de fora que visitó Asturias y muchos puntos de la Península Ibérica. Si m'apures, non solo ye eso, ye la so singularidá y la so clara rellación cola gastronomía de los países celtas, pos atopamos, comu ye'l casu de la sidre, ellementos de mancomún pero dende otru puntu de vista únicu y estremáu dafechu.

¿Qué pienses o pensáis de la cultura de la sidre asturiano? ¿Cómo la compararíes con otres sidres internacionales comu la vuesa, la irlandesa?

Esa ye una entruaga fácil. Namóramos. ¿Comparala? Imposible. La cultura alredior d'ella ta tan hipertrofiada qu'escapa a cualquier otra cultura sidrera que yo conoza. Y eso que n'Irlanda hai abondo, o n'Inglaterra na zona de Somerset colos sos festivales sidreros, onde se bebe la sidre a pintes. Amás de eso les diferencies son bastante obvies, n'Asturies tenéis el vuesu peculiar y espectacular sistema de sirvila echándola, colo que ye otru ellementu más que fai de la vuesa cultura sidrera daqué impresionante.

“La vuesa cultura alredior de la sidre ta tan hipertrofiada qu'escapa a cualquier otra cultura sidrera que yo conoza”

Munches vegaes los asturianos escaecemos que non tou ye sidre natural y qu'hai otres variedaes, comu les sidres de gala que participan nel nuesu SISGA (Salón Internacional de les Sidres de Gala), ¿qué opines?

En rialidá eses variedaes son más propies de la zona continental d'Europa, y son bien apreciaes. Magar n'Irlanda hai muncha sidre natural, son marques comu Bulmers les más conocíes, qu'amiesten muchos azucres y productos a la sidre, polo que nun sedría sidre natural sinón industrial, bien corporativizado. Aparte tán los llagareros tradicionales, que tán n'alza últimamente, yá vi a unos cuantos participar na pasada edición del vuesu certame del SISGA.

Arriendes del echáu, ¿qué ye lo que más te llama l'atención de la sidre asturiano?

Ensin dulda el conceutu del compartir la sidre, compartir el vasu. Eso favorez la cercanía y la sociabilización y desplicaría enforma sobro la vuesa cultura polo xeneral, bien abierta y arrogante. Cola sidre topetamos, ellí caún ye mui protector cola so pinta de sidre, si daquién cueye la tuya por erru yá lu tas mirando mal, jajaja y ca pocu ta tol mundiu úla mio pinta? ¿cuala ye la mio pinta? y equí tolo contrario. Ye bien comunal.

¿Hai daqué sidre asturiano en particular que prefiráis?

Pos nun sabría dicite, siempre mos dexamos llevar polo que los asturianos mos ufierten cuando vamos tocar ellí. Sé que probaríamos venti o trenta pero nun m'alcuerdo de les marques. Eso sí, denguna mos decepcionó, tenéis tanta variedá... Sí que mos presta l'ambiente de los chigres, ye comu una fiesta continua y claro, nós ponemos la música.

Munches gracias pol to tiempu y les tos opiniones, sentímosos bien honraos de la imaxe que tienes de Asturias.

Gracies a vós, presta recordar los nuestos díis de chigre por Asturias, la sidre y tolo qu'ella implica. La sidre ye un elementu bien importante ellí, y nun tenemos d'escaecer que ye daqué de mancomún a los paí-

“Llama l'atención el conceutu del compartir la sidre, compartir el vasu. Eso favorez la cercanía y la sociabilización.”

ses celtas que participen nesti festival, comu Irlanda, Gales... en cualquier sitiu que xorrezan pumares hai cultura sidrera, y de xuru munchos, si non toos ellos, conocen y tienen comu referente la cultura sidrera asturiana.



Equí vemos al nuesu collaciú bretón, un llagareru de sidromiel tradicional bretona, col que tuvimos el gustu de tornar a coincidir un añu más equí en Breizh.



Un valiente cornuallés deprendiendo a char sidre. Punxo munchu enfotu demientres varies botelles pero a la fin decidiera que se-yos daba meyor bebelo qu'echalo y arrimáronse a unos collacios asturianos que-yos facien d'echaores y desplicaben les carauterístiques de la sidre asturiana

Visites de llagareros

Ca vuelta ye más avezao la presencia de llagareros de tol mundiu que vienen a Asturias a conocer de primer man la sidre asturiano y que siempre atopen nos sos colegas asturianos el mejor recibimientu.



Norabona a L'Allume

L'Agrupación de Sociedaes Asturianas de Trabayu Asociáu y Economía Social (Asata), vien de da-y-la so reconocencia a la coperativa L'Allume, elaboradores de la sidre L'Allume, una empresa entamada con calter asociativu y plantegamientos sociales anovaos.

Por si nun fuere abondo, cunten con una bona sidre, que podemos esfrutar demientres Xixón de Sidre, na Parrilla Antonio, nel Barriu la Sidre de Xixón.



Gascona suena a cancios de chigre tolos xueves

Del 27 payares fasta'l 7 de mayu de 2.015, el Bulevar de la Sidre de Gascona acueye'l III Concursu de cancios de chigre



Nel tercer certame "Cancios de Chigre en Gascona", les siete sidrerías que conformen El Bulevar de la Sidre de la capital asturiana entamen los xueves colos cancios populares que d'antiguo animaben les tardes nos llocales sidreríos.

De magar el 27 payares, l'Asociación de Sidrerías de la Cai Gascona, formada pola Sidrería Pigüena, Sidrería La Pumarada, Sidrería Asturias, Sidrería Tierra Astur, Sidrería Villaviciosa, Sidrería La Finca y Sidrería La Noceda, cuntarán tolos xueves cola actuación en direutu de los grupos participantes.

Pa llevar a cabu esta prestosa iniciativa que pretende recuperar la esencia de los chigres, van participar nueve "coriquinos" compuestos por un mínimu de seyes y un másimu de 12 componentes. Los coriquinos van poder ser de voces graves, blanques o mistos y los participantes podríen variar a lo llargo del concursu, polo que nun coru con más de doce miembros, éstos podríense turnar pa poder participar toos.

La presidenta de l'Asociación, María Lavilla Menzinger, informó qu'esta edición va poner a dimposición del

públicu unos llibretos colos cantares típicos de chigre. Amás, los grupos nun tienen que preparar temas concretos y nun fai falta presentar una partitura previa, eso sí, los temas a interpretar tendrán de ser temas populares y van ser meyor puntuaos los tradicionales asturianos.

El xuráu va valorar la dificultá, la musicalidá del grupu, la téunica vocal y l'afinación. Esti añu atenderase especialmente la interacción col públicu del chigre y l'animación musical, permitiéndose l'acompañamientu d'instrumentos musicales como acordeón, pandereta, guitarra...

A entamos de mayu de 2015 conoceránse los grupos ganadores d'esti tercer concursu que van llograr un premiu económicu a los trés meyores coros. Sicasí, dica agora, lo importante ye tresmitir la ilusión de tornar a sentir cancios de chigre nes sidrerías de Gascona, polo qu'esti certame tien abierta la so inscripción fasta finales d'ochobre, pa que los coros asturianos escoyíos faigan cimblar y recordar a los sidreríos lo qu'implica dir a un chigre que colgará'l cartelu: "Nesta sidrería pue cantase".

LA SIDRA

Convídate a una **CENA** de

100 €

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

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

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

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

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

www.sidreriaacanada.com

Calle Alonso del Barco, 4 - 28012 Madrid. Telf. 914670325



Sidrería A Cañada y Revista La Sidra sortean una cena de 100€ entre sus clientes. El sorteo se celebrará el sábado 6 de diciembre en esta sidrería vasco-asturiana ubicada en el centro de Madrid y que te ofrece lo mejor de la gastronomía del norte acompañada de la mejor sidra natural y el mejor ambiente. Se recomienda reservar.



Sidrería
A Cañada



Sorteo: Diciembre

El Premio caduca dos semanas después del sorteo

LA SIDRA Conviértete a una CENA de 100 € en:

SIDRERÍA CARLOS TARTIERE



Menorca 25. Madrid., T. 915 745 761

Sortéu: Noviembre. El Premio caduca dos semanas después del sorteo

ELLOS YA GANARON!!!

Sidrería Avenida. Nuria Suárez Mora





Hace 3 años que Fernando González se hizo cargo del negocio que antes llevaba su padre. El Rinconín de Deva presenta un amplio merendero en el que poder disfrutar de la gran variedad de carnes a la parrilla que se ofertan, bañadas en la sidra de Piñera y Arsenio

EL MEJOR ESPACIO DESDE 1968



Sidrería Merendero

EL RINCONÍN DE DEVA

Barriu Zarracina, Camín de Rionda 76. Deva. Xixón. T. 985 36 56 77



En una situación privilegiada, rodeada del verde paisaje astur, se encuentra El Rinconín de Deva, una sidrería con historia. En 1968, sus antiguos dueños, Marino y Josefina decidieron reconvertir su casa en un espacio dedicado a la gastronomía asturiana, con zonas al aire libre, en el que sus visitantes pudiesen disfrutar de todo lo bueno que ofrece Asturias.

En el 85, el padre del actual propietario se hizo cargo del negocio y hace 3 años que su hijo, Fernando González, se dedica en cuerpo y alma a acoger a la gran variedad de clientes que pisan sus instalaciones, que van desde familias hasta grupos de jóvenes que acuden al lugar con ganas de comer mucho y bien.

El restaurante se encuentra en un entorno excepcional, cerca de Xixón, y cuenta con uno de los mayores merenderos de la zona. Además, en los alrededores de la sidrería se puede encontrar un espacio dedicado a los niños, con una zona cubierta de toboganes, columpios y hasta un minicampo de fútbol para que los más pequeños tengan un entretenimiento extra en un día de comida familiar. Asimismo, El Rinconín de Deva dispone de una carpa instalada para albergar cumpleaños, espichas o banquetes y de un amplio aparcamiento en el que sus clientes pueden estacionar su vehículo cómodamente.

Para disfrutar de su amplia variedad de comidas, la sidrería cuenta con 6 mesas, en las que se puede picar algo mientras se bebe la sidra de Piñera y Arsenio, ambos palos producidos en la misma zona de Deva, o también se puede optar por comer de una forma más tranquila en la amplia zona de comedor, en la que hay unas 30 mesas más.

Fernando destaca la cocina tradicional de tapas y afirma que una de sus especialidades, más demandadas por los comensales, es la carne a la parrilla. Además, considera que algunas de sus raciones más sabrosas son el cordero y el cochinitillo a la estaca, platos que se pueden degustar los fines de semana o por encargo, debido a que su preparación se alarga durante 4 ó 5 horas de asado a fuego lento,



para darles esa textura jugosa y el sabor ahumado. También se prepara por encargo el lechazo y su cocinero, José Luis, realiza un cabrito guisado con el que se le hace la boca agua a cualquiera.

El Rinconín de Deva ofrece también un menú diario a un precio de 8 euros en el que se incluyen 3 platos a elegir como primeros y 3 opciones para el segundo plato, entre las que siempre se incluye una cocinada a la parrilla. Los postres son totalmente caseros y los más destacados por los clientes son el arroz con leche y la tarta de fresa.

En esta sidrería no existe la clientela fija, ya que su amplia variedad de platos y carnes a la parrilla hacen que se acerquen a disfrutar de su comida un extenso abanico de visitantes. Sus puertas abren todos los días y su amplio horario incluye una cocina ininterrumpida que permanece abierta de 12 de la mañana a 12 de la noche. Eso sí, las comidas realizadas a la parrilla tienen un horario más reducido por el trabajo que conlleva su preparación, por lo que la misma cierra de 4:30 a 8:00 de la tarde, cubriendo de igual forma ampliamente las horas de comidas y cenas.

Nunca faltan las tapas típicas asturianas y comidas por excelencia de la gastronomía asturiana como es la fabada. Para los que llegan con mucha fame, Fernando recomienda el combinado de parrilla para dos personas, que incluye pollo, costillas, chorizo rojo, criollo, panceta, matachana, lomo y otros tipos de carne a la parrilla, siempre junto a patatas y ensalada. Su clientela destaca la abundancia de sus raciones y el tratamiento, en concreto, de las costillas, de las que se dice que su carne es muy sabrosa y que “se deshace sola”.

La amplia oferta de carnes, tapas y menús para todos los gustos, junto a la excelente situación del restaurante y su gran merendero con zona de juegos infantiles, hacen las delicias de sus visitantes, que siempre vuelven. El Rinconín de Deva, incluso cuenta con dos pantallas gigantes en el comedor y una en la zona exterior para los aficionados al fútbol. Es por ello que esta sidrería situada a solo 7 kilómetros de Xixón es parada obligada para todos los que quieran disfrutar de una comida inolvidable.

ENCAM



Sidrería Ximielga

Yolanda Fernandez Sanchez y Manuel Moreno Adán rexentende va unos meses esta sidrería que cunta con un horario poco avezáu, abriendo tolos díis de magar les 19:30 pa dar almuerzos

Menús diarios, y especiales les fines de selmana, con carta amplia y especialidá en callos y el percociu Cachopu Ximielga.

En temporada de caza y por encargu, xabalí, siendo espectacular comu lu preparen con fabes.

Trabanco, Trabanco d'Escoyeta y Cortina son les sidras de La Ximielga, qu'echen correchamente y sirven a la temperatura afayaiza.

XIMIELGA. LUIS SUAREZ XIMIELGA, 32. CUALLOTO. UVIÉU
T. 984 838 818

Asociación de Amigos de la Sidra y el Buen Yantar

En Madrid ya no sólo se beben cañas y la sidra se abre paso como una de las bebidas de moda. Para fomentar el mundo de la sidra y la gastronomía de toda la cornisa cantábrica, se ha fundado en Madrid la Asociación de Amigos de la Sidra y el Buen Yantar.



La junta directiva está compuesta por asturianos, gallegos, vascos y cántabros que viven en la capital y a los que les une su cariño hacia nuestra bebida preferida y la buena comida del norte. Esta asociación sin ánimo de lucro ha abierto un local en Madrid en el que organizan cursos de escanciado, espichas, rutas gastronómicas y sidreras, presentaciones de productos elaborados en Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco o comidas y eventos gastronómicos. El primer evento gastronómico se celebró con una comida del Desarme, que fue todo un éxito.

ALONSO DEL BARCO, 4 - MADRID,
www.sidrayantar.com

T. 722 275 500 Y 630 418 279

Sidrería Xaréu

Xaréu es un concepto de restauración atractivo y moderno. Destaca el protagonismo de la sidra, con un singular y novedoso sistema de escanciado, en forma de "Cuélebres".

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



Fue la primera sidrería, fuera de Asturias, galardonada con el "Premio al Mejor Cachopo 2013", siendo este plato, junto con los tortos y la parrillada de carnes sus principales especialidades. De destacar su menú diario con una excelente relación calidad precio(10)

Local amplio (66 comensales) y terraza aún mayor (122 comensales), ambiente agradable, buen servicio, buenos productos, y mejor sidra.

XARÉU. AVDA. DE BARRANQUILLA, 17 MADRID

T. 913 824 609

IENTOS

CASA NANDO

Fernando Redón y Araceli Jánez son los nuevos propietarios de Casa Nando desde mayo de este año.

Asiátu nel centru La Felguera alcontrámosos con un llocal acoyeor, que dispón d'una amplia terraza climatizada para fayaiza pa entamar cualquier triba d'eventu.

Los sos años d'esperiencia nel sector consiguirén que pesia la so xuventú, Casa Nando seya de fechu un referente na cocina llangreana, cuntado con menú del día y especial fin de selmana.

Cunta con una carta amplia, con una curiosa ufiara de carne, pexe fresco y postre casero, siendo de destacar les suxerencies de fin de

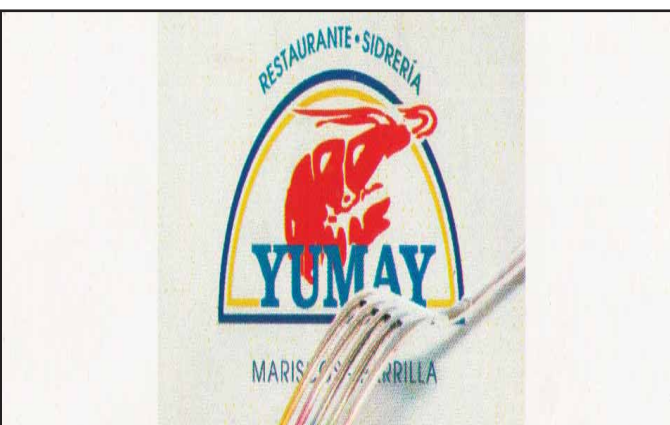


selmana, faciendo tamién menús especiales, por encargu, pa espiches, parrillaes y paelles de mariscu.

Too ello bien acompangao siempre por sidre **J.R. Arbesú** y **Trabanco d'Escoyeta**.

CASA NANDO. CELESTINO CABEZA, 30.. LA FELGUERA. LLANGRÉU

T. 985 673 322



Visita al llagar JR

Los premiaos nel concursu de la Fiesta la sidre de Xixón 2014 vistaron JR y recoyeron de premiu una caixa sidre.



Los llagareros asturianos ca vuelta son más activos socialmente, y nun se pue decir que tean precisamente mieu a les redes sociales, y esi ye'l casu del llagar JR, implicáu dende siempre n'actividaes sociales de toa triba, ente elles el Concursu de Semeyes LA SIDRA qu'agora va pola so ochava edición.

Nesti casu, el llagar JR entamó un concursu pol facebook nel que se premiaba la xente qu'apaecía nes semeyes más votaes de les que rializara'l fotógrafu Xurde Margaride demientres la XXIII Fiesta de la Sidre de Xixón 2014, na que, ye de recordar, esti llagar algamó'l premiu'l públicu



Los Siceratores en Santiago

La Bona Confradería de los Siceratores visitó Santiago y honró la figura del rei asturianu Alfonso II, responsable del "parque temáticu" qu'anguaño esiste na capital gallega alrodiu del santu que güei da nome al pueblu compostelanu.



SIDRA NATURAL MINÍN DE CASERÍA SAN JUAN DEL OBISPO

Minín resurge de sus cenizas



Casería San Juan del Obispo lanza una nueva sidra con la que intenta recuperar la esencia de la sidra natural típica de Asturias y, a su vez, rescatar una marca de sidra que se elaboraba el siglo pasado en Valdesoto. Es una sidra 100% natural y está elaborada con una mezcla de variedades de manzana acogidas a la DOP, lo que garantiza su buen sabor y alta calidad.

En Casería San Juan del Obispo no solo hacen aguardiente, que lo elaboran, por cierto, muy bien y así lo demuestra el reciente premio recibido en el IV SISGA, también están especializados en elaborar Sidra Natural y de la mejor calidad.

Su Sidra Natural Tareco, es una sidra de alta calidad, elaborada con una mezcla de distintas variedades de manzana acogidas a la Denominación de Origen Protegida, y contiene un alto grado carbónico endógeno debido a su condición de Sidra de Nueva Expresión. Una vez se obtiene el mosto puro de manzana se trasvasa a amplios depósitos de acero inoxidable, manteniéndola a una temperatura controlada, en los que se realiza el proceso de fermentación durante tres meses. Tras este período, Sidra Tareco, permanece otros

once meses como mínimo en reposo "sobre la madre" o sobre sus lías, para generar componentes aromáticos fundamentales y afinar sus texturas, dando como resultado una sidra que se puede servir directamente en copa y que, debido a su gran calidad, la utilizan para elaborar su famoso aguardiente de sidra Salvador del Obispo y L'Alquitara del Obispo.

Tras la buena experiencia con Tareco, una sidra calificada como una de las mejores y más complejas sidras españolas por múltiples referencias y guías gastronómicas, en Casería San Juan del Obispo han decidido elaborar una sidra 100% natural y 100% asturiana que siguiese la línea de Sidra Tareco, pero acercándose un poco más a la sidra clásica natural. Así surgió Sidra Minín, una sidra de gran calidad, elaborada de forma

Minín ya se elaboraba en los años cuarenta, en Valdesoto, pero por una serie de problemas la empresa tuvo que cerrar en los setenta

tradicional y que también está realizada con variedades de manzana acogidas a la DOP.

Sidra Minín no es una marca de sidra cualquiera, cuenta con una larga historia familiar a sus espaldas que la hacen aún más especial, además de ser una sidra con Denominación de Origen. Durante la década de los años cuarenta, se fabricaba en Valdesoto y se distribuyó mucho por la zona de las cuencas mineras, a través de la empresa creada por Jose María Díaz, "Minín". Su hijo, Jose María Díaz, Chema, uno de los responsables de Casería San Juan del Obispo, relata la historia de esta sidra natural que empezó comercializando su padre, al que conocían popularmente como "Minín" (por un mote que venía de su abuelo Belarmino al que llamaban Mino), a principios de los años cuarenta y que desapareció en la década de los setenta por el cese del negocio. Chema tenía la idea de realizar una sidra asturiana clásica, de mucha calidad y, para ello, decidió rescatar la marca que su padre había creado, hace años, con el apodo con el que todo el mundo le conocía.

Sidra Minín tiene un proceso de elaboración similar al de cualquier sidra natural asturiana, pero cuenta con un sistema de embotellado distinto al de Sidra Tareco. Sidra Minín realiza un recorrido más largo hasta la embotelladora, que se conoce como "trasiegos", ayudando a que, durante el proceso de trasvase desde el tonel a la embotelladora, se reduzca una abundante cantidad de carbónico. Asimismo, no reutilizan botellas para este palo de sidra, sino que embotellan siempre con botellas nuevas para preservar su esencia y está destinada a clientes particulares y a que los consumidores la disfruten en sus hogares, por lo que se comercializa solamente por canales de alimentación, no por el sector hostelero.

Esta nueva apuesta de Casería San Juan del Obispo tiene como objetivo recuperar esa sidra natural típica de Asturias, realizada con manzana de gran calidad, para que los hogares la disfruten como antaño. Acaba de ser presentada la cosecha de 2013 y como todas las buenas sidras, una vez embotellada mejora con el paso de los meses en sabor y en presencia, así que los consumidores habituales de sidra ya pueden probar este nuevo palo de sidra que, a pesar de ser la típica sidra natural asturiana, promete dar mucho de qué hablar.



El Cerilleru, sidreru



Este barrio xixonés reivindica su caracter sidrero con la asociación "Vuelta a la Manzana", que engloba a 5 sidrerías que se unieron con el objetivo de darle visibilidad al barrio de El Cerilleru, mostrarle a sus vecinos una gran ruta de sidras y ofrecerles a sus clientes ofertas comunes que constan de botella de sidra y cazuela.

El Cerilleru, barriu sidreru

La agrupación de sidrerías del barrio de El Cerilleru busca unir fuerzas y asentarse como ruta oficial de la sidra



Xixón no solo es el centro, Cimavilla, el muro de San Llorienzu, la Plaza Mayor, Fomento... Muchas de las actividades de la vida cotidiana de la ciudad se fraguan en sus barrios, entre la gente de las afueras, que día a día trabajan por sacar adelante sus negocios sin la gran ayuda que el turismo supone para muchos de los locales que se ubican en el centro de la ciudad.

Uno de estos barrios es El Cerilleru, situado al oeste de la ciudad y en el que hace unos años un grupo de hosteleros de diferentes sidrerías de la zona central del barrio decidieron formar una asociación para demostrar a toda la ciudad que El Cerilleru estaba vivo y buscaría la forma de hacerse oír desde una de las cualidades más fuertes que existen en Asturias: la gastronomía.

Así fue como la sidrería El Paneru, Casa Andrés, Himalaya, La Trafalaya, Pascual, La Cuenca y El Mandilón, hace unos tres años, se pusieron de acuerdo y decidieron, a partir de sus frecuentes conversaciones en las que pensaban en hacer algo distinto, unirse para realizar menús y ofertas conjuntas que beneficiasen tanto a sus clientes comunes como a cada uno de sus

negocios. De esta forma nace la Asociación “Vuelta a la Manzana” con el objetivo de hacer ver que la hostelería del barrio estaba unida y que existía una buena ruta de sidrerías en las que poder tomar unos culinarios y disfrutar de suculentos y económicos menús.

Actualmente son cinco los restaurantes que colaboran de forma conjunta en la asociación y son tres de ellos los que en sus locales escancian las sidras del llugar de Menéndez, tanto su habitual Sidra Menéndez como Val d’Ornón, su sidra acogida a la Denominación de Origen Protegida.

El Paneru es una de estas sidrerías. Un local con capacidad para más de cien comensales que destaca por su cocina sencilla y casera, al igual que por su estupenda relación calidad precio y por su excelente trato con el cliente. Algunas de sus especialidades son la sopa de marisco y las parrilladas de pescado y marisco.

La Sidrería Restaurante Himalaya también forma parte de la Asociación “Vuelta a la Manzana” y destaca por su cocina tradicional asturiana con un toque único de manos de su cocinera Nati, muy conocida en



RESTAURANTE

SIDRERÍA

Himalaya



C/ Espinosa, 2
33213 El Cerillero
XIXÓN (ASTURIAS)
Teléfono 984 190 090



Casa Andrés

Sidrería



Avenida Argentina, 99
La Calzada • XIXÓN
Teléfono 985 320 552

Sidrería El Paneru



Calle Alejandro Farnesio, 3 • 33213 XIXÓN
Teléfono 985 32 05 05





la zona oeste de la ciudad por su buen hacer en los fogones. Todos sus platos se elaboran con productos frescos de la huerta, ejemplares de granjas y del mar mixonés y sus alrededores.

La sidrería Casa Andrés, asimismo, está involucrada en la agrupación y cuenta con un amplio local situado en el centro de El Cerillero en el que se ofrecen tapas variadas, así como platos contundentes como los chuletones de ternera, los chipirones afogados o los huevos rotos con jamón.

Desde sus inicios, allá por el 2011, el día señalado en el calendario de todos los vecinos de El Cerillero es los miércoles, jornada en la que todos los hosteleros pertenecientes a la asociación ofrecen en sus locales una cazuela junto a una botella de sidra, por un precio aproximado de cuatro euros. Los asociados se ponen de acuerdo para no repetir cazuela en ninguno de los restaurantes y así, poder ofrecer a sus clientes una gran variedad de comidas para que cada uno escoja la que más le apetezca. Lomo al ajillo con huevos y pimientos de Padrón, picadillo y huevo o solomillo al Cabrales, son algunos de los platos que se pueden encontrar un miércoles, a un precio muy asequible en el barrio de El Cerillero.

Además de las cazuelas de los miércoles, en Navidad la asociación organiza sorteos para que los más pequeños consigan regalos, siempre manteniendo la sidra como seña de identidad en cada una de sus actividades. De esta forma, los hosteleros del barrio persiguen que sus clientes habituales y los demás vecinos de El Cerillero sepan que no les hace falta trasladarse al centro, que al lado de su casa tienen una gran ruta de sidrerías en las que disfrutar de grandes descuentos.

Las sidrerías Casa Andrés, Himalaya y El Paneru forman parte del centro sidrero del barrio y en todas ellas se escancia la sidra de Menéndez



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

Les uebs de la sidre



100 años haciendo sidra

Elaboración de la Sidra Natural Riestra

www.sidrariestra.com

Tola información sobre Sidra Riestra nesta ueb, del llagar ellaboraador de Guzmán Riestra semi-seco, premiu SISGA '14 a la Meyor Sidre esplumoso semiseco.



www.kystin.net

Curiada y artística ueb del llagar Kystin, premiu SISGA'14 a la Meyor Sidre Internacional pola so sidre Kalysie. "Un viaxe gustativu, sensorial, in-temporal al coral de los países celtas".



www.astarbesagardotegia.com

Guapa ya interesantes ueb del Llagar Astarbe, cuya sidre brut Byhur 24 meses, algamó un diploma de reconocimientu pola so calidá nos premios SISGA'14.



www.coldhandwinery.dk

Ueb de Cold Hand Winery, trunfadores nos premios SISGA '14 na categoría Meyor Sidre de Xelu (conxuntamente con Diamantes de Hielo) y Meyor Llicor de Sidre.

La Sidra
12 REVISTES AL AÑO (35 euros)

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

NOME Y APELLÍOS.....

DIRECCIÓN.....

LLUGAR..... C.P..... TELÉFONU.....

CONCEYU / PAÍS E-mail.....

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

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

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

Acordies cola llei de proteición de datos, comunicámoste que tienes drechu a conocer, cancelar o rectificar la información que te concierne recobrá nos nuestros 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.

Menú de Perola en Pulpería Astur

COMA LO QUE QUIERA POR SOLO 14 EUROS



En un amplísimo local situado en Cualloto, en el polígono sierense Águila del Nora, se encuentra Pulpería Astur, un establecimiento nuevo, totalmente reformado y que cuenta, tanto con un nueva gerencia, que busca darle un giro innovador al negocio, como con un renovado personal de servicio, formado por casi una veintena de empleados,

entre camareros, cocineros y pulpeiros profesionales.

Hace poco más de un mes que la renovada Pulpería Astur se inauguró, en una jornada de puertas abiertas en la que los asistentes pudieron disfrutar de comida y bebida gratuita, y las primeras cifras



de ventas auguran un buen camino para el restaurante. Tras el primer mes de andadura empresarial, son más de 3.500 las personas que han acudido al polígono de Colloto para degustar la variedad de productos, tanto gallegos como asturianos, que salen de los fogones de la pulpería. Además, durante la jornada de El Desarme, más de 600 comensales acudieron al establecimiento para degustar el típico menú ovetense y los clientes que acuden por primera vez, aseguran que la relación cantidad-calidad-precio es inmejorable, ya que se puede comer un abundante plato de buen pulpo gallego (al igual que otras muchas tapas) a un precio muy económico.

Para continuar por el camino indicado y continuar dejando satisfechos a sus clientes, desde la gerencia de Pulpería Astur han querido lanzar un producto novedoso y que complazca a sus comensales. Para ello, han sacado una extraordinaria oferta de menús del día de la que sus clientes se podrán aprovechar todos los sábados, domingos y festivos a un precio reducido.

La oferta es la siguiente: "Menús de la Perola. Coma usted todo lo que quiera por un precio único de 14 euros". Estos extraordinarios menús se componen de un aperitivo, un primer plato, un segundo y un postre, todo ello por 14 euros y poniendo a disposición del cliente una cacerola con abundante comida del plato que haya escogido para que se sirva a su gusto, la cantidad que prefiera.



El menú ofrece la posibilidad de que el cliente coma la cantidad que quiera del plato elegido, escogiendo uno de los siguientes platos: como aperitivo se puede escoger entre una cacerola de jamón asado o una de pulpo a feira, como primer plato se puede degustar una fabada asturiana, pote asturiano, una sopa de marisco astur o una ensalada astur (que incluye pulpo).

Como opciones para el segundo plato se incorpora una caldereta de cabrito, un cachopo de merluza relleno de jamón ibérico o un escalope a la sidra y para finalizar la comilona, el cliente puede optar por



*la modernidad
sigue siendo
artesanía*



Elaborado por Sidra Buznego
Barrio el Fonduxu s/n
33314 Arroes - Villaviciosa
T. 985 899 019
www.sidrabuznego.com

Pulpería Astur ofrece todos los fines de semana: "Menús de Perola. Coma usted todo lo que quiera a un precio único de 14 euros"

saborear un delicioso postre casero como frixuelos rellenos de compota de manzana asturiana, arroz con leche o tarta astur (de turrón).

De esta forma Pulpería Astur busca que las personas que visiten sus instalaciones los fines de semana tengan la opción de degustar este sabroso menú en el que se fusiona calidad y cantidad a un precio reducido y asequible para cualquier bolsillo. Además siempre se puede acompañar esta oferta con la **Sidra Trabanco Selección**, también a un bajo precio, ya que en el local ofrecen esta sidra seleccionada al precio de cualquier sidra natural.

Pulpería Astur también propone disfrutar, durante el invierno, de las canciones populares asturianas, por lo que van a patrocinar un concurso que se celebrará en su local, en el que todos los jueves, a partir de noviembre, se presentará una actuación de tonada y todos los viernes se podrá disfrutar de canciones de chigre. Desde la gerencia de Pulpería Astur invitan, a todos los interesados en participar, a informarse en su página web sobre las condiciones y las bases del concurso, y así ayudar a amenizar las exquisitas cenas de su restaurante.

El marisco, el diamante del mar Cantábrico



Una de las mejores formas de disfrutar del auténtico sabor marino es deleitarse con un buen surtido de mariscos que, con su textura, aroma y sabor hacen las delicias de cualquier paladar. Asturias es un país privilegiado para degustar buenas piezas de marisco recién sacadas del mar.

Al vapor, cocido, a la parrilla, a la plancha... El marisco es un producto versátil y acierto seguro.

Sidrería Nalón



Hace veintitrés años que la sidrería Nalón de La Pola Llaviana prepara, de forma casera, menús tradicionales y que oferta a sus comensales un amplio abanico de platos que van desde carne roxa del valle hasta pescados y mariscos frescos del Cantábrico. También realizan paellas por encargo, pero su especialidad son los mariscos: zamburiñas, almejas, centollos, quisquillas, bogavantes o percebes forman parte del abundante espacio dedicado a estas delicias en su carta. En un ambiente sidrero, bañado por las sidras **JR, Menéndez** y **Trabanco d'Escoyeta**, su dueño, Ismael Arjones Fernández, se encarga de que sus clientes no se vayan sin probar sus mejores platos.

La parrillada de marisco, que incluye bogavante, almejas, berberechos, mejillones, navajas, andaricas y centollu, tiene un precio de 50 euros, aunque también ofrecen parrilladas mixtas de pescado y marisco. En un buen ambiente y un amplio local que cuenta con dos comedores, más la terraza, se puede optar por una buena cena de productos del mar o por una espicha tradicional asturiana.

SIDRERÍA NALÓN. RIU PILES 16. LA POLA LLAVIANA.

T. 985 60 00 60

Sidrería El Restallu



La sidrería El Restallu, ubicada en pleno centro de Xixón, comenzó su andadura con el objetivo de satisfacer a los paladares exigentes que buscan comer bien y a buen precio. Fernando Iglesias y Pilar Álvarez llevan quince años trabajando para ofrecer los mejores pescados y mariscos de Asturias. Para ello decidieron apostar por menús especiales como el arroz con bugre, uno de los platos estrella del local, la zarzuela de pescados o la fuente de marisco, compuesta por un amplio surtido de mariscos frescos: centollo, bogavante, nécoras, gambones y langostinos a la plancha.

Además ofrecen una caldereta de pescados y mariscos de primera calidad compuesta de pixín, lubina, mero, bogavante, almejas, gambones y langostinos, ajustándose siempre a la temporada de cada producto para servirlos lo más frescos posible. En un amplio local, compuesto por dos plantas, sus dueños se afanan para que de sus fogones salgan los mejores platos, siempre acompañados de **Sidra Peñón** y **Zythos**, la sidra con DOP del Ilagar Herminio.

SIDRERÍA EL RESTALLU. PRENDES PANDO 6. XIXÓN.

T. 985 35 00 48

Sidrería El Saúco



Eduardo Juanes Pérez lleva 39 años dedicándose a su sidrería en la que cuenta con una gran oferta de especialidades, que van desde el cochinillo o los arroces a los pescados y mariscos frescos. Sidrería El Saúco cuenta con dos jefes de cocina, uno de ellos especializado en arroces y otro en cocina de autor, logrando así que los clientes que acuden a comer a su restaurante abarrotan sus dos comedores en busca de los buenos sabores que salen de su cocina. El marisco es una de sus especialidades, por lo que se sirve tanto en parrilladas económicas para dos personas (un bugre, andaricas, cigalas, langostinos, almejas y navajas) al igual que en arroces, como el menú de arroz con bugre, por 29 euros, que incluye: gambas a la plancha, jamón ibérico, el arroz con bugre, más bebida y postre.

Dos comedores y una terraza se encargan de acoger a los comensales que vienen para disfrutar de su deliciosa comida y tomar unos culinos de los llagares **Castañón** y **Peñón**. Además Eduardo ofrece dos menús diarios, uno económico de 9 euros y un menú ejecutivo más elaborado a 15 euros.

SIDRERÍA EL SAÚCO. VALENCIA 20. XIXÓN

T. 985 39 83 30/ 629 752 073

Bar Sidrería El Escondite



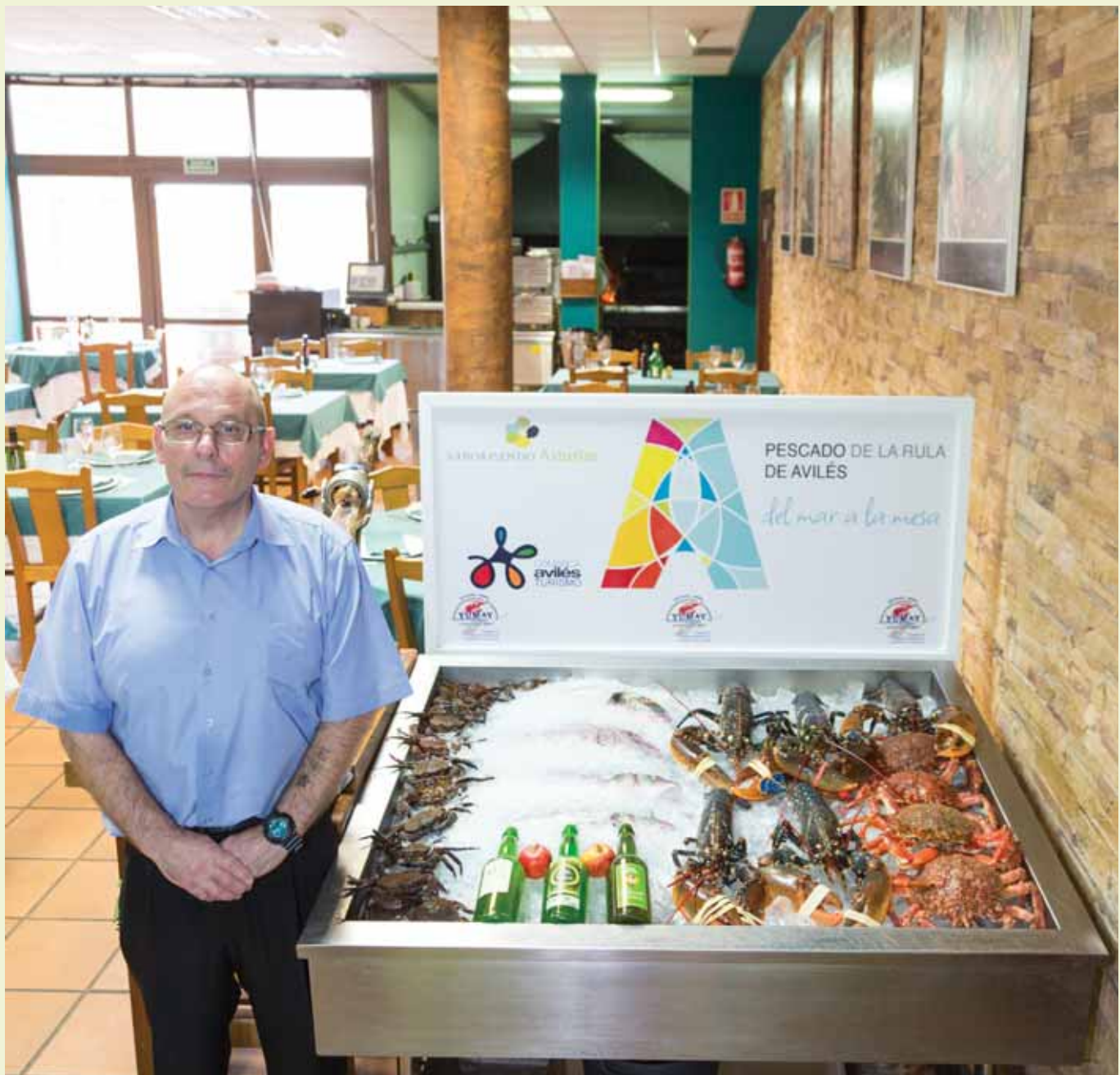
Hace unos dos años que **María Ruisánchez decidió montar su restaurante** y especializarse en uno de los productos más apreciados de la gastronomía asturiana: el marisco. Un local acogedor y familiar en el centro de Ribeseya y que, a pesar de su corta andadura, sabe que a la gente le gusta la comida de calidad. Por eso, María se encarga de cocinar con mucho mimo todo tipo de mariscos recién salidos del mar: zamburiñas, navajas, almejas, centollos, percebes u oricios son algunas de las exquisitas piezas que salen de su cocina y que se pueden acompañar con unos buenos culinos de Sidra **Trabanco**.

A la plancha y con una salsa muy especial, consigue que sus platos tengan ese sabor característico y delicioso que hace que los clientes repitan. Las almejas, grandes, finas, a la sartén o a la marinera hacen las delicias de sus comensales, así como sus parrilladas con un centollo, un bugre, almejas, mejillones, navajas, zamburiñas y andaricas. En verano cuenta con una gran terraza para acoger a todo el que quiera disfrutar de su buen marisco, que sigue una única máxima: "si está fresco se vende, si no, no lo hay".

BAR SIDRERÍA EL ESCONDITE. LÓPEZ MUÑIZ 20. RIBESEYA.

T. 625 14 39 60

Sidrería Yumay



En marzo de 1975, la sidrería avilesina Yumay abrió sus puertas para ofrecer una comida de calidad en un local que, a lo largo de los años, ha ido adaptándose a las necesidades de los clientes. La cocina asturiana es la clave de la sidrería de Justo García Castrillón, su actual dueño, especializado en todo tipo de arroces (con bacalao, con pitu caleya, con verduras...), pescados y mariscos. La parrillada de mariscos a la plancha es una de sus especialidades y se compone de cigalas, langostinos, bugre, almejas, zamburiñas, andaricas y navajas. En su carta también se puede encontrar la caldereta, tanto de pescados como de mariscos, en la que se ofrecen estas delicias preparadas en una deliciosa salsa.

El arroz “del ciego” elaborado con marisco pelado es uno de los majares más demandados por sus comensales, así como las parrilladas de pescados o mariscos y las diferentes variedades de jamón con Denominación de Origen. Con tres comedores con capacidad para unas 300 personas, la sidrería Yumay busca que sus clientes disfruten de sus sidras, la DO de **Ramos del Valle**, Sidra **Muñiz** y Sidra **El Gobernador** y todas ellas se escancian en los diferentes espacios del restaurante.

SIDRERÍA YUMAY. RAFAEL SUÁREZ. 7. VILLALEGRE. AVILÉS.

T. 985 57 08 26

Sidrería La Flor de Galicia



El restaurante **La Flor de Galicia** lleva **35 años instalado en Uviéu** y ofreciendo a sus clientes la mejor cocina tradicional con mezcla de gastronomía gallega y asturiana. Rogelio Barreiro Barreiro trabaja para que, en su carta, los clientes se puedan encontrar desde pulpo a la gallega, hasta carnes como el lechazo. Algunas de sus especialidades son el cachopo de la casa, las cebollas rellenas de bonito, la paella de marisco o la parrillada mixta de pescados y mariscos que hacen las delicias de sus comensales. Este excelente plato compuesto por sabrosos productos del mar incluye mariscos como bogavante, cigalas, nécoras, almejas, navajas y langostinos, así como pescados como el rodaballo o la merluza, todo ello cocinado a la plancha con mucho esmero.

En un local amplio, con capacidad para más de mil personas, La Flor de Galicia ofrece un menú diario muy variado, con dos primeros y dos segundos a elegir, así como dos palos de sidra para que el cliente pueda elegir si quiere un culín de **Peñón** o de la sidra del Ilagar Herminio, **Zythos**.

SIDRERÍA LA FLOR DE GALICIA. AVENIDA DEL CRISTO 51. UVIÉU.

T. 985 25 26 97

AXENDA

TORNEN LOS SIDROCOLES. Cola seronda y el cole tornen los Sidrocoles, programa educacional de cultura asturiana, la llingua y la sidre danse cita nos colexos asturianos. **Ochobre, Payares y Avientu**



XXVIII FERIA DE LA MIEL. Bolos, deportes tradicionales asturianos, arrastre de gües, bandes de gaites, y sidre, muncha sidre. **Bual 1 y 2 de Payares.**



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



CANDÁS GASTRONÓMICU. Demientres tol mes xornaes de la caldereta, regaes con lilitros de sidre. **Candás, Payares.**



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



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



SIDRERA

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



CEBOLLES RELLENES. Xornaes gastronómiques n'El Entregu col platu más representativu del conceyu Samartín del Rei Arueliu. **L'Entregu, postrer fin de selmana de payares.**



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



III CONCURSU DE CANCIOS DE CHIGRE. Referencia obligada pa los amantes de la sidre y los cancios que l'acompañen. **Gascona. Uviéu. del 27 Payares al 7 Mayu 2015**

LA sidre
VENERÍA sidrería

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

LAGAR Herminio

SIDRA NATURAL

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



Inauguración

Sidrería Galvao se instala en Sama de Llangréu

Hace menos de un mes que abrió sus puertas, en Sama de Llangréu, la Sidrería Galvao, un restaurante que busca satisfacer las necesidades gastronómicas de los llangreanos, basándose en una carta y unos menús que incluyen un amplio surtido de comidas típicas asturianas y a precios muy asequibles.

Sidrería Galvao se inauguró el pasado uno de octubre, en una jornada en la que tanto la zona de barra, como la del comedor, se quedaron pequeñas para albergar a las decenas de personas que se dieron cita en el local. Durante la celebración, con la que comenzaba una nueva etapa para sus jóvenes dueños, el establecimiento se llenó de curiosos con ganas de conocer cuáles serían las claves del nuevo local y el tipo de cocina con el que trabajarían. Para ello, se ofreció una extensa

variedad de tapas propias de las espichas asturianas como empanadas, calamares, costillas... Al igual que corrió la bebida astur por excelencia y no faltaron culinarios de sidra Tomás para todos los asistentes al evento. Adán Benito y Julio Rodríguez son dos jóvenes socios que han decidido lanzarse a la aventura de montar su propio negocio de hostelería y, a pesar de llevar pocas semanas trabajando para hacerse un hueco en la localidad de Sama, ya cuentan con un grupo de clientes, más o menos fijos, que se muestran muy contentos con su trato y con la calidad de sus productos.

Para ayudarles a materializar su idea de ofrecer una comida sabrosa, bien preparada y en un contexto acogedor y acorde con los platos que, Adán y Julio, querían ofrecer, cuentan con la buena mano de su coci-

Sidrería Galvao se acaba de instalar en Sama de Llangréu y ya cuenta con una clientela fija que sale encantada de su local por el buen trato y la buena cocina que se oferta en el restaurante. Los jóvenes, Adán Benito y Julio Rodríguez se han asociado para hacer de su sidrería un espacio rústico y acogedor en el que sus clientes puedan disfrutar de sus productos de calidad y su buena sidra.



nera Consuelo, que se afana en darles a sus platos ese delicioso toque que encanta a los clientes.

Una de las mayores especialidades de la casa son los cocidos de la tierra como el pote asturiano o la fabada, aunque también se especializan en caldereta de cordero, bacalao a la asturiana y paella de marisco. En la carta se pueden encontrar suculentos platos que van desde mezclas ligeras como la ensalada de ventresca o la ensalada templada con champiñón natural, gambón y piña, hasta un revuelto de oricios con gambón o un sabroso entrecot de buey.

Las parrilladas de carne también entran dentro de los platos fuertes de la sidrería, ya que son muchos los clientes que demandan esta forma de preparación en delicias como el lacón, el churrasco, las chuletinas de lechazo, las costillas, los chorizos criollos e incluso en el pollo al limón. Además, Sidrería Galvao ofrece un menú diario a un precio muy económico y con una oferta muy variada. Los martes la sidrería cierra por descanso, pero el resto de días de la semana en el restaurante

se ofrecen dos primeros platos y dos segundos a elegir, junto a bebida y postre, contando todos los lunes con cocido maragato como primero, una de sus especialidades. Los postres, completamente caseros, hacen honor a la tierra, pudiéndose degustar como final de comida, un arroz con leche, un flan, una tarta de turrón o una tarta de queso al horno.

En un local muy acogedor y con un servicio cercano y atento, este restaurante busca satisfacer a su clientela con sus deliciosos platos.

Los trabajadores de Galvao se mueven en un espacio cómodo y diseñado en madera, que le da ese toque rústico y agradable que les encanta a los aficionados al buen comer, tanto en el comedor como en la zona de sidrería. Los clientes que ya han probado su sidra y su comida se van encantados con la calidad del servicio y con el pensamiento de volver pronto, que es lo importante, por lo que parece que Julio y Adán, aunque acaban de empezar, van por buen camino y están haciendo las cosas bien.

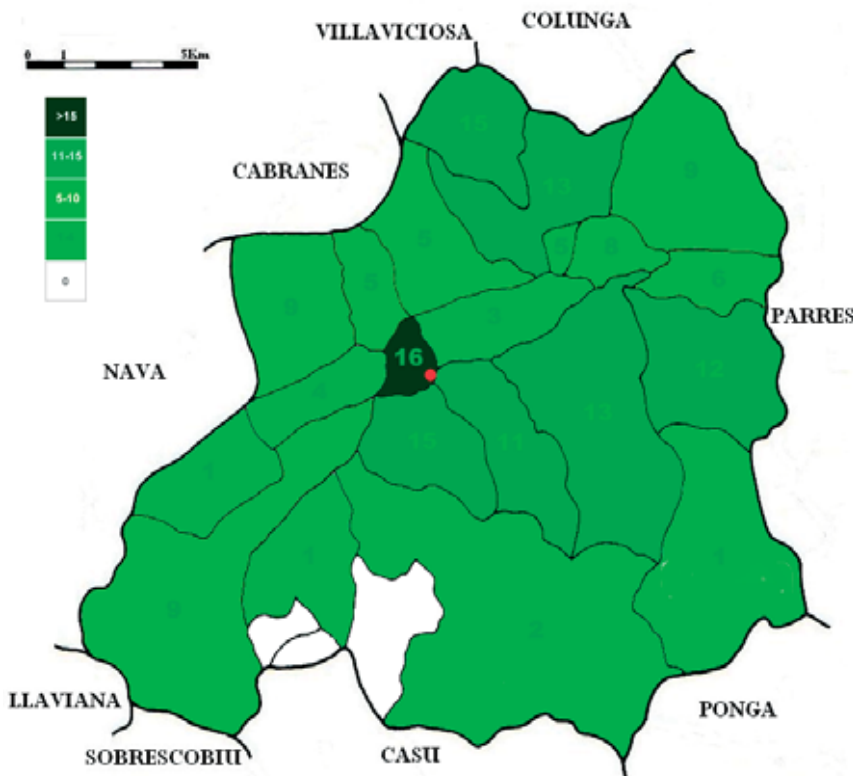
SIDRERÍA GALVAO. JOSÉ BERNARDO 16. SAMA. LLANGRÉU

T. 984 83 85 77



Apuntes sobre la sidra nel Conceyu Piloña

LLAGARES EN PILOÑA EN 1904



Antonio Martínez Fernández



Esti culín d'hestoria trespórtanos al Conceyu Piloña a l'últimu quartu del sieglu XIX y al empiezu del XX pa conocer un poco meyor el desarrollu de la so industria sidrera. Tomámoslu na Piloña con una situación mui distinta a la d'anguaño, cuando los llagares pobláblen estes tierras. Güei namás esiste'l Llagar Mestas Nando.

Nicolás Martínez Agosti (1858-1926) publicó en 1916, como "Un vecino", *El Perfil de Piloña. Figuras y Cosas*, onde fai acordanza hasta onde-y permite la memoria. El que fuere alcalde en 1898, collaborador d'*El Comercio*, remóntase hasta los tiempos de la tercer guerra carlista (1872-1876), cuando en L'Infiestu había tropes p'actuar contra les partíes carlistes. Nun falten dalgunes custiones sidreres. Sorraya, por exemplu, la falta d'industria nesti conceyu ganaderu, siendo la industria sidrera una esceición, "era la industria única y activa de Piloña". Y ye que echando la vista atrás, namás atopaba "la industria forzada de la fabricación de la sidra". Defínela como "forzada", porque al nun tener el productor de mazana mercáu pa ella, "porque todos cosechaban en mayor o menor escala", nun-y quedaba otra pa nun perder el frutu "que montar un tinglado para machacar aquél, extraer zumo, conser-

De les 160 "fábricas de sidra" de 1.906 güei namás esiste'l Llagar Mestas Nando

varlo y esperar a algún comprador que solicitara su caldo. Así, era infinito el número de lagares en Piloña. Y ¡qué lagares!. Daba pena presenciar la fabricación de la sidra". Faciendo casu de les pallabres de Nicolás Martínez, n'aquellos tiempos remotos, la industria sidrera sedría en bona midida rudimentaria y mui numberosa, onde "una viga grande, sujeta por sus extremos al suelo, gravitando por su propio peso: un depósito de madera, en que se echaba y fraccionaba la manzana, para que soltara su jugo", constituía un llagar. Ye críticu col procesu de fabricación nestos llagares, onde'l llíquidu "turbio y espeso", trasegábase a pipes "de dudosa procedencia" onde "fermentaba y se purificaba". Pero n'aquella infinidá de llagares too nun

Nel Café de Parte “se sentaba lo mejor de Infiesto, es decir, aquellos que no iban a la taberna o al lagar”

yera asina, tamién fai apuntes más positivos. Destaca que “*tuvo fama en su tiempo*” la sidra fabricada “*por procedimientos más escogidos*” n’El Barréu. También cita como bon cosecheru que “*siempre tenía buena sidra destinada a la venta*” a Antonín de Sotiellu. “*Y como Antonín muchos más*”. Señala cambeos nel sector col pasu’l tiempu, apuntando que “*posteriormente se ha modificado algo el medio de fabricación*”, hai que suponer que menguaría el número d’aquellos llagares precarios, modernizándose col desarrollu del sector que se produz n’Asturies. Amás, la calidá de la mazana meyora abondo, “*propagándose la llamada de postre o de cuchillo, que hoy se exporta a buenos precios, y mejorando la llamada agría, que es la que se destina a fabricar la sidra*”.

Pero...¿había tantísimos llagares en Piloña?. *La Guía General de Asturias para 1904*, de Jesús Gutiérrez Mayo y Gerardo Álvarez Uría, nel apartáu “*Fábricas de sidra*”, recueye la esistencia de 160 fabricantes nun conceyu con 18.228 habitantes, 882 en L’Infiestu, la capital. Piloña tenía un llagar por cada 114 persones y L’Infiestu ún por cada 68. Hai frabricación de sidra en 21 de les 24 parroquies d’anguañu, namás n’El Tozu, La Marea y Sellón nun había llagares. Nesta zona montañosa al sur del conceyu atópense les de menor número, Santana de Maza, L’Arteosa y Los Montes con un llagar caúna y Espinaréu que tien dos. Por contra, la parroquia de L’Infiestu ye la que cunta con más llagares (16) nel so territoriu, destacando tamién les d’Anayo y San Xuan de Berbío (15), Villamayor y Boriñes (13), Sebares (12) y Valle (11). Completen la llista Coya y Cerecea (9), Miyares (8), Belonciu y Sorribes (6), Pintueles, Vallobal y Lludeña (5), Qués (4) y San Román (3). Conformen una rede presente en 51 poblaciones, destacando la villa de L’Infiestu con 13 productores y otros poblaciones como Santianes, Valle y Villar con 7 o Villamayor y Robléu con 6. Si bien hai mayoría de llagareros, hai presencia femenina na industria y un 10% de fabricantes sedríen muyeres (16 de les 160). Destaquen casos como’l de Cadanes onde rexentaben 2 de los 3 llagares, o en La Matorsa y Les Covayes onde teníen los sos únicos llagares. L’epígrafe “*Venta de Sidra*” recueye 15 persones de les que 12 tienen llagar. Seis son de la villa, cinco d’ellos llagareros. Les tabiernes completaben la rede sidrera, la guía recueye 9 tabiernes “*fuera de población*”, 3 figones y 3 fondes. Completaben la ufierta hostelera 5 cafés y 7 confiteríes. Martínez Agosti señalaba la esistencia de dos cafés n’aquellos primeros tiempos de les sos cróniques y que nel Café de Parte “*se sentaba lo mejor de Infiesto, es decir, aquellos que no iban a la taberna o al lagar*”, espeyando una diferenciación clasista de los veceros nestos espacios de sociabilidad. L’importante mercáu de L’Infiestu de los llunes enlle-

Volviendo, pues, la vista a más remota época, sólo encontramos la industria forzada de la fabricación de la sidra, y decimos forzada, porque el cosechero de manzana que llegada la sazón de recogerla, sin esperanza de venderla a nadie, porque todos la cosechaban en mayor o menor escala, y se encontraba con el fruto expuesto a perderse, no tenía más remedio que montar un tinglado para machacar aquél, extraer el zumo, conservarlo y esperar a algún comprador que solicitara su caldo. Así, era infinito el número de lagares en Piloña. Y ¡qué lagares! Daba pena presenciar la fabricación de la sidra.

Una viga grande, sujeta por sus extremos al suelo, gravitando por su propio peso; un depósito de madera, en que se echaba y fraccionaba la manzana, para que soltara su jugo, era lo que constituía un lagar. Las manzanas, muchas veces sin limpiar, con los rabitos que las sostenían en el árbol, y con los endocarpios y semillas, se estrujaban en el recipiente para caer en el «duerno» convertidas en un líquido turbio y espeso que se trasegaba a pipas de dudosa procedencia, donde fermentaba y se purificaba.

Tuvo fama en su tiempo la sidra fabricada en el Barredo por procedimientos más escogidos, gozando de gran aceptación. Antonín de Sotiello era también un buen cosechero, y siempre tenía buena sidra destinada a la venta. Y como Antonín, muchos más. Fuera pesado detallar los lagares. Para nuestro objeto bástanos afirmar que era la industria única y activa en Piloña.

Posteriormente se ha modificado algo el medio de fabricación. También ha mejorado mucho la calidad de la manzana, propagándose la llamada de postre o de cuchillo, que hoy es exportada a buenos precios, y mejorando la llamada agría, que es la que se destina a fabricar la sidra.

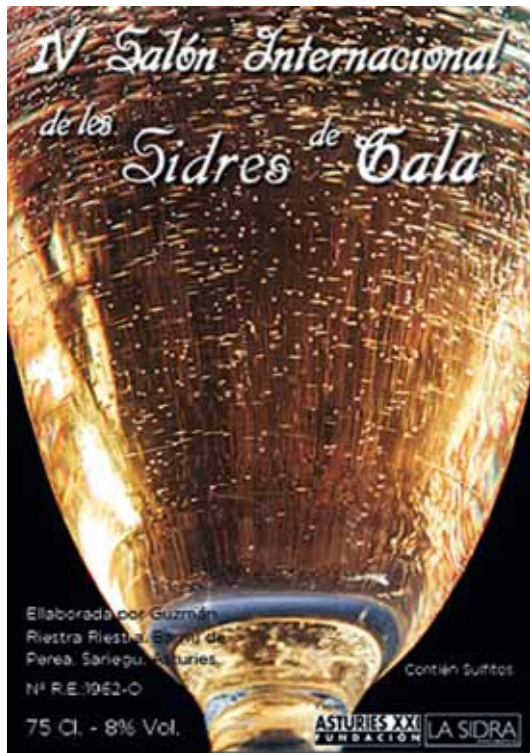
Otra industria es la fabricación del chocolate; pero circunscrita al consumo del término municipal.

naba la villa devisitantes y traficantes piloñeses y de conceyos vecinos, dándose un bon número de ventes. Martínez Agosti apunta que “*los establecimientos de bebidas y los Cafés encuentran en ello positivas ventajas y se ven muy concurridos*”. Les más modernes feries añales de mediaos d’ochobre yeren, coles distintes fiestes y romeríes, otros grandes momentos de onde la sidra, y los sos espacios, garraben protagonismu xunta la gastronomía. Testigu de los grandes cambeos que se dan na sociedá, en tolos aspeutos, de lo que más-y llamara l’atención foi la facilidá p’acceptar “*las nuevas prácticas de la vida moderna*” y perder les antigües. Quedaben namás les romeríes pa la gayola, pero “*tan cambiadas, que son sólo un débil reflejo de las antiguas. Hoy impera el piano de manubrio y se baila ‘agarrado’, donde antes sólo se oía la chillona gaita y el estridente y destemplado violín para acompañar los bailes clásicos del país. La sidra se desprecia por la amarga cerveza, y las avellanas, puestas en venta, dejan sitio al rico pastel de confitería*”.

COLLEICIÓN D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



GASCONA

EL BULEVAR DE LA SIDRA

VI FERIA y preba del Quesu Cabrales

PREBA: 3€ – 12 RESERVAIONES + PÁÑOLA + CLAPCENI + FAYE DE POTACIÓN +
 1 BARRA CON PÍS DE SU PREMIU BARRAS DE HOTEL, EN CARRALAS, CENAS, BARRAS, BARRAS...
CULÍN DE SIDRA – 0,50 €

DIA: 9 DE PAYARES
HORA: 12 H.
PREBÓN: UNA PIZ PAREDES, PENABASTA Y ESCUDINA
JURADO PREBA OFICIAL:
 CEFERINO CHAMBERILLAR: SAMPILLER
 RAFAEL SECADOS: CANTÓN DE LOS QUESOS
 ANDRÉS MORAÑO: AILLANA
 YVÁN FERRANDES FEITO: COCHINO REST. CA. DUCO
GUIA DE LA PREBA OFICIAL: PRUDENCIO MONTES
MÚSICA TRADICIONAL: "BARRA GAITES"
"PICUS D'EUROPA – I.D.P. CABRALES"
QUESERÍES QUE PARTICIPEN:
 Quesería Alca Herrero, Txiero
 Quesería del Carro, Sarrón de Cabrales
 Quesería Peña, Sarrón
 Quesería Francisco Bada, Txiero
 Quesería Juan José, Sada Herrera, Txiero
 Quesería Condesa de Arango, Arango
 Quesería López Campo, Sarrón
 Quesería Los Puertos, Poo de Cabrales

VII XORNAS GASTRONÓMIQUES DEL CABRALES
DEL 6 AL 9 PAYARES

www.sidramangascona.com

ASOCIACIÓN DE SIDRERÍAS DE LA CALLE GASCONA DE OVIEDO
 La Pomerada Avilés Villavieja Torre Albur La Alameda Figüela La Toca
 985 200 279 985 210 707 985 204 412 985 202 502 985 225 959 985 210 341 985 218 234

3^{er}

“Cantares de Chigre en Gascona”

Certamen

del 27 de Payares
al 7 de mayu, tolos xueves

“Concursu de cantares de chigre”,
nes sidrerías de Gascona

Octubre 2014 LA SIDRA

MADRID GOURMET



En la Sidrería Carlos Tartiere de Madrid están especializados en comida asturiana y ofrecen productos de primera calidad como la carne de ternera de Asturias.

Estas sabrosas piezas de carne roja se pueden encontrar en la sidrería en forma de solomillo de buey a la parrilla o escalopines de ternera, que combinados con unos pimientos de Padrón y Sidra Cortina, crean una experiencia completa en pleno centro de Madrid.

CARLOS TARTIERE

Sidrería

Menorca 25. Madrid
T. 915 745 761



VIII CONCURSU SEMEYES "LA SIDRA"

Esbilla de les semeyes recibies nel mes de setiembre.



Carrerina fecha y bien drecha

Sidra fresca





Nuechi de Xixón

**La
Tonada**
sidrería asturiana

C/ Ramón Areces, 30
33211 GIJÓN · Asturias

 **984 393 070**

**ESCANCIADOR DE SIDRA
ELÉCTRICO**

**100 %
ASTURIANO**

VIN BOUQUET VB®

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



SIDRERÍA LA PIANA
Llastres 10
Xixón
T. 984 189 655



SIDRERÍA ABRIL.
Puertu Ventana 26
Xixón
T. 985 384 517



LA PUMARADA
Juan Alvargonzález 41
Xixón
T. 985 151 962.



EL CORREDOR DE ESTRADA
Valencia 6
Xixón
T. 984 290 809



PIZZERIA DOMÉNICO.
Valdés Pumarino, 17.
Candás. Carreño
T. 985 885 282.



CAFÉ LAGOS.
Los Campos
Corvera
T. 984 838 901.



CAFÉ DE LUNA.
Covadonga, 12
Les Vegues. Corvera.
T. 984 184 430



EL ASTURCÓN
Jovellanos 3
Les Vegues, Corvera
T. 984 833 993



BAR LA MESA.
Estebanina 20
Les Vegues. Corvera
T. 618 619 723



SIDRERÍA EL CARMÍN.
Alcalde L. Treillard 17
Salinas Castrillón
T. 985 500 749



SIDRERÍA PADRE SUÁREZ.
Padre Suárez 25
Uviéu
T. 985 200 192



LA CUEVINA.
San Mateo 1
Uviéu
T. 984 842 198



MONTE NARANCO.
Menéndez Pelayo 10
Uviéu
T. 985 110 977



LA ASTURIANA.
Unquera
Val de San Vicente
T. 942 717 038.



REST. EL CORDIAL
El Cordial. El Caleyú
Uviéu
T.T. 985 796 040



EL GATO NEGRO
Mon 5. Pza Trascorrales 17
Uviéu
T. 984 087 511.



LLAGAR EL PELEGRÍN
Luis Braille 9
Uviéu
T. 984 083 669.



EL NUEVO EDÉN.
Colón 1.
Xixón
T. 984 290 165.



SIDRERÍA GALVAO.
José Bernardo 16.
Sama. Llangréu
T. 984 838577



SIDRERÍA CUBA.
Cuba 15.
Xixón
T. 984 290 136



SID. PULPERÍA EL GALLEGO
Cuba 14
Xixón
T. 654 600 552



SIDRERÍA EL REGUERANU
Santumederu 49 Llatores
Uviéu
T. 984 043 048.



SIDRERÍA GRAN VÍA
Av. Galicia 3
Uviéu
T. 985 239 901.

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

SIDRERIA 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'Asturias

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

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

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

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

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

PIZZERIA DOMÉNICO..
Valdés Pumarino, 17. Candás
T. 985 885 282

CASTRILLÓN

SIDRERÍA EL CARMÍN.
Alcalde L. Treillard 17 Salinas
T. 985 500 749
Sidra Peñón y Zythos

Piedras Blancas

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

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

CASU

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

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

COLUNGA

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

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

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

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

SIDRERÍA EL RÁPIDO
Ctra Xeneral s/n. Llastres
T. 985850905/637151838
Sidriaerapido@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

CAFÉ LAGOS.
Los Campos de Corvera
T. 984 838 901

CAFÉ DE LUNA.
Covadonga 12. Les Vegues
T. 984 838 901

EL ASTURCÓN.
Jovellanos 3. Les Vegues
T. 984 833 993
Sidra Menéndez

BAR MESA.
Estebanina 20. Les Vegues
T. 618 619 723
Sidra Herminio y Trabanco

CUIDEIRU

SIDRERÍA RTE. LA CURUXINA.
Riofrío, 5.
T.985 591 141.
Riestra.

BAR EL ÚNICO.
Oviñana 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 CASTAÑO.

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

BAR-RESTAURANTE DON

D'MANOLO.
La Barriosa s/n. Cué
T. 985 401 662.

LLAGAR EL CABAÑÓN.

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

CASA POLI.

Sidrería Restaurante
Puertas de Vidiagu s/n.
T. 985 411 142.
J. Tomás.

REST.-SIDRERÍA EL RUBIU.

La Pedrosa-Vidiagu.
T. 985 411 418.
J. Tomás.

HOTEL SIDRERÍA EUROPA.

San Roque del Acebal.
T. 985 417 045.

CASA DE COMIDAS EL LLAR.

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

EL ROMANO.

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

SIDRERÍA XAGARDA

Ctra.General S/N Poo.
T. 985 401 499

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.

CASA ARCA

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

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

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 / 984088 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.-SIDRERIA LA POMAR.

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



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



SID. EL PARQUE PININ.

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

BAR SIDRERÍA LAS DOS

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

Sama

SIDRERÍA LUIS (CASA

CHEBE).
Severo Ochoa, 5.
T. 686 825 954.
Viuda de Angelón.

RESTAURANTE - SIDRERÍA

DEL RÍO 2.
Torre de los Reyes, 1.
T. 985675710. T. 616 27 23
63.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA COLUNGA

Lucio Villegas 9
Trabanco. y Trabanco
d'Escoyeta

SIDRERÍA POLO NORTE

Cipriano Pedrosa 19
T. 985698044
Sidra J.R y Trabanco Seleccioon

SIDRERÍA GALVAO

José Bernardo, 16
T. 984 838 577
J. Tomás

LLAVIANA

SIDRERÍA LA CAMPURRA.

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

MESÓN LA MINA.

Libertad 15.
T. 985 600 032.

SIDRERÍA LA FONTANA.

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

SIDRERÍA EL GUAJE.

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

CASA TINO.

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

BAR EL MERCÁU.

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

SIDRERÍA CASA CHOLO.

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

SIDRERÍA EL NALÓN.

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

SIDRERÍA QUERCUS.

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

PARRILLA SID. EL MOLÍN.

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

SIDRERÍA EL HORREO..

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

PRAU LA CHALANA.

Hotel, Restaurán, Parrilla.
La Chalana 1. La Pola.
T. 984 498 165.

SIDRERÍA TIRAÑA.

San Pedro Tiraña 3 baxo.
T. 985 600 035.

RESTAURANTE EL CAÑAL.

El Condao.
T. 98561 40 55 / 670 090639

LES REGUERES

LA MANDUCA

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

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. FRAILE.

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

SIDRERIA LOBO/CASA

PIPO.
Parque Infantil, 6. La Pola.
T. 667 977 894.



Cortina y Villacubera.

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

REST. SIDRERÍA 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. 985 463350.
Canal, Fonciello, Villacubera,

LLAGAR PANIZALES.
Espineo, 13. 33618 Mieres.
T. 985 467815.

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. 985 451003

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

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. 985 426195.
www.asadorelcruce.es.
Especialidad en asados.

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

**CAFETERÍA SIDRERÍA EL
RINCÓN DE ANTONIO.**
Manuel Llanaeza 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 Llanaeza, 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. 985 716070.
Sidra Orizón.

SIDRERÍA LA FIGAR.
La Riega. T. 985 717551.
Llagares navetos.

SIDRERÍA PLAZA.
Plaza Manuel Uría 11
Rotando palos navetos

SIDRERÍA PRIDA.
La Colegiata, 12.
T. 985 717 345.
Novalín D.O, Vda de
Angelón, Orizón

LA NAVETA BAR.
Pza Dominganes, 7
T. 650613779
Nava York. Amestao.

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

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

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

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

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

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

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

NAVIA

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

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

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

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

NOREÑA

CASA EL SASTRE.
Fray Ramón, 27.
T. 985 741 252
Canal, Quelo y Muñiz
Selección.

EL MOLÍN DEL NORA.
Polígono de la Barreda, 4,
T. 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
Arriendes). T. 985 840 532.
Sidra Vigón.

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

CONFITERÍA CAMPOAMOR.
Ramón del Valle.

T. 985 84 00 37.

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

**SIDRERÍA MESÓN
EL RINCÓN DEL CASTAÑU.**
Ramón del Valle 5. Les
Arriendes
T. 985 841 674. Angones

SIDRERÍA EL MIRADOR.
La Peruyal, 1. Les Arriendes.
T. 985 840 411.
Foncueva y M. Zapatero.

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

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

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

PIÉLAGOS

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

PILOÑA

MESÓN SIDRERÍA LA PLAZA
T. 985 711 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 Sevares
T. 985 706 049
Viuda de Angelón

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

PRAVIA

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

CONFITERÍA REY SILO
Carmen Miranda, 15

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

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

PROAZA

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

CONFITERÍA REY SILO
Carmen Miranda, 15

QUIRÓS

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

SIDRERÍA CASA JUANÍN
Las Agüeras 11
T. 985 768 037

RIBADEVA

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

RIBESEYA

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

SIDRERÍA EL TARTERU.
Marqueses de Argüelles, s/n.
T. 985 85 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.

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

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

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

EL CAFETÍN BAR.
Comercio, 13.
T. 985 86 02 83.

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

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

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



HOTEL LA PICONERA

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

SIDRERÍA EL ESCONDITE .

López Muñiz 20
T. 625 143 960

SIDRERÍA LA MARINA.

Plaza Santa Ana, 19.
T. 985 851 219.
Vda de Angelón.

CASA BASILIO.

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

RESTAURANTE LA CEREZAL.

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

RIOSA

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

SALAS

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

SAMARTÍN DEL REI AURELIU

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

SIDRERÍA CASA CAMILO.

La Cascaya. L'Entregu.
Sidra Menéndez.

BAR FLORIDA.

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

MESÓN SIDRERÍA CASA DEL PUEBLO.

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

RTE. SIDRERÍA LA CONDA.

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, 3-2ºB .
Blimea
T. 985 671 603.

SIDRERÍA LA CABAÑA

Francisco Quevedo 9 -
Sotroñido
T. 985 67 18 61.

BAR CASA PACHÍN

Av. Constitución 70 -
Sotroñido
T. 985 670 462
Sidra Fonciello y Llaneza..

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
Sidra Somorroza

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.

SIDRA JUANÍN

Fozana d'Abaxo 4. Tiñana.
T. 985 79 49 07

LLAGAR DEL QUESU.

Bobes- Sieru.
T. 985 79 28 94.
Sidra Orizón.

LLAGAR Y SIDRERÍA LA MORENA.

Alto de Viella, s/n 33429
Sieru.
T. 985 263 944.

**SIDRERÍA L'ESPANTAYU.**

Martínez Vigil, 1. Llugones
T. 985 267 799.
Trabanco y Cortina

SIDRA FONCIELLO.

Tiñana - Sieru.
T. 985 74 45 47.

CASERÍA SAN JUAN DEL OBISPO

Tiñana - Sieru.
T. 985 985 895.

MESÓN SIDRERÍA SIERO.

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

SIDRERÍA FRAN.

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

SIDRERÍA EL CULETÍN.

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

SIDRERÍA KARTING POLA.

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

SIDRERÍA PUMARÍN.

Plaza Les Campes 8
T. 985 72 27 44

SIDRERÍA LES CAMPES.

Plaza Les Campes, 7.
T. 985 723 006.

SIDRERÍA PACO.

La Isla, 5. T. 985 723 164.
Sidra Foncueva, JR
y Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL POLESU.

Facundo Cabeza, 8.
T. 985 720 054. T. 985720954.

SIDRERÍA EL DUERNU.

Antonio Machado, 9.
T. 984 281 910

LLAGAR VIUDA DE PALACIO.

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

MESÓN PEÑAMAYOR.

Torreveja 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.laquinanadevaldes.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 Lugones, 5.
Llugones.
T. 600 402 367.

SIDRERÍA MANOLO JALÍN.

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

SIDRERÍA XIMIELGA.

Luis Suarez Ximielga, 32
Cualloto.
T. 984 838 818/673456669,

SIDRERÍA VIMAR-K' NANO.

Luis Suarez Ximielga, 13
Cualloto.
T. 984 839 170,
Viuda de Angelón, Prau
Monga, Juanín

MESÓN DE NOZANA.

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

SIDRERÍA LOS ARCOS.

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

PARRILLA KOBE.

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

LLAGAR CASA CORZO.

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

CRIVENCAR.

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

PULPERÍA ASTUR.

Pol. Águila del Nora,
Cualloto - 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 y Cortina.

SIDRERÍA LA TERRAZA.

Amor de Dios, 2. Tapia de
Casariego.
T. 985 62 81 39.

LA FONTE.

Fernando Villamil, 8. Tapia de
Casariego
T. 984 84 4179
Solleiro, Trabanco

TARAMUNDI**LLAGAR SOLLEIRO.**

La Villa. Taramundi.
T. 985 64 68 37.

TINÉU**LLAGAR SIDRA LA LLARADA.**

El Viso s/n.
T. 985 80 08 14.

UVIÉU**SIDRERÍA EL FERROVIARIO.**

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

SIDRERÍA EL 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 ASTURIAS.

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, Contruences,
Frutos, Zhytos.

SIDRERÍA MARCELINO.

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

RESTAURANTE CASA DEL DAGO.

Los Prietos, 4 La Manjoya.
T. 615 952 699.

SIDRERÍA MIGUEL.

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.

Victor Chavarri, 3.
T. 985225959.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL TAYUELU.

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

JUAN CARLOS SIDRERÍA.

Los Avellanos 2
T. 985 210 562.
Orizón

REST. SIDRERÍA LUIS.

Campu Los Patos 3
T. 984 28 57 37.

LA COMPUESTA.

Menendez Pelayo, 8
T. 984 184 611

ROSANEGRA.

José Echegaray, 2
T. 984 285 906.

LA QUINTA, SID.

RESTAURANTE
Puertu Tarna 11
T. 98285127 - 620857799,
www.Sidrerialaquinta.com.
Menendez, Viuda de Corsino

SIDRERÍA CASA FRAN.

Av. Conde de Santa Barbara 37
Avenida, Llugones.

SIDRERÍA EL DORADO.

González Besada 11
T. 985 083 269.
Juanin

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 Juanin.

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

SIDRERÍA 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. 985 201 315/647 570 096.

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 Guisasola, 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..

SIDRERÍA DONDE RAMONIN.

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

EL SUEÑO

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

SIDRERÍA 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.

SIDRERÍA PADRE SUAREZ.

Padre Suárez 25
T. 985 200 192.
Vigón, Juanin y Fran.

LA CUEVINA.

San Mateo 1
T. 984 842 198.

MONTE NARANCO.

Menéndez Pelayo 10
T. 985 110 977.

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.

RESTAURANTE EL CORDIAL

El Cordial. El Caleyú
T. 985 796 040

SIDRERÍA EL GATO NEGRO

Mon 5. Pza Trascorrales 17
T. 984 087 511
Quelo, Trabanco, Coro

LLAGAR EL PELEGRÍN

Luis Braile 9
T. 984 083 669
Canal, Trabanco

SIDRERÍA GRAN VÍA

Av. Galicia 3
T. 985 239 901
Villacubera, Juanin, Viuda de Palacio, Trabanco

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,
Juanin, Llانةza D.O.

LLAGAR HERMINIO.

Camín Real, 11.
T. 985 79 48 47.

SIDRERÍA EL TONEL.

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

SIDRERÍA CASA FAUSTO.

Camín Real 101. Cualloto
T. 985 793 533

LA NUEVA BARRIKA.

Camín Real 26. Cualloto
T. 984 085 686.

VAL de SAN VICENTE**LA ASTURIANA.**

Unquera
T. 942 717 038
Sidra Cortina

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 568398.

SIDRERÍA LA CAPILLA.

Manuel Cortina 11.
T. 984 39 70 28.

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. AmandiT.
985893200-630956730
C.llagar@cortina.com
www.sidracortina.com

SIDRA FRUTOS.

Barriu Friuz ,28. Quinteles.
T. 985 89 48 26.

LLAGAR CASTAÑÓN.

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

SIDRERÍA EL CAÑU.

El Carme 4
T. 984 19 46 51
Rotando palos.

SIDRERÍA LA ESPUELA.

Eloísa Fernández, 6
T. 985 89 14 06
Menú, Cachopo, Pulpo con
patatines.

CASA MARCELO

Cervantes 25
T. 984 492 212

SIDRERÍA LA BALLERA.

General Campomanes 18
T. 985 89 00 09
Sidre de Villaviciosa.

SIDRERÍA MEANA.

Plaza del Ayuntamiento, 25 B.
T. 984 492 837.

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

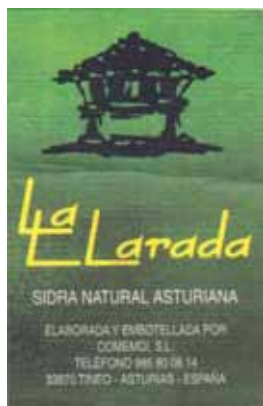
Cervantes, 25
T. 984 492 212
Buznego y Zapica.

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 TRAVIEUS.
Camoca s/n
T. 609031811

SIDRA LOS GEMELOS.
Barriu Cimavilla 82
T. 985 894 731 /606384 044

SIDRA VALLINA.
Fonfría 33. Piñón
T. 985 894 052 / 606413200

RIXÓN

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, Rocés.

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.
Camín de Caldones, 581.
Serantes- Deva.
T. 985 33 50 54.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA EL RESTALLU.
Decano Prendes Pando .
T. 985 35 00 48.
Sidra Peñón y Peñón selección.

SIDRERÍA LA GALANA.
Plaza Mayor.
T. 985 17 24 29.

SIDRASTUR/Grupo Astur de Coleccionismo Sidrero
At. Obrero La Calzada 2, 2º.
sidrastur@hotmail.com

SIDRERÍA NAVA.
Plaza La Serena
T. 985380447

SIDRERÍA LES RUEDES.
Altu L'Infanzón, s/n. Cabueñes
T. 985 33 10 74.

SIDRERÍA LA RUTA DE LA PLATA.
Avda. de la Constitución, 140.
T. 985 14 28 30.
Sidra Peñón.

SIDRERÍA EL CENTENARIO.
Plaza Mayor, 7.
T. 985 34 35 61.
Sidra Coro, Gelo, Castañón y Vallina.

SIDRERÍA LLAGAR CASA SEGUNDO.
Cabueñes.
T. 985 33 36 32.
Sidra Segundo.

EL MALLU.
La Pola Sieru, 12.
T. 985319410.
Menéndez.

EL OTRU MALLU.
Sanz Crespo, 15. T.
985359981.
Menéndez.

CASA JULIO.
Río Eo, 57. T. 985165280.
Cortina, Nozala, Villacubera.

SIDRERÍA VEN Y VEN.
Pza. Period. Arturo Arias, 2.
Cimavilla. T. 984 39 38 08.
Sidra Buznego.

SIDRA CABUEÑES.
Camín del Barriu, 5.
Cefontes. Cabueñes.
T. 985 16 24 22./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 DE TONI.
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.laalacena.gijon.com

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
Camino de Cabueñes, 1185 ☎ 984 29 87 20 - CABUEÑES - GIJÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.
Ríu d'Oro 3.
T. 985 148 617.



EUSKAL HERRIA

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

MADRID

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

SIDRERÍA CASA DE ASTURIAS.
Argumosa 4
T. 915 272 763
Sidra J.R.

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

SIDRERÍA EL LLAGAR.
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 Fabadas.
Sidra Viuda de Angelón.

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.

GALICIA

HOTEL EO***
Amador Fernández nº 5
Ribadeo-Lugo
T. 982 128 150/751
www.hotelEO.es
hotelEO@hotelEO.es

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



SIDRERÍA COTO CRISTINA.

Manuel Junquera, 31.
T. 985 333 081.

SIDRERÍA CANIGÚ.

Ríu 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 Llorio. Samartín de
Güeres.
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.

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 Ñora, 587
T. 985 337 930/687 481 767

SIDRERÍA EL PARQUE.

Emilio Tuya, 54.
T. 985 332 028.
Acebal y Contrueces.

SIDRERÍA LA TRAFALAYA.

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

SIDRA ROCES.

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

BAR MEREND. 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 I.
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 PIANA

Llastres 10
T. 984 189 655.
Sidra Menéndez

SIDRERÍA LA TARTERA.

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

MERENDERU EL CAMÍN DEL

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

SIDRERÍA ABRIL

Puertu Ventana 26
T. 985 384 517.
Vallina, Acebal, Vda Angelón

SIDRERÍA REST LA

PUMARADA
Juan Alvargonzález 41
T. 985 151 962.
Trabanco, Peñón, Contrueces,
Canal, Frutos.

SID. EL CORREDOR DE

ESTRADA
Valencia 6
T. 984 290 809.
Acebal, Menéndez.

SID. EL NUEVO EDÉN

Colón 1
T. 984 290 165.
Canal, Menéndez, Llosa
Serantes.

SIDRERÍA CUBA

Cuba 15
T. 984 290 136.
Canal, Piñera.

SIDRERÍA PULPERÍA EL

GALLEGO
Cuba 14
T. 654 600 552.

Anuncios / Anuncios

TRABAYU

CAMARERO. Se necesita para sidrería en Llugones, imprescindible escanciar sidra perfectamente y experiencia. Preferiblemente menor de 40 años. Tel. 670090712. Email: luiscarlosoli@hotmail.com.

ECHADOR de sidra profesional se precisa para sidrería en Xixón. Abstenerse sin experiencia. Tel. 985083045

HOSTELERÍA. Restaurante sidrería de Uviéu selecciona, escanciadores de sidra,. Tel. 639743101. Email: espichasyeventos@gmail.com.

UFIERTA

CAMARERO echador de sidra, buena presencia, se ofrece, fijo o como extra, días festivos o fines de semana. Tel. 699936396

CAMARERO profesional se ofrece para trabajar fijo de extra. Sabiendo echar sidra y servir banquetes. Tel. 627100425 y 616749095

CAMARERO-ESCANCIA-DOR de sidra. Chico de 39 años, serio y responsable, con experiencia, se ofrece para trabajar. Tel. 600021048

CAMARERO. Chico serio y responsable. Amplia experiencia Tel. 68792370

DELLOS

BARRICAS de madera para sidra, de 60 y 120 litros. También botellas de sidra. Tel. 679012132.

LLAGAR de sidra muy bueno, fabricación casera, tiene la bandeja de abajo y los laterales de acero inoxidable. Es hidráulico, no hace falta darle a la manivela. Se vende. Tel. 660899964 y 985395259

LAGAR para 5 sacos de manzana, mayadora y una cuba de 250 ltros, y una embotelladora de 3 botellas, una bomba de trasegar sidra. Todo de acero inoxidable, todo nuevo. Sólo usado 1 vez. Tel. 985890198



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



Sidrería El Banduyu,
Henry Gonzalez finalista
al mejor escanciador
de Gijón de Sidras 2014

