

LA SIDRA

www.lasidra.as Número 133 - Xineru 2015 3€



Anuariu 2014

Tola actividá sidrera

VIII Concursu Semeyes

NUEU TRUNFU D'ÓSCAR CHAMORRO

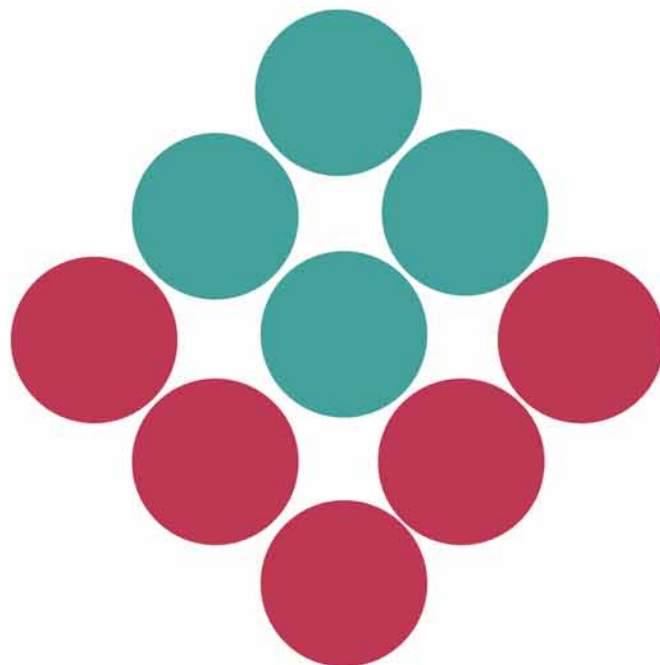
La Volanta

UN SOPLO DE AIRE FRESCO EN PLENO XIXÓN

Pablo Álvarez

EL SECTOR SIDRERO VENDE A UNOS PRECIOS QUE NO CUBRE





Instituto Reumatológico FUNDACIÓN

Dr. Marcos Marqués

www.institutoreumatologico.com

Uría 19 - 1º izda

T. 985 27 06 73

33001 OVIEDO / UVIÉU

Instituto, 17 - 1º A

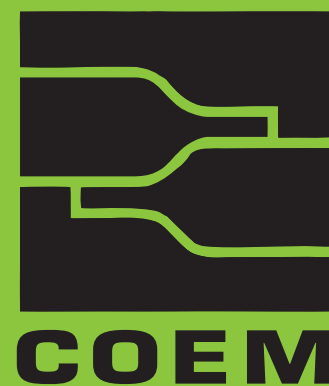
Tel. 985 35 61 35

33201 GIJÓN / XIXÓN

Carreño Miranda 11 - 5º C

Tel. 985 52 11 32

33400 AVILÉS



www.coemastur.com
escanciadorsidra@coemastur.com



PABLO ÁLVAREZ	7
“EL SECTOR SIDRERO ESTÁ VENDIENDO A UN PRECIO QUE NO CUBRE”	
FALLO DEL VIII CONCURSU SEMEYES LA SIDRA	12
PRIMER PREMIO. ÓSCAR CHAMORRO FLÓREZ	
I ACCÉSIT. CARLOS DE COS AZCONA	
II ACCÉSIT. JOSÉ MANUEL PARAPAR	
PREMIO ESPECIAL JR. CARLOS DE COS AZCONA	
EL TOP TEN DE LOS ECHAORES	17
SALVADOR ONDO / WILKIN AQUILES / JEISON FRANCO / JORGE BARGAS / JONATHAN TRABANCO / LORETO GARCÍA / PABLO SUÁREZ / PABLO ÁLVAREZ / HENRY GONZÁLEZ / HUMBERTO REY.	
LA SIDRA ESPUMOSA TRIUNFA EN NAVIDAD	22
MUYERES DEL LLAGAR	32
ESTHER FERNÁNDEZ RIVERA. LLAGAR L'ALLUME	
SIDRERÍA LA TONADA	30
OTRO CONCEPTO DE SIDRERÍA	
SIDRERÍA LA VOLANTA	34
UN SOPLO DE AIRE FRESCO EN PLENO XIXÓN	
ENCAMIENTOS	38
FABADA Y CALLOS LO MEJOR PARA EL FRÍO ASTUR	41
SIDRERÍA LA MANZANA REAL / CASA REPINALDO/ SIDRERÍA AMÉRICA / SIDRERÍA CAMPOMANES / SIDRERÍA LA ESPICHA / RESTAURANTE EL LLAGU / CASA SEGUNDO / SIDRERÍA RAMÓN / SIDRERÍA OLIMAR / PARRILLA CASA JULIO / SIDRERÍA LOS POMARES /MERENDERO EL CAMÍN DEL AGUA / CASA FEDE / EL RINCONÍN DE DEVA / SIDRERÍA BEDRIÑANA / CASA CHOLO.	
ONDE COMER	58
SIDRERÍA EL MALLU / EL OTRU MALLU / EL MALLU DEL INFANZÓN	
LES UEBS DE LA SIDRE	61
AXENDA SIDRERA	62
ACTUALIDÁ	64
UN CULÍN D'HESTORIA	72
LLAGARES EN SIERU AL EMPIEZU DEL SIEGLU XX	
COLLEICIÓN D'ETIQUETES	74
DE CHIGRE A CHIBRE	76
SIDRERÍA LA TIERRINA	
ASTURIES GOURMET	78
SIDRERÍA RÍO ASTUR	
ANUARIU 2.014	80
LA SIDRE SIGUE TRUNFANDO	
AFAYAIVOS / BIENVENIDOS	102
ESTABLECIMIENTOS COLLABORAORES	103



LA SIDRA

Xineru 2015

Númeru **133**

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

FUNDACIÓN ASTURIAS XXI

Prendes Pando 11. Baxu
33208 Xixón - Asturias

lasidrainfo@yahoo.es
Tlf.: 652 594 983

Portada: Luis Vigil-Escalera

6.000 Ejemplares

luisvigil@lasidra.as



Alministración

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

Direutor Comercial

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

Redaición

Beatriz Fernández
Tlf.: 669 144 537
redaccion@lasidra.as

Dellegaos Asturias

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

Luis Valdés
Tlf.: 606 984 984
luisvaldes@lasidra.as

Semeyes
Luis-Vigil Escalera.

Otros collaboraores

Antón Martínez , Alberto del Pozo, Inaciu Hevia Llavona, Güerta, Manuel G. Busto, Lara Flórez Quintana, Luis Viglil-Escalera. Irene García.

www.lasidra.as
info@lasidra.as

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

Dellegáu européu

Anzu Fernández

LA SIDRA nun comparte necesariamente la opinión de los articulistes.

Sidra natural Alonso

Llagar en Cidriu
Puente Cabrón, 38
Telf. 670 720 557

Chigra en la Felguera
Melquiades Alvarez, 67
Telf. 984 08 59 30

Sidra Natural Fonciello

TIÑANA - SIERO
ASTURIAS
Tel. 985 74 07 24
Fax: 985 74 45 47
www.sidrafonciello.com

Entamu / Editorial

Tres unes fiestes nadaliegues nes que les sidres espumoses recuperaren el debúu protagonismu, escomienza l'añu cola nueva sidre formiendanos llagares y la esputativa a curtiu plazu del entamu de la temporada sidrera cola Primer Sidre l'Añu.

Mentes llega y non esta primer sidre, la ufierta sidrero-gastronómica sigue destacando de mena imparabile: fabes, callos, cachopos, pexe y mariscu comenientemente acompangaos por sidre.

Pero sobro too agora tamos en tiempu d'oricios, esi manjar imposible d'esfrutar si nun ye con sidre, y que comu tantes otres coses, ascendió de comida popular a práuticamente caprichu de gourmet. Festivales del oriciu en Bañugues, Güerres, Ribeseya... y oricios práuticamente en tolos chigres asturianos; una escelente perspeutiva.

Too anuncia un bon añu pa la sidre, salvo la vergoñosa menacia que mos llega del "Principado" con un proyeutu de llei en materia drogues qu'equipara a la sidre con drogues comu la heroína. Un nueu despropósitu que mos vien de quien en principiu debiere defender los nuesos intereses. En cualquier casu nun paez que vaiga aprebase cola so redaición orixinal y mui probatiblemente véanse obligaos a caltener un estatus diferenciáu pa la sidre, non en vanu la cultura asturiana de la sidre foi declarada Bien d'Interés Cultural.

Pero'l dañu yá ta fechu, desprestixaren a la sidre, y mui probatiblemente prohibirán el so consumu fasta los 18 años. Una aberración ensin xaciu cuando la llexislación asturiana, encontrada na nuesa cultura sidrera, obtién muchos meyores resultaos frete al alcolismu na mocedá que la española, munchu más restrictiva. Paez que tenemos l'enemigu en casa.

Notru sen, la internacionalización de la sidre asturiano ye un fechu imparabile. Tanto la sidre tradicional comu les nueves sidres van tando presentes nos eventos internacionales, siendo ca vuelta más conocida y reconocida, xenerando un auténticu fenómenu de turismu sidreru que constitúi de por sigo un nichu económicu qu'escomienza a desendolcase y que tien una perinteresante proyeición.

Tamién vamos conociendo más a les sidres d'otros países, y ye imortante qu'al igual qu'integramos les nueves sidres que mos ufierten los llagares asturianos, tamién vaigamos apreciando sidres que s'elaboren notros países, qu'en postrer istancia tamién formen parte de la nuesa cultura sidrera, porque denguna sidre mos pue ser ajena.

Tras unas fiestas navideñas en las que las sidras espumosas han recuperado el debido protagonismo, comienza el año con la nueva sidra fermentando en los llagares y la expectativa a corto plazo del inicio de la temporada sidrera con la Primer Sidre l'Añu.

Mientras llega y no esta primera sidra, la oferta sidrero-gastronómica sigue destacando de forma imparabile: fabes, callos, cachopos, pescados y mariscos convenientemente acompañados por sidra.

Pero sobre todo ahora estamos en temporada de oricios, ese manjar imposible de disfrutar si no es con sidra, y que como tantas otras cosas, ascendió de comida popular a prácticamente capricho de gourmet. Festivales del oriciu en Bañugues, Güerres, Ribeseya... y oricios prácticamente en todas las sidrerías asturianas; una excelente perspectiva.

Todo anuncia un buen año para la sidra, salvo la vergonzosa amenaza que nos llega del "Principado" con un proyecto de ley en materia de drogas que equipara a la sidra con drogas como la heroína. Un nuevo despropósito que nos viene de quien en principio debiera defender nuestros intereses. En cualquier caso no parece que vaya a aprobarse con su redacción original y muy probablemente se vean obligados a mantener un estatus diferenciado para la sidra, no en vano la cultura asturiana de la sidra ha sido declarada Bien de Interés Cultural

Pero el daño ya está hecho, han desprestigiado a la sidra, y muy probablemente prohibirán su consumo hasta los 18 años. Una aberración sin sentido cuando la legislación asturiana, basada en nuestra cultura sidrera, obtiene muchos mejores resultados frente al alcoholismo en la juventud que la española, mucho más restrictiva. Parece que tenemos el enemigo en casa.

En otro sentido, la internacionalización de la sidra asturiana es un hecho imparabile. Tanto la sidra tradicional como las nuevas sidras van estando presentes en los eventos internacionales, siendo cada vez más conocida y reconocida, generando un auténtico fenómeno de turismo sidrero que constituye de por sí un nicho económico que comienza a desarrollarse y que tiene una muy interesante proyección.

También vamos conociendo más a las sidras de otros países, y es importante que al igual que integramos las nuevas sidras que nos ofrecen los llagares asturianos, también vayamos apreciando sidras que se elaboran en otros países, que en última instancia también forman parte de nuestra cultura sidrera, porque ninguna sidra nos puede ser ajena.

“El sector sidrero está vendiendo a un precio que no cubre”



PABLO ÁLVAREZ, GERENTE DE COEM, EMPRESA ESTRECHAMENTE LIGADA AL SECTOR SIDRERO, AL QUE SUMINISTRA DE BOTELLAS, MÁQUINAS, CORCHOS... LLEVA AÑOS AL FRENTE DEL NEGOCIO, QUE MUEVE SUS PRODUCTOS POR TODA LA CORNISA CANTÁBRICA E, INCLUSO, EXPORTA CORCHOS A NORUEGA.



Pablo Álvarez Díaz es el gerente de COEM “Todo para el mundo de la sidra”, la empresa asturiana que se dedica a dar servicio y solución a los problemas de sectores como el de la sidra, en el que está especializado y para el que elabora todo tipo de maquinaria y productos. El 90% de los llagares asturianos, así como muchos de Guipúzcoa y Galicia, cuentan con sus instalaciones, contribuyendo a sacar adelante la producción anual de los mismos.

COEM se creó en 1990, pero cuenta con más de 50 años de experiencia en el mundo del embotellado ¿Cómo comenzó la andadura de la empresa?

Empezamos con las representaciones, que era la venta directa desde las fábricas, ubicadas en diferentes puntos nacionales e internacionales de la mano de mi padre, Celso Álvarez, que vendía tapones de corcho, harina y diferentes máquinas, intentando cubrir las necesidades que tenían tanto las panaderías como las bodegas en aquel momento. A partir de ahí, yo me hice cargo de la parte de las bodegas y otro de mis hermanos se hizo cargo de la parte de las harinas. Después comenzó a haber un margen comercial que permitía comprar y vender, así que pusimos un almacén primero en El Berrón y luego ya pasamos a la actual nave en la que vendíamos botellas y productos químicos de limpieza. Después fuimos incorporando productos según las necesidades del mercado, que fue cuando se dio la explosión de la venta de sidra, hace unos veinte años más o menos, y decidimos montar una fábrica de marcaje de corchos. Además llevábamos más de 15 años vendiendo maquinaria para bodegas en el País Vasco y montamos una planta allí, así que desde entonces trabajamos aquí y allí y prácticamente en toda la cornisa cantábrica. (Vizcaya, Cantabria, El Bierzo, León...)

¿Cuáles son los principales frentes a los que se dedica la empresa?

Sobre todo se dedica a las bodegas, las embotella-

doras, tanto de vino como de sidra, la maquinaria de elaboración y embotellado, la venta de vidrio, la venta de tapones, el tema de cajas, que disponemos de dos moldes propios, y ahora estamos trabajando también el tema de la hostelería, con escanciadores eléctricos e instalaciones para espichas con sidra a granel.

Su slogan demuestra la implicación con el mundo de la sidra ¿Cuáles son los productos estrella relacionados con la sidra que se comercializan desde COEM?

Tuvimos unos años en los que vendimos muchísima maquinaria destinada a los llagares, hicimos instalaciones muy importantes tanto en Asturias como en País Vasco, representando esta parte un volumen importante para la empresa. Ahora, en consumibles lo que más se mueve son las botellas y los corchos, además de los productos del almacén y los destinados a hostelería, que están cogiendo fuerza. En este momento y, como siempre, nos intentamos adaptar a todas las necesidades de los consumidores, ya que el mercado va cambiando y las cosas se saturan.

En COEM cuentan con dos plantas, una en Meres, Siero, y otra en País Vasco ¿A qué se dedica cada una de ellas?

Aquí en Meres, a diferencia de la planta de País Vasco, tenemos el marcaje de los corchos y en País Vasco, a diferencia de la planta de Asturias, tenemos un centro de lavado en el que se limpian las botellas de las bodegas que no cuentan con lavadora propia y así complementamos un poco el negocio.

Entre sus actividades más relevantes destacan el stock de botellas de vidrio y el tratamiento y marcaje de corchos ¿Cómo es el trabajo que realiza COEM en relación a estos dos frentes?

El problema del vidrio es que se hacen fabricaciones



“Dende COEM facemos tolo posible pa que se caltenga la producción de maquinaria n’Asturies”

periódicas, una o dos al año, y no se tienen unos pedidos fijos, pero sí se tiene un conocimiento del mercado y se sabe, más o menos, el consumo que hay. Por eso, cuando se hace una fabricación hay que cubrir un periodo de tiempo más bien largo para no quedar sin existencias. Hace unos 4 o 5 años que nosotros comenzamos con el stock regulador para la tranquilidad del cliente, para evitar los fallos en este servicio y que no se diesen roturas de stock. En relación al marcaje de corchos, el tapón de sidra, por los nombres comerciales que tiene, siempre fue un distintivo de la marca, sobre todo cuando aún no se usaban las etiquetas, y para que quede bien destacado lo mejor es el marcaje a fuego que es como se ha hecho siempre.

Otro de sus cometidos es la elaboración de máquinas para descorchar, así como la de escanciadores eléctricos ¿Cómo se encuentra actualmente el mercado para este tipo de productos hosteleros?

Desde que hace años Manolo Busto crease la primera máquina escanciadora, empezó a haber una inquietud en el tema del servicio a la hostelería, aunque yo siempre fui un poco escéptico con este tema por mi condición de llagarero, al llagarero nunca le gustaron las máquinas. Sin embargo, desde los llagares cada vez nos mandan más a la hostelería a hacer trabajos como montajes para espichas y te das cuenta de que ese tipo de negocio cobró una gran fuerza después de la creación de los escanciadores eléctricos. Tras cerrar Eolo, la empresa que los realizaba, estamos intentando mantener la producción y apostando por el producto que tenían.

SIDRA
POMARINA

| Elegida Mejor sidra espumosa 2013 |
| por el C.R.D.O.P. SIDRA DE ASTURIAS |

POMARINA
SIDRA
www.pomarina.es


www.pomarina.es
www.gaitero.com

“Tenemos que deprender a valorar un producto natural como ye la sidre, que ye una xoya, y da-y un preciu alcordies a la so calidá”

¿Cree que los escanciadores eléctricos terminarán por sustituir al escanciado tradicional?

Creo que en gran parte ya están sustituyéndolo. Ahora mismo, si la cantidad de aparatos que hay vendidos trabajando en la hostelería fuesen trabajadores, habría muchos más camareros con trabajo. Está claro que no es lo mismo, ni se acerca. Que alguien te escancie un culín es un lujo, pero al precio que está la sidra es inviable.

¿A qué lugares del Estado y fuera de él llegan los productos realizados desde sus plantas?

Básicamente estamos en el norte pero también tenemos clientes en Madrid, en Barcelona, llevamos casi diez años exportando corchos a Noruega y cada día tenemos más consultas. Ahora mismo hay un gran movimiento en torno a la sidra y Asturias es un referente a nivel mundial, por eso están llegando consultas de muchos lugares del mundo, desde Brasil hasta Argentina, aunque son negocios que, luego, es muy difícil que salgan adelante. La sidra se está dando mucho a conocer en los países del este y es un producto que, sobre todo, a la mujer le gusta, por ser un producto con poco grado, muy sociable y que tiene grandes posibilidades.

Gran parte de la maquinaria con la que trabajan proviene de otros países europeos ¿Por qué?

Porque la industria española de este tipo de maquinaria nunca salió del mercado español, se fabricaba en Cataluña, País Vasco, Madrid... Los españoles consumían mucha maquinaria, por lo que no hacía falta exportar,

pero cuando empezó a entrar la competencia con unos precios muy agresivos, se podía encontrar el mismo producto a mitad de precio, lo que hizo que finalmente cayera el mercado estatal.

¿Cree que existe la posibilidad de que esa maquinaria se produzca en Asturias, en un futuro próximo?

La verdad que desde COEM hacemos todo lo posible, todo lo que se pueda hacer aquí es positivo para el sector. La mayor demostración de que confiamos en que esa maquinaria se produzca aquí es que yo, aunque puedo traer los productos de China a un precio de escándalo, estoy haciendo aquí el mismo producto con más calidad, aunque salga algo más caro al mercado, porque creo que al final compensa, ya que es algo para toda la vida, en muchos casos. Sabemos que hacer baterías o bombas es imposible porque todos los fabricantes las compran en China, pero hacer la carcasa y otras partes de la maquinaria es viable, de hecho lo estamos haciendo y tenemos ya dos modelos que, prácticamente, han sido fabricados enteros aquí.

Como especialistas en el sector sidrero ¿Cómo ve el sector de la sidra en la actualidad y qué futuro augura para el mismo?

Creo que la sidra como producto tiene un futuro espectacular, pero al sector lo veo muy mal debido a que hay venta pero tiene muchísimos problemas de cobro y, además, está vendiendo a un precio que no cubre. Yo creo que parte de la solución está en valorar un producto natural como es la sidra, que es una joya, y debe ser apreciada tanto por el hostelero, como por el consumidor y el llagarero. También, para los llagares, la solución sería volver atrás, hacer más espichas, sacarle rentabilidad a las visitas, al verano... Y creo que es imprescindible que se pongan unos precios acordes a la calidad de un producto natural como es la sidra.

Testu: Bea Fernández.
Semeyes: Lujó.





C/ Río de Oro, 6
33208 GIJÓN

Menú Comadres, jueves 12 de Febrero

Pastel de Cabracho
Tortilla de patata
Croquetas caseras
Picadillo de cerdo con patatas
Chorreo de criollos
Pan, vino, postre (frixuelos y picatostes)
Vino, casera, sangría de sidra ó vino, agua

13,00€/persona

Al son de las velas y con música de fondo (una nueva innovación en la Sidrería El Traviesu) Alberto Casiellas y María Gomez os quieren hacer pasar una inolvidable noche romántica. Para ello, hemos elaborado:

Menú San Valentín, sábado 14 de Febrero

1/ Crujientes de bienvenida
1/ Centollo
2/Lenguados rellenos ó solomillo al hojaldre
1/Botella de Albariño ó Rueda
2/Copas de champán
Cafés

45,00€/por pareja

Menú Especial Carnaval, lunes 16 y martes 17 de Febrero (para grupos)

Menú Grumete
Mejillones Vinagreta
Chipirones a la Asturiana
Croquetas caseras
Tortilla de bacalao
Chorizos a la sidra
Tortos con picadillo y huevos

Vino con casera, sangría de sidra ó vino, agua

15,00€/persona

* Menú Barra Roja
Calamares a la romana
Tabla de embutidos
Pastel de cabracho
Mejillones Bravos
Callos caseros con patatines
Escalopines al cabrales

20,00€/persona

TELÉFONO DE RESERVAS
984 190 435

Fallo del VIII Concursu Semeyes LA SIDRA



Jerome Muñoz
Presidente del Xuráu. Director del CISLAN.

El día 15 de enero se reúne en la sede de la Fundación Asturies XXI y de la revista LA SIDRA, en una sesión abierta al público, el Jurado del VIII Concursu de Semeyes LA SIDRA.

Jurado formado por fotógrafos de distintas especialidades y constituido por Car-

los M. López Álvarez, fotógrafo de naturaleza y miembro de fotonatura.org, Jesús García de Marina, fotógrafo y artista revelación, Julia Pereda, de la galería "El Arte de lo Imposible", Marcos León, fotoperiodista de "La Nueva España" y Jérôme Muñoz, Director del

CIFP de Comunicación, Imagen y Sonido.

Las interesantes deliberaciones tuvieron lugar ante el público asistente, entre los que se encontraban algunos de los participantes.

Tras varios visionados de las más de 156 fotos presentadas el jurado seleccionó en una primera fase 35. Todos los miembros del jurado valoraron en esta fase y por unanimidad a la fotografía ganadora, por su arriesgada apuesta creativa en un concurso de este tipo y por su correcta realización técnica.

A continuación se procedió a seleccionar las 20 fotografías que constituirán la exposición itinerante del VIII Concursu de Semeyes LA SIDRA.

Más laboriosa resultó la elección del segundo y del tercer premio, que requirió de un intenso debate, prevaleciendo en el caso del tercer premio las connotaciones artísticas.

La elección del Premio JR se adjudicó por mayoría simple entre las fotos finalistas que cumplían los requisitos establecidos en las bases del concurso.

El acto se cerró con la felicitación, por parte del jurado, al premiado que se encontraba en la sala y con un magnífico ágape elaborado a base de productos asturianos por Estefanía Ferreras.

El Concursu de Semeyes LA SIDRA cuenta col sofitu del **Llagar JR**, y la collaboración de **Sidrería La Galana** nesta VII edición el xuráu fo'l que vien darréu:

Jerome Muñoz. Direutor del Cientru Integráu de Comunicación, Imaxe y Soníu de Llangréu. Presidente del xuráu.

Marcos León. Fotoperiodista de La Nueva España.

Julia Pereda. Llicenciada n'Hª del Arte y asistente direición de Galería Viki Blanco

García de Marina. Fotógrafu artísticu

Carlos M. López. Camala. Fotógrafu.

1^{ER} PREMIO "Pecado Original"

OSCAR CHAMORRO FLÓREZ



Marcos León

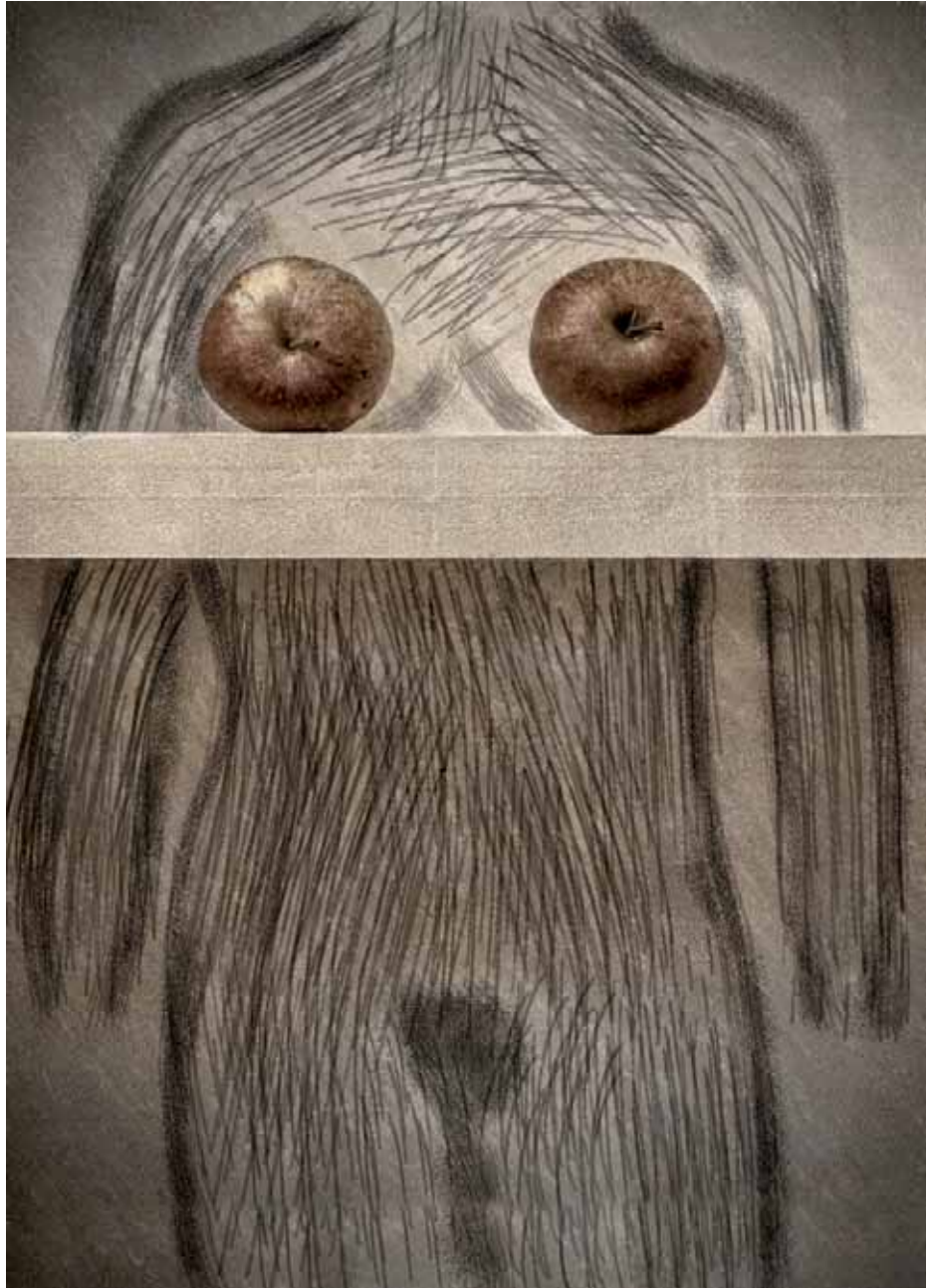
Fotoperiodista de La Nueva España

La imagen que nos propone Chamorro surge de un proceso de búsqueda, producción y solución para una foto de concurso sobre la sidra. Llama la atención el aspecto de simplicidad, lo cual hace que la foto tenga un mayor impacto.

Explorar y reflexionar sobre un objeto para crear una imagen icónica, hace de la fotografía de Chamorro una obra de gran sugerencia. Combinando objetos y dibujo el autor muestra una imagen de importante poder metafórico.

Las posibilidades que tienen los objetos de convertirse en otra cosa diferente para lo que han sido creados, es un método creativo que nos conduce a terrenos artísticos de gran eficacia narrativa que nos muestra un poema visual.

Óscar Chamorro es un fotógrafo autodidacta, cualidad extra para reconocer su importante calidad técnica, a la hay que sumar la innegable visión estética de las personas y los objetos. Capaz de convencer a diferentes jurados de todo tipo, que le han hecho merecedor de más de una treintena de concursos fotográficos en toda España.



No es fácil ofrecer fotos para concursos temáticos, ya que se tiende a mostrar imágenes más o menos "evidentes", y no siempre se busca la sugerencia o la no evidencia para resaltar la intención del concurso. Por ello, es por lo que creo que la fotografía "Pecado Original" ha resaltado sobre las demás.

Año tras año, la revista LA SIDRA promueve esta exposición en la que destaca una mayor complejidad y calidad de sus fotografías para promocionar más y mejor la bebida asturiana, enhorabuena a todos..

I^{ER} ACCÉSIT “Begiratzzen”

CARLOS DE COS AZCONA



Julia Pereda Muñiz

**Licenciada
n'Historia del
Arte y asistente
dirección de
Galería Viki
Blanco.**

En esta pieza de Carlos de Cos Azcona nos encontramos ante la mirada del mundo a contraluz.

En esta imagen en clave baja, los protagonistas son las siluetas: la de la figura paternal que escancia sidra ante la atenta y curiosa mirada de dos ni-

ños, portando botellas de sidra y rodeados por un halo de luz.

Una fotografía en blanco y negro dentro de un enclave paisajístico denotado por la profundidad de campo. La fotografía a contraluz ha sido muy utilizada a lo largo de toda la historia, desde la foto artística, de moda o paisaje como en éste caso, otorgando un ambiente de magia y romanticismo a las imágenes.

Al crear una imagen de siluetas, la composición de la misma cobra vital importancia, siendo un punto de atención el rebote traslúcido de la sidra al tocar el suelo a contraluz, entre las figuras, dejando pasar la luz e inundando la foto de belleza.

Es una imagen que da la sensación de espontaneidad, de realidad, como si el fotógrafo robase un momento de intimidad de estos personajes: la captura de un momento único y accidental.

2º ACCÉSIT “Cualquier momento es bueno”. JOSÉ MANUEL PARAPAR



García de Marina

Fotógrafo Artístico

Al acto de tomar sidra se le relaciona habitualmente con “compartir”, con un acto social, con el disfrute de esta bebida compartiendo el vaso con otras personas. Esta fotografía por el contrario, transmite desde la soledad, una gran sensación de libertad y sosiego.

Para ello, ha sido un acierto haber utilizado un encuadre muy abierto y no haber incluido en la escena ningún tipo de elemento que pudiese distraer la atención del espectador, tan sólo el elemento hu-

mano y el elemento natural.

Desde un punto de vista compositivo, en la imagen existe un eje principal y que es el punto de atención de la fotografía, la mujer en la silla de ruedas, y otro eje que resulta de la mirada de la mujer, y que recorre desde su ojo hasta el lateral izquierdo de la fotografía. Con ello consigue así que la mirada del espectador haga un recorrido por la imagen.

Existe otro eje, que tiene algo menos importancia que los ejes verticales. Es un eje horizontal, y es la línea del horizonte, donde el autor ha sabido nivelarlo correctamente.

Únicamente está totalmente enfocado el primer plano. Esto unido a la existencia de diferentes planos divididos por las líneas del mar, el autor ha conseguido reforzar una sensación de profundidad en la escena.

La imagen transmite un gran dinamismo, tanto por el movimiento del mar como de la acción que está realizando la mujer. Es una imagen que comunica, que cuenta una historia y donde consigue que el espectador pueda sentir y oír el movimiento del mar.

PREMIO JR "Kortxoa"

CARLOS DE COS AZCONA



Carlos M. López. Camala

Fotógrafo

Lo primero que destaca en la imagen, es la colocación del corcho, con la imagen de la marca, colocado en el centro de un cuadro, que se sitúa en los tercios superior y derecho de la imagen, reforzando su importancia.

La luz lateral que incide sobre el corcho, hace que este se recorte contra el fondo oscuro, esto, suma-

do a que el foco está limitado solo a esa distancia, da aun más fuerza a la imagen de la marca.

La luz suave que se refleja sobre los cuellos y los bordes de las botellas, crean dos manchas triangulares de luz difusa, que nos introducen en la imagen y nos guían de nuevo hacia el cuadro que enmarca el corcho.

El procesado agresivo de la fotografía, en un B&N muy contrastado con la ausencia casi total de gamas de gris, con negros muy profundos y blancos potentes, confieren a la imagen mucha fuerza.

Es una fotografía bien pensada y técnicamente bien desarrollada, creada para dar fuerza e importancia a la marca que representa. El espectador ve centrada toda la atención en un corcho de sidra, perfectamente reconocible, que lleva impreso el logotipo de JR, al fondo de lo que se intuye como una hilera de botellas de sidra...

El Top Ten de los echadores



La ceremonia final del Campeonato de Asturias de Echadores estuvo marcada por la presencia de diversas personalidades vinculadas al panorama sidrero y por el reconocimiento a los 10

El pasado 18 de diciembre se celebraba la gala de entrega de premios del Campeonato de Asturias de Echadores de Sidra del año 2014 en el Llagar Casa Fran de Llugones. El acto comenzó una hora más tarde de lo previsto, sin embargo, la gran cantidad de asistentes supo esperar a que los diez profesionales del echo, que obtuvieron mejores resultados a lo largo de los 19 concursos que tuvieron lugar a lo largo del año, tuviesen su momento de gloria encima del escenario para recibir su trofeo.

La ceremonia de entrega fue organizada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Sidra de Asturias" junto a la Asociación de Echadores de Sidra, y comenzó con la intervención de algunas de las personalidades más cercanas al

mundo de la sidra. Natalia Menéndez, presidenta del colectivo de echadores, destacó la elevada participación de este año y aseguró que desde el colectivo de echadores se intentará buscar novedades para seguir creciendo. Asimismo, la directora general de Ganadería, Rosa Urdiales, quiso reconocer el echo como un oficio y destacó que un echor no es un camarero normal, sino que aporta un valor añadido a un gran producto como es la sidra. El coordinador de las diferentes pruebas realizadas a lo largo y ancho de Asturias, Enrique Tuya, recordó la gran presencia de este campeonato en diferentes lugares y la alta participación que se ha dado durante este año 2014, sin olvidarse de agradecer al jurado su gran labor durante los meses que duró el concurso.



Ocho de los diez mejores echadores d'esti añu echando un culín demientres la ceremonia d'entrega premios.

Salvador Ondó. Campeón

De origen guineano, llegó a la cuenca del Nalón desde el país africano cuando solo tenía 13 años de la mano de su madre y se inició en el mundo de la hostelería cuando aún estaba estudiando, algo que hizo que su interés por la sidra fuese creciendo. Hace cinco años que el trabajador más conocido de la sidrería de Llaviana, **Casa Cholo**, se lanzó a participar en el campeonato de escanciadores y, desde entonces, no ha hecho más que subir puestos en el ranking. En su primer año ya ocupó el décimo puesto, en 2012 y 2013 terminó cuarto en el palmarés y este año, tras 8 victorias con espectaculares marcas en las 19 citas de escanciadores, se proclamó campeón de escanciadores tras obtener el segundo puesto en su casa, La Pola Llaviana.

"Este premio es una satisfacción personal enorme porque supone una recompensa de prestigio para tanto esfuerzo y dedicación".

Wilkin Aquiles. Subcampeón

Llegó desde República Dominicana hace ocho años, pero se siente asturiano desde que posó el primer pie en Asturias. Wilkin, trabajador de la sidrería **El Otru Mallu** de Xixón, lleva más de cinco años escanciando sidra para sus clientes y unos cuatro años compitiendo en los concursos oficiales de escanciado. Aunque comenzó a escanciar por trabajo, pronto se vio inmerso en el mundo de la sidra y lo que esto significa. Bicampeón de escanciadores, habiendo ganado en 2012 y 2013, en esta ocasión se ha tenido que conformar con el segundo puesto, pero durante todo el concurso ha seguido muy de cerca al actual campeón poniéndole muy difícil a Salvador el triunfo.

"Para mí la sidra significa casi todo, me gusta echarla y me encanta que los clientes me feliciten por mi forma de escanciar. A pesar de todo, trato de superarme cada día y aprender."

Jeison Franco. 3º Puesto

Jeison es un joven de origen colombiano, que tan solo tiene 25 años pero que ya cuenta con una dilatada experiencia en el sector sidrero. Lleva ocho años viviendo en España y seis trabajando en las sidrerías pole-sas **Manolo Jalín** y **El Madreñeru**, en las que aprendió, rápidamente, todo lo relacionado con el escanciado de sidra. Loreto García, campeona hace cinco años del concurso de escanciadores, fue su maestra y dotó a Jeison de los conocimientos necesarios para ser un buen escanciador de sidra. Este es el cuarto año que participa en el concurso y en 2012 estuvo cerca de lograr la gloria, quedando segundo tras Wilkin Aquiles. Este año, aunque ha sido muy regular durante todo el campeonato, ha tenido que conformarse con un bien merecido tercer puesto.

"El escanciado es algo muy importante para Asturias y para la sidra, por lo que es algo que todos los asturianos deben conservar."

Jorge Vargas. 4º Puesto

Ecuatoriano de nacimiento pero asturiano de corazón, Jorge, trabajador de la sidrería xixonesa **La Piana**, es un escanciador con clase, aprendió todo lo que sabe del escanciado gracias a su esfuerzo y, desde que en 2011 comenzase a participar en los concursos de escanciadores no se ha separado de los primeros puestos de la clasificación final. Su perseverancia fue



Salvador Ondó, mejor echaor d'Asturies, 2014.

recompensada en 2011 con el premio al Mejor Escanciador de Xixón de Sidra y este año ha batido un récord en Les Arriondes, donde ya el año pasado rozó la perfección, y donde este 2014 logró echar cuatro culinos de 120 y uno de 118, consiguiendo casi el pleno que tanto se hace de rogar. Para Jorge el escanciado es un hobby estupendo que, además, ofrece la posibilidad de conocer lugares y gente nueva, por lo que, asegura, que seguirá compitiendo y no parará hasta alzarse con el primer premio del campeonato.

"Me encanta la sidra, aparte de echarla me gusta beberla. Es un mundo todo lo que esta bebida representa y para mí, no solo es un trabajo, es algo más."

Jonathan Trabanco. 5º Puesto

Jonathan, pese a su juventud, con 28 años se ha convertido en el participante que más años lleva compitiendo en el campeonato de escanciadores. Las sidrerías polesas **Manolo Jalín** y **El Madreñeru**, en las que Jonathan trabaja a diario, le vieron formarse como escanciador, ya que aprendió el oficio de la mano de su tía, Loreto García. A los 13 años, Loreto le enseñó a echar sidra y a los 14 años ya comenzó a competir con los mejores escanciadores de Asturias. Desde que comenzase a competir no se ha separado de los primeros puestos del campeonato, así como este año, que en casi todos los concursos se situó por encima del quinto puesto, logrando su mejor marca en el concurso de Mieres, en el que se proclamó ganador y quedando segundo en el afamado concurso de Nava.

"Este campeonato es una manera de promocionar la tierra y la sidra, que es una de nuestras señas de identidad. Además, ahora que la sidra está cogiendo fuerza fuera de Asturias y de España es el mejor mo-





Los gallardonados divierten celebrando el trunfo de Salvador Ondó, de Casa Cholo, de La Pola Llaviana.

mento para promover la cultura de la misma por cualquier vía."

Loreto García 6º Puesto

Loreto lleva desde 1997 trabajando en sus sidrerías de Sieru, **Manolo Jalín y Madreñeru**, es de las pocas mujeres que participan en el campeonato de escanciadores y ya lleva varios años haciéndolo muy bien y demostrando que el escanciado no es solo cosa de hombres. A Loreto siempre le gustó lo de escanciar y a principios de la década pasada decidió asistir a un curso con Laura y Susana Ovín, a partir de ahí, comenzó a competir y siempre se mantuvo entre los primeros puestos, quedando subcampeona en 3 ocasiones. En 2009 demostró su valía al proclamarse campeona de Asturias, haciendo así historia dentro del campeonato y, este año, logró sus mejores posiciones en los concursos de La Felguera y de Sotrondio, en los que consiguió el primer puesto.

"La sidra y el escanciado van de la mano, si hay buena sidra y mal escanciado no sirve para nada y si hay mala sidra y buen escanciado tampoco, los dos factores deben tener un mínimo de calidad para que el resultado sea bueno".

Pablo Suárez. 7º Puesto

Trabajador de la sidrería La Cuétara, Xixón, Pablo lleva desde los 18 años escanciando sidra, a lo que se dedica desde que se formase en un curso de escanciadores liderado por Jorge Alberto Ramos, en Villaviciosa. Es ya una década la que Pablo lleva compitiendo en su pasión y su evolución ha sido clara, desde que en su primer año quedase en la décima posición, ha ido ascendiendo en la clasificación y el año pasado que-

dó segundo en el ranking final. Siempre se ha mantenido en el top ten de los participantes y, aunque este año bajó algunos puestos logró alzarse con el primer premio en los concursos de Tapia de Casariego y el celebrado en El Barrio de la Sidra de Xixón.

"Del mundo de la sidra me gusta todo. Siempre trabajé en esto y disfruto mucho escanciando, creo que es una forma de vivir la sidra."

Pablo Álvarez. 8º Puesto

Es una de las figuras más presentes en el campeonato, aprendió a escanciar hace unos diez años y fue perfeccionando su técnica fijándose en los mejores. Comenzó a concursar gracias a su hermano, que también participaba, y al campeón de campeones, Juan Carlos Iglesias, que fue quien convenció a Pablo de su valía como escanciador. Desde 2007, hemos visto a Pablo Álvarez luchar por los primeros puestos del campeonato, llegando a obtener 3 títulos de subcampeón y quedando campeón de Asturias en 2011. Además había ganado todos los concursos existentes, menos el de Nava y el de Xixón, logros que consiguió este año 2014, alcanzando así ese reto personal de proclamarse campeón al menos una vez en cada lugar de concurso. Es famoso por batir 3 veces seguidas las marcas de perfección, que el año pasado, fueron superadas por Jorge Vargas, al igual que en este certamen, en el que batió su propio récord en Les Arriendes.

"Para mí la sidra es una forma de vida y el escanciado representa mi pasión. Ahora mismo trabajo en otro sector pero no tengo pensado desvincularme nunca del mundo de la sidra, me apasiona y seguiré compitiendo y ayudando a los nuevos escanciadores, que



La Bona Confradería de los Siceratores nun dexó de tar presente xunta col campión Salvador Ondo.

están demostrando que dentro de las nuevas generaciones hay madera.”

Henry González. 9º Puesto

Llegó desde la República Dominicana hace ocho años y lleva unos seis escanciando y concursando. Cuando comenzó a echar sidra lo hacía para sus clientes en la sidrería xixonese **El Banduyu** y, poco a poco, fue mejorando su técnica fijándose en los profesionales. Antes de empezar a competir ya tenía una gran ilusión de participar entre los mejores escanciadores y sus ganas de formar parte de ello le hicieron merecedor de un puesto entre los primeros del ranking. Henry ha ganado varias veces el concurso de Nava y, este año, aunque solo se ha presentado a 5 concursos ha logrado un bien merecido 9º puesto en la general.

“Me gusta vivir la sidra en todos sus aspectos, es un todo para mí. Cada día aprendo más sobre ella, lo que hace que cada vez la aprecie más, por eso me gustaría que la tradición del escanciado, que adoro, no se perdiera por culpa de las máquinas.”

Humberto Rey. 10º Puesto

Comenzó a echar sidra por trabajo y, por su cuenta, empezó a esmerarse para encontrar ese toque que diferencia a un buen escanciador, de uno cualquiera. El emblemático hostelero Tino “El Roxu” le ayudó a mejorar su técnica y así, a partir del 2001, empezó a competir entre los mejores escanciadores de Asturias. Humberto, trabajador de la sidrería xixonese **El Banduyu**, una vez se aventuró a participar en el campeonato de Asturias, se tuvo que adaptar a las nuevas normas de escanciado, ya que él había aprendido a la antigua, por la técnica del escanciado tradicional,



Campión y subcampión echando sidre con una representante de las nuevas xeneraciones.

ladeado, pero esto no fue problema para él y siempre se mantuvo en lo más alto del ranking de escanciadores. Este año su mejor marca la obtuvo en Nava, logrando un 4º puesto.

“El del escanciador es un trabajo tan cualificado como otro cualquiera y los que participamos en esto, sabemos lo importante que es, por eso lo hacemos. En una sidrería somos el último vínculo con el cliente y quien bebe la sidra debe notar la diferencia.”

La sidra espumosa triunfa en Navidad



Pasu ente pasu, les sidres esplumoses van recuperando'l so espaciu.

La ya tradicional sidra achampanada se consolida como bebida para las fiestas, mientras los productos brut -aún desconocidos para muchos- incrementan poco a poco sus ventas. Los llagareros expresan buenas sensaciones por la campaña de este año y se muestran optimistas ante el auge de la demanda. Hablar de Navidad y pensar en descorchar una bo-

tella de sidra es todo uno. Las sidras espumosas se encuentra totalmente consolidada en Navidad y resultan ser bebida indispensable para muchos, sobre todo en Asturias, aunque también a nivel estatal e internacional. Y es que los esfuerzos de los llagares por expandir su negocio poco a poco van dando sus frutos. Así lo constatan los resultados y sensaciones

Les sidres esplumoses alcuéntrense consolidades dafechu per Navidá y resulten ser bébora indispensable pa munchos, sobro too n'Asturies.



Ca vuelta son más los llagares qu'apuesten pola sidre esplumoso.

con las que se quedan los llagareros elaboradores de este producto.

María Cardín, de El Gaitero, recuerda que su empresa ofrece esta sidra ya desde el Siglo XIX y que, sin duda, "es un producto cuyo momento de venta más álgido es la Navidad". De ahí que se muestre satisfecha con los resultados de este año cuando, además, han notado un ligero crecimiento respecto a los anteriores, cuando la crisis azotaba con mayor fuerza. Ejemplo de estos resultados lo encontramos en su sidra desalcoholizada, comercializada desde hace tres años. Sus resultados fueron incluso más allá de las expectativas de la empresa. "Va creciendo cada año. El año pasado un 400% por encima de nuestros objetivos y este año un 200% más de lo esperado", destaca Cardín quien confía en que con la nueva normativa se les permita denominar a este producto finalmente sidra desalcoholizada, puesto que la legislación actual obliga a denominarla mosto





El SIGSA contribuí enforma al esparidmientu de les sidres espumoses.

de manzana fermentado y desalcoholizado. En todo caso, buenas sensaciones para recibir al 2015.

La misma percepción positiva la manifiesta José Antonio Norniella, de Sidra M. Norniella, quien considera que “la campaña navideña de 2014 deja sensaciones positivas con aumento de ventas y percepción de satisfacción hacia nuestra sidra”. También ha constatado una ligera mejoría respecto a años anteriores “en las ventas y en el ánimo de los compradores, mucho más receptivos que estos años pasados”. A su entender, “la sidra espumosa lleva mucho tiempo consolidada en el mercado”. “En la época navideña todos los mercados son fieles a las tradiciones y qué bebida hay más tradicional que la sidra en Navidad”, apunta Norniella. “El reto es conseguir desestacionar el producto, haciendo una sidra de calidad ideal para consumir en cualquier época del año”, añade.

Con resultados también positivos cerraron las fiestas en Zarracina. “La campaña navideña deja la sensación de un repunte del consumo de sidra espumosa, tanto en alimentación como en el canal de hostelería”, asegura Andrés Prendes. Aunque en su caso también han notado un cierto repunte en las ventas, en referencia a la crisis él se muestra cauto: “No sé qué parte de esa mejoría será debida a una mejora económica de los consumidores o a otras causas”. En lo que sí coincide con el resto de llagareros es en que “la sidra espumosa ya está consolidada desde hace mucho tiempo”. “Lo que ahora notamos, además, es que se está adquiriendo también el hábito del consumo de las sidras espumosas con denomi-

PANIZALES

LLAGAR PANIZALES
 Espineo, 13 • 33618 Mieres
 Telf. 618 134 034
 llagarpanizales@hotmail.com



La sidre esplumoso nun compite cola sidre natural, sinón que la complementa, acupando espacios onde esta nun pue llegar.

nación de origen, que están siendo demandadas por los consumidores en mayor medida que en años anteriores”.

Aunque la mayor parte de la sidra espumosa tiene su principal mercado en Asturias, no es el único lugar donde cuenta con grandes adeptos. María Cardín, de El Gaitero, recuerda que “la sidra espumosa surgió en Asturias para llevar la sidra a los emigrantes asturianos”. Por lo tanto, se exporta desde sus orígenes. Entre sus mercados tradicionales se encuentran países con raíz asturiana... así como Estados Unidos, Filipinas, Bélgica y Alemania. En Malasia, además, les está funcionando muy bien el formato tercio. Andrés Prendes, de Zarracina, por su parte, señala que “en el mercado interior el consumidor es fiel tanto en el de alimentación como en el de hostelería” y, coincide en gran parte con María Cardín, “el mercado exterior, son sobre todo los países iberoamericanos y el Sur de los Estados Unidos”. Para ellos, el producto que mejor funciona es la sidra espumosa tradicional, Sidra Zarracina.

Menos conocidas todavía en el mercado son las sidras brut, cuya comercialización es mucho más reciente. Sin embargo, los resultados obtenidos también durante esta campaña navideña dan pie al optimismo. María Cardín asegura que su marca Pomarina superó los objetivos de ventas y apunta a la entrada en el mercado inglés como gran acierto. “Allí vendimos más de lo que lo hicimos en España el año pasado”. Para ella, no se trata tanto de un producto

Anque les sidres esplumoses tienen el so principal mercáu n’Asturies, agora mesmo lleguen a los cinco continentes, comu va poco remembraba Mayador nel so 75 aniversariu.

nuevo, puesto que las sidras espumosas antes se hacían con carbónico natural. Esto sucedía hace cien años y es lo que hoy se conoce como sidras brut, una denominación con la que ella tampoco está muy de acuerdo, ya que “brut hace referencia al azúcar residual que se usaba en vinos espumosos, cava o champán” y no considera apropiado que por llevar el carbónico se le denomine brut. Se pregunta cómo se denominará si un día sale un producto semiseco... “es contradictorio”, apunta. Con todo, Pomarina es un producto que va ganando terreno y está presente en lugares como Japón, Malasia, Estados Unidos, Australia e Inglaterra.

Resultados más modestos, aunque también prometedores, registran otras empresas más pequeñas. Viuda de Angelón elabora su sidra brut, denominada Pomar, y su aceptación en el mercado, según Francisco Ordóñez, “va poco a poco, no es el boom que se pensaba”. Eso sí, todos los años se incrementa



Mayador, que vien de cumplir el so 75 aniversariu, esporta sidre axampanao a más de 65 estaos.

Asturies lleva esportando sidre esplumoso dende'l sieglu XIX y agora mesmo los llagares asturianos tan faciendo un auténticu esfuerciu por ampliar la gama de productos y meyorar en calidá, lo que llamentablemente non siempre cuenta col precisu sofitu institucional.

ligeramente. En la misma línea Raúl Riestra, de Sidra Riestra, se muestra satisfecho con los resultados. “Vamos escalando posiciones y mejorando año a año”. “No es un aumento espectacular, pero vamos ganando terreno, se va conociendo más el producto, se va probando y la gente repite”, destaca. Opinión similar es la de Tino, de Sidra Panizales, quien señala que su producción es pequeña y que, aunque mejoraron ligeramente las ventas, aún se trata de un lento recorrido. Explica que su intención era la de “ir experimentando y ver cómo funcionaban estos productos”. Reconoce que no se promociona demasiado y que las ventas se centran en clientes muy puntales. Pero es que, a su entender, “hace falta un promoción institucional grandísima porque los pequeños

productores no podemos hacer grandes campañas”. Francisco Ordóñez señala precisamente que el mayor inconveniente que encuentran es el desconocimiento por parte de la gente. Raúl Riestra coincide con ellos en este punto: “aunque nos gustaría ir más rápido, sin embargo, al ser una pequeña empresa, no podemos hacer grandes campañas o degustaciones como hacen las más grandes”.

De este modo, en Viuda de Angelón elaboran pequeñas cantidades y la mayor parte se queda en Asturias, aunque también encuentran algo de demanda en el Estado español. Cree que el boca a boca es lo que más está funcionando con este producto y, aún así, lamenta Ordóñez, “muchu gente no se atreve a probar”. Y es que, recuerda, “son sidras secas, nada que ver con la sidra dulce y hay a quien no le gusta”. Pero hay público para todo y poco a poco se va abriendo hueco.

En el caso de Riestra, también Asturias es el principal mercado, aunque también tienen exportación nacional e internacional, a lugares como Santo Domingo, República Checa o Nicaragua, donde para este mes de enero preveían algunos pequeños pedidos. Donde han notado una bajada es en los particulares que se acercan al llagar a recoger su caja para la Navidad y, aunque sí que ha habido grandes superficies interesadas en el producto, en el caso de particulares aún no mejora, es un producto que cuesta 4 o 5 euros la botella y mucha gente no se lo puede permitir todavía. Pese a todo, son optimistas de cara al futuro.





María Cardín recordamos qu'El Gaitero lleva esportando sidre axampanao dende'l sieglu XIX.


de cara al futuro.

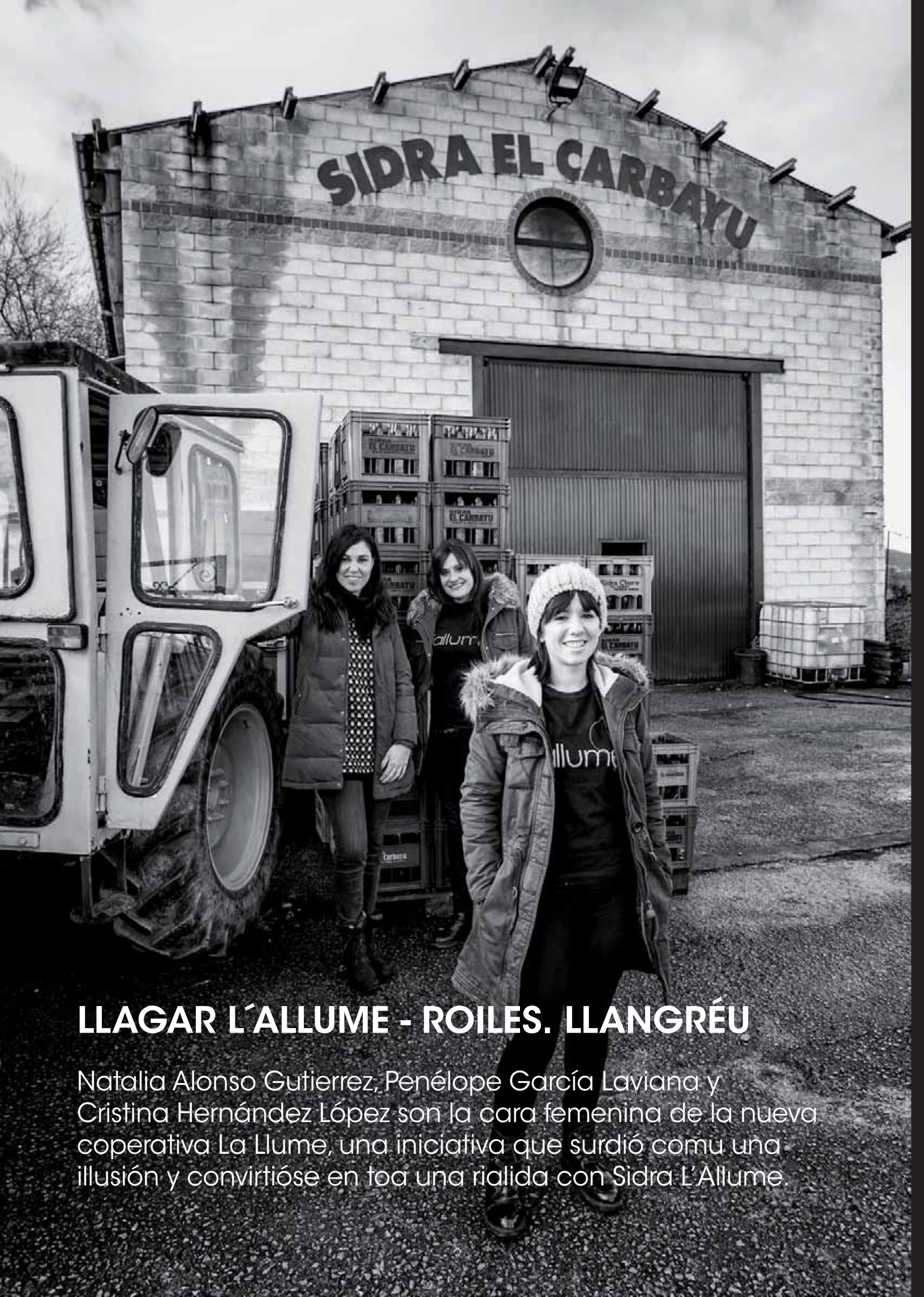
En general, el optimismo es el denominador común de todos estos productores, tanto de sidra espumosa, como brut. “La sidra está de moda en todo el mundo, hay sitios donde va evolucionando y donde no estaba, se está poniendo de moda”, señala María Cardín, quien teme que ante este auge entren empresas “kamicace” que puedan tirar los precios y perjudicar al resto. Pese a todo, mira al futuro con esperanza. Zarracina, por su parte, cree que “el futuro pasa por seguir manteniendo y creciendo en el mercado interior, seguir en los mercados americanos e ir hacia mercados nuevos, sobre todo europeos, por la cercanía y porque algunos de ellos ya tienen un cierto consumo de sidras, casi todas espumosas”. Tanto en Zarracina como en Norniella se declaran “moderadamente optimistas”. “Debemos seguir trabajando en elaborar un producto que guste al consumidor, atendiendo bien a los clientes y buscando nuevos mercados y productos para que el optimismo se torne realidad”, señala Andrés Prendes, de Zarracina. “Tenemos una sidra consolidada en el mercado y nos marcamos como objetivo mantener nuestros niveles de calidad y poco a poco ampliar nuestro mercado”, coincide José Antonio Norniella, quien sostiene que “el futuro pasa por mantener la esencia del producto, adaptándose a los tiempos y demostrando en todos los mercados que en Asturias somos capaces de hacer sidras de alta calidad”.

 Testu: Irene García.
Semeyes: Archivu LA SIDRA



Paseo Doctor Fleming, 1193
LA GUÍA · 33203 Gijón
 984 29 32 99

C/ Ramón Areces, 30
MONTEVIL · 33211 Gijón
 984 39 30 70



SIDRA EL CARBAYU

LLAGAR L'ALLUME - ROILES. LLANGRÉU

Natalia Alonso Gutierrez, Penélope García Laviana y Cristina Hernández López son la cara femenina de la nueva cooperativa La Llumme, una iniciativa que surgió como una ilusión y se convirtió en toda una realidad con Sidra L'Allume.

Natalia, Penélope y Cristina

L'andar de la la cooperativa La Llume escomienza en xunetu de 2013 y, na primavera de 2014, Sidra L'Allume yá ta na cai ¿Cómo surdió esta idega d'aniciar un llagar en forma cooperativa?

Natalia: Nacho, Fuentes, Adrián y Coto diben años faciendo sidre nun llagar piquiñín y siempre falaben de la posibilidá d'entamar una cooperativa. Yera una condición indispensable, que fore un proyeutu d'economía social vinculáu al nuesu territoriu, la cuenca El Nalón. Llegó la crisis y trés d'ellos perdieron el trabayu, asina que decidieron convertir lo que siempre quinxeren nuna rialidá.

Penélope: En tiempos duros la xente entama a "poner a funcionar la tiesta" pa intentar buscase la vida. L'Allume xurde nun intentu por llabrarse un futuru. Unos bonos collacios ficieronmos ver con proyeutos asemeyaos (cerveza Caleya) que l'autoemplegu yera posible; y qué meyor manera qu'intentalo con un productu tan direutamente conoció polos compañeros que formen la cooperativa, una cooperativa siempre al marxe de la organización xerárquica empresarial y baxo la idega de trabayu n'equipu a un nivel de igualdá ente les presones que la integren.

Cristina: Los cuatro collacios teníen la ilusión desde va años de montar un llagar. Pasu ente pasu lo que namás paecía una ilusión escomenzó a garrar forma y quinxemos intentalo. Que fuere en forma de cooperativa toviémoslo nidio dende l'entamu, el sofitu a la economía social ye daqué importante pa toos nós.

¿Qué implicó pa cauna escomenzar a formar parte d'esta cooperativa y empecipiar a colaborar pa da-y movimientu a Sidra L'Allume?

Natalia: No presonal supunxo que la mio pareya, Coto, tornara a Asturias. Elli vivía dende diba 14 años en Madrid, onde trabayaba. L'aniciu de la cooperativa vivíla con una ilusión que sigue intauta. Aunque la situación económica y la introducción nel mercáu d'una nuea marca son mui complicaes, les ganas de sacar L'Allume alantre pesen munchu más.

Penélope: Les muyeres de Sidra L'Allume formamos parte de la cooperativa de forma indireuta. Toes tenemos el nuesu trabayu al marxe del proyeutu pero tamos ehí pa echar un gabitu en tolo que faiga falta. Pa min, colaborar con Sidra L'Allume, ye un suañu y lluchar pa sacalu alantre, a pesar de les torgues que topes pel camín, merez la pena. A la clas obrera nun se mos da ná fecho, pero ver que tas trabayando dalgo guapo con familia y amigos cerca, y que'l "frutu que colleches" va medrando poco a poco ye lo importante.

Cristina: Nel mio casu fizo que viniere a vivir a Asturias con tolos cambios qu'ello acarreta. Félixome atalantar meyor la cultura asturiana y la tradición de la sidre, dende la so ellaboración de manera artesano, fasta l'ambiente tan especial de los chigres. El fechu de formar parte d'una cooperativa y trabayar d'igual a

igual ente amigos nun tien preciu, toos aportamos lo que podemos nos momentos bonos y malos.

Anque L'Allume ye una sidre mui nuevo yá se proclamó Sidre Más Prestosa en Xixón de Sidre del 2014 ¿Qué creyéis que fae a esta sidre diferente a les demás?

Natalia: Pa los que tamos dientru L'Allume, la diferencia va xuncia al propiu espíritu de la cooperativa. Pero eso ye daqué que na barra'l chigre nun se nota. Lo que sí se nota, y tamién la diferencia, ye que namás s'usaren mazanes de les cuenques mineres d'El Nalón y El Caudal.

Penélope: Lo que la fae diferente ye'l fondu social y d'implicación cola rialidá que la representa. Pretente trabayar al llau d'otros colleutivos y asociaciones que lluchen por intereses xenerales del pueblu, coldu con coldu. Tamién sofita l'usu y la oficialidá de la llingua asturiana, y da puxu la producción llocal de la mazana. Amás ta perrica y nun da resaca (rises).

Cristina: Na mio opinión que seya una cooperativa yá la fai especial. Que, amás, seya un llagar montáu dende cero por cuatro mozos, ensin sofitu, y que se maye namás mazana asturiano y de manera artesano, fai que muncha xente se interese por probalo y conocer el proyeutu.

El futuru paez prometedor, pero la crisis sigue presente ¿Cómo ve'l futuru de Sidra L'Allume?

Natalia: La situación económica d'anguañu espanta al consumu pero yo creo qu'el consumu de sidre va acullá. Ye daqué mui enraigonao na sociedá, que va nel nuesu ADN. Si'l futuru de L'Allume dependiese de cómo s'intenten faer les coses dende la cooperativa, de comu se curia tol procesu, nun tendríe duldes de que la cosa furrularíe. Pero, comu dices, la crisis sigue perpresente ya introducir una nuea marca nel mercáu cuesta. Pesia ello soi optimista. El tiempu dirá

Penélope: Veo'l futuru de L'Allume y tamos toes y toos comu Geni y Velino (Sidra El Carbayu) xubilándonos nel llagar y les nuses fiesy fíos siguiendo cola tradición de llagareres (rises), en serio: Nin lu veo, nin lu dexo de ver. El futuru ye inciertu, lo único que tenemos agora ye'l presente y vamos seguir nel presente, faciendo'l nuesu trabayu ca día, lo meyor posible, pa que si el futuru nun llega o llega fechu un ciriu nun seya por que nun lo intentáremos.

Cristina: Ye perdifícile introducirse nel mundiu la sidre, pero pasu ente pasu y con munchu trabayu faciéndomos un güecu, tenemos qu'agradecer el valor de muchos chigres d'apostar por una sidre tan nuevo y el sofitu de los consumidores que la piden, son ellos los que la faen xorrecer.



PARRI



Sidrería

LA TONADA

Paseo Doctor Fleming, 1193. La Guía. Xixón.
Ramón Areces 30. Montevil. Xixón
T. 984 293 299

**OTRO CONCEPTO
DE SIDRERÍA**

Una mezcla de buen gusto y calidad, tanto en el diseño como en la comida, definen **La Tonada**, una sidrería que aún no ha cumplido un año y ya ha abierto una homóloga en La Guía, con amplio comedor, zona de espichas y hasta comedor privado para celebraciones.



Un espacio rústico y acogedor es la definición perfecta de La Tonada. Sus dueños, Pablo Buey y Herminio Iglesias han apostado por una decoración muy cuidada, llevada a cabo por el artista Jorge Currás, y una cocina exquisita a un precio muy asequible. Tanto en su local de Montevil, situado en la calle Ramón Areces y comandado por Chus, como en el recientemente inaugurado en plena rotonda de La Guía,

del que se encarga Toni, se trabaja para ofrecer un buen servicio en un ambiente envidiable. La Tonada es algo más que una simple sidrería. Madera tallada se combina con columnas de piedra, simulando una estampa típica asturiana y el tono verde de las botellas de **Sidra Trabanco** ameniza la zona de sidrería. En el piso superior, un amplio comedor que cuenta con más de una decena de mesas, cada una con su propio escanciador de sidra automático, es iluminado por grandes ventanales que deja ver el lugar privilegiado en el que se encuentra La Tonada de La Guía. En un tercer piso se encuentra la estancia para espichas, con tonel de sidra para servirse durante el evento y dos amplias mesas, además de contar con un estupendo comedor privado e independiente destinado a comidas familiares o de empresa, para las que personalizan menús, algo con lo que también cuentan en La Tonada de Montevil.

Su carta, como no podía ser de otra forma, va acorde a la esencia de La Tonada, contando con una gran variedad de entrantes, platos de cuchara como sopa de marisco o fabada, ensaladas y piezas de carne, pescado y marisco de la mejor calidad. De entre sus variedades, cabe destacar las parrilladas, que tanto demandan sus clientes, por su calidad de materias primas y su variedad. De carne, la sidrería ofrece cinco parrilladas distintas: la simple, la especial de la casa, la mixta de carne, la de carne roja y la de carne roja e ibérico. La picaña de Angus o el solomillo de ternera o de cerdo ibérico, son algunas de las sabrosas piezas que tienen cabida en estos platos. De pescado, la parrillada La Tonada o la mixta, con bugre, almejas, langostinos, cigalas, chipirones y



Fachada de la Sidrería La Tonada en Montevil.

Las parrilladas de carne, pescado o marisco son una auténtica delicia reconocida por sus clientes habituales

pescado de roca, son una gran opción para quienes buscan algo más que carne, así como la de marisco, que está compuesta por un gran surtido de mariscos del Cantábrico.

Las tapas son otra de las opciones a la hora de salir a cenar en grupo y algunas como los tomates verdes fritos, las anchoas artesanas de Santoña, el pulpo a la plancha o la tabla de quesos asturianos y la de los delicados embutidos de cerdo ibérico de bellota, Joselito, son de lo más interesante. Sus arroces, como el arroz con bogavante, el arroz negro o el arroz con pixín y almejas, son otro de los platos estrella de La Tonada, al igual que sus demandados cachopos: el cahopón, con jamón ibérico y queso, el cachopo La Tonada y el de cecina y queso de cabra.

De entre sus carnes cabe destacar la brocheta de delicioso solomillo de ternera o de cerdo ibérico, y la de pollo, así como las chuletinas y la paletilla de lechal o, uno de sus mayores éxitos en la mesa, el delicioso secreto ibérico al Pedro Ximénez. Su variedad de pescado salvaje del Cantábrico va desde pixín, lubina, o chopo, hasta virrey, besugo o bacalao, siempre preparados al gusto del cliente, y mariscos como andaricas, centollos, ñoclas, percebes u oricios, ahora que es temporada, llenan los platos de sus comensales.

En las sidrerías La Tonada, todos los meses cuentan con unas jornadas especiales, el mes de diciembre se dedicaron al cava, ahora en enero se encuentran en plenas jornadas parrilleras y en febrero contarán con menú de antroxu, menú de comadres y una cena muy especial para el día de los enamorados. Esta estará amenizada por un espectáculo titulado "Ópera in love", que constará de una actuación musical, de la mano de un tenor y una soprano, que interpretarán, en directo y junto al piano, fragmentos de las óperas más representativas.

La Tonada situada en la rotonda de La Guía, abre todos los días a las 8 de la mañana y tanto ésta como la de Montevil ofrecen un servicio de cocina ininterrumpido de 12 de la mañana a 12 de la noche. Las dos sidrerías cuentan con un menú diario a diez euros, un menú para los fines de semana y un menú ejecutivo. Asimismo, menús como el parrillero, con brocheta de pollo, criollo, costilla de cerdo y churrasco, a un precio de 11 euros, o el destinado a dos personas, con cigalas, andaricas, almejas, langostinos y pescado de roca, a 38 euros pareja, son una gran elección para una estupenda comida. Además, y esto es algo a destacar, en La Tonada todos los platos de la carta se preparan para llevar y se facilitan recipientes para que sus clientes se lleven los alimentos que les sobran a su casa.

La Tonada es toda una experiencia que no se puede dejar de probar y ahora, con su nuevo local en La Guía, es parada obligada para todos los que se pasen por El Molinón, El Hípico, La Feria de Muestras... Ya que cuenta con un emplazamiento envidiable con amplia zona de aparcamiento público. ¿Te vas a poder resistir?



Sidrería Marisquería

LA VOLANTA

Teodoro Cuesta 1. Laviada. Xixón
T. 984 842847

**UN SOPLO DE AIRE FRESCO
EN PLENO XIXÓN**



Yolanda Fernández y Christian García se encargan de que en Sidrería La Volanta a sus clientes nunca les falte de nada y que, además, cuenten con unos precios excelentes para que disfruten al máximo sus celebraciones y espichas



Un espacio sidrero en el que degustar el mejor pescado y el marisco de más calidad de la zona costera de Xixón. Así es La Volanta, una sidrería situada en el barrio xixonés de Laviada que cuenta con una agradable zona sidrera, con la barra y varias mesas distribuidas en un amplio espacio en la entrada del local, y

una zona de comedor para que sus comensales puedan probar sus deliciosos platos, más tranquilamente, sin renunciar a unos buenos culinarios de **Sidra Menéndez** o su DOP, **Val d'Ornón**, ya que en esta sidrería se escancia en todas las estancias de la misma para que los más sidreros también puedan refrescarse en el comedor.

A este encantador espacio sidrero se le suma una decoración sencilla pero muy acorde con las fortalezas de la sidrería, ya que los tonos verdes y las imágenes más bonitas de la costa asturiana en forma de enormes fotografías amenizan un lugar idóneo para beber y conversar entre amigos.

Yolanda Fernández Robledo se hizo cargo de La Volanta a principios de julio del pasado año y junto a su encargado, Christian García, trabaja duro para que sus clientes se vayan encantados con su comida. A pesar de llevar tan solo unos meses, Yolanda y Christian ya han sabido ganarse una clientela fija, todo el que prueba sus sabrosos platos repite, algo que en una sidrería normal y corriente no suele suceder. Sus agradecidos comensales recomiendan probar sus pescadinos en salsa, su cachopo o su ensalada de foie, platos que entran dentro de sus especialidades, ya que La Volanta destaca por sus pescados y mariscos, así como por sus arroces y sus generosas y variadas tapas.

Raciones de costillas, chipirones, pulpo o crujiente de morcilla matachana sirven como acompañamiento a unas botellas de sidra, aunque sus arroces, caldoso



La cocina de calidad y el amable trato de **La Volanta** llenan su terraza en verano y su sidrería en invierno

con almejas, con bugre o con pulpo y langostinos, también son una gran opción para una comida ligera pero deliciosa. Los pescados frescos del Cantábrico, como la chopa, la lubina o el rodaballo (entre otros), se sirven muy a menudo preparados a la plancha, aunque depende siempre del gusto del comensal, que puede optar por una pieza de pescado preparada en una salsa más especial, como es a la sidra. De entre su amplia variedad de mariscos se pueden encontrar ñoclas, andaricas, navajas... Piezas que se pueden degustar por separado o en una parrillada de marisco, por encargo, con o sin bugre que contiene zamburiñas, navajas, ñocla, andaricas y almejas. Asimismo, la parrillada puede ser mixta, también con pescados, añadiéndose a todo lo anterior, por ejemplo, piezas de lubina, dorada o chopa. Aunque no todo son pescados y mariscos, en La volanta también cuentan con una gran variedad de carnes como filete, chuletón, entrecot o carne roja, carnes que se pueden encontrar acompañadas de chorizo, morcilla o costillas en su succulenta parrillada de carnes.

En sidrería La Volanta todos los días ofrecen un completo menú del día que consta de tres entrantes a escoger como sopa de pescado o cocido, otras tres opciones para el primer plato como pasta o arroz y tres segundos platos a elegir entre carne o pescado. Además, el menú festivo de los domingos siempre cuenta con fabada asturiana y también ofrecen menús de grupo todo el año, compuestos por tres platos y que van de los 20 a los 35 euros. Bajo encargo, los menús de espicha, con los mismos precios que los de grupo (20, 25 Y 35 euros), se celebran en el comedor de la sidrería y constan de las típicas tapas asturianas como las croquetas, los calamares, el pastel de cabracho y otras succulentas raciones que deleitarán a los comensales de la celebración oportuna.

La tarta de la abuela es uno de los postres caseros que siempre están presentes en este restaurante, aunque también se pueden probar delicias como la tarta de bizcocho y fresa, la tarta de limón, el típico arroz con leche casero o las sabrosas natillas. Dulces que pueden servir como culmen a una estupenda experiencia gastronómica rodeada de pescados y mariscos frescos cocinados en su punto, jugosas carnes a la parrilla o succulentas tapas con los mejores ingredientes. Sin duda, la cocina de calidad y el amable trato de La Volanta están haciendo que sus clientes se vayan encantados y así lo demuestra su terraza, repleta, en verano y su sidrería, siempre llena de sus habituales, en temporada de invierno.

ENCAM

R

E

C

O

M

E

N

D



Sidrería Llámalo X

Con Rosa María González y la so fía, Elizabet Camacho, al frente, la Sidrería Llámalo X destaca un menú diariu de tres platos, bébora y postre, con menú especial de fin de selmana, con una rrellación calidá / precii fuera de lo avezao.

Asina mesmo cunta con una carta bien curiosa na que destaquen comu especialidá los cachopos, con 5 variedaes a cuala meyor, y otra nueva que cuenten presentar a los veceros d'equí a pocu. La carne de primer calidá y el saber facer na cocina son el secretu.

Sidre **Trabanco**, normal y d'Escoyeta, a temperatura y ritmu afayaizu.

SIDRERÍA LLÁMALO X. JESÚS ALONSO BRAGA, 6. LA FELGUERA
T. 984 290 181

Sidrería La Casuca de Santi

Con más de 15 años d'esperiencia n' hostelería, Santi y Noemí rexenten en La Corredoria La Casuca de Santi dende va añu y mediu, algamando una perbona acoyía en rempuesta a la calidá de los sos productos y lo afayaizo del so tratu

Llama l'atención la variedá y calidá de les tapes, qu'ufierten a un precii estrella: 5 euros incluyendo la botella de sidre Menéndez.

Tamién cuenten con menú diariu y especial de fin de selmana, pero lo que ye mui d'encamentar son los callos, caseros de verdá, que fain ellos mesmos toles selmanes.

La sidre de **Muñiz, Menéndez** y **Val d'Ornón**, bien servío y a la temperatura correcha.

LOS CAMPOS, 1 LA CORREDORIA. UVIÉU

T. 985 081 482



Miravalles, nesti chigre pue cantase

Nel cientru Xixón, Florentino Riestra lleva dende va un añu la Sidrería Miravalles, un chigre nel que se pue cantar al empar qu'esfrutar d'una variedá d'especialidaes que lu faen mui especial: llampares Miravalles, croquetes ibéricos de Joselito, carne de xata roxa a la piedra -esquisita- callos caseros, fritos de merluza y los indispensables cachopos, que nun mos dexarán indiferentes.

Por encargu, arroz con bugre y los asaos comu *cochinillo* o *lechal*.

Postres caseros de toda la vida completen la ufierta.

Comedor ampliu y otu pa espiches, con menús de magar los 17,00€.

Menéndez y **Val d'Ornón** son indiscutiblemente les sidres de Miravalles.

SIDRERÍA MIRAVALLES. LA PLAYA 6. XIXÓN

T.984 199 007



AVIENTOS

D A C I O N E S

SIDRERÍA EL NUEVO EDÉN

De recién apertura, esta sidrería va afitándose día ente día na amplia oferta sidrera xixonesa gracias al bon facer de Graciela Fernández, que-y apurre esi toque presonal que marca a les sidrerías “especiales”.

Sosprende de man con una carta bien afayaíza y amás ofre la posibilidá d’esfrutar por encargu de les sos especialidaes: fabes, salmón con cebolla carambelizao y fégadu encebolláu.

Arriendes d’ello hai de solliñar los sos menús diarios con un primer platu fixu y un segundu a escoyer ente dos, postre y bebora, y especiales pa les fines de selmana, más acuridiaos entá.

De taperíu van más que bien, tantu pola variedá comu pola calidá y cantidá. Cola cocina furrulando, con platos bien tresnaos y ensin esperes etenes.

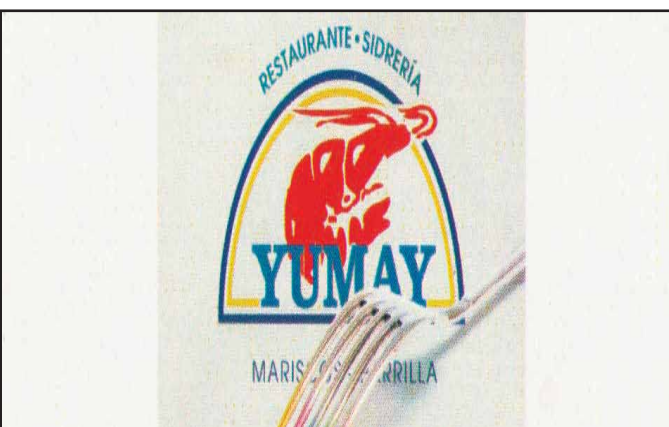
Per otru llau, y a destacar, la oferta sidrera ye más que curiosa: **Coro, Menéndez y Trabanco** d’Escoyeta, bien echao y bien curiao.

Comu tien que ser.



EL NUEVO EDÉN. COLÓN 1. XIXÓN

T. 984 290 165



Biblioteca sidrera



Diccionariu Sidreru.

Autor: Fernán Gonzali Llechosa.

Llingua: Asturiana.

Páxines 144.

15 €

12 € suscritores



La Sidra na poesía.

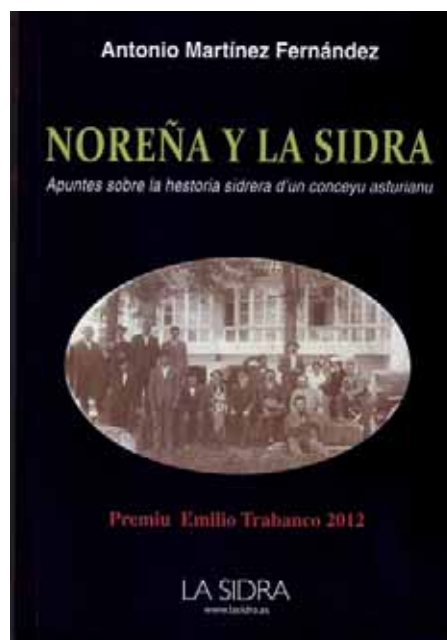
Autor: José Luis Campal Fernández.

Llingua: Asturiana.

Páxines 144.

15 €

12 € suscritores



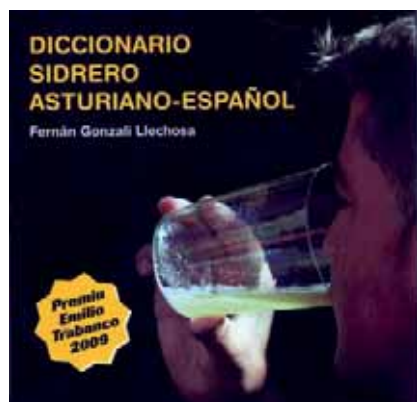
Noreña y la Sidra.

Autor: Antonio Martínez Fernández.

Llingua: Asturianu.

Páxines 192.

15 € / 12 € suscritores



Diccionariu Sidrero asturiano-español.

Autor: Fernán Gonzali Llechosa.

Llingua: Español.

Páxines 144.

15 €

12 € suscritores



Con tastu a Sidra.

Autor: Lluís Nel Estrada Álvarez.

Llingua: Asturianu.

Páxines 84.

14 € / 11 € suscritores



La Sidra en la poesía.

Autor: José Luis Campal Fernández.

Llingua: Español.

Páxines 144.

15 €

12 € suscritores

info@lasidra.as / T. 652 594 983

La fabada y los callos, lo mejor para el frío astur



La fabada, el plato más representativo de la gastronomía asturiana es también uno de los más recurridos cuando llega el frío, siendo junto a los callos una de las mejores formas de afrontar el invierno. *Tocín, chorizo y morciella* son el delicioso *compangu* de una buena fabada, complementando a unas buenas *fabes de la granxa*. Los callos: picantinos, con jamón, con patatas... No se quedan atrás y son uno de los platos más demandados en las sidrerías asturianas.

Sidrería La Manzana Real



La Manzana Real es una acogedora sidrería, situada en el barrio de Laviada, en la que su amplia variedad de tapas y sus menús especiales, para 2 personas, son el mayor de sus reclamos, así como su fabada y sus callos, platos imprescindibles en plena temporada de frío. Patricia Soria y su hijo, Sebastian Vaz Soria, llevan más de un año deleitando a sus clientes con deliciosas tapas como fritos de merluza, hígado encebollao, patatas con picadillo o su cazuelita de callos. Los callos los preparan a diario y también forman parte de un menú para 2 personas que consta de dos raciones de tortilla de patata, los callos de segundo, más botella de Sidra **Trabanco o Trabanco Selección**, por 10 euros. Los chipirones afogaos son uno de sus platos estrella, al igual que la tortilla de patata rellena de chorizo y sus cachopos, como el gigante que, junto a patatas y ensalada, llena el plato de 3 ó 4 comensales. La Manzana Real cuenta, además, con 5 menús especiales con marisco, cabracho o ensalada, de primero, y entrecot o carne a la piedra, de segundo, que se ajustan a todos los gustos y sus postres caseros (tarta de la abuela, de almendra, arroz con leche...) completan una experiencia gastronómica extraordinaria.

SIDRERÍA LA MANZANA REAL. LLARANES 10. XIXÓN. T. 985 14 52 50/ 677 709 221

Casa Repinaldo



ILLARA FLOREZ.

En casa Repinaldo se pueden degustar sus fabes y callos todo el año, no cerrando ningún día. Acompañando a la fabada elabora a diario el Menú Asturiano, que con las fabes como protagonistas, los escalopines al cabrales y el arroz con leche lo completan, todo ello claro está, regado con sidra. Las fabes traídas de Luarca y Tineo con D.O, el compango también de Tineo y Nava, que desde hace 32 años distribuye por Asturias el mismo Repi. Otro de sus reclamos son las fabes con centollo, ñocla y andarica, deleitándonos en este caso semanalmente. Otra de las propuestas son las fabes con jabalí en temporada, no dejando de lado las que por encargo hace con fariñón. En cuanto a los callos del Repinaldo hay que destacar su picao menudo, al igual que el chorizo y jamón añadido, con resultado final gelatinoso y no menos gustoso. Callades traídas de Noreña, con resultado de analítica 100% libre de toxinas. Todo esto elaborado con las recetas de María de Repinaldo, a fuego lento. La sidra, como les fabes y callos, exclusivas en Candás, **Cortina y Villacubera D.O.** Casa Repinaldo, saber de hoy, sabor de siempre. En el centro de Candás, en el corazón de Carreño.

CASA REPINALDO. DOCTOR BRAULIO BUSTO 21. CANDÁS. . T. 985 88 43 30/ 684 011 566

Sidrería América



La cocina casera es el mayor de los reclamos de Sidrería América, un restaurante situado en pleno centro de Mieres, en frente de la Plaza de Abastos. Costantino García, junto a M^a Mercedes Salazar, acaba de inaugurar esta sidrería hace menos de un mes y sus clientes ya destacan, de entre sus sabrosos platos, la oreja guisada, de la que dicen que es una de las mejores de la zona, así como los chipirones a la América y los escalopines amariscaos. Los platos de cuchara no podían faltar en un local con una cocina completamente casera, por lo que la **fabada tradicional asturiana** y los succulentos **callos con adobu y jamón** destacan entre sus pucheros para ahuyentar el frío. El lacón tradicional, del que se despieza, con cachelos es otro de sus platos estrella, un producto de calidad y que gusta a todo el mundo. Además, para los más pequeños, en Sidrería América preparan menús infantiles para que los niños también puedan disfrutar de su sabrosa carta. Sus delicias caseras como la tarta de sidra o les casadielles son el remate final perfecto para una excelente comida casera que puede ir acompañada de unos culinos de Sidra **Muñiz** o Sidra **Muñiz Selección**.

SIDRERÍA AMÉRICA. ESCUELA DE CAPATACES 27. MIERES.

T. 985 46 26 56

Sidrería Campomanes



En pleno casco antiguo de Villaviciosa se encuentra **Campomanes**, una acogedora sidrería que lleva en manos de Adrián Egüen, un joven emprendedor de 22 años, y su madre Alicia Gutiérrez apoyándole, aproximadamente un año, en el que ni un solo día ha faltado su extraordinaria fabada asturiana, una de sus grandes especialidades y que siempre está en el menú. La fabada, con compango de gran calidad, se une a otros contundentes platos como los callos con patatas, bien troceados, con jamón y con un toque picante mínimo para que el comensal los deje a su gusto. La **Sidra JR** es la bebida por excelencia de Sidrería Campomanes y es una gran opción para acompañar otros platos de su carta como el cachopo o las cazuelas de huevos rotos, como la riquísima con gula y gambas. El menú diario consta de dos primeros platos, tres segundos y tres terceros, entre los que siempre hay un pescado y dos carnes, y el de los fines de semana contiene sopa de marisco, paella de marisco o garbanzos amariscaos, así como un pescado recién llegado del Puerto de Tazones. El arroz con leche de Los Caserinos es la mejor elección para cerrar una estupenda comida en un local de lo más céntrico de la Capital Manzanera.

SIDRERÍA CAMPOMANES. GRAL CAMPOMANES1. VILLAVICIOSA. T.984198840/626978245

Sidrería La Espicha



Una extensa trayectoria en la hostelería avala, tanto a **Águeda Riera** como a su marido, Javier Costales, que llevan prácticamente toda su vida trabajando en La Espicha, una de las sidrerías más típicas de Villaviciosa, en la que, además de comer bien, un cartel a la entrada autoriza a todo el que entra en ella a cantar canción asturiana, algo que no podía ser menos siendo Águeda cantante de tonada. La cocina, totalmente casera, asegura una experiencia de calidad y su enfoque tradicional garantiza que en La Espicha siempre haya platos de cuchara que ofrecer a sus clientes, como la succulenta fabada asturiana, que ofrecen tanto en invierno como en verano, o los callos caseros de toda la vida, que Águeda prepara con mucho mimo y los acompaña con jamón y lomo. El pote asturiano, les patatines guisades y les fabes con calamares o con gambes también tienen una gran acogida, así como el bacalao con pisto y a la cazuela, la raya guisada o el cabritu guisao. El menú, que ofrece dos carnes y dos pecados, en invierno siempre cuenta con sopa de primero, así como con excelentes postres caseros, que van desde la tradicional tarta de queso y la María Luisa, hasta helados de casa de turrón o de higos.

SIDRERÍA LA ESPICHA. MANUEL CORTINA 1. VILLAVICIOSA.

T. 985 89 00 31

Restaurante El Llagú



En un entorno rural a las afueras de la capital asturiana, se encuentra el restaurante El Llagú, un chigre de los de antes, que abrió sus puertas hace casi 20 años y en el que Beatriz Álvarez y su madre, M^ª Paz Alonso, se afanan por ofrecer a sus clientes una comida casera de gran calidad. Entre sus platos más afamados, destaca la fabada tradicional asturiana, los exquisitos callos caseros preparados con gran esmero o el pote, delicias muy demandadas, sobre todo, en temporada de invierno. Pero, además, de sus fogones salen sabrosos platos como el arroz caldoso, el pitu caleya o las cebollas rellenas, y todos ellos se pueden encontrar en el menú especial de la casa, que cuenta con 6 primeros platos y 6 segundos a elegir y que se puede degustar todos los días, excepto los martes, que cierra por descanso. El menú del día es otra opción presente de lunes a viernes, exceptuando los días festivos, y acompañarlo con unos culinos de la refrescante **Sidra Coro** es una gran elección. Sus postres, totalmente caseros, como los frixuelos rellenos, el arroz con leche o la tarta de galletas son delicias que no se pueden dejar de probar cuando uno se acerca a este estupendo local ovetense, tan bonito como acogedor.

RESTAURANTE EL LLAGÚ. LLAGÚ, 18. LATORES. UVIÉU

T. 985 24 02 83

Casa Segundo



ILLARA FLÓREZ.

Hace unos 30 años que **Segundo**, el padre y suegro de sus actuales dueños, Jesús García y M^ª Carmen Lavandera, abrió su restaurante Casa Segundo en Cabueñes, Xixón. Ahora, son ellos quienes trabajan duro para que su cocina siga siendo la de siempre, casera, y de la que salen platos de toda la vida como pote, carne guisada, cordero, hígado al ajillo, merluza a la cazuela y sus afamados platos de cuchara como la fabada o los callos. El secreto de su fabada asturiana está en el compango, la morcilla está hecha por ellos y la calidad de sus productos hacen que el resultado sea un contundente y delicioso plato de fabada. Sus callos, no podían ser menos, no vienen ya preparados como en muchos restaurantes, la misma M^ª Carmen los trocea y los cocina en el momento, añadiéndoles cebolla, jamón, chorizo, cerdo y otros ingredientes para que éstos queden en su punto justo y cada cliente les eche el picante que le apetezca. Para acompañar sus sabrosos platos, Casa Segundo cuenta con su propia sidra, **Sidra Segundo**, elaborada en su propio llagar, así como con deliciosos postres caseros elaborados con mucho mimo por M^ª Carmen: arroz con leche, flan, tarta de chocolate, de turrón, de la casa, de avellana...

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

T. 985 33 36 32

Sidrería Ramón



ILLARA FLOREZ.

Hace seis meses que Emilio Rubio asumió el cargo de Sidrería Ramón, un espacio futbolero, en el que se respira un ambiente tranquilo y sidrero, y en el que se puede disfrutar de comida de gran calidad a un precio excelente. Su fuerte es la cocina casera, sobre todo las exquisitas parrilladas de carne, que cuentan con estupendas piezas como las costillas y otros derivados de la carne de Angus, como el entrecot o la picaña, las parrilladas de marisco, los cachopos y los pescados, según la temporada. La fabada, con compango de calidad, está presente todos los domingos en el menú de la casa y es otro de sus platos más demandados, así como los callos, que los tienen todo el año y que se sirven con patatas y huevo frito. Delicias caseras como las croquetas de arroz con leche con helado de canela triunfan entre sus clientes, así como la tarta de queso o la de tres chocolates. Sidrería Ramón refresca las gargantas de sus habituales con **Sidra Acebal** y su DOP, **El Carrascu**, y está preparada con varios televisores para retransmitir los partidos de fútbol, ya que alberga a la Peña Sportinguista Barrunta Galerna. Así que para todo aquel que quiera comer buena comida a un precio asequible, Sidrería Ramón es su sitio de reunión.

SIDRERÍA RAMÓN. MANUEL JUNQUERA 15. XIXÓN.

T. 985 36 95 42

Sidrería Olimar



Sidrería Olimar cumple, este 2015, treinta años de dedicación a sus comensales, a los que les ofrece una comida tradicional asturiana, sumada a algunos platos de elaboración propia y a la cocina de temporada. Marcelino Tamargo es el gerente de este agradable restaurante, especializado en todo tipo de arroces y que destaca por su plato estrella, las setas a la crema de La Peral, plato que en 1991 participó en la primera exportación de la cocina asturiana a Madrid. Los platos de cuchara como la fabada, manjar que sirven todos los días del año y que ha ganado varios premios gastronómicos, o los callos, plato que no puede faltar por estar en temporada, salen de sus fogones muy a menudo, más aun en pleno invierno. Sidra Piñera es la sidra que se bebe en Sidrería Olimar y, para acompañarla, el menú con carne (ensalada templada con chipirones, setas a la crema de La Peral y chuletón) que se puede degustar de martes a domingo, por 35 euros, es una gran elección. Otra opción es el menú diario y el especial de los fines de semana, que puede incluir uno de sus exquisitos postres de temporada, como los frixuelos o el arroz con leche, así como su especialidad dulce, la tarta casera de queso fresco.

SIDRERÍA OLIMAR. GREGORIO AURRE 33. LA FELGUERA.

T. 985 69 10 03

Parrilla Casa Julio



ILLARA FLÓREZ.

En un amplio y agradable local, situado en el barrio xixonés de Pumarín, se encuentra Casa Julio, una sidrería que lleva 12 años ofreciendo una cocina tradicional de calidad y que, ahora, también ofrece platos con algún toque más elaborado. Pablo Blanco Peláez, su actual dueño, destaca tanto su amplia carta de entrantes, como sus ensaladas especiales, como la de pulpo o la de tres quesos. Asimismo, remarca su especialización en carnes a la parrilla (Angus, Kobe, buey, ternera asturiana...) y su gran variedad de cachopos, ya que Casa Julio cuenta con seis piezas diferentes de cachopo para que todos los comensales cuenten con uno a su gusto. La fabada, elaborada con faba nueva de Grao, y los callos, servidos con patata Gastón, son platos elaborados desde el principio en los fogones de la sidrería, en la que **Sidra Peñón** y **Villacubera** son los refrescos más demandados. Todos los postres de Casa Julio, como la tarta de frixuelos, la de la abuela o el arroz con leche, son caseros y, además, ofrecen servicio a domicilio y cuentan con dos amplios salones y una gran terraza para albergar celebraciones en grupo para las que especializan menús, buscando que toda su comida sea del gusto de sus clientes.

PARRILLA CASA JULIO. RÍO EO 57. XIXÓN.

T. 985 16 52 80

Sidrería Los Pomares



LARA FLOREZ.

Experiencia en la hostelería es lo que les sobra a los hermanos Ramos Rodríguez. M^ª Pilar y Jorge llevan trabajando en el sector toda la vida y en su Sidrería Los Pomares lo más importante es ofrecer una comida de categoría a sus clientes. Pescados y mariscos recién sacados del Cantábrico, carne roja o de Angus preparada a la parrilla, o guisos tradicionales con las mejores materias primas, hacen de su cocina una cocina de producto y que es fiel a las temporadas de cada uno para garantizar su calidad. También en temporada cuentan con delicias dulces como los frixuelos y les casadielles, y a diario con arroz con leche, tarta de queso y flan. Para Pilar lo esencial de una buena fabada es prepararla con buen producto, mucho mimo y mucha proporción, así como los callos, que se deben elaborar con mucha limpieza y dedicación, logrando así el toque perfecto para que sus comensales siempre quieran volver. La sidra es muy importante en Los Pomares, por eso trabajan con muchos palos diferentes y cada uno se deja reposar hasta el momento óptimo de consumo, entonces la sidra se bate y se sirve, algo muy bien tratado por Jorge y M^ª Pilar, para que todo el que vaya, repita.

SIDRERÍA LOS POMARES. AV. PORTUGAL 66. XIXÓN.

T. 985 35 46 07

Merendero El Camín del Agua



ILLARA FLOREZ.

Hace más de un año que **Eva González Rosete y Susana Brandi** trabajan para que los clientes de su Merendero El Camín del Agua disfruten con platos de la cocina típica asturiana y se deleiten también con nuevos sabores, acompañados de **Sidra Buznego y Zapica**. Sus clientes les demandan callos todo el año y el secreto de Susana y Eva es lavarlos muy bien y cortarlos menudinos, así como dar con el punto justo de picante y sal. También los sirven con garbanzos, que tienen un gran éxito, al igual que el pote y la fabada asturiana. Además de los de cuchara, platos como el repollo relleno, las carrilleras de cerdo ibérico o el rollo de bonito, deleitan a sus comensales, así como las carnes de caza de ejemplares como el venao o el jabalí. Los tortos caseros 100% harina de maíz de El Camín del Agua se sirven de múltiples formas y en este restaurante los celíacos pueden disfrutar de la mayoría de platos porque cuenta con una extensa variedad de productos sin gluten. El postre estrella de Eva y Susana es la auténtica tarta de la abuela, aunque el arroz con leche, los frixuelos rellenos de nata y chocolate o la leche frita, tampoco se les da nada mal. Mil sabores diferentes en un lugar donde comerás como en casa.

EL CAMÍN DEL AGUA. CAMÍN DE LA VALLINA 10-3. CARCEO. SANTURIU. XIXÓN T. 985 33 81 57

Sidrería Casa Fede



Casa Fede es un negocio familiar que abrió sus puertas en el año 1997 y que, actualmente, corre a cargo de José Riestra, que trabaja junto a su mujer y sus suegros para que a sus clientes no les falte de nada. Su mayor especialidad son los pescados, como la lubina o la chopa, al horno o a la espalda, con los que cuenta todos los días en su restaurante. Además de pescados, en su carta se pueden encontrar exquisitos platos de cuchara, de los que sus clientes hablan maravillas, como la fabada asturiana preparada con fabes de Argüeru, que se puede degustar por encargo o, prácticamente, todos los fines de semana. Los callos es otro de sus platos estrella y preparados para que queden pequeñinos y picantinos, salen de su cocina una vez al mes mínimo, previo encargo, así como les verdines, que también gustan mucho a sus clientes. Sin duda, todo aquel que pasa por Casa Fede a degustar un plato de cuchara repite y lo puede acompañar de sidra **Acebal, Canal o L'Argayón**. Pero Casa Fede no solo es fabada y callos, exquisitos postres como la tarta de queso casera, la de almendra o la M^a Luisa, hacen las delicias de sus clientes que, en su acogedor local pueden disfrutar de todo lo bueno de la gastronomía asturiana.

SIDRERÍA CASA FEDE. ACACIA 5. XIXÓN.

T. 985 34 40 07

El Rinconin de Deva



Un encantador merendero, con más de 40 años de historia, comida de calidad y que cuenta con una amplia zona infantil atechada. No podía ser otro que El Rinconín de Deva, un restaurante situado en plena naturaleza en la que se puede disfrutar de una agradable comida en familia. Fernando González Hidalgo lleva unos cuatro años al cargo del negocio y, para el frío invernal, recomienda sus deliciosos y contundentes callos, que se sirven en cazuela de barro, con patatas a parte, y están formados por una exquisita mezcla de callos, morro, manos de cerdo, pezuña de ternera, chorizo y jamón, así como su fabada tradicional asturiana, plato que se puede degustar todo el invierno y en verano, previa reserva. Además de sus platos de cuchara, El Rinconín de Deva se especializa en carnes a la parrilla como pollo al limón, panceta o costillas, y Fernando afirma que las piezas de cordero y cochinillo a la estaca son una auténtica delicia, platos que se pueden degustar los fines de semana o por encargo. La sidra de **Piñera** y **Arsenio**, los dos llagares de Deva, acompaña sus succulentos platos y postres caseros como el arroz con leche, la tarta de la abuela o la de fresa, cierran un experiencia gastronómica de calidad.

EL RINCONIN DE DEVA., CAMÍN DE RIONDA, 76. DEVA. XIXÓN

T. 607 458 089

Bar El Mercáu



FLAVIO LORENZO

En Llaviana, callos y fabada siempre están en la carta de El Mercáu. Dos platos que gozan de una gran aceptación entre los clientes gracias a la calidad de los productos y al buen hacer en los fogones, donde se sigue cocinando de manera tradicional. Dos platos que, aunque son idóneos para disfrutar en esta época invernal en la que predomina el frío, también pueden saborearse cuando el sol aprieta.

Los callos pueden servirse solos o con patatas, a gusto del comensal y para terminar la comida de la manera más dulce nada mejor que alguno de sus postres caseros como arroz con leche o las tartas de la abuela, de queso o turrón.

Viuda de Angelón es el llagar que abastece al local, del que ofrece la variedad de sidra tradicional, la de Denominación de Origen **Prau Monga** o la **Sidra de Pera**.

EL MERCÁU. PRAU LA HUERIA. LA POLA LLAVIANA.

T. 627 415 341

Casa Cholo



El vencedor del **Campeonato de Escanciadores de este año**, Salvador Ondo Bibang, además de saber echar sidra como nadie, es el dueño de la Sidrería Casa Cholo en La Pola Llaviana, un acogedor espacio en el que sus clientes se pueden deleitar tanto con sus especialidades en la cocina, como son los deliciosos cachopinos o la carne de buey a la piedra, o con unos excelentes culinos, escanciados por el mejor, de **Viuda de Angelón y Sidra Cortina**. La fabada asturiana, en Casa Cholo, se prepara de forma tradicional y con un contundente compango para que sea de lo más sabrosa, así como los callos, que son tratados en la sidrería para darle el toque de la casa y que tengan ese sabor picante. Además de los apetecibles platos de cuchara para el invierno, la carne de buey a la piedra, muy demandada en Casa Cholo, es toda una experiencia, pudiendo los clientes prepararla a su gusto gracias a la piedra caliente que se coloca en su mesa para que dejen la carne en su punto. La calidad de su carne no tiene nada que envidiar a la de sus postres, totalmente caseros, como la tarta de queso o el bizcocho con chocolate, dos de sus delicias más aclamadas y que son el mejor remate a una excelente comida.

SIDRERÍA CASA CHOLO. LA PONTONA 5. LA POLA LLAVIANA.

T. 985 60 22 86



Onde
comer

Sidrería El Mallu



El Mallu se inauguró en 2001 de la mano de Ernesto Álvarez Rubio, un afamado hostelero xixonés que lleva más de veinte años trabajando en la hostelería y que ha sabido ganarse una clientela fija gracias a sus productos y su excelente servicio, que se esmera en ofrecer un agradable trato al cliente. En El Mallu se pueden degustar todo tipo de platos elaborados de manera completamente tradicional, desde la ensalada de la casa, con carne de cangrejo, espárrago, aceituna, zanahoria, maíz y remolacha, entre otros, hasta exquisitas tapas desde tres euros, como chipirones, hígado, pulpo, pimientos de padrón, queso provolone o secreto ibérico. Además, en esta sidrería ofrecen un menú diario y cuentan con un espacio dedicado a espichas para que todas las celebraciones cuenten con un ambiente acogedor en el que poder disfrutar de las succulentas raciones, acompañadas de unos buenos culinos de sidra **Menéndez**. Otra de las cualidades de este restaurante es su variedad de pinchos todos los días desde bien temprano, ya que desde las nueve de la mañana, los trabajadores de esta sidrería trabajan dando desayunos a un precio muy económico, 2,50 euros. El Mallu, es una sidrería que llegó para quedarse.

SIDRERÍA EL MALLU. LA POLA SIERU 12. XIXÓN.

T. 985 31 94 10/ 984 19 28 65



El Otru Mallu



El siguiente paso tras el triunfo de El Mallu, fue lanzarse a la aventura con El Otru Mallu, que en 2005 abrió sus puertas para seguir deleitando a sus clientes con sus platos y continuar siendo la opción perfecta para la celebración de cualquier evento especial. El Otru Mallu se especializa en deliciosos pescados elaborados al horno, como lubina, besugo o virrey, así como en calderetas de jugoso pescado y en la variada parrillada de marisco. También hay parrilladas de carne y platos de la carta con exquisitas piezas como el entrecot de Angus, el solomillo, el churrasco o el succulento secreto ibérico con queso provolone. Los callos es otro de sus platos estrella, un manjar totalmente casero que hace las delicias de sus comensales no solo en temporada invernal, sino todos los días del año, debido a que sus clientes los demandan a diario. En El Otru Mallu se organizan eventos para grupos gracias a sus salones dedicados a cumpleaños, despedidas, espichas... para ello cuenta con un gran surtido de sabrosas raciones entre las que escoger para la celebración, la sidra de **Menéndez** para refrescar gargantas y delicias dulces como el arroz con leche o la tarta de queso para rematar un agradable y sabroso encuentro entre amigos.

EL OTRU MALLU. SANZ CRESPO 15. XIXÓN.

T. 985 35 99 81



El Mallu del Infanzón



LLARA FLOREZ.

En el alto L'Infanzón se encuentra el restaurante **El Mallu del Infanzón**, la tercera apuesta de Ernesto Álvarez Rubio, un lugar en el que disfrutar tanto de la comida como de las celebraciones en familia, ya que cuenta con un amplio patio, un parque infantil y una gran terraza con vistas al mar. La especialidad de la casa son las carnes a la parrilla de leña: costillas, churrasco, entrecot, pollo, chorizo rojo, morcilla... son algunas de las que forman parte de sus parrilladas. Sin embargo, el gran reclamo de El Mallu del Infanzón es su cordero a la estaca, que incluso lo tienen todo el invierno en un menú especial a 20 euros, como acompañamiento a su extensa carta. Todos los domingos se prepara cordero y cerdo a la estaca, al estilo tradicional, para que sus comensales disfruten de este manjar de la tierra en un agradable entorno de Xixón. La sidra de **Menéndez** es la encargada de refrescar las gargantas de los comensales que se decidan a probar las deliciosas carnes de este restaurante, así como el sabroso bacalao a la brasa que tanto gusta entre sus clientes. Para finalizar, un postre casero como el flan, el arroz con leche o la tarta de queso, es el punto final perfecto para una experiencia gastronómica en plena naturaleza.

EL MALLU DEL INFANZÓN. ALTU L'INFANZÓN, CTRA. PIÓN. AS 331, 276. XIXÓN. T. 985135030

Les uebs de la sidre



www.angleiru.com

Ueb de la Sidrería Parrilla Restorán L'Angleiru, pa impresionar a porpios y estraños onde la sidre y la bona mesa compiten n'importancia con un alrodiu paradisiacu.



www.sidracarral.com

Daqué probe, pero interesante, especialmente agora que la Sidra Artesana Carral vien de ganar el distintivu d'oru nos Premios Artesanos de Castiella y Llión.



www.ciderjournal.com

Especialmente centrada na rialidá sidrera estaununidense, pero atenta a toles novedaes del mundiu. Vien de calificar la sidre brut Guzmán Riestra ente les 10 meyores sidres del mundiu.



www.zapiainsagardo.com

Ueb del Llagar Zapiain, n'Astigarraga, Gipuzkoa, ún de los referentes de la sidre vasco del que podemos atopar abonda información nesta ueb que cuenta tamién con tienda online.

LA SIDRA
www.lasidra.as

12 NUMBEROS 35 €

PRENDES PANDO 11 BAXU
33208. XIXÓN. ASTURIÉS
T. 652 594 983

NOME Y APELLIOS.....

DIRECCIÓN.....

LLUGAR.....C.P..... TELÉFONU.....

CONCEYU / PAÍS E-mail.....

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

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

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

Acordies colu dirixestu na Lei 15/1999 de Protección de Datos, comunicámoste que tienes drechu a conocer, cancelar o rautificar la información que te concierne recovia nos nrosos 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

AXENDA

LLEGA L' ANTROXU
Xornaes gastronómiques,
marutos y muncha sidre nel
Antroxu. **Del 12 al 17 de
Febreru.**



FIESTA DE LES COMADRES Anque se cèlebra en
toa Asturias ye imprescindible dir a La Pola Sieru,
onde la sidre y los, cancios de chigre tienen especial
protagonismu, amás de concursos de toa triba. **12 de
Febreru, La Pola Sieru.**



IV XORNAES DEL ORICIU
EN GÜERRES. Impresionantes
xornaes onde sidre y oricios
son los protagonistas. **Güerres.
Colunga. 7 y 8 Febreru.**



V XORNAES DEL ARCÍN
Y LA SIDRE. Con orixinales
propuestes gastronómiques
de magar la sidre y los oricios.
6 al 8 Febreru. Ribeseya.



XXXIII FESTIVAL DEL ORICIU DE
BAÑUGUES. Col frú lleguen los oricios
y la sidre, y en Bañugues tenemos
el festival más antiguu d'Asturies..
Bañugues, Gozón.



SIDRERA

PRIMER SIDRE L'AÑU. Esta quinta edición promete munches novedaes coles qu'entamar la temporada sidrera asturiana en condiciones. Hai que dir preparándose pa ella. **2 al 4 d'Abril. Xixón.**



LLÁMPARES ASGAYA. Con esta son XXVII les ediciones cebraes d'esti certame gastronómicu nel qu'abunda la sidre y los premios, **Abril. Quintes, Villaviciosa.**



FIESTES DEL SOCORRO. Demientres una selmana mar, sidre y gastronomía cítense en Lluanco, destacando les Xornaes de la Calderada. **Del 1 al 8 de Febreru.**

LE MONDIAL DES CIDRES. La cita añal más importante pal mundiu de la sidre de xelu, qu'esti añu ábrese tamién a otres sidres. **13 al 15 Febreru. Quebec..**

LA restaurante
TENERÍA sidrería

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

LAGAR
Herminio
SIDRA NATURAL

C/ CAMINO REAL 11 - COLLOTO - OVIEDO
Tlf. 985 79 46 47 - Fax 985 79 13 16
www.lagarherminio.com lagar@lagarherminio.com

CIDER CONFERENCE / CIDER SUMMIT EN CHICAGO

Nuestra sidra en los Estados Unidos



Eduardo Vázquez, colaborador habitual de LA SIDRA, intervendrá en el Cider Conference de Chicago impartiendo un seminario sobre sidra asturiana y vasca.

A comienzos de Febrero del presente año tendrá lugar uno de los eventos más esperados e importantes del panorama sidrero norteamericano, la Cider Conference. Del 3 al 6 de Febrero se reunirán en Chicago, además de productores, empresas de diferentes sectores, desde el industrial al del marketing y el de la publicidad, con un ambicioso programa de actividades a lo largo de toda la semana.

Serán 5 días con eventos y seminarios programados desde las 9 de la mañana hasta la noche, que tratarán de aspectos tan variados como el uso de diferentes levaduras, la perspectiva del distribuidor, análisis sensoriales de la sidra, maridajes y un largo etc. Además, el sábado los asistentes podrán disfrutar de un evento paralelo, el Cider Summit, que contará con 42 mesas llenas de sidra, entre las que se encuentra una astu-

riana.

Entre el gran número de eventos que se sucederán estos días, está programado un seminario específico sobre sidra asturiana y vasca. Al mismo, ha sido invitado Eduardo Vázquez, colaborador de la revista desde hace años y una de las personas más activas en el panorama internacional en torno a esta bebida.

El mercado americano es, actualmente, el que abanderará un mayor crecimiento interanual tanto en consumo como en producción de sidra, desde que hace pocos años surgiera nuevamente el interés perdido por esta bebida, que existía antes de la Ley seca a comienzos del siglo pasado.

La revista LA SIDRA lleva años haciendo un seguimiento del mercado americano. Ya en 2010, a través

“L’interés en tol mundiu pola sidre asturiano va xorreciendo, por mor de que ta mui alloñada de los tradicionales estilos francés y británicu.”

de la pequeña red de Bloggers y activistas sidreros que actuaban en las redes sociales desde diferentes países donde nuestro delegado internacional tiene un papel destacado. Esta revista hizo de anfitriona para Sharon Campbell, del lagar Tieton Cider, uno de los productores más reconocidos del país y cuya gerente, por aquel entonces, era también presidenta de la Asociación de productores de sidra del Noroeste de EEUU.

Desde entonces no han dejado de mejorar los lazos entre Asturias y América, algo que ha quedado demostrado con la presencia, los últimos dos años, de nuestro delegado como juez en el mayor campeonato sidrero del país, el de los Grandes Lagos, o con la visita que tuvo lugar en Agosto del 2014 de destacadas personas del sector a nuestra tierra.

El interés en todo el mundo por la sidra asturiana va en aumento, debido a que está muy alejada de los tradicionales estilos francés y británico a la hora de hacer sidra, de sabores dulces-amargos, en contraposición a la acidez de la sidra natural. Los consumidores americanos llevan un par de décadas educando el paladar a través de la fuerte revolución cervecera que ha vivido el país (y que en la actualidad ha llegado a Europa y al Estado español con las cervezas artesanales). En este sector, los americanos están acostumbrados a los extremos, desde el fuerte amargor de las American IPA’s, que podría ir ligado al amargor de algunas sidras británicas o francesas, hasta la acidez de las Lambics o el ácido láctico que se aprecia en las Sour Beers, más en la línea de la sidra natural asturiana.

El disponer de consumidores educados durante dos décadas a una gama tan amplia de sabores, el abanico de nacionalidades y culturas que conforman el



país, así como el gusto por probar productos nuevos sin las trabas que, por desgracia, a veces genera la “tradicón” en el viejo continente, hace de este país el caldo de cultivo idóneo para asentar los cimientos de nuevos tiempos para la sidra en general y para la nuestra en particular.

No podemos dejar pasar este tren, ni es nuestra intención: junto con productores y gente del sector que apoyen estas iniciativas, buscamos promover y dar a conocer nuestra sidra en todo el mundo e, intrínsecamente, nuestra tierra y cultura con un enfoque diferente y alejado de reclamos difusos, como “La España verde” o como país de tapas y vinos, que imperan internacionalmente.

ARQUIVECA

REPARAMOS TOA CLAS DE VEHÍCULOS *desde 1968*



Les Peñas, s/n. 33199 Granda-Sieru 985 79 24 69
taller@arquiveca.es www.arquiveca.es

SIDRASTUR

Etiqueta sidrera de centenario futbolero



Etiqueta conmemorativa realizada por Sidrastur por el primer centenario de la Federación de Fútbol Asturiana. /SEMEYA: Bea Fernández.

Sidrastur colabora con la Real Federación de Fútbol de Asturias, con motivo de su centenario, y lo hace con una etiqueta de sidra diseñada específicamente para este marcado aniversario.

El Grupo Asturiano de Coleccionismo Sidrero, Sidrastur, dedicado a recolectar las etiquetas de las diferentes sidras que se producen en todo el territorio asturiano, ahora, aprovechando que la Federación de Fútbol de Asturias celebra, este 2015, su primer centenario, ha querido colaborar con ellos con un detalle representativo del propio centenario y de su grupo Sidrastur. El regalo no podía ser otro que una etiqueta sidrera, como los centenares de ellas que el grupo tiene en su colección, esta en concreto está dedicada a la Real Federación de Fútbol del Principado de Asturias, e incluye el símbolo del centenario y los colores más representativos de Asturias, el amarillo y el azul.

Del 10 al 15 de febrero se celebrará en Xixón el Campeonato estatal benjamín de Fútbol Sala y el equipo asturiano, 8 veces campeón de España y actual campeón, luchará por conservar el título en su propia casa. Sidrastur, de la mano de su presidente, Javier Carriles, ya ha hecho entrega al Secretario de la Federación de Fútbol, Carlos García Conde, de tres cajas de sidra con botellas que portan el original distintivo. 15 son las provincias que participarán en este campeonato de Fútbol Sala y el objetivo es que el representante de cada una de ellas vuelva a su tierra con una botella de sidra que les recuerde su estancia en Asturias. Porque la sidra no solo está presente en la folixa, ahora también lo está en el deporte.



DOP "SIDRE D'ASTURIES"

Cuasi que dos millones de lilitros

El Conseyu Regulador de la DOP Sidre d'Asturies cumple anguañu la so undécima collecha, dende la so nacencia y nos postreros años nun aparó xorrecer. Anguañu la ellaboración foi la esperada llegando a tar cerca los dos millones de lilitros.

Demientras la collecha 2014 rializáronse un total de 451 entraes de mazana nes instalaciones de llagares iscritos, algamándose una producción de 2.195.001 kilogramos de mazana destinao al control del Conseyu Regulador. Namás la sidre ellaborao con esta materia prima, que vien de llanteros rexistraos n'Asturies y auditaes pol Conseyu Regulador, podrá destinase a la sidre de calidá sidre d'Asturies DOP.

Podemos apreciar cómo los años pares, denominaos veceros, suelen ser de menos collecha que los impares. Nesti sen l'añu 2014 de los pares fo'l de mayor ellaboración, lo que supón un datu positivu. Sicasí, podemos reparar que les colleches van igualándose y esti enclín fai pensar qu'en pocos años, nun esistan apenes diferencies ente años pares ya impares.

Tocántenes a les ventes, esti añu foi decisivu na penetración del productu nel mercáu, yá que hubo un aumentu de ventes del 21 % con respetu al 2013.

El Conseyu Regulador de la DOP sidre d'Asturies plantégase como oxetivu pa esti añu l'afitamientu d'aiciones direutes en puntu de venta, d'información y espardimientu de les sidres DOP, pero tamién anuncien delles sospreses con nueves promociones ya informaciones al respetive de les sidres DOP que van ser bien novedoses.

PRESIDENTES

Arxentina brinda con sidre

La presidenta arxentina Cristina Fernández de Kirchner unvió un mensaxe fin d'añu invitando a entamar el 2015 con sidre. Mentantu, el "Principado" sigue haciendo los actos oficiales con "vinu español".



N'Arxentina, onde la tradición sidrera vien de la emigración asturiana, y onde la sidre axampanao, comu na mayor parte de l'América onde llegaron los asturianos, ye la bébora popular cola que se celledren les fiestes nadaliegues, la so presidenta nun tien reparu en deseyar al so pueblu un bon añu 2015 entamándolu con sidre. "¡Feliz 2015 sin pucho y con sidra!"

Les diferencies col gobiernu del "Principado", que sigue despreciando pública y sistemáticamente a la sidre asturiano -y al vinu asturianu tamién- haciendo toles sos celledraciones con "vinu español" son tan descomanaes que falten les pallabres y sobra la indignación.



LLAGAR JR

Arbolín de corchos

Dos caxes de Sidra JR fueron el premiu de la ganaora d'esta guapa iniciativa de Sidra JR que premiaba al meyor árbol de navidá fechu colos sos corchos.

Dende LA SIDRA nun dexamos de valorar esta triba d'iniciatives, destacando la so importancia a la hora d'enartar la cultura asturiana de la sidre en toes y cauna de les facetes de la nuesa actividá.



RECICLAXE

Recuperación de residuos de la sidre

Científicos arxentinos de la Universidá Nacional del Litoral estudien un métodu pa recuperar los desechos que se producen nel procesu d'elaboración de la sidre y con ellos xenerar productos de valor amestáu comu alcol y vinagre.

Arxentina tien una producción de sidre menor qu'el nuesu país, unos 80 millones de lilitros añales frente a los 110 aprosimadamente que se producen n'Asturies, y l'estudiu calcula que práuticamente un 10 % d'ello piérdese nel procesu de corcháu, trasiegu y otre operaciones necesaries pa la producción, arriendes de los descartes qu'en munchos casos hai que facer cola sidre que nun algama la calidá necesariu.

Arriendes d'ello, estos residuos de la sidre son en forma contaminantes, colo que l'oxetivu sedría duple, calculando que podríen reducilos fasta un 85 por cientu.

La forma de recuperación plantegada por estos científicos nun dexa de ser cenciella y fasta ciertu puntu yá utilizada tradicionalmente n'Asturies: el so usu pa vinagres y la destilación n'auguardientes.

MUSÉU DE LA SIDRE

Nava apurrirá 14.800 euros



El padronatu de la Fundación de la Sidre aprebo unánimemente'l presupuestu del Muséu de la Sidre pa esti añu, dempués de munchos meses nos que tuvo en xuegu la mesma continuidá del Muséu.

Comu principales novedaes pa esti exerciciu tan los 20.000 € más qu'apurrirá esti añu la Conseyería d'Agroganadería, llegando a los 50.000 €, y l'Ayuntamientu Nava, que fasta agora asumía el gastu n'especie, col financiamientu de servicios comu la llimpieza, el combustible o'l caltenimientu y qu'agora apurre 14.800 €.

A la fin, los ingresos lleguen a los 93.852 €, a los qu'hai d'amestar los algamaos pola venta d'entraes y los productos de la tienda, unos 71.000 €, y un padrociniu de 3.000 €. Los presupuestos d'esti añu esperen algamar un superavit d'unos 6.000 €, colos que dir cubriendo l'actual pufu de 28.000 € que tuvo a puntu de costa-y la continuidá al Muséu.

MACARENA SIDRERA

“Los del Río” intentáronlo cola sidre

El dúu sevillanu, autor del ésitu internaciuonal “Macarena” aceptaron una invitación de los chigres que formen parte del Barriu la Sidra n'El Llano, de Xixón, pa conocer de primer



man la sidre, nun actu col que se pretendía promocionar y sofitar a la sidre.

Nun-yos salió demasiadamente bien lo de char la sidre, pero aseguren que siguirán intentándolo fasta garra-y el trucu, declarándose namoraos de la gastronomía y la sidre asturiano.

Naturalmente Contigo



Representaciones y Exclusivas
Fonseca



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

Representaciones y Exclusivas
Fonseca



La Cabaña
BAR · PARRILLA · MERENDERO

**MENÚ ESPECIAL,
SÁBADOS Y DOMINGOS
COMIDAS DE EMPRESA,
BODAS,
COMUNIONES,
BANQUETES**

Camino de la Ñora, 587
(a 600 metros de la entrada)
LA PROVIDENCIA
33203 GIJÓN
Teléf. 985 33 79 30



El Espalmador
DESCANSADOR ELÉCTRICO

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

VALENCIA SIDRERA

El Molinón, toda una vida en Valencia



El Molinón es todo una referente de la gastronomía asturiana en Valencia. Desde que en 1984 abriese sus puertas en pleno centro de la ciudad, ha ido creciendo y evolucionando para adaptarse a los tiempos y a la demanda de la clientela.

Su dueño, Roque Franco Vázquez, recuerda la sidrería desde que apenas era un niño, cuando sus padres (ella asturiana y él palentino, pero criado en Llangréu) decidieron montar su negocio en Valencia debido a los malos momentos por los que atravesaba la industria siderúrgica, en la que antes trabajaban. Desde entonces han pasado más de 30 años y Roque ha continuado con la sidrería familiar, muy conocida entre los valencianos y también muy visitada por los extranjeros que pasan por la capital de la Comunidad Valenciana.

Sus clientes, encuentran en El Molinón un espacio en el que disfrutar de Asturias, su sidra, en este caso la xixonosa Trabanco, y su succulenta gastronomía. Chorizo a la sidra, queso cabrales, lacón, picadillo... son tapas que no pueden faltar en un restaurante asturiano, así como la carne de ternera 100% asturiana para los afamados cachopos, la fabada o el sabroso embutido de Tineo.

Se podría decir que Roque y su familia llevan más de 30 años llevando un trocito de nuestra tierra a orillas del Mediterráneo. Así, los valencianos y extranjeros ya saben que como en Asturias no se come en ningún lado, excepto en la sidrería valenciana El Molinón.

FALLECE VICENTE TRABANCO

Carácter y fuerza sidrera



El llagarero Vicente Trabanco Martínez, hijo del fundador de Sidra Trabanco y gran impulsor del negocio, fallecía a principios de mes a sus 82 años, tras una vida de pura dedicación a la sidra.

Muchos le consideraban un maestro, un adelantado a su tiempo, ya que hace más de 30 años ya se dedicaba a mezclar y probar la sidra para que ésta obtuviese la mayor calidad posible. Vicente Trabanco Martínez tomó el testigo de su padre, Emilio Trabanco Trabanco, y continuó trabajando con la sidra de Lavandera, sidra que él y su cuñado, Samuel Menéndez, impulsarían hasta hacer despegar una marca, ahora totalmente consolidada, como es Sidra Trabanco.

“Vicente tenía una personalidad tan fuerte que lograba todo lo que se proponía y en cuestión de sidra, perseguía siempre la calidad por encima de todo”. Así lo recuerda su sobrino, Samuel Menéndez Trabanco, encargado actual del negocio y que trabajó con él desde que era un niño. Samuel recuerda a su tío como un hombre con una gran imaginación y con muchísima memoria, lo que le ayudaba a recordar qué cosas resultaban bien y cuáles no a la hora de tratar la sidra: “recuerdo que una vez le salieron 3 ó 4 toneles de sidra aframbue-

saos, como se suele decir, y pilló tal disgusto que nunca más le volvió a pasar. Vicente hacía las cosas con tal convencimiento y pasión que siempre conseguía lo que quería.” Además, Samuel destaca el carácter bondadoso de su tío, que compartía su sabiduría respecto a la sidra con otros profesionales del sector que acudían a él en busca de mejoras para sus productos. El ganador del “Elogio de Oro” en el festival sidrero xixonés de 2013, siempre destacó en el arte de probar la sidra y sabía diferenciar perfectamente los matices que la hacían ser de mejor o peor calidad, por lo que, tanto su sobrino como sus amigos, le requerían a menudo para que le diese el visto bueno a sus sidras.

El sector sidrero está de luto por la pérdida de un excelente llagarero que dedicó su vida a la sidra y que colaboró, desinteresadamente, en la mejora de su calidad en múltiples aspectos. Que en paz descanse una de las grandes figuras del sector sidrero asturiano que ahora le recuerda como lo que fue, un hombre con carácter y fuerza sidrera.



Llagares en Siero al empiezu del sieglu XX

Antonio Martínez Fernández



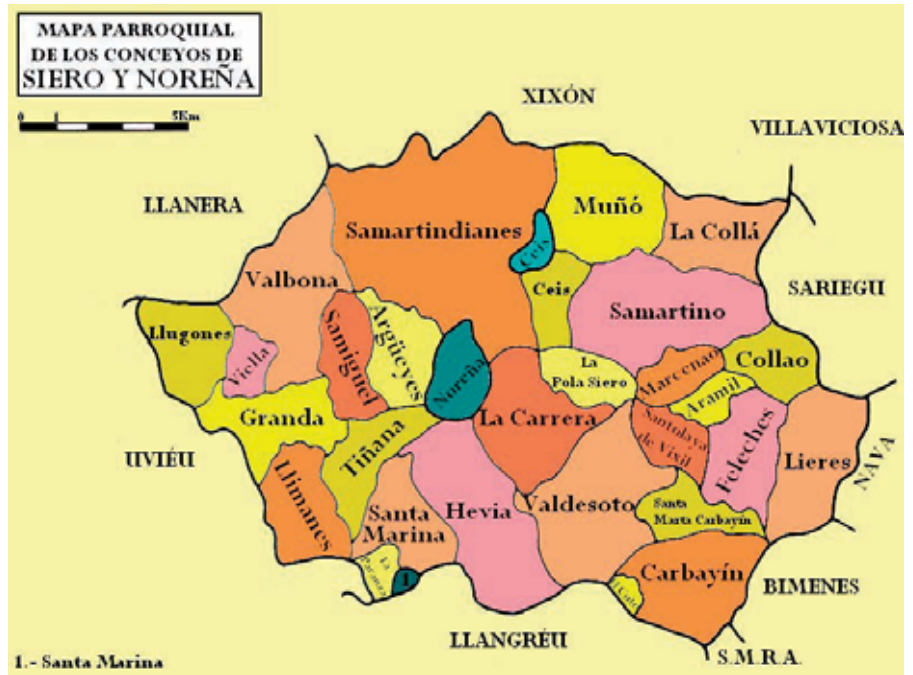
Esti culín tresportamos a los empiezos del sieglu pasáu a ún de los conceyos asturianos más grandes pa conocer un pocu meyor la so producción sidrera. El Conceyu Siero, asitiáu nel centru d'Asturies y llindando con conceyos tan importantes como Xixón, Uviéu o Llangréu, ye tradicionalmente productor de sidra llegando la so industria con fuercia hasta l'actualidá.

Yá nel Catastru d'Ensanada en 1751 rexistrense 18 llagares de sidra. Atópense en Felechés (5), Bobes (4), Muñó (3), Santa Marina (1), Tiñana (1), Samiguel (1), Valdesoto (1), Collao (1) y Aramil (1). Dende mediaos d'esti s.XVIII, n'Asturies empecipia un cambéu agrariu con un aumentu poblacional y la espansión del cultivu de la mazana de sidra. El consumu dispárase y hai un esporpolle de la fabricación de sidra sobremanera nos conceyos del centru del país. Asina, nos sieglos XVIII y XIX hai un verdaderu aumentu y espansión del plantíu de pumares y cola crecedera poblacional, la reactivación económica y la industrialización, algamó índices de consumu espectaculares consiguiendo francar les sos estructures artesanales y el so consumu domésticu básicamente, convirtiéndose, como indica Luis Benito Álvarez, nuna peculiar industria con una alta descentralización empresarial y de capitales y unos modos de producción eminentemente artesa-

nales qu'afectaron a la organización del tiempu social.

Asina llega'l s.XX, onde la industria sidrera vivirá nel so primer terciu una dómina dorada. Al traviés de la *La Guía General de Asturias para 1904*, de Jesús Gutiérrez Mayo y Gerardo Álvarez Uría, podemos averanos a la fabricación de sidra en Siero al empiezu del sieglu. Referénciense hasta 31 fábricas de sidra, llagares destinaos a la producción de sidra natural quitando los de la Sociedad "El Lagar del Nora" que producía sidra axampanao y se publicita na publicación. Frabricase sidra en 14 parroquies destacando la de La Pola (8), Santa Marina (5), La Carrera (5) y Valdesoto (3). N'otres 10 hai un fabricante: Anes, Aramil, Bobes, Collao, Felechés, Granda, Hevia, Llugones, Santolaya Vixil y Samartino. En sieglu y mediu la distribución de los llagares cambió abondo, con una mayor concentración en zones urbanes ya industriales, o averaes a éstes. Nun hai que perder de vista l'espaciu xeográficu que conformen La Pola, La Carrera y Noreña (con 6 llagares referenciaos na guía de 1905), que llinda con Valdesoto, en bona parte minera incluyendo daquella parte de la de Santa Marta de Carbayín d'anguaño, o que Santa Marina y Hevia asítiense nuna zona estratéxica llindando coles anteriores y con Llangréu, y bien cerca d'Uviéu, conceyu col que tamién llinden

Sidra (F. de)—LAGAR DEL NORA (Sociedad), La Carrera.—Juan Fernández Roza, Valdesoto.—Juan Martínez García, Enrique II.—Cipriano Martínez Roura, Campas.—Ramón Miranda Suárez, F. Rodríguez.—José Nachón Sánchez, G. Bernardo.—Lesmes Nosti Rodríguez, Enrique II.—Joaquina Rodríguez Cañal, Santa Ana.—José Antonio Rodríguez Cañal, F. Rodríguez.—Antonio Rodríguez García, Campas.—Francisco Pañeda, Anes.—José Bastián Ardisana, Aramil.—Andrés Roza Cabal, Boves.—José Díaz Faes, Carrera.—Joaquina Piquero Rodríguez, id.—Luciano Rodríguez García, id.—José Sánchez Álvarez, idem.—Francisco García Alonso, Collado.—José Suárez Alonso, Felechés.—Manuel Suárez López, Cranda.—José Rodríguez Roza, Hevia.—Victoriano Heres Valdés, Lugones.—Rufino Rodríguez Rodríguez, Santa Eulalia.—José Arbesún Cuesta, Santa Marina.—Antonio González Arbesú, id.—Francisco Roza Casal, id.—Jerónimo Vallina Muñiz, id.—Manuel Fernández Argüelles, id.—Ángel Roces Lozano, Valdesoto.—Antero Roces Vigil, idem.—Francisco Villa Rodríguez, Poja.



Granda y Llugones. Vese bien esi cambeu y esporpulle que vive'l sector en dómina contemporánea con una rede más amplia de llagares pel conceyu y una redistribución de la industria. Basta ver el pasu de la parroquia de La Pola de ningún llagar en 1751 a ser la de mayor concentración, con 8, en 1904. L'apaición d'una fábrica de sidre axampanao en La Carrera, a la entrada de La Pola, tamién ye símbolu del procesu de modernización del sector de finales del s.XIX. Nel Culín d'Hestoria "Tomando sidra n'El Carmín de 1924", asoleyáu nel número 128, pue ampliase información sobre la sidra en La Pola veinte años dempués.

Con too y con ello, los ocho llagares de *La Pola* asiense na cai Enrique II los de **Juan Martínez García** y **Lesmes Nosti Rodríguez**, na F. Rodríguez los de **Ramón Miranda Suárez** y **Jose Antonio Rodríguez Cañal**, na Plaza de Les Campes los de **Cipriano Martínez Roura** y **Antonio Rodríguez García**, na cercana Santa Ana el de **Joaquina Rodríguez Cañal** y na G. Bernardo el de **José Nachón Sánchez**. Los cinco llagares que se referencien en *Santa Marina* serien los de **José Arbesún Cuesta**, **Antonio González Arbesú**, **Francisco Roza Casal**, **Jerónimo Vallina Muñiz**, **Manuel Fernández Argüelles**. Los cinco fabricantes de *La Carrera* serien **José Díaz Faes**, **Joaquina Piquero Rodríguez**, **Luciano Rodríguez García**, **José Sánchez Álvarez** y la sociedad **El Lagar del Nora**. Los trés de *Valdesoto* rexentábenlos **Juan Fernández Roza**, **Ángel Roces Llano** y **Antero Roces Vigil**. Los 10 restantes sedrien los de **José Rodríguez Roza** n'*Hevia*, **José Suárez Alonso** en *Felechés*, **José Bastián Ardisana** n'*Aramil*, **Rufino Rodríguez Rodríguez** de *Santolaya de Vixil*, **Francisco Villa Rodríguez** en *Samartino*, **Francisco Pañeda** en *Samartindianes*, **Francisco García Alonso**

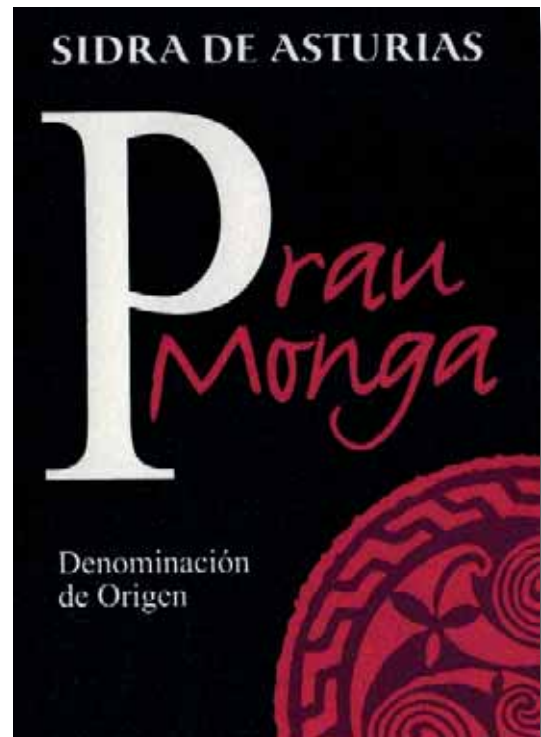
en *Collao*, **Manuel Suárez López** en *Granda*, **Andrés Roza Cabal** en *Valbona*, **Victoriano Heres Valdés** en *Llugones*.

Sospriende que nun recueya dengún llagar en **Tiñana**, onde se conoz la esistencia yá dende 1864 de l'actual Viuda de Palacio que fundare Joaquín Palacio o'l Llagar de Sidra Juanín que fundare Juan Rodríguez García en 1885. Tamién s'echa en falta dalguna referencia a *Llimanes* onde Rafael Bayón fundare hacia 1857 el tovía n'activu Los Bayones. Otru que nun apaez ye'l Llagar La Morena en *Viella*, que tendría el so aniciu a principios del s.XIX En *Granda* échase en falta el de Sidra Torre, fundáu a finales del sieglu XIX por Joaquín Cueva, conociu como "Juan Torre". Tamién el de Sidra Corzo, en *Cualloto-Granda*, fundáu por Adolfo Corzo Fernández hacia 1889. Hai que tener en cuenta que se trata d'una guía y non d'un rexistru oficial polo qu'hai múltiples factores que podríen despicar ausencias o imprecisiones. Mesmamente, na de 1905 namás recueye unos cuantos y amesta un "y otros muchos". Sía como fuere, afita la esistencia de los recoyíos. Anguaño, Siero tien 13 llagares, los seis yá mentaos que nun se recueyen y otros siete, uno en Llugones (Sidra Fran) y cinco en Tiñana (Sidra Arbesú, Sidra Quelo, Sidra Muñiz, Sidra San Juan del Obispo, Sidra Fanjul y Sidra Foncueva), que ye la parroquia de mayor concentración llagarera con 7 de los 13 esistentes.

COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





La Tierrina

SIDRERÍA

Amable Bedriñana Sariego
Víctor García de la Concha 14. Villaviciosa
T. 984 29 27 61



La Tierrina abrió sus puertas hace pocos meses de la mano de Amable, hostelero bien conocido en Villaviciosa que pretende hacer de esta sidrería un lugar de referencia tanto por su cachopo como por sus tapas.



El pasado 11 de octubre la sidrería La Tierrina abrió sus puertas de nuevo, esta vez, a cargo de un hostelero veterano que lleva más de una década dedicado a ofrecer las mejores materias primas a sus clientes en Villaviciosa. Amable Bedriñana Sariego es el dueño de otro restaurante muy conocido en La Villa, El Bedriñana, y pretende seguir la senda de éste con La Tierrina, pero enfocando este nuevo proyecto, un poco más, hacia la variedad de tapas.

La Tierrina llega pisando fuerte y de entre sus especialidades destaca: la fabada asturiana, un plato de cuchara muy recurrido en el invierno y de gran calidad, ya que la cocinera que la prepara aprendió en los fogones de los que sale La Mejor Fabada del Mundo, los de El Bedriñana; el cachopo, de carne de ternera, espárragos y jamón ibérico y el exquisito filete al queso. Asimismo, su variedad de tapas es otro de sus grandes reclamos, y algunas como el sabroso pulpo del pedrero a la plancha, los succulentos callos caseros, las anchoas con afuega'l pitu rojo o las zamburiñas y almejas fritas, son una auténtica delicia para el comensal.

La ensalada de sardinas con vinagreta de pimientos y manzana puede ser una buena elección para un entrante ligero y un plato de merluza, a la cazuela, a la romana o a la plancha, podría ser un estupendo segundo plato, aunque para los que son más de carne, la paletilla de lechazo, el solomillo o las carrilleras ibéricas

al vino tinto les parecerá mejor opción.

En esta sidrería maliaya se descorchan botellas de sidra **Coro**, **Castañón** y **Viuda de Corsino** entre otros, para garantizar que los clientes tomen unos buenos culinos de sidra de la tierra. El menú de la fabada, que se puede degustar cualquier día de la semana en La Tierrina, menos los jueves que cierra por descanso, ofrece la posibilidad de tomar una de estas botellas de sidra y acompañarla con sopa de marisco de primero, ensalada normal o pastel de cabracho de segundo, fabada asturiana como plato fuerte y arroz con leche de postre, todo por 18 euros.

Además cuenta con menú del día que consta de una sopa, dos segundos platos y dos terceros, más agua y vino con casera, a 11 euros y uno para los fines de semana a 15. Sus postres son todos caseros, como la tarta de manzana, la de queso o el delicioso arroz con leche, siendo toda una delicia artesanal para el paladar. La Tierrina, situada en la nueva zona comercial de Villaviciosa, prácticamente acaba de llegar pero, parece, que para quedarse.

ASTURIAS GOURMET

El restaurante xixonés Rio Astur es la viva mezcla entre la modernidad y la tradición asturiana de una sidrería. Una combinación que ha sabido ganarse a sus clientes, que pueden disfrutar de deliciosas carnes como el solomillo de ternera al foie o de sabrosos pescados y mariscos frescos del Cantábrico, todo ello envuelto en un halo de cocina creativa asentada, siempre, sobre una base clásica.



RÍO ASTUR

Sidrería

C/ Río de Oro, 3 • GIJÓN

Teléfono 985 148 617



La sidre sigue trunfando

Nun hai techu. La sidre nun tien techu, nin quien-y lu ponga, y quien lo dubie que repare nesti anuariu. Ca vuelta más y mejor. La Internacional de la Sidre ye una rialidá, la Primer Sidre l'Añu comu aniciu de la temporada sidrera asturiana y el SIGGA comu referente a nivel internacional.

La mejor noticia del añu foi la declaración de la Cultura Asturiana de la Sidre comu Bien d'Interés Cultural. Eso sí, lo de la UNESCO paez que si va, dirá pa llargo, y el "Principado" sigue celiendo los actos oficiales con "vino español".

El 2014 foi un perbon añu pa la sidre asturiano, tanto a nivel nacional comu internacional.

Llamentablemente dende'l "Principado" nun descansen, y anden a vueltes con un "Proyeutu de Llei d'Atención Integral en Materia Drogues", que mete nel mesmu sacu a la heroína y la sidre. ¿En qué mundiu viven?

Pero bono, mentes siguen brindando con "vinu español" -que nun debe ser droga pola qu'esmolecese- la cultura sidrera asturiana sigue medrando, y l'actualidá sidrera tien tal dinamismu que mos fai imposible recoyela per enteru. Vaigan dende equí les nuses disculpes peles posibles ausencias nesti anuariu, y la nuesa felicitación a tolos que consiguieron d'una forma o otra da-y protagonismu a la nuesa bébora patria.

Noticia perimportante la declaración de la Cultura Asturiana de la Sidre comu Bien d'Interés Cultural, primer casu nel que se reconoz el padrimoni u imaterial asturianu, y pasu obligáu si de veres se quier se quier que dalguna vegada seya declarada Padrimoni u Imaterial de la Humanidá pola UNESCO... por cierto, que comu alandríbemos hai un añu, la cosa va pa llargo, si ye que va, y la Consejera d'Agroganadería del "Principado" nun fixo más que vender fumú. Otra vegada...

Ye esti un añu nel que nun podemos dexar de solliñar l'apaición d'un nueu llagar, L'Allume, en Llangréu, y el centenari u d'otru, Sidra Coro. A dambos la nuesa norabona.

Asina mesmo ye de destacar la imparable internacionalización de la sidre asturiano, con premios perdayuri, confirmando que lo asturiano trunfa. Gracias a los llagareros pol so esfuerciu y norabona polos sos trunfos. Ente toos tamos faciendo xorrecer la sidre.

Per otru llau la Primer Sidre l'Añu yá ye definitivamente l'entamu oficial de la temporada sidrera asturiana, el Sidracrucis sosprende a propios y estraños col so fervor sidreru y el Salón Internacional de les Sidres de Gala ca vuelta tien mayor relevancia a nivel internacional. Un bon añu qu'anuncia otros meyores.

2.014

ANUARIU SIDRERU

La cultura asturiana de la sidre tien tantes formes d'espresión y failo tan de contino que resulta imposible recoyer toles sos actividaes a lo llargo l'añu. Vala esti anuariu sidreru pa recoyer al menos les de más sonadía.





“Escanciando”. Semeya ganadora del Premiu Especial JR, d’Óscar Chamorro.

XINERU

Entamamos un añu cola espeutativa d’algamar la declaración de la Cultura Asturiana de la Sidre comu Bien d’Interés Cultural, y la so reconocencia pola UNESCO comu Patrimoniu Imaterial de la Humanidá.

- El Xuráu del VII Concursu Semeyes LA SIDRA da'l Primer Premiu a “Labores de Embotellado” d’Óscar Chamorro Flórez, y dos accesit, ún a Lara Sánchez por “Escogiendo” y otru a Carlos de Cos por “Por partes”. El premiu JR ye pa “Escanciando”, tamién d’Óscar Chamorro y el Premiu Instagram pa Patricia Muñiz. [LA SIDRA](#)

FOTOVIEDO espulbiza una colección fotográfica de temá-

tica sidrera nel Conceyu d’Uviéu del nuesu fotógrafu Xurde Margaride. [LA SIDRA](#)

La imprenta Noval edita un calendariu 2014 coles semeyes ganadores del VI Concursu Semeyes LA SIDRA, que se distribúi tamién a los soscritores de la nuesa revista. [LA SIDRA](#)

6 - Finen les xornaes de “Asturies Brut”, cola sidre esplumoso asturiano de protagonista, y una participación récor de más de 200 establecimientos.

16 - Llaviana nagura la Ruta Sidrera de Los Palombares que xunce sidre y gastronomía, con tapa y botella sidre por 5 euros.

19 - Entrega de premios del VII Concursu de Semeyes La Sidra y naguración de la Esposición de semeyes en La Galana, Xixón. [LA SIDRA](#)

19 - El pravianu Juan Menéndez Granados bríndamos un culín echáu en L’Antartída, pa festexar el so ésitu al ser el

<p>EL MALLU del INFANZÓN SIDRERIA - MERENDERO</p> <p>ABIERTO TODOS LOS DÍAS</p> <p>MENÚ DIARIO PARRILLA DE LENA</p> <p>• COMUNIONES • BAUTIZOS • CUMPLEAÑOS • ESPICHAS</p> <p>CORDERO Y GOCHU A LA ESTACA LOS DOMINGOS</p> <p>Ctra. Peón, As 331, 276 Alto del Infanzón - Gijón (desvío a Peón, cementerio Deva)</p> <p>Amplia terraza</p> <p>☎ 985 13 50 30</p>	<p>de Tapas por</p> <p>EL MALLU SIDRERIA</p> <p>de domingo a jueves Tapeamos, excepto vispara 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 SIDRERIA</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>
---	---	--



XURDE MARGARIDE

La entrega premios del VII Concurso Semeyes tuvo llugar en La Galana.

primer home en llegar al Polu Sur en bicicleta.

20 - La sidre DOP anuncia una collecha récor en 2013 de 2.600.793 kilos de mazana DOP y 1.924.614 lilitros. de sidre acoyío a esta marca de calidá.

21 - Sidrocole nel CP Elisburu, Xixón, con visita al Llagar de Contrueces LA SIDRA

22/26 - La sidre con DOP tuvo presente en FITUR, con una perbona acoyío polos cerca de 40.000 visitantes que pasaren pel stand d'Asturies. El Sidroturismu afítase comu alternativa económica.

23 - Espublización de LA SIDRA Nb. 121. Entrevista a Natalia Menéndez, presidenta de l'Asociación d'Echaos de sidre. LA SIDRA

27 - El Boletín Oficial del Principado (BOPA) espublizó la composición de la comisión xestora que rexirá el Conseyu Regulaor de la DOP 'Sidre d'Asturies' al quedar a pre collecheros y llagareros, nomando presidente a Ceferino Cima-devilla.

27 - El chorizu a la sidre llega al programa Master chef suecu de la man de la traductora Sandra Medín y Diego Fernández, de Regueiro, y Ricardo González, de El Retiro consiguen el segundu puestu ex aequo comu cocineru revelación con recetas comu la ostra con sidra,

27 - Xornada sobre la Buelga de Carbonu, entamada pol Clú asturianu de Calidá nel Parque Científicu y Teunolóxicu de Xixón, onde van presentase los resultaos algamaos dientru del proyeutu Agroeval, nel que participaren los llagares asturianos Valle, Ballina y Fernández, Menéndez, Mayador, Muñiz y Cortina.

27/29 - En Madrid Fusión, una de les cites gastronómique más importantes del Estáu, la sidre natural non solo tuvo

2.014

ANUARIU SIDRERU

presente sinon que tamién trunfó al ser reconocía comu productu gourmet.

FEBRERU

Colos oricios nel so meyor momentu, sidre y oricios son protagonistas obligaos en tolos chigres asturianos.

- **Entrega premios del VII Concurso Semeyes LA SIDRA y naguración de la Esposición de Semeyes LA SIDRA'13 na sidrería La Galana de Xixón.** LA SIDRA
- **El CP Elisburu celebra el so tercer Sidrocole con "Los Xuegos de la Sidre".** LA SIDRA
- **Una dellegación de LA SIDRA averóse a Tenerife pa conocer de primer man el llagar de sidre "Posma" y la so sidre.** LA SIDRA

II Xornaes Gastronómiques del Oriciu en Candás. Les fines de selmana de febreru una decena de chigres servirán el platu d'oricios a un preciu únicu de diez euros.

1 - Nel mercáu celébráu en Balmori, Llanes, per Santa Dorothea, púnxérense más de 1.200 llantones de pumar a la venta.

7/16 - VII Campionatu d'Asturies de Pinchos y Tapes. Caún de los establecimientos participantes ufiertó un pinchu o tapa de la so creación, bien solu o bien acompañáu d'una botella de El Gaitero Tercio, o una copa de Pomarina.

8/9 - El III Festival del Oriciu en Güerres ufrió la posibilidá d'esfrutar de ración d'oricios con botella de sidre Buznego, por namás 10 €.

10 - Dexómos Ángel Fernández, propietariu de la sidrería Chaflán de Xixón, y una auténtica referencia sidrera.

10/14 - Trabanco lleva la sidre asturiana a la feria alimentaria de Prodexpo, en Rusia, con perimportante aceptación.

12 - Sidrocole nel CP Elisburu, Xixón, con pebidal, llantáu



La sidre y los oricios fueron los protagonistas del mes de febreru.

La sidre y los oricios son un manxar esquisitu qu'hai que saber aprofitar nestos primeros meses del añu. La sidre tovía ferve nos toneles, pero yá-y queda poco p'algamar el puntín precisu. Too son bones espeutatives.



La Bona Confradería de los Siceratores nomen a LA SIDRA Confrade Sicerator.

de pumares y “Xuegos de la Sidre”. LA SIDRA

14 - L'hestoriador Luis Benito García Álvarez presentó nel Muséu de la Sidre'l so llibru “Sidra y Manzana en Asturias”.

14/16 - Ribeseya ccelebra les IV Xornaes del Arcín y la Sidre cola participación de 12 chigres.

18 - Primer cursu del añu de fradaura de pumares y curiaos d'iviernu pa los pumares, entamáu pol SERIDA en Villaviciosa.

21 - Los trabajaiores de Monroe Xixón ccelebren el trunfu de la so llucha y la continuidá de la empresa con una espichona na que participen cientos de presones.

22 - Espublización de LA SIDRA Nb. 122, recueye la entrega premios del VII Concurso Semeyes. LA SIDRA

23/27 - La sidre asturiano tuvo presente en Gulfood '14, la mayor feria d'alimentación y bébores del oriente mediu, de la man de Sidra Mayador.

26 - La tertulia carbayona “Entre comillas” entrega los sos premios ‘Sidradulce’, ‘Sidra de nueva expresión’, ‘Sidra ácida’ y ‘Sidra espumosa’.

MARZU

Continúa la temporada l'oricu y la sidre nuevo espera nos toneles. Van comentándose les espeutatives d'un añu que promete ser especialmente sidreru.

• **La Fundación Asturias XXI, editora de LA SIDRA, renagura'l so llocal de Xixón cola presencia de llagareros, representantes municipales, y por supuestu, muchos amigos y collaboraores.** LA SIDRA

1 - Escomiienza la ochava edición del certame de cancios de chigre de La Pola Sieru, entamaos pola asociación de Amigos del Roble col sofitu d'El Comercio.

3 - Oriciada Xabaz, sidre y oricios a esbardiar. Xixón. LA SIDRA

7 - XXX Festival del Oriciu en Bañugues, Gozón. Sidre y oricios asgaya.

8 - IV Capítulu de la Confradería del Oriciu, con participación de LA SIDRA. LA SIDRA



XURDE MARGARIDE

La Confradería del Oriciu celebró'l so IV Capítulu.

10 -13 - La sidre DOP tuvo presente nel Salón del Gourmet celebráu en Madrid.

12, 19 y 26 - Acosevi entama 'De pinchu en pinchu porque los miércoles toca salir', na que participen 16 establecimientos hosteleros qu'ufirarán dos pinchos y una botella sidre por cuatro euros.

13 - Cellébrase en Tierra Astur de Culloto una espicha solidaria a favor de "Médicos del Mundo".

13 - La sidre de Viuda de Angelón protagonista nos actos de presentación de la sesta edición de la Feria Internacional de la sidre de Frankfurt Apfelwein Weltweit.

17 - Les sidrerías Bedriñana, El Furacu y La Espicha entamen el IV Cursu d'Echaores en Villaviciosa.

19 - LA SIDRA nomada Confrade Sicerator nel I Capítulu de la Bona Confradería de los Siceratores xunta Wilkin Aquiles y Juan Menéndez Granados. [LA SIDRA](#)

19 - El llagareru Juan Roza (Sidra Roza) algamó la primer botella de sidre ellaborao cola sidre de los 41 llagares que participaren nel Festival de la Sidre de Nava, y que corchara la Bona Confradería de los Siceratores. La puya llevó la botella de 10 a 150 euros.

22 - Tastia guiada de LA SIDRA, a cargu de Manuel Busto y Donato Xuaquín Villoria, permitió prebar dos sidres brut asturianos, Pomarina, de Valle, Ballina y Fernández y Casería Panizales (Llagar Panizales); una vasca, Byhur (Llagar Astarbe) y otra bretona, Cidre Saint Charles, del llagar del mesmu nome. [LA SIDRA](#)

23/24 - El brut nature Poma Áurea y el brut Lagar de Camín algamaron la medalla de plata na novena edición del "Great Lakes International Cider&Perry Competition",

23 - Espublización de LA SIDRA Nb. 123, con entrevista a Ceferino Cimadevilla, presidenta del Conseyu Regulaor de la DOP "Sidre d'Asturies". [LA SIDRA](#)

24 - Tastia de sidres internacionales nel Obrador Grate, de Viana, Navarra, cola presencia de chefs, sumilleres y xefes de sala de restoranes con estrelles Michelin d'Asturies y La Rioja, asina comu del nuesu collaboraor Donato X. Villoria.

29 - Noreña ccelebra'l VI Certame de cancios en chigre "Prohibió cantar... desentonáu" con ca vuelta mayor éxitu.

31 - Dexomos Leonardo Pérez de la Vega, fundador de Sidra Peñamayor y "llagareru insigne de Nava".

ABRIL

El Muséu de la Sidre de Nava ca vuelta con un futuru más inciertu por mor de la falta de rentabilidad y l'amenorgaminetu de les sovenciones istitucionales.

- **La Primer Sidre l'Añu marca l'aniciu de la temporada sidrera asturiana y el Sidracrucis afitase comu la única procesión sidrera del mundiu.** [LA SIDRA](#)
- **Una dellegación de LA SIDRA participa nel Apfe-lwein Weltweit-Frankfurt.** [LA SIDRA](#)
- **Sidrocole en CP. La Milagrosa de Xixón, gracias a**

2.014

ANUARIU SIDRERU



ACEITES DEL PRINCIPADO **RECÍCLATE**
Recogida de aceite vegetal usado

*Si reciclas con nosotros
te anunciamos en LA SIDRA...*

¡¡¡GRATIS!!!

Teléfono directo:
684 680 933
aceitesdelprincipado@hotmail.com
Principado de Asturias



XURDE MARGARIDE

La Golpeya, Meyor Primer Sidre l'Añu 2014 y Sidre Oficial de la V PSLA.

La sidre avanza nos llagares y anúnciense les primeres espiches, cola V Primer Sidre l'Añu marcando l'entamu de la temporada sidrera asturiana y el míticu Sidracrucis, única procesión sidrera del mundiu, comu referente inescusable pa los amantes de la sidre nesta temporada primaveral.

la colaboración de la Sidrería Sobiñagu. Ensin dubia, la mayada más seroña de la temporada sidrera. [LA SIDRA](#)

31/4 - LA SIDRA participó n'Alimentaria Barcelona, onde costatemos una impotante presencia de la sidre, con llagares asturianos comu Riestra, Trabanco, Viuda de Angelón, El Gaitero, Mayador... y tamién vascos, galeses, irlandeses y australianos. [LA SIDRA](#)

1 - Pomarina, de Valle, Ballina y Fernández, ganó n'Alimentaria Barcelona el Premiu a l'Anovación na categoría de vinos y espirituosos.

1 - La empresa asturiana Vin Bouquet presentó n'Alimentaria '14 el primer echaor llétricu que permite l'echáu automáticu d'una cantidá prefixada de sidre: "El culín perfechu".

1 - El pintor Guillermo Simón presentó l'óliu que servirá de cartelu pal XXXVII Festival de la Sidre de Nava, que s'espondrá nel Muséu de la Sidre.

3 y 10 - El Cienru Comercial Abiertu de La Calzada y l'Agrupación de sidrerías "El Camín de les Sidres" regalaren 1.200 cazueles gratis pa tomar con sidre nos chigres Antonio II, La Pipa, Tony, La Chanca y Pazos.

4/7 - Una dellegación de LA SIDRA participa nel actu d'entrega de los premios Pomme d'Or y nel Apfelwein Weltweit, arriendes d'aprofitar pa visitar el Llagar de Jörg

Stier, el de Possmann y conocer la cultura llocal de la sidre. [LA SIDRA](#)

4/6 - El Bulevar de la Sidre "Parque Pinín" de La Felguera entamó una espichona de trés díis de duración na que participaren les sidrerías JL, La Cepa del Bierzo, Parque Pinín y Festejos San Pedro.

6 - Entrega de los Premios Pomme d'Or, con distinciones pa la sidre asturiano del Grupu Trabanco (Cosecha Propia, Poma Áurea, Lagar de Camín) y Viuda de Angelón (Prau Monga Brut, Sidra de Pera).

11 - Entama la Folixa na Primavera de Mieres cola tradicional espicha de sidre na que se repartirán más de 5.000 lilitros de sidre (l'añu pasáu foren 3.500).

12 - La Golpeya Meyor Primer Sidre l'Añu, lo que l'acreita comu sidre oficial de la PSLA '14. Trátase del primer concursu de sidre nuevo na hestoria d'Asturies y al mesmu presentárense 36 llagares. [LA SIDRA](#)

12 - XVIII Fiesta de la Sidre de La Felguera cola participación de 12 llagaderos y cientos de participantes que vieron cómo s'escosaben les sos esistencies. Sidre Vallina ganó'l Premiu del Xuráu y el Llagar L'Allume, el Premiu Popular.

12 - Espublización de LA SIDRA Nb. 124, con entrevista a Francisco Ordóñez, enólogo de Viuda de Angelón. [LA SIDRA](#)

12 - El LXI Concurru Nacional San Pedro d'Echaores de Sidre batió récor de participación y públicu.



L'Asturianada paez tener un futuru aseguráu coles nueves voces.

12 - Sidrobuses a Llaviana dende Uviéu y Xixón que permitirán participar en trés espiches tradicionales en pueblinos del conceyu pola mañana y pela tardi pecorren la denominada Ruta Sidrera, compuesta por cinco chigres.

17/20 - V Primer Sidre l'Añu. Muséu del Pueblu d'Asturies. Xixón. [LA SIDRA](#)

17 - Naguración a cargu de Fernán Gonzali en representación de la Asamblea de Trabayaores de la Monroe (Tenneco). Culín nagural a cargu de Wilkin Aquiles, Campión d'Echaos 2013. [LA SIDRA](#)

18 - XI Sidracrucis. La mayor procesión sidrera del mundiu tornó a trunfar con cerca de 100 participantes que llevaron con ellos l'espíritu de la sidre. [LA SIDRA](#)

17/20 - Esibición de tonelería Hermanos Argüelles. [LA SIDRA](#)

18/19 - V Amuesa Asturianada y Sidre. [LA SIDRA](#)

19 - IV Tornéu de Bolos la Primer Sidre l'Añu. [LA SIDRA](#)

20 - Pebidal. Sema de pebides de pumar. [LA SIDRA](#)

20 - El III Concurso Nacional de Sidre Casero fecho en

2.014

ANUARIU SIDRERU

GASCONA

EL BULEVAR DE LA SIDRA

3^{er} "Cantares de Chigre en Gascona" Certamen

del 27 de Payares
al 7 de mayu, tolos xueves
"Concurso de cantares de chigre",
nes sidrerías de Gascona

<p>Sidrería Piguñeta 985 210 341</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #000000; color: white;"> <p>NESTA SIDRERÍA PUE CANTASE</p> </div> <p>f e t v</p>	<p>Sidrería La Pumarada 985 200 279</p>
<p>Sidrería Asturias 985 210 707</p>		<p>Sidrería Tierra Astur 985 202 502</p>
<p>Sidrería Villaviciosa 985 204 412</p>	<p>Sidrería La Finca 985 218 234</p>	<p>Sidrería La Nceda 985 225 959</p>

www.sidreriasgascona.com



La V Primer Sidre l'Añu cumplió abundantemente coles meyores espeutatives., con actividaes pa neños y mayores.

maera, cuntó cola participación de más de 20 llagareros con trunfu de Ramón Berros Poladura, de Vallinaoscura, Villaviciosa, seguíu d'Ángel Marcos Álvarez y Ricardo García Castañón, dambos de Xixón. LA SIDRA

17/19 - Espichona de Selmana Santa nes escuelas de Conceyu en Pañeda, na parroquia de Samartín d'Anes, Sieru.

21 - 15.000 presones fixeron de la Comida na Cai que se celebra n'Avilés una auténtica folixa onde la sidre foi la protagonista.

22 - Turismu Villaviciosa costata un xorrecimientu d'un 20 % respetu a la Selmana Santa del añu pasáu, nun fenómenu de diversificación turístico que rellacionen cola sidre y la so



El Sidracrucis ye ensin dubia la procesión sidrera más sentía de tola Selmana Santa.

2.014

ANUARIU SIDRERU

cultura.

24 - Llagar L'Allume, el más nuevu llagar asturianu, presentóse na sidrería Canteli de Xixón.

27 - Sidrocole en CP. Elisburu de Xixón, deprendiendo a char sidre. [LA SIDRA](#).

28 - Presentóse nel Muséu del Pueblu d'Asturies la nuea collecha de Sidre d'Escoyeta, que nesta añada algamó una producción de 1.500.000 botelles. La marca de calidá Sidre d'Escoyeta ta formada polos llagares Trabanco, Peñón, Foncueva y Muñiz.

28 - La xira de Piedracea en L.lena, tornó a ser un ríu sidre nesti tradicional festexu.

MAYU

Los pumares florien y con ellos les ganes de folixa al aire llibre. La sidre escomienza a correr pelos praos.

- **Esposición de Semeyes LA SIDRA'14 na Sidrería Zapico. Xixón.** [LA SIDRA](#).

1 - La 56 edición de la xira al Banzáu de Trasona -Corvera- tuvo a la sidre de protagonista.

1/2 - LA SIDRA en collaboración col Clú Español de Colleicionismu Cerveceru -CELCE- entama unes xornaes d'hermanamientu cerveceru sidreru, con espicha nel Llagar Castañón. [LA SIDRA](#)

1/4 L'Alfoz de la Sidre ccelebró la Selmana de la Floración



El Llagar l'Allume estrenóse ganando'l Premiu a la Meyor Sidre en la XVII Fiesta de la Sidre de La Felguera.

del Pumar, con visites guíaes, xornaes gastronómiques y toa una riestra d'actividaes paraleles alrodiu de la cultura asturiana de la sidre.



LA SIDRA celebró l'Hermanamientu Cerveceru Sidreru con CELCE:

2/3 - La Sidre d'Escoyeta presentó la so collecha 2013 nes ciudaes estaunidenses de Nueva York, San Francisco y Portland, onde ca vuelta esiste una mayor demanda de la bébora asturiana.

2/4 - Nava, Sariiegu y Villaviciosa promocionen la sidre en Bilbao comu reclamu turisticu.

3 - 1.200 llitros de sidre na folixa de Charás, en Cabrales, bien acompangaos por 10 corderos a la estaca y música'l país.

3 - Cenero celebra'l so concursu de sidre casero dientru les fiestes del Cristu l'Abadía.

4 - Finen los sidrobuses dende Uviéu y Xixón a Llaviana que permitien esfrutar de les más tradicionales espiches asturianas y participar na Ruta Sidrera.

5 - La Bona Confradería de los Siceratores d'Asturies y l'asociación d'Hostelería d'Asturies entamen en Nava un cursu d'echaos impartíu pola tricampiona d'Asturies, Susana Ovín.

7 - Nava promocionase turísticamente en Segovia con una tastia de sidre y otra de sidre de xelu.

9/11 - II Preba Popular de la Sidre de Llugones, Llanera, cola posibilidá de prebar la primer sidre l'añu de dieciocho llagares.

10 - El VII Certame de la Sidre Asturiano en Sotroñdiu cuntó cola participación d'una docena de llagares y la de cientos d'amantes de la sidre qu'aprofitaron la ocasión pa esfrutar de la bébora patria asturiana.

10 - La Unión de Peñes Esportinguistes celebró'l so tercer díi del sociu con una espicha nel Muséu del Pueblu d'Asturies.

10 - El Grupu de Baille Tradicional de Fitoria fexo la so XI Espicha Fitoria, un referente sidreru indispensable n'axenda de tou amante de la nuesa bébora patria.

12 - Tastia de quesu y sidre entamada pol Alfoz d'Avilés pa blogueros de viaxes, turismu y gastronomía que visitaren Avilés.

13 - El plenu del conseyu de Padrimoniu Cultural d'Asturies, másimu muérganu de la Consejería d'Educación Cultura y Espor en materia padrimonial, dio'l vistu bonu pa que la cultura asturiana de la sidre seya declarao Bien d'Interés Cultural, lo que permitirá que seya una de les primeres manifesta-

2.014

ANUARIU SIDRERU

La declaración de la Cultura Asturiana de la Sidre comu Bien d'Interés Cultural ye'l fechu más trescendente de la hestoria de la sidre n'Asturies. Per primer vegada se reconoz que nel nuesu país la sidre ye munchu más qu'una bébora.

ciones non materiales de la cultura asturiana qu'algamará la máxima proteición padrimonial.

16 - Tastia de preselección del Concurru de Sidre Casero de Felechos. Sieru.

17 - La Bona Confradería de los Siceratores d'Asturies hermánase cola Orden del Sabadiegu y noma a Nacho Manzano, Emilio Serrano, Carlos Martín, Samuel Trabanco y César Suárez nueos confrades d'honor.

18 - XV Preba de la Sidre de Gascona n'Uviéu, na que participaren los 15 llagares veceros d'estos chigres y alrodiu de 3.000 presones. Sidre Trabanco ganó'l premiu a la Meyor Sidre, tanto del Xuráu popular comu del oficial.

18 - Espublización de LA SIDRA Nb. 125, con entrevista a



Tino'l Roxu echa unos culetes na xornada de presentación de les Xornaes Gastronómiques de Platos a la Sidre, onde foi homenaxeáu.

Manuel Riestra, xerente del Llagar de Muñiz LA SIDRA

19 - El padronatu del Muséu de la Sidre aconceya por cuarta vegada por ver de desbloquear el so presupuestu y algama l'alcuerdu de "sacrificase" pa garantizar el futuru del Muséu de la Sidre.

23/25 - Nava ccelebra les XVII Xornaes Gastronómiques de los Platos a la Sidre.

24 - Sidrocole de primavera nel CP. Elisburu de Xixón. LA SIDRA

24 - El Descorche de La Llaguna en L'Entregu -SRA- reparó 3.000 lilitros de sidre de ocho llagares ente los cientos de sidreros participantes.

24 - L'Asociación d'Emigrantes Asturianos Retornaos a Asturias ccelebró la so xornada del sociu con una guapa espicha nel Muséu del Pueblu d'Asturies.

25 - VIII edición de "Valdesoto cola Sidre", ccelebrada na Casona de Pepito en Lleceñes, Sieru, col avezáu ésitu de participación y folixa.

25/25 - La Sidre de Xelu Panizales trunfa en Vinoble '14. VII Salón Internacional de los Vinos Nobles, Xenerosos, Llicorosos y Dulces.

26 - Impresonante espicha añal del Llagar de Menéndez. Alrodio de 500 asistentes y más de 1.200 lilitros de sidre.

27 - L'Ayuntamientu Carreño en collaboración col Serida entama una charra informativa sobro'l cultivu del pumar de sidre, impartía por Enrique Dapena.

29 - VII aniversariu d'El Barriu la Sidra d'El Llano, Xixón, con un echáu simultániu de sidre, espicha popular y toa una riestra d'actividaes rellacionaes cola sidre y la so cultura.

XUNU

Nun hai fiesta ensin sidre nin folixa que lo valga na que nun seya la protagonista. Los merenderos llamen a tomar unos culetes al aire llibre y esfrutar el bon tiempu. Llegal branu.

• Hai Concursos d'Echaos per dayuri., El Campionatu ta en plenu apoxéu y tovía nun hai ná decidío.

1 - Final del Concursu de Sidre Casero de Felechos.

5 - Entrega diplomes a los participantes nel cursín d'echáu de sidre ccelebráu en Nava.

7 - IX Festival de la Sidre en Llaviana, cola participación de diez llagares y un mercaín con productos artesanales derivaos de la sidre. Salvador Ondo ye profeta na so tierra y gana'l Concursu d'Echaos.

7 - Espicha pro-fiestes en La Caridá, entamada pola Comisión de Fiestes San Miguel a la gueta de financiamientu pa les sos actividaes.

7 - Alcuentru coral La Sidra y la Mar, con entrega del premiu Gallardón Errante a l'Asociación d'Intérpretes de la Canción Asturiana pol so llabor.

14 - Tastia de sidre asturiano en La Rioxa. Baxo la direición del nuesu collaboraor Donato Xuaquín Villoria, LA SIDRA entamó en Cordovín una tastia guiada de sidre asturiano empobinada a bodegueros y enólogos. LA SIDRA

14-22 - ¡Ostres que sidres! Permitirá maridar les ostres del



La Bona Confradería de los Siceratores d'Asturies tuvo peractiva demientes tol añu.

Eo coles sidres esplumoses seques y les de nuea espresión, nunos 140 establecimientos d'Asturies y Madrid, cola ufierta d'una ostra y una copa sidre por namás 3,50 euros.

20 - Espublización de LA SIDRA Nb. 126, con entrevista a Chus Pedro, cantante de Nuberu. [LA SIDRA](#)

26 - Espicha IES Aramo, espicha oficial de celebración del so cincuentenariu y n'homenaxe a los compañeros que se xubilen.

28 - El barriu polesu de la Isla acoyó la preba de la sidre de 10 llagares dientru les fiestes de San Pedro.

30 - Concursu d'echáu de sidre en Castiello Bernueces, Xixón. con trunfu de Jorge Vargas.

XUNETU

Concursos de sidre casero, festivales sidreros, xornaes gastronómiques folixes y romerías... too xira alrodiu la sidre.

- **Dellegación de LA SIDRA en Girona pa conocer de primer man el procesu de fabricación del corchu, afitar contaotos col Institut Catalá del Suro y ver *in situ* el procesu de xampanización de los caves.** [LA SIDRA](#)

1/2 - El V Seminariu de Reciclaxe pa Profesores de Cocina d'Escueles d'Hostelería incluyirá un taller d'echáu de sidre, un averamientu al so procesu d'elaboración de la sidre y la participación nuna tastia de sidre.

2 - Luis Venta, diputáu del PP na Xunta Xeneral, denuncia por primer vegada qu'el "Proyeutu de Llei d'Atención Integral en Materia Drogues" mete nel mesmu sacu a la heroína y la sidre, calificando al mencionáu proyeutu d'insultu y provocación.

3 - V Salón de la Sidre DOP, con nomamientu comu embaxaor de la sidre d'Asturies a Gabino Diego, y los gallardones a la Meyor sidre esplumoso 2014 pa Poma Áurea (Trabanco). Meyor sidre de nuea espresión pa Villacubera

pol so vinagre.

11 - Premiu del Festival de la Sidre de Nava a Sidra Canal comu Meyor Sidre d'Asturies, seguía de Cabueñes y Orizón, esti postreru tamién ganó'l premiu a la Meyor Sidre de Nava.

12 - Premiu a Viuda de Corsino por la "Etiquetina más guapina", concedía pol grupu Sidrastur.

12 - "Llagareru insigne de Nava" a la familia Sánchez,



Naguración del nueu llocal de la Fundación Asturias XXI.



Juan Menéndez, primeru en llegar en bici al Polu Sur echando un culín.

(Cortina). Meyor sidre pa Novalín (Orizón).

4 - Degustación de sidres asturianas n'Ipparraguirre Sagardo Gunea d'Hernani (EH).

4 - I Espicha Solidaria Frente al Cáncanu. Entamada pola Sidre d'Escoyeta en colaboración cola Fundación Sandra Ibarra, cèlebrada nel Llagar de Trabanco en Sariegu y na que tuvo llugar l'actu d'entrega de los III Premios de la Sidre d'Escoyeta.

5 - Riusecu de Caldones, Xixón, cèlebró'l so Concursu de Sidre Casero con 18 llagareros participantes y trunfu de Mari Meana, de Garbelles.

5 - I Concursu d'Echaores de Sidre en Martinporra, Bimenes.

6 - III Concursu de Sidre Casero en Bedriñana, Villaviciosa.

6 - Espicha de mayestros del Colexu Públicu Maliayu, de Villaviciosa nel llagar de Cortina.

7 - Master Class de Sidre ne Llagar La Morena (Viella, Sieru) pa los ganaores del concursu del añu pasáu de Xixón de Sidre.

10 - Comu aperitivu al XXXVII Festival de la Sidre de Nava, vien de cèlebrase na capital del conceyu un Concursu de les Meyores Sidres y Derivaos de la Mazana elaboraos n'Asturies. Meyor sidre de nueva espresión a 1947 perteneciente al llagar de Viuda de Angelón. Pela so parte, el llagar Riestra consiguió la reconocencia a meyor sidre esplumoso dulce. Na categoría d'esplumosa seca, otra vegada Viuda de Angelón alzóse ganadora cola so sidre Prau Monga. Y comu nun hai dos ensin trés, tamién llograron el premiu a meyor sidre de xelu al so Diamante de Xelu.

8/13 - XXXVII Festival de la Sidre de Nava

8 - Premios a Viuda de Angelón por 1947, Prau Monga y Diamantes de Hielo, a Riestra por Guzmán Riestra Semiseco, a La Casería San Juan del Obispo pol so aguardiente, a Los Serranos pol so aguardiente avieyao y a Martínez Sopeña

12 - Fiesta de la Sidre Casero de Quintueles con 1.000 llitros de sidre y el Concursu de Sidre Casero. Daniel García gana'l premiu del xuráu y José de la Vega, el popular.

12 - VII Concursu de Sidre Casero en La Mudrera, Llangréu, cola presentación de 15 llagares, con trunfu de Vçitor, el del Puestu Flora.

13 - XXVII Concursu d'Echaores de Nava con 28 participantes y trunfu de Pablo Álvarez.

13 - Espicha tapiega na Plaza Campogrande.

14 - Luis Estrada recibió'l premiu "Maliayu del Añu" pol so llabor de divulgación de la música tradicional, reconociéndo-y asina mesmo la so vinculación y compromisu pa cola sidre.

18 - XIX Concursu de Sidre Casero de Sariegu, el más antiguu d'Asturies, cunta cola participación de 32 llagareros sarganos.

19 - Espublización de LA SIDRA Nb. 127, con entrevista a María Cardín, alxunta a la Dirección Comercial de Sidra El Gaitero. LA SIDRA

20 - Espicha con mascotas. Orixinal espicha cèlebrada en La Casona de la Montaña., Uviéu.

20 = Concursu de Sidre Casero en Caldones, Xixón.

23 - San Xuan sidreru en Xixón. La Camocha cèlebra una espicha y en Contrueces los entamaores ponen la sidre de

2.014

ANUARIU SIDRERU



Ca vuelta son más numberoses les fiestes dedicaes a la sidre, los concursos de sidre casero y les xornaes gastronómiques nes qu'intervién la sidre. La vitalidá de la cultura asturiana de al sidre ye espectacular y l'interés por ella tamién.



Semeya de familia cola representación de los llagares participantes nel V Salón de la DOP "Sidre d'Asturies.

baldre.

26 - L'Asturies de Santillana ccelebra'l so XV Díu de la Sidre n'Escalante, con presencia de llagareros asturianos de les dos Asturies, vascos y bretones.

28 - Concurso de Sidre Casero en Niévares, Villaviciosa.

AGOSTU

La Fiesta de la Sidre de Xixón faila tornar a ser Capital Mundial de la Sidre. Asturies entera fiere en sidre. Continúen los concursos, festivales, romeríes, espiches...

• **Convocatoria del Concurso Semeyes LA SIDRA qu'algama la so VIII Edición na categoría dixital, instagram y premiu especial JR.** [LA SIDRA](#)

• **Dellegación de LA SIDRA nel 44 Festival Intercélticu d'An Oriant, Bretaña.** [LA SIDRA](#)

2 - Espicha Solidaria con Guatemala, entamada pol colleitivu llaniscu "Cultura Indíxena" y ccelebrada en Barru, Llanes.

2 - Entama'l Festival de la Sardina en Candás, Carreño, una de les folixes más sidreres del país.

3 - Convocatoria del VIII Concurso Semeyes LA SIDRA na categoría instagram y dixital, asina comu'l premiu espe-

cial JR. [LA SIDRA](#)

3 - Más de 2.000 presones participen nel Rally de la Sidre de Candás, impresionante festival sidreru que tuvo a puntu esaniciaese por prexucios provincianos.

4 - Xornada de Tastia de sidre monovarietal vasco y asturiano entamada por LA SIDRA. [LA SIDRA](#)

8/10- El Xiringüelu de Pravia torna a vindicase comu fiesta sidrera por escelencia, axuntando más de 14.000 presones nel prau de la fiesta.

8/19 - IV Homenaxe del Bonitu y la Sidre nel Camín Rial. Cualloto. Uviéu.

13 - XIV Festival de la Sidre de Navia.

20 - Espublización de LA SIDRA Nb. 128, con entrevista a Ana Braña, xerente de Turismu del Ayuntamientu de Xixón. [LA SIDRA](#)

23 - I Festival de la Sidre d'Escoyeta en Candás, Carreño, cola participación de los llagares Peñón y Trabanco.

23 - Concurso de Sidre Casero en Vega, Xixón.

23 - Miles de lilitros de sidre nel Mercáu Astur de Porrúa, Llanes.

24 - El IX Concurso de Sidre Casero de Villaviciosa, entamáu pola Asociación de Fomento de la Sidra Tradicional Asturiana, bate récor de participación con 96 participantes y trunfu



Los sidrocoles averen a los neños a la cultura asturiana de la sidre.

de Javier Menéndez, de Piñón.

24 - XXII Concursu d'Echaores de Sidre de Tapia, con trunfu de Salvador Ondo na xeneral y de María Loredó na llocal.

24 - Espicha Solidaria en Salinas, Castrillón, pa recalcar fondos pa la investigación de l'artritis idiopática en neños.

25 - El Grupu Trabanco, presentó nel so llagar de Sariegu la nueva sidre Avalón, una esplumosa semi-seca que se comercializará en botellinos de 33 cc.

25/31 - XXIII Fiesta de la Sidre de Xixón

- Gustavo Costales, de Sidra Frutos, recibe'l Tonel

Tornen los Sidrocoles, pioneru programa cultural. La sidre consolídase comu bébora institucional en varios conceyos.

2.014

ANUARIU SIDRERU

d'Oru en reconocencia de la so trayectoria.

- El Mercáu de la Sidre y la Mazana concedió los premios: Al Puestu más prestosu a Espeleta. A la mercancía meyor Presentada a Oleum. Al Productu más novedosu a Confitería Colón.
- La Plaza Mayor rebosa colos Cancios de Chigre.
- Récor d'echáu simultániu de sidre, con 8.448 culinos. La sidre púnxola'l llagar xixonés Piñera.
- XXIII Campionatu d'Echaores con trunfu de Pablo Álvarez na xeneral.
- Sidra JR Premiu'l Públicu 2014 a la Meyor Sidre.
- Sidra Vallina. Eloxu d'Oru. Meyor Sidre pol Xuráu profesional.
- 23 Llagares y más de 2.000 lilitros de sidre na preba popular.

30 - Multitudinaria espicha de la xeneración maliaya del 64 nel llagar Cortina.

SETIEMBRE

Villaviciosa toma'l relevu a Xixón esti mes en protagonismu sidreru. Los pumares siguen avanzando y yá escomienza l'esmolecimientu por si lloverá a tiempu y enforma pa una bona collecha.

- **Esposición de Semeyes LA SIDRA en la Sidería Paco. La Pola Sieru.** LA SIDRA

6 - XVII Fiesta de la Sidre de Villaviciosa. Los llagares mali-



Na seronda la sidre vístese de fiesta y el IV Salón Internacional de les Sidres de Gala endolca en glamour les sidres que nun son d'echar. Escomiencen los magüestos y llega la gastronomía d'iviernu.



Brindis a les puertes del Palaciu La Riega, enantes d'entamar la Cena Gala.

yos Frutos, Vigón, El Traviesu, Buznego, Los Gemelos, Castañón, Cortina Coro, M. Busto, Vallina, El Gobernador y J. Tomás punxeron más de 3.000 botelles de sidre a disposición de los asistentes. J. Tomás ganó'l premiu a la "Etiqueta más guapina" del grupu Sidrastur.

6 - XXVII Concursu d'Echaores de Sidre con trunfu de Salvador Ondo na xeneral y de *Chiri* d'El Benditu na llocal.

12 - Sidra Trabanco anicia xunta Agrovaldés y Conserves Agromar un consorciu d'esportación del sector agroalimentariu denomáu "Asturies For Foodies".

12/12 - I Fiesta del Mariscu y la Sidre nel Barriu la Sidre d'El Llano, en Xixón, protagonicen estes xornaes, que demientres un mes xunen la sidre asturiano y el mariscu del Cantábricu.

16 - El XXX Concursu de Sidre de Villaviciosa da l'entítulu de Meyor Sidre d'Asturies al llagar La Morena, de Viella, Sieru.

19 - Espublización de LA SIDRA Nb. 129. Especial IV Salón Internacional de les Sidres de Gala (SISGA). LA SIDRA

20 - Asturias Gourmet Party. La Moraleja Silk and Soya, en Madrid, acoyó una cena degustación promocional de productos asturianos onde la sidre brut de Viuda de Angelón foi una de les principales protagonistas.

20/21 - Agrosieru Sidreru. Con preba de sidre, concursu d'echaores y tastia de sidre.

21 - El Centru Asturianu de Bruseles ccelebró'l Díi de l'Asturianía na capital belga col Manneken-Pis echando sidre.

27 - En Xixón la sidre foi protagonista nel Díi Mundial del

2.014

ANUARIU SIDRERU

Turismu, con degustaciones y visites a los llagares JR, Castañón, Menéndez y Trabanco.

28 - El III Concursu Nacional de la Sidre Casero ccelebróse esti añu en Sariegu, con trunfu de Julio Tuero de Bayones, d'El Bustu, Villaviciosa.

28 - Cursín d'echáu de sidre en Serín, Xixón.

OCHOBRE,

La sidre vístese de fiesta y entama'l **IV Salón Internacional de les Sidres de Gala (SISGA)**, qu'esti añu inclúi una xornada más, dedicada específicamente a los Sumilleres Profesionales.

• Torna'l programa **Sidrocoles**, el más antiguu y



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

pionero n'averar a los colexos asturianos a la cultura asturiana de la sidre. LA SIDRA

3,4 y 6 - IV Salón Internacional de les Sidres de Gala (SISGA) LA SIDRA

• 3 - Premios SISGA'14 a:

- Meyor Sidre del Grupu Internacional: **Kalysie**, de la empresa Kystin, Bretaña.

- Meyor Sidre de Nueva Espresión: (Ex aequo) **Pomarina**, del Ilagar Valle, Ballina y Fernández, Asturias y **ATI**, del Ilagar Panizales, Asturias.

- Meyor Sidre Esplumoso Brut: **Posma**, de bodegas Posma, Tenerife. Diploma para **Byhur 24** del Ilagar vasco Astarbe.

- Sidre más orixinal: Sidra **FH Prager**, de la mesma empresa, de Rep. Checa.

- Meyor Sidre Formatu 1/3: **Magnetic Apple Cider** de la empresa checa FH Prager.

- Meyor Sidre Semi-seca: **Guzmán Riestra** de Ilagar Riestra, Asturias. Diploma pa Sidra **Mayador Rosada (75 años)**.

- Meyor Sidrea Esplumoso Dulce: **M. Norniella** del Ilagar Norniella, Asturias.

- Meyor Sidre de Xelu: (Ex aequo) **Diamantes de Hielo** de Viuda de Angelón, Asturias y **Malus Danica** de la empresa danesa Cold Hand Winery.

- Meyor Llicor de Sidre: **Malus X Feminam 2011** de la empresa Cold Hand Winery, Dinamarca.

- Meyor Auguardiente de Sidre: **Aguardiente Salvador del Obispo, 9 años**, de Casería San Juan del Obispo, Asturias.

- Mejor Perea: **Steiger Perry** de la empresa Steiger de Eslovaquia.

• 3 - **Cena Gala nel Palaciu La Riega (Xixón) a cargu de Nacho Manzano, con maridaxes de sidre.** LA SIDRA

• 4 - **Xornada de Tastia Abierta na Sala de Pintu-**



Xixón de Sidra va a más añu ente añu.

res de La Llaboral (Xixón) con esposición y tasties guíaes. LA SIDRA

• 6 - **Xornada profesional pa Sumilleres celebrada nel Ilagar Castañón (Villaviciosa).** LA SIDRA

10 - Inaciú Hevia Llavona, avezáu collaborador de LA SIDRA, gana un premiu del concursu d'investigación de recoyía de léxicu asturianu convocáu pola Academia de la Llingua Asturiana col so trabayu "Léxicu asturianu de la sidre".

10/19 - La VI edición de Xixón de Sidre entama con un nueu récor de participación, 41 llagares y 43 chigres. Botella sidre con cazuelina a 3,50 euros o con cazuela a 4,50.

16 - Les burbuyes de la sidre esplumoso siguen invadiendo Xixón, esta vegada nel V Certame Burbuyes, onde caves, sidres y otros bébores esplumosos preséntense al públicu.

12 - I Echáu Simultániu solidariu de Sevilla, col sofitu del Ayuntamientu Balmonte y Sidra Trabanco, que fai una donación de 500 botelles.

19 - **Espublización de LA SIDRA Nb. 130. Especial IV Salón**



Esitosa presentación nel Restorán Mugaritz d'Erreñtería, de les sidres premiaes nel SISGA '14.

El Salón Internacional de les Sidres de Gala pon a Asturias y a les sidres esplumoses nel mapa internacional.

Internacional de les Sidres de Gala (SISGA). LA SIDRA

19/23 - La sidre asturiano presente na feria alimentaria SIAL de París de la man de Mayador, Trabanco y Valle, Ballina y Fernández.

24 - El festival Seronda d'Avilés inclúi ente les sos actividaes el taller "Faciendo sidre y magostando castañas".

25 - Albano Longo, diputáu de Foro na Xunta Xeneral, xúnese a les crítiques al "Proyeutu de Llei d'Atención Integral en Materia Drogues" qu'inclúi a la sidre, afirmando que "calificar la sidre comu una droga ye un disparate ensin precedentes en toa Europa".

25/26 - Cellébrase'l I Certame del Quesu y la Sidre en Lluarca, Valdés.

31 - Espicha Halloween en Madrid entamada pola sidrería A Cañada.

PAYARES

Los amagüestos entamaron yá n'ochobre y continuarán fasta avientu, pero ye esti el mes más activu: asociaciones, colexos públicos, barrios y pueblos de tol país celebren los tradicionales amagüestos con castañas y sidre dulce.

- **LA SIDRA en colaboración con COEM entama una campaña Renove pa los chigres, camudando de baldre los chigres vieyos por otros nuevos de COEM, col oxetu d'incorporalos al fondu museísticu de la Fundación Asturias XXI.** LA SIDRA

1 - Bual fai una amuesa de mayáu de sidre dientru de les actividaes de la Feria de la Miel.

5 - Aníciase l'Asociación d'Amigos de la Sidre y el Bon Yantar. Entamarán actividaes en Madrid empobinaes al espardimientu y promoción de la sidre y la gastronomía de les



Sidra Mayador cèlebró'l so 75 aniversariu apostando pola esportación.

comunidaes del norte del Estáu.

7 - Sidrocole en CP. Elisburu de Xixón. Mayada y "Xuegos de la Sidre". LA SIDRA

7/16 - Perimportante participación de sidrerías nel VII Campeonatu de Pinchos de Xixón

13 - Sidrocole en CP. Noega de Xixón. Deprendiendo a mayar. LA SIDRA

15 - Nembra, Ayer, cèlebra'l Díi del Mediu Ambiente elaborando en vivu unos 200 lilitros de sidre degustaos nun amagüestu.

15 - La Fundación Marino Gutiérrez, de Llangréu, dio a Sidra El Gaitero el premiu especial del xuráu polos sos 120 años de vocación empresarial, y por "llevar la marca Asturias nos sos productos pol mundiu enteru".

19 - Espublización de LA SIDRA Nb. 131. Especial "Proyeutu de Ley de Atención Integral en Materia de Drogas". LA SIDRA

20 - Esitosa presentación nel Restorán Mugaritz, d'Erreñtería, de les sidres premiaes nel SISGA '14, que cuntó cola participación de los enólogos Domingo Arina y Juan Zuriarrain, el tastiaor Donato Xuaquín Villoria, el llagareru guipuzcoanu Hur Astarbe y los sumilleres del propiu restorán, reconocíu con dos estrelles de la Guía Roxa Michelin. LA SIDRA

21 - Sidrocole en CP. José Zorrilla de Xixón. Deprendiendo



a mayar. **LA SIDRA**

23 - L'augua nun ye pa col Amagüestu de Gascona, con más de 1.000 kilos de castañes y otros tantos lilitros de sidre consumios polos cientos de presones que participaren nel mesmu pesia'l temporal.

27 - Entama "Cancios de chigre" en Gascona, Uviéu. El certame va prullongase fasta'l mes de mayu nos chigres de la popular cai uviéina. Tolos xueves, coriquinos y solistes interpretarán cancios tadicionales asturianos

27/30 - Selmana el cachopu en Villaviciosa, cola participación de 16 establecimientos qu'ufierten dos cachopinos con botella sidre por diez euros.

28. El CP La Fresneda, Sieru, entama'l so propiu Sidrocole. Una xornada de cultura sidrera pa los neños, ensiñando-yos les races de mazana de sidre y faciendo un taller de mayúu de sidre.

21 - Sidrocole en CP. Tremañes de Xixón. Deprendiendo a

2.014

ANUARIU SIDRERU

mayar y "Xuegos de la Sidre". **LA SIDRA**

29/30 - El XV Seminariu d'Estudios Asturianos, entamáu pola Fundación Belenos n'Allande, tien a la sidre comu protagonista dientru del programa "La tradición de la bebora n'Asturies", con ponencies alrodiu la sidre y la so cultura d'Inaciu Hevia Llavona, José María Díaz Díaz, David Rivas Infante y Xosé María García.



María Camblor, del Llagar Alonso, foi distinguida pol Ayuntamientu Llangréu comu "Emprendeora de Llangréu 2014"

AVIENTU

Les nueves sidres y la sidre axampanao de tola vida, tienen el so meyor momentu nesti mes, nel que tradicionalmente formen parte de les celebrazones nadaliegues. Un bon momentu pa conocer y esfrutar d'elles y pa dir integrándoles ensin complexos na nuesa cultura sidrera..

3 - María Camblor, del Llagar Alonso, agora nel Valle de Samuño, vien de ser distinguida pol Ayuntamientu Llangréu comu "Emprendeora de Llangréu 2014", valorándose-y especialmente la so "contribución al desendolcu de la fastera, la promoción del conceyu y la economía llocal"

5 - Sidra Mayador ccelebró'l so 75 aniversariu apostando pola anovación, el desendolcu y la esportación de la sidre, con una trayectoria de modernización y espansión que-y permiten anguañu tar presente nos 5 continentes, esportando los so productos a 65 estaos.

6 - La sidre en "Principadolandia". La inxustificable metedura de pata del presidente del "Principado" afirmando qu'hái 275 llagares con DOP inunda les redes sociales, onde tol mundiu quier saber ónde ta esa "Principadolandia".

7 - Preba de sidre na Feria d'Alimentos de Bimenes.

9 - El Botánicu de Xixón abre les fiestes de nadal con un brindis con sidre brut.

12 - Entama Asturias Brut. Nesta cuarta edición participen un total de 201 establecimientos per toa Asturias, con 10.000 botelles de sidre brut disponibles, a la venta por botella o por copa.

16 - Fallu del Concursu de Semeyes LA SIDRA na categoría Instagram, fechu por votación popular que dio'l premiu a la semeya presentada por Cristina Hernández López

16 - La sidre brut Guzmán Riestra ente les 10 meyores sidres del mundiu según la prestixosa ueb ciderjournal.

2.014

ANUARIU SIDRERU

18 - Gala d'entrega de premios del Campionatu d'Asturies 2014 d'Echaores de sidre nel Llagar Casa Fran de Llugones. Salvador Ondo (Casa Cholo. Llaviana, quedó cabezaleru.

19 - Espicha fin d'añu en Madrid entamada pola sidrería A Cañada.

20 - Espublización de LA SIDRA Nb. 132, con entrevista a Tino Cortina, enólogu, llagareru y encargáu del Llagar de Cortina. LA SIDRA

20/21 - El Botánicu de Xixón entama unes xornaes de degustación de la postrer collecha de sidre brut asturiano con DOP (El Gobernador, Viuda de Angelón, Trabanco y Valle, Ballina y Fernández)

24 - El llagar JR protagoniza una orixinal iniciativa al dar un premiu de dos caxes de sidre al meyor árbol de navidá fechu colos sos corchos.

27 - Espicha solidaria en La Pola Sieru pa mercar una silla ruedes.

27 - El programa de TVE-2, 'Agrosfera tuvo una perinteresante seición dedicao a la sidre POSMA y al premiu SIGA'14 que ganó, siguió d'un documentáu curtiu sobro la Sidre Brut con DOP.

31 - La sidre axampanao presente en toles celebrazones de fin d'añu per tol país, ibriendo por un 2015 persidreru!



Anteproyecto oculto o “la sidra en los despachos”

Manuel Gutiérrez Busto

El nuevo anteproyecto de Ley sobre la nomenclatura de la sidra, donde se procederá a formular las nuevas definiciones sobre sidra, natural, brut, de hielo, espumosa, etc. debe de estar oculto en los cajones de los despachos.

A pesar de ser un nuevo anteproyecto, por lo tanto un documento que está sujeto a trámite y pendiente de un análisis para la posterior elaboración de una ley, y que el resultado de ésta afectará a los consumidores de sidra que son quienes la beben y la pagan, la mera consulta del documento es casi imposible.

Todos los anteproyectos deberían estar a disposición de todos aquellos afectados, todos ellos son necesarios en el planteamiento, la sugerencia, la propuesta, la enmienda para que esa ley no salga coja. Sabido es que son las cámaras de diputados, senadores, o el mismo Gobierno con el Decreto Ley, los que dictan leyes y normas, algunas veces olvidándose de una de sus fuentes, que es la costumbre, y otras a espaldas del pueblo, que fue quien los nombró como dirigentes.

Se pasan la vida promulgando leyes que no son de nuestra conveniencia, que se elaboran a gusto del legislador, incluso algunas que van en contra de los intereses de aquellos que les han dado el poder (el voto).

He solicitado el famoso anteproyecto en todas las instancias: tanto a nivel telefónico como por escrito, desde la Consejería y la Dirección de Agroalimentación hasta el Ministerio de Agricultura y Medio Ambiente, de allí me enviaron a Control de Laboratorio Alimentario, envié otra petición a la Federación Española de Alimentación y Bebidas, otros como el Consejo Regulador de la DOP “Sidra de Asturias” dicen que no es un tema de ellos porque abarca todo el espectro de la sidra, no solo el de las denominaciones...

El único mensaje que he recibido ha sido del Control de Laboratorios Agroalimentarios

en el que dicen: “El anteproyecto se encuentra en fase de borrador, pendiente de concretar aspectos técnicos. Finalizado el borrador se iniciará la tramitación oficial donde se enviará a las Asociaciones Representativas de los sectores afectados en el marco de trámite de audiencia”. Yo no sé si esto es así o si alguien miente y ya lo tienen las asociaciones y ¿qué asociaciones?

He hablado con algunos funcionarios, que se escudan en que el anteproyecto es muy genérico, y que la palabra sidra admite un abanico de definiciones muy amplio, tan amplio que cualquier producto que llegue del extranjero, puede venderse en España o en Asturias si se ajusta a la norma del etiquetado, ya que no se está legislando sobre el método de fabricación sino sobre el resultado final del contenido.

Por poner un ejemplo: sería el mismo producto la sidra que se elabora directamente de la manzana y se gasifica que la que se elabora con concentrado o pasta de manzana, al final el % alcohólico de la fermentación lo soluciona todo.

En definitiva, que no podemos organizar un pequeño fórum entre los asiduos de la sidra, que nos permita plantear, rebatir, proponer y discutir sobre nuestra sidra. Como muestra, el escanciado, la sidra en flor, en rama, se la comerá la sidra natural, como si todo fuese natural.

Este oscurantismo para con todo nos llevará a que, como siempre, la nueva ley salga coja y adolezca de discusión, como casi todo lo de este país. Al mes empezarán a verse las carencias y será tarde, sí, se quejarán algunos de los que estuvieron, de los que la elaboraron y de los que conservan el anteproyecto en el cajón del despacho, porque una cosa es el acceso a la información y otra el resultado final.

Espero que no salgamos mal parados.



SIDRERÍA PONIENTE
Juan Carlos I- 13
Xixón
T. 985 322 349



SIDRERÍA LA HABANA
Pza Ciudad de La Habana 11
-12. Xixón
T. 984 846 025



BAR CYRANO
Daniel Cerra, 31
Xixón
T. 984 280 295



SIDR. REST. EL PESCADOR
Manuel Cue s/n
Llanes
T. 985 403 293



SIDR. REST. EL GARITU
Victor García la Concha 16.
Villaviciosa
T. 984 194 651



SIDRERÍA LA TIERRINA
Victor García la Concha 14
Villaviciosa
T. 984 29 27 61



EL LLAGARÍN DEL MURO
Rufo Rendueles 4
Xixón
T. 984 834 250



SIDRERÍA CÁ NEL
Eleuterio Quintanilla 21
Xixón
T. 984 182 363



SIDRERÍA EL MOLINÓN
Bolsería 40
Valencia
T. 963 911 538



SIDRERÍA TERRA ASTUR.
Hungria 1
Madrid
T. 916 490 593



SIDRERÍA CASA CHUCHU.
El Parque s/n. Turón
Mieres
T. 985 430 226



EL MESÓN DE CARLOS
Rafael de Riego 29
Turón. Mieres
T. 985 430 751



LA BARRIÑE MATILLA.
Jeronimo Ibran, 11.
Mieres
T. 984 180 967.



SID. LA NUEVA FUEYA.
Marqués de Urquijo 12
Xixón
T. 984 394 857



SIDRERÍA EL GALLINERU
Ezcurdia 6.
Xixón
T. 984 198 457



REST. SIDRERÍA ASTURIAS
Sierra del Sueve, 14
Xixón
T. 984 393 037



SIDRERÍA LA GARNACHA
Avd. de Rocés, 920.
Nueo Rocés. Xixón
T. 984 198 803



SIDRERÍA LA FESORIA.
Torrelavega 29
Uviéu
T. 603576665



SIDRERÍA VINATERÍA LA PLAYINA.
Av. Portugal 22.
Xixón



SIDRERÍA LA SERENA.
Aquilino Hurlé 21.
Xixón
T. 984 292 126



SIDRERÍA REST. EL PAROÓN
Sirviella
Onís
T. 985 54 43 66

Ponte en contacto con LA SIDRA en:

T. 652 594 983

e-mail: info@lasidra.as

AVILÉS



Los Telares 3. Avilés.
T. 985 5648 27

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

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.

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

SIDRERÍA MAZANAL.
La Cámara 15. T. 984 15 02 08
Sidra Castañón.
Menú diario y fin de semana.

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
Viuda de Palacio, Trabanco.

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.
Auseva 13,
T.985 57 77 53 / 19 47 9422
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.
Llarnes Vieyu 15. Avilés
T.985 57 10 09
www.restaurantecopacabana.s

CAFETERÍA SANTA BÁRBARA.
Pza Llarnes 2. Llarnes. 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 - Llarnes
T. 606 708 060.

AYER

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

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 Pelayo 9.
T. 984 840 118
info@casaabelardo.com

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

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

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.

SIDRERÍA REST. ACBU.
Constantino González Soto, 2
T. 984840176 / 634772408.
Cortina, Trabanco normal y
d'Escoyeta.

CARAVIA

BAR REST. CARRALES.
Cta. General s/n. Carrales
T. 985 754397 - 676 754 397
Sidra Buznego

CARREÑO

CASA ROSINA. Rest. Vinatería
Barriu Caicorrida 11. Albandi.
T. 985 169 628
Peñón.

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



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

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

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

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

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

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 Luis Treillard, 17.
Salinas. T. 985 500 749.
Peñón, 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 Constitucion, 3.
T. 616 915 027.
Orizón y Foncueva.

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

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

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.

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.

LA CORRIQUERA.

Avda. de Oviedo, 19.
Posada Llanera
T. 985 773 230.

SIDRERÍA LA SIERRA.

Avda. Prudencio Gonzalez, 11
Posada de Llanera
T. 984 04 64 97

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 CASTAÑO.

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

SIDRERÍA EL PUERTO.

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

SIDRERÍA PABLO'S.

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

SIDRERÍA REST. EL PESCADOR

Manuel Cue s/n
T. 985 403 293
Casstañón.

BAR-RESTAURANTE DON D'MANOLO.

La Barriosa s/n. Cué
T. 985 401 662.

HOTEL SIDRERÍA EUROPA.

San Roque del Acebal.
T. 985 417 045.

LLAGAR EL CABAÑÓN.

Naves de Llanes
T. 985 407550 / 616 623197
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.

EL ROMANO.

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

LLAGAR PARRILLA LA**LLARIEGA.**

Altu La Gargantá.
T. 984209767.
Canal. El Santu
www.lallariega.com

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 - 6°.
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, Llames.

SIDRERÍA EL DESCANSO.

Calle Pedro Duro, 14
T. 984 06 33 32

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.

REST.-SIDRERÍA LA POMAR.

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

SID. EL PARQUE PINÍN.

Paulino Vicente, 10.
T. 984 245 982
Trabanco.

BAR SIDRERÍA LAS DOS VIAS.

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

SIDRERÍA LLÁMALO X

Jesus Alonso Braga, 6
T. 984 290 181
Trabanco normal y d'Escoyeta

Sama**RESTAURANTE - SIDRERÍA DEL RÍO 2.**

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

SIDRERÍA COLUNGA

Lucio Villegas 9
Trabanco. y Trabanco
d'Escoyeta

SIDRERÍA POLO NORTE

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

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.

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

BAR EL MERCÁU.

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

SIDRERÍA CASA CHOLO.

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

SIDRERÍA EL NALÓN.

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

SIDRERÍA QUERCUS.

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

PARRILLA SID. EL MOLÍN.

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

SIDRERÍA EL HORREO..

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

LES REGUERES**EL TENDEJÓN DE FERNANDO.**

L'Escampleru
Trabanco normal y d'Escoyeta.

L. LENA**LA BOCA`L FRAILE.**

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

SIDRERÍA EL ACEBO.

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

MIERES**SIDRERÍA EL RINCONÍN.**

Plaza San Juan, 5. Requexu.
T. 985 46 26 01.
Cortina.

SIDRERÍA EL CASCAYU.

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

SIDRERÍA SEYMA.

Aller, 6.
T. 984 830 788.

SIDRERÍA LA SOLANA.

Jerónimo Ibran, 5.
T. 985463350.
Canal, Fonciello, Villacubera,

LLAGAR PANIZALES.

Espineo, 13. 33618 Mieres.
T. 985467815.

EL LLAGAR DE BAIÑA.

Baiña.
T. 985 446 127. T. 985 446
521.

SIDRERÍA BAROLAYA.

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

SIDRERÍA LA BELLOTA.

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

RTE SIDRERÍA LA VIOLETA.

A.P alacio Valdés, 6.
T. 985451003

SIDRERÍA ALONSO.

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

SID. CASA FULGENCIO.

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

RTE. ASADOR EL CRUCE.

Ctra General. El Cruce.
Santullanu.
T. 985426195.
www.asadorelcruce.es.
Especialidad en asados.

CAFETERIA SIDRERÍA**ESQUINA 19**

Aller 19.
T. 985 463 748 / 609 073
743.

CAFETERIA SIDRERÍA EL**RINCÓN DE ANTONIO.**

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



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

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

SIDRERÍA SANTA BÁRBARA.
Manuel Llana, 6
T. 984 189 351

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

SIDRERÍA CASA LABRA.
Obispo Vigil, 10,
T. 651903100
Trabanco y Vda de Palacios.

SIDRERÍA DON QUIJOTE
Eladio García Jove, 6,
T. 985602561/687572811

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

SIDRERÍA LA GIRALDA.
Avilés 1.
T. 984183620
Cortina, Villacubera.

SIDRERÍA LARPI.
Jeronimo Ibran, 14.
T. 985 451 478
J. Tomás, Piñera.

SIDRERÍA REST. AMÉRICA.
Escuela de Capataces, 27.
T. 985 462 656
Muñiz normal y d'Escoyeta.

SIDRERÍA LA TERRAZA.
Ctra Gral 11. Figareo
T. 984 190 932.

SIDRERÍA VINOTECA LA BARRI DE MATILLA.
Jeronimo Ibran, 11
T. 984180967.
JR, normal y etiqueta negra,
Viuda de Palacios.

SIDRERÍA CASA CHUCHU.
El Parque s/n Turón.
T. 985 430 226.
Cortina, Villacubera, Roza, La Morena

EL MESÓN DE CARLOS.
Rafael de Riego, 29. Turón.
T. 985 430 751.
Muñiz, Villacubera.

MORCÍN

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

NAVA

MESÓN LA PANERA.
Llames Baxu..
T. 618902046.
Orizón y Novalín.

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

SIDRERÍA CASA ANGELÓN.
La Barraca, 23.
T. 984 084 132.
Sidra Vda. de Angelón.

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

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

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

SIDRERÍA PLAZA.
Plaza Manuel Uría 11
Rotando palos navetos

SIDRERÍA PRIDA.
La Colegiata, 12.
T. 985 717 345.
Novalín, 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.

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

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

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

SIDRA ORIZÓN
Orizón 14. T. 985 71 62 09

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

NAVIA

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

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

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

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

NOREÑA

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

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

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.

SIDRERÍA REST. EL PAREÓN
Sirviella
T. 985 54 43 66.

PARRES

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA EL TONEL DE GIGI.
Ramón del Valle 8, bajo.
Les Arriendes. T. 984 840 544
Trabanco, Trabanco d'Escoyeta.

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

PIÉLAGOS

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

PILOÑA

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

SIDRERÍA REST. LA VERJA
El 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

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

PROAZA

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

CONFITERÍA REY SILO
Carmen Miranda, 15

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 Arguelles, s/n.
T. 98585 76 39.
Sidra Castañón.

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

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

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 ANCLA. RESTAURANTE
Gran Vía.
T. 984 84 11 08.

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

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

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

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

SAMARTÍN DEL REI AURELIU

BAR CASA PACHÍN
Av. Constitución 70 -
Sotroñido
T. 985 670 462
Sidra Fonciello y Llana.

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

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

CENTRO DENTAL BLIMEA.
Puerto de San Isidro, 3-2ºB .
Blimea
T. 985 671 603.

MESÓN SIDRERÍA CASA DEL PUEBLO.
Pérez de Ayala 1. L'Entregu
T. 984 084 225.

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

SIDRERÍA CASA CAMILO.
La Cascaya. L'Entregu.
Sidra Menéndez.

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

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

SIDRERÍA SAN MAMÉS
Velázquez 16 - Blimea
T. 630 07 97 04.

SIDRERÍA TROPYBUR.
Sor Sabina, 4. L'Entregu.
T. 984 083 275
Trabanco normal y d'Escoyeta.

RTE. SIDRERÍA LA CONDA.
Perez Ayala, 10. L'Entregu.
T. 985 660 671
JR, Trabanco normal y
d'Escoyeta.

SAN VICENTE DE LA BARQUERA

SIDRERÍA ABEL
Av. del Generalísimo s/n
T. 942 711 555
Sidra Somorroza



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.

SIDRERÍA EL CULETÍN.

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

SIDRERÍA EL DUERNU.

Antonio Machado, 9.
T. 984 281 910

SIDRERÍA EL PARQUE.

Florencio Rodríguez 11
T. 985 725 009.

SIDRERÍA EL POLESU.

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

SIDRA MUÑIZ.

Fueyu, 23. Tiñana.
T. 985 792 392.

SIDRA ARBESÚ.

Santa Marina.
T. 985 742 390.

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. 985 087 217.
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 KARTING POLA.

Puente Recuna, Ctra.
Santander.
T. 985 72 19 57.
Foncueva, L'Argayón, Zythos

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, J.R
y Trabanco Selección.

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

SIDRERÍA LA ESCUELA.

Avda. de Viella, 11 Llugones.
T. 984 491 782

SIDRERÍA FONTEVILLORIA

Gaspar Jovellanos, 2. Llugones
T. 984 491 334
Sidra J.R, Fran, Ramos del Valle

LA CHALANA.

Ctra Estación Viella 10
T. 985 168 248
Sidra Trabanco

SIDRERÍA MANOLO JALÍN.

Plaza Les Campes, 16.
T. 985 72 43 04.
Foncueva, J.R, 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.
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

SIDRA TORRE.

Ctra. Grnal.634 Km.4.
Granda
T.630 202 142

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, Contrueces,
Frutos, Zhytos.

SIDRERÍA MARCELINO.

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

RESTAURANTE CASA DEL

DAGO.
Los Prietos, 4 La Manjoja.
T. 615 952 699.

SIDRERÍA MIGUEL.

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.

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

SIDRERÍA EL TAYUELU.

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

JUAN CARLOS SIDRERÍA.

Los Avellanos 2
T. 985 210 562.
Orizón

REST. SIDRERÍA LUIS.

Campu Los Patos 3
T. 984 28 57 37.

LA COMPUESTA.

Menendez Pelayo, 8
T. 984 184 611

ROSANEGRA.

José Echeagaray, 2
T. 984 285 906.

LA QUINTA, SID.

RESTAURANTE
Puertu Tarna 11
T. 985 2851 27 - 620857799.
www.Sidreríalaquinta.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

SIDRERÍA NALÓN.

Campoamor 17
T. 985 212 016.

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

ASADOR-PARRILLA LA

SANTINA
Sta Marina de Piedramuelle
T. 985 780 873

REST. SAN JUSTO.

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

SIDRERÍA LA FESORIA.

Avda. Torrelavega, 29.
T. 603576665.
Juanin y Roza

SIDRERÍA REST. EL BOSQUE.

Victor Chavarrí 7
T. 985 219 995



SIDRERÍA LOS FRESNOS.

Río 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..

SIDRERIA 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.

SIDRERIA ALBERTO.

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

LA FLOR DE GALICIA.

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

SIDRERÍA PADRE SUAREZ.

Padre Suárez 25
T. 985 200 192.
Vigón, Juanín 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, Juanín, Viuda de
Palacio, Trabanco.

SIDRERÍA CASTIL

Vázquez de Mella 68
T. 984 085 273
Menéndez, Val d'Ornón.

BAR ROBERTO

Gaspar García Laviana 1
T. 985 219 785
Sidra Fran y Trabanco.

TABIerna L'ARFUEYU

Gaspar García Laviana 1
T. 984 189 804
Menéndez, Vda Angelón.

SIDRERÍA PICHOTE

Pza Gabino Díaz Merchan
T. 984 282127.

SIDRERÍA CALDERÓN

Avda. del Cristo, 43
T. 985 241 464.

SIDRERÍA BEBARES

Bermudez de Castro, 8
T. 984 207 267.
Sidra Quelo

SIDRERÍA PORCÓN

Catedrático Rodrigo Uría, 3
T. 985 237 068

Trubia

SIDRERÍA EL BOSQUE.

El Bosque, 12.
T. 984 282 464.

Camín Real de la Sidra

SIDRERÍA EL CALDERU.

Pepín Rodríguez, 2 . Cualloto
T. 985985443

SIDRERÍA LOS BALCONES.

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

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

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. Amandi.T.
985893200-630956730
C.llagar@cortina.com
www.sidracortina.com

SIDRA FRUTOS.

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

LLAGAR CASTAÑÓN.

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

SIDRERÍA LA ESPUELA.

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

SIDRERÍA LA BALLERA.

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

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 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 Fuentes, 16
T. 985 890 468/699 316 784

SIDRA EL TRAVIESU.

Camoca s/n
T. 609031811

SIDRA LOS GEMELOS.

Barriu Cimavilla 82
T. 985 894 731 / 6064384 044.

SIDRA VALLINA.

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

SIDRERÍA LA TIERRINA.

Victor García de la Concha, 14
T. 984 29 27 61
Varios palos.

SIDRERÍA REST. EL GARITU.

Victor García de la Concha, 16
T. 984194651
Rotando palos de La Villa.

XIXÓN

SIDRERÍA EL SAÚCO.

Valencia 20.
T. 985 39 83 30.
www.elsaúco.com

SIDRERÍA HNOS. BLANCO.

Honduras, 5 - La Calzada.
T. 985 31 65 21.
Trabanco y Trabanco Selección.

SIDRERÍA LA GALERNA.

Avda.Galicia, 82 -El Natahoyo.
T. 985 31 15 14.
Trabanco, Trabanco Selección,
Roces.

BAR - REST. EL CRUCE.

Cabueñes. T. 985 37 11 30.
Sidra Piñera.

SIDRA TRABANCO.

Llavandera, s/n.T.
985136969.

SIDRA JR.

Altu L'Infanzón, 5321.
T. 985 33 84 37.
Cabueñes.

SIDRA CONTRUECES.

Contrueces, s/n.
T. 985 38 62 97.

SIDRA CANAL.

Llavandera - Llinares.
T. 985137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.

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. 985 08 28 00.
Sidra Menendez, Val D'Ornon,
Peñón y Peñón d'Escoyeta.

EL SOBIÑAGU.

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

SIDRERÍA CASA CESAR.

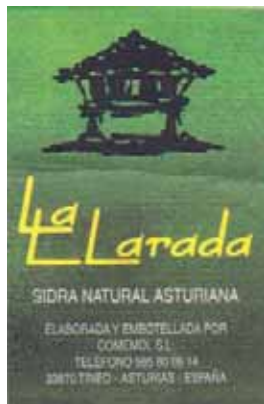
Juan Alvargonzález, 24.
T. 985 38 99 83.
Sidra Frutos, Nozala Selección.

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.
Trabanco normal y d'Escoyeta.

SIDRERÍA CASA CORUJO.

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

SIDRERÍA LOS CAMPINOS.

COVADONGA 8.
T. 985 172 640..

LLAGAR SIDRERÍA

RESTAURANTE CANDASU.
Sierra del Suevo, 14.
T. 984 393 037.
Menéndez, Val d'Ornón.

LA CHALANA.

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

SIDRERÍA MAYADOR.

Riú Nalón, 10.
T. 984 39 65 14.
Rotando Palos

SIDRERÍA EL LLAR.

Ctra. CARbonesra 1, bzxo izda.
T. 985 388 779.
Viuda de Palacios.

SIDRERÍA EL CRISOL.

Mariano Pola, 66.
T. 984 39 65 82.

**CHIGRE ASTURIANU
CASA JUSTO.**

Hermanos Felgueroso, 50.
T. 985 38 63 57.
Zapatero, Trabanco, Foncueva.

SIDRERÍA URÍA.

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

SIDRERÍA CASA TONI.

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

SIDRERÍA JOSÉ.

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

LLAGAR EL MANCU

Camín de la Ería 49. Cabueñes
JR y L'Ynfanzón
www.llagarelmancu.com

SIDRERÍA CASA FEDE.

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

SIDRERÍA LA GARULLA.

Numa Guillhou, 20.
T. 984 198 418
Cortina, Villacubera.

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.
JR

**ARROCIERÍA EL RINCÓN DE
LA GUIA.**

Avda. del Jardín Botánico, 130.
T. 984 194 902.

SIDRASTUR/Grupo 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 CASA CARMEN.

Manso 26.
T. 985 334 415.
Piñera, Acebal.

**SIDRERÍA LLAGAR
CASA SEGUNDO.**

Cabueñes.
T. 985 33 36 32.
Sidra Segundo.

SIDRERÍA TROPICAL.

Avda. Rufo Rendueles, 3
T. 685 827 159.
Castañón, Trabanco d'Escoyeta.

SIDRERÍA LOS COLLACIOS.

Sierra del Suevo, 19.
T. 984 841 303.
Rotando palos.

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.

**REST. SIDRERÍA EL
LLAVIANU**

Donoso Cortes 6. El Coto
T. 984 49 21 13.
www.sidreríaelavianu.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
Carrasqu

PARRILLA MUÑO.

Feijó nº 33 T. 985 33 60 80
parrillamuno@hotmail.es
La Golpeya y. P. La flor de los
Navalones

RESTAURANTE RIBER**SIDRERÍA**

Menendez Pelayo, nº 9
T. 985 33 77 98
Sidra Peñon

**PARRILLA SIDRERÍA LA
XUANINA.**

Avda. Pablo Iglesias, 21
T. 985 33 23 23
Trabanco normal y d'Escoyeta,
Canal y 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 Pión, AS 331, 276
Altu l'Infanzón.
T. 985 13 50 30

LA ALACENA GOURMET.

Llangréu 5
T. 984 39 60 97
Viuda de Angelón, Pomar
www.laalacenaagijon.com

SID. PARRILLA VILLA LUCÍA

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

**SIDRERÍA CASA ANDRÉS.**

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

SIDRERÍA EL MANDILÓN.

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

SIDRERIA CANTELI.

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

SIDRERIA EL PANERU.

Alejandro Farnesio, 3.
T. 985 320 505.
Menendez y 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.

CHEF FIDEL.

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

CASA TÍRATE AL MATU

Av. d'El Cerillero, 13. Xove
T. 985 322 521.
Trabanco normal y d'Escoyeta,
Cortina, Peñon, Villacubera.

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.

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 Cabana
BAR-PARRILLA-MERENDERO
MENÚ ESPECIAL SÁBADOS Y DOMINGOS
COMIDAS DE EMPRESA, BODAS,
COMUNIONES Y BANQUETES
Camino de la Noza, 587
a 600 metros de la ermita
Teléfono: 985 33 79 30
LA PROVIDENCIA
33253 GIJÓN

MUÑO
PARRILLA
Juan Carlos L. 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
Pasar san fogos. Chuletas. Peixos con vendras. 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 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.

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 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.

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

SIDRERÍA EL TRAVIESU.
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 SIERRA DE OSMUNDO.
Ctra. Carbonera, 50.
T. 984 492 539.

VALDORTA.
Desfiladero de la Hermida, 8.
T. 984 841 496.
Sidra Riestra.

ALACANT

REST. PIZZERÍA LA COSA NOSTRA.
Alzamora, 21. Alcoi.
T. 966 540 263.
Sidra Menendez.

SIDRERÍA TRASGU.
Cta del Puerto, 2
T. 6 93639644
Villajoyosa
Sidra Trabanco.

TIERRINA NOBLE
Distribuidor exclusivo de Sidra Menéndez.
Productos de Asturias (embutidos, quesos, fabada, conservas etc)
Polígono Industrial; Carretera de la Redona s/n
Guardamar del Segura, Alicante.
T. 608511513

CATALUNYA

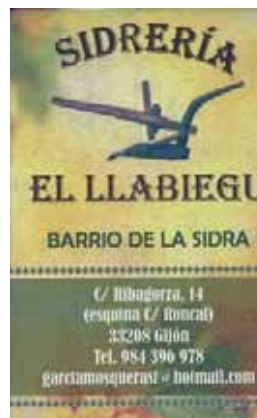
SIDRERÍA CAT-ASTUR BDN.
Industria 69. Badalona (Barcelona)
T. 933999507-660032320
especialidad de la casa: Paté de Cabracho y Fabadas.
Sidra Viuda de Angelón.

GALICIA

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

EUSKAL HERRIA

URBITARTE SAGARDOTEGIA
Ergoia Auzoa Ataun 20211
Guipuzkoa
T. 943 180 119
Urbitarre, Sagarte, Label.



MADRID

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

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

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

SIDRERÍA EL LLAGAR.
Pza de la Villa de Caillejas, 62.
T. 915 50 25 25.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA CARLOS TARTIERE.
Menorca 35
915 745 761
Sidra Cortina.

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

RESTAURANTE FERREIRO
Comandante Zorita, 32
T. 915 538 990

RESTAURANTE OVIEDO.
Paseo de Yserías, 45
T. 914 747 380

SIDRERÍA CASA PORTAL
Doctor Castelo, 26
T. 91 574 20 26.

SIDRERÍA LA SANTINA
Ctra Las Rozas -El Escorial Km 15,500
T. 918 580 244.

SIDRERÍA LA CEBADA.
Pza. de la Cebada, 12
T.911 735 459-626 586 867
Sidra Menéndez y Trabanco

REST. SIDRERÍA COUZAPIN
Menorca, 33
T. 91 400 93 55.
Sidra Cortina

EL RINCÓN ASTURIANO
Delicias 26
T. 915 308 968
Trabanco d'Escoyeta

RESTAURANTE FERREIRO
Paseo de la Florida, 15
T. 915 598 435

SIDRERÍA TERRA ASTUR
Hungria 1
T. 916 490 593
Sidra Trabanco normal y d'Escoyeta.

SID. CASA DE ASTURIAS
Argumosa 5
T. 915 272 763
Sidra Cortina

SIDRERÍA XARÉU.
Avda de Barranquilla, 17
T. 913824609
Sidra Cortina.

ASADOR EL MOLINÓN
Paseo de la Florida, 17
T. 915 477 936

VALENCIA

SIDRERÍA EL MOLINÓN
Bolsería 40.
T. 963 911 538
Trabanco.



SIDRERÍA MIRAVALLS.

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

CASA FINITO.

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

SIDRERÍA LA TONADA.

Ramón Areces, 30.
T. 984 393 070

SIDRA NORNIELLA.

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

SIDRERÍA AVENIDA.

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

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'Infazón a la Playa de La Nora, 587
T. 985 337 930/687 481 767

SIDRERÍA EL PARQUE.

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

SIDRERÍA LA TRAFALAYA.

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

SIDRERÍA LA PAZ.

Daniel Cerra, 10.
T. 645 361 898
Menedez y Val d'Ornón

SID. REST. EL ANDARIEGU.

Magnus Blistak, 51.
T. 985 343 572
El Piloñu, Coro, Vda Angelón

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 1.
T. 615 818 330.
Peñón y Peñón d'Escoyeta.

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..

LA POSADA BLANCA

Cta del Infazón 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 Twiter.

MERENDERU EL CAMÍN DEL AGUA

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

SIDRERÍA ABRIL

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

SIDRERÍA REST LA PUMARADA

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

SID. EL CORREDOR DE ESTRADA

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

SID. MESÓN LUCERNA

Alonso Quintanilla, 10
T. 985314924
Peñón y Peñón d'Escoyeta.

SID. EL NUEVO EDÉN

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

SIDRERÍA EL TEXU

Santa Doradía, 9
T. 984 100 739.
Casrañón.

SIDRERÍA MARI

Felipe II, 6
T. 658936039.
Peñón y Trabanco. Normal y d'Escoyeta.

SIDRERÍA PULPERÍA EL GALLEGO

Cuba 14
T. 654 600 552.

MESÓN SIDRERÍA AURELIO.

Pintor Manuel Medina, 18
T. 985 082 800.

MESÓN SIDRERÍA AURELIO.

Pintor Manuel Medina, 18
T. 985 082 800.

SIDRERÍA FERREIRO 1978.

Camín del Rubín 1.
T. 985 082 800.
Sidra Menéndez y Peñón.

SIDRERÍA EL LLABIEGU.

Ribagorza, 14- Esquina Roncal.
Canal, El Santu.

SIDRERÍA REST. LA MANZANUCA.

Plaza Compostela, 6.
T. 984 197 847.
J. Tomás y Trabanco.

SIDRA BERNUECES.

Camín La Nisal, 1004.
Castiello Bernueces
T. 985 131 188-629260 301.

BAR SIDRERÍA SAVAY.

Colón 11.
T. 984 492 840.
Trabanco.

RESTAURANTE MERENDERO LA CASINA.

Avda. Del Jardín Botánico, 895.
T. 985 372 680.
Menéndez y Val d'Ornón..

RESTAURANTE SIDRERÍA PARRILLA EL CARBAYU.

Camín d'El Carbayu, 78.
T. 985 137 907-652 661 563.

SIDRERÍA EL CARRU.

Santa Rosalía 14.
T. 985991855.

SIDRERÍA LA MANZANA REAL.

Llaranes 10.
T. 985 145 250 / 677 709 221
Trabanco normal y d'Escoyeta.

SIDRERÍA MARISQUERÍA PONIENTE.

Juan Carlos I, 13.
T. 985 322 349.
Canal.

SIDRERÍA LA HABANA.

Plaza Ciudad De La Habana, 11-12
T. 984 846 025.
Trabanco normal y d'Escoyeta.

BAR CYRANO.

Daniel Cerra, 31
T. 984 280 295.
Trabanco normal y d'Escoyeta.

REST. SIDRERÍA EL LLAGARÍN DEL MURO.

Rufo Rendueles 4
T. 984 834 250
Acebal, Menéndez y Val d'Ornón.

SIDRERÍA CÁ NEL.

Eleuterio Quintanilla 21
T. 984 182 363.
Menéndez y Acebal.

REST. SIDRERÍA ASTURIAS.

Doctor Aquilino Hurle, 36
T. 985374516.
Cortina y Villacubera.

SIDRERÍA EL GALLINERU.

Ezcrdia 6
T. 984198457.
L'Allume, Castañón.

SIDRERÍA LA NUEVA FUEYA.

Marqués de Urquijo 12
T. 984394857.
Acebal, El Carrascu, Riestra.

SIDRERÍA LA GARNACHA.

Avd. de Rocés, 920. Nuevo Rocés
T. 984 198 803.

SIDRERÍA VINATERÍA LA PLAYINA.

Avda. de Portugal, 22
Trabanco y Frutos

SIDRERÍA LA SERENA.

C/Aquilino Hurle, 21
T. 984292126
Peñón normal y d'Escoyeta.

SIDRERÍA LOS POMARES.

Avda. De Portugal, 66
T. 696 478 816- 985354 607

UFIERTA**CAMARERA.**

Soy chica de Uviéu de 33 años y me encanta la hostelería. Llevo trabajados 12 años. Sirvo mesas, manejo bandeja, escanciadora de sidra y muy poco en cocina. Busco trabajo de camarera en Uviéu. Tel. 674581821.

CAMARERO

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

CAMARERO

profesional con más de 20 años de experiencia, se ofrece para dar extras, servir bodas o banquetes, o trabajo fijo en cualquier sidrería. Sabiendo echar sidra. Tel. 627100425 y 616749095

CAMARERO

de 29 años, con 10 años de experiencia. Escanciado, manejo de bandeja, barra y comedor. Disponibilidad inmediata. Tel. 638787490

CAMARERO

echador de sidra, buena presencia, . Tel. 699936396

UFIERTES DE TRABAYU

CAMARERO. Para restaurante-sidrería Llugones. Imprescindible escanciar sidra perfectamente y experiencia. Tel. 670090712

CAMARERO/A.

Para restaurante con sidrería-bar, conocimientos de barra y servicio de mesa, escanciado de sidra. Se valorará coche propio. e-mail: ofertahosteleria@hotmail.com

LLAGAR

DE LOS REDONDOS, para 4 sacos, seminuevo, de carraca. Y ma-yadora eléctrica para manzanas, de acero inoxidable, con 1 solo uso. Vendo todo en 450 €. Tel. 670859013



LLAGAR

CASTAÑÓN

SIDRA NATURAL

¡¡ Así sabe Asturias!!



VAL D BOIDES

SIDRA DE
ASTURIAS

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
PROTEGIDA



CASTAÑÓN

SIDRA NATURAL

www.sidracastanon.com

info@sidracastanon.es



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

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



CORTINA

SIDRA NATURAL

CORTINA

SIDRA NATURAL

SIDRA CORTINA CORO, S.L.
San Juan, 44 - Amardi
Villaviciosa - Asturias
Producto de España

Nº RE-8.021-AS
CONTIENE BUBLOS 70 cl.

www.sidracortina.com

6,0 % vol.

**TAN NATURAL
COMO
NUESTRA TIERRA**

www.sidracortina.com