

LA SIDRA

www.lasidra.as Número 134 - Febrero 2015 3€



**Tresnando'l
Sidracrucis y la
Primer Sidre l' Añu**

La Pongueta

UN NUEVO CONCEPTO DE
SIDRERÍA

Gerardo Menéndez

LA INNOVACIÓN ES ALGO
FUNDAMENTAL PARA LA SIDRA

VI PRIMER SIDRE L'ANU

2 AL 5 D'ABRIL.

Muséu del Pueblu d'Asturies. Xixón



SIDRE DE **MÁS DE 80 LLAGARES**,
MÚSICA'L PAÍS, CANCIÓN ASTURIANA,
TASTIESGUIAES, TALLERES, **PEBIDAL**,
PARRILLA, **ESPOSICIONES**, **XUEGOS**
Y **ESPORTES** TRADICIONALES,....

5 €
ESPICHA
ABIERTA

Entama

ASTURIAS XXI
FUNDACIÓN

LA SIDRA

Sofita



sidracrucis

LA PROCESIÓN MÁS SIDRERA



**VIENRES 3
D'ABRIL 2015**

12.00 A 22.00 H.

TRESLLADOS EN BUS,
MÚSICA ASTURIANA,
ESPICHES, FABADONA,
Y MUNCHA, MUNCHA
SIDRE.

55 € / 50 €

COLLABORAORES Y
GRUPOS

INFORMACIÓN Y
RESERVES

T. 652 594 983

SIDRACRUCIS@LASIDRA.AS

ASTURIAS XXI
FUNDACIÓN

LA SIDRA

índice

LA SIDRA 134



GERARDO MENÉNDEZ	7
“LA INNOVACIÓN ES ALGO FUNDAMENTAL PARA LA SIDRA”	
ENTREGA DE PREMIOS DEL VIII CONCURSU SEMEYES LA SIDRA	12
VI PRIMER SIDRE L’AÑU	18
DEL 2 AL 5 D’ABRIL. MUSÉU DEL PUEBLU D’ASTURIES	
SIDRACRUCIS	20
LA PROCESIÓN MÁS SIDRERA	
INDULTO PARCIAL	22
LA SIDRA Y EL VINO DE CANGAS “YA NO SON DROGAS”	
LA SIDRA TUVO EN FITUR	24
LA SIDRA INDOMABLE EN MADRID FUSIÓN	26
MUYERES DEL LLAGAR	28
ESTHER FERNÁNDEZ RIVERA. LLAGAR L’ALLUME	
COEM	30
TODOS PARA EL MUNDO DE LA SIDRA	
FÁBRICAS DE VIDRIO VERALLIA	34
VERALLIA, EL VALOR DE UN ENVASE CON HISTORIA	
CONTROL A NIVEL DE INDUSTRIA AUXILIAR DE LA SIDRA	40
LA IMPORTANCIA DEL CORCHO COMO GARANTÍA DE CALIDAD	
LA SIDRA CONVÍDATE A UNA CENA	42
SIDRERÍA LA FESORIA	
RESTAURANTE LA PONGUETA	44
UN NUEVO CONCEPTO DE SIDRERÍA	
ENCAMIENTOS	48
INTOLERANCIA AL GLUTEN	51
TENDENCIAS	58
¿SIDRES D’APERITIVU?	
LES UEBS DE LA SIDRE	60
TIEMPO DE PULPO, TODO UN LUJO PARA EL PALADAR	61
CASA MILAGROS / LA MANZANA REAL / PULPERÍA TERRA MEIGA/SIDRERÍA SIERO / SIDRERÍA LA PIANA / CASA REPINALDO / REST. LAS PEÑAS / SIDRERÍA EL DUERNU / PULPERÍA TIERRAS GALLEGAS	
AXENDA SIDRERA	72
ACTUALIDÁ	74
UN CULÍN D’HESTORIA	80
ROMPIENDO PIPES, TONELES Y BOCÓIS PEL UVIÉU DE 1930	
COLLEICIÓN D’ETIQUETES	82
INAUGURACIÓN	84
SIDRERÍA VALE, OTRA!	
AFAYAIVOS / BIENVENIDOS	86
ESTABLECIMIENTOS COLLABORAORES	87



LA SIDRA

Febreru 2015

Númeru **134**

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

FUNDACIÓN ASTURIAS XXI

Prendes Pando 11. Baxu
33208 Xixón - Asturias

lasidrainfo@yahoo.es
Tif.: 652 594 983

Portada: Luis Vigil-Escalera

6.000 Ejemplares

luisvigil@lasidra.as



Alministración

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

Direutor Comercial

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

Redaición

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

Dellegaos Asturias

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

Luis Valdés

Tif.: 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 Vigil-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.

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

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

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

Entamu / Editorial

Avanza la sidre en tinos, pipes, bocóis y toneles anunciando una nueva temporada sidrera na que vamos tener ocasión de comprobar la bondá de les prediciones feches nel momentu de pañar la mazana.

Ye tiempu d'esperances y tamién d'esmoliciones pa los llagareros, los industriales y los caseros, que ven comu acaba de perfilase un productu nel que tienen fiáu mucho más qu'una inversión económica, que ye fonte de vida y prestu, alegría en llagares, sidrerías, romerías y fiestes de toa triba nes que la sidre inevitablemente ta presente o ye direutamente protagonista.

Y yá el mes que vien va tener llugar el Concursu a la Meyor Primer Sidre l'Añu, l'únicu de tolos existentes dedicáu espresamente a la sidre recién fecho, ensin trasegar, que precisamente busca potenciar esta sidre tan auténtico y tradicional a la que la excesiva rapidez de la industrialización de los llagares fixo prácticamente esanicar. La sidre, comu elementu vivu que ye, hai que dir apreciándola nes distintes fases de formientaura/maduración, y conocela dende'l primer momentu resulta imprescindible pa cualquier amante de la mesma.

Por eso presentamos la Primera Sidre l'Añu, que yá ta na so sesta edición y que tornará a marcar l'entamu de la Temporada Sidrera Asturiana presentándonos la sidre nuevo nun relaxáu ambiente d'espicha tradicional nel que va haber múltiples espresiones de la cultura asturiana de la sidre, con música y tonada asturiana, tasties guíaes, xuegos pa neños, y cómo non, el Concursu de Sidre Caseru fecho en maera, porque la tradición non solo hai que caltenela, hai que da-y puxu.

Por supuestu, el Sidracrucis arrinca motores y yá ta entamándose la procesión asturiana más sidrera de tola Selmana Santa, a la qu'hai que dir a lo menos una vegada na vida.

Per otra parte ende siguen los del "Principado" enguedeyándola cola so "Llei de Drogues" na qu'implicaron a la sidre, anque agora "indúltela" pero menos, porque van prohibir beber sidre fasta los 18 años, y los llagares van pasar a ser pocu menos qu'un llaboratoriu de drogues ¿por qué nun mos dexarán en paz? ¿Por qué nun tendremos un gobiernu asturianu que defenda los nuestos intereses y non un "Principado" que nos machuca?

Quedamos ensin pallabres pa definir la so postrer invención, "Sidrerías de calidad". Encargaron un llogu bien guapu -despreciando a la nuesa llingua de nuevu- pero ensin dengún tipu de conteníu nin reglamentu que desendolque'l conceutu. ¿Esto ye normal?. Asina mos va.

Avanza la sidra en tinos, pipas, bocóis y toneles anunciando una nueva temporada sidrera en la que tendremos ocasión de comprobar la bondad de las prediciones hechas en el momento de pañar la manzana.

Es tiempo de esperanzas y también de preocupaciones para los llagareros, los industriales y los caseros, que ven como acaba de perfilarse un producto en el que tienen fiado mucho más que una inversión económica, que es fuente de vida y satisfacción, alegría en llagares, sidrerías, romerías y fiestas de todo tipo en las que la sidra inevitablemente está presente o es directamente protagonista.

Y ya el mes que viene tendrá lugar el Concursu a la Meyor Primer Sidre l'Añu, el único de todos los existentes dedicado expresamente a la sidra recién hecha, sin trasegar, que precisamente busca potenciar esta sidra tan auténtica y tradicional a la que la excesiva rapidez de la industrialización de los llagares hizo prácticamente desaparecer. La sidra, como elemento vivo que es, hay que ir apreciándola en las diferentes fases de fermentación/maduración, y conocerla desde el primer momento resulta imprescindible para cualquier amante de la misma.

Por eso presentamos la Primer Sidre l'Añu, que ya está en su sexta edición y que volverá a marcar el inicio de la Temporada Sidrera Asturiana presentándonos la sidra nueva en un relajado ambiente de espicha tradicional en el que habrá múltiples expresiones de la cultura asturiana de la sidra, con música y tonada asturiana, catas guiadas, juegos para niños, y cómo no, el Concursu de Sidre Casero fecho en maera, porque la tradición no solo hay que mantenerla, hay que potenciarla.

Por supuesto, el Sidracrucis arranca motores y ya se está organizando la procesión asturiana más sidrera de toda la Semana Santa, a la que hay que ir por lo menos una vez en la vida.

Por otra parte ahí siguen los del "Principado" liándola con su "Ley de Drogas" en la que han implicado a la sidra, aunque ahora "la indultan" pero menos, porque van a prohibir beber sidra hasta los 18 años, y los llagares pasarán a ser poco menos que un laboratorio de drogas ¿por qué no nos dejarán en paz? ¿Por qué no tendremos un gobierno asturiano que defienda nuestros intereses y no un "Principado" que nos machuca?

Nos quedamos sin palabras para definir su última invención, "Sidrerías de Calidad". Han encargado un bonito logo -despreciando a nuestra lengua de nuevo- pero sin ningún tipo de contenido ni reglamento que desarrolle el concepto. ¿Esto es normal?. Así nos va.

“La innovación es algo muy importante para la sidra”



GERARDO MENÉNDEZ, GERENTE DE SIDRA MENÉNDEZ, TAMBIÉN PERTENECE AL CONSEJO REGULADOR DE LA DOP Y CON SUS DOS SIDRAS NATURALES TRIUNFA ALLÁ DONDE VA, ALGO QUE SE DEBE A UN TRATAMIENTO PROFESIONAL Y A QUE PERSIGUE LA CALIDAD EN TODOS SUS PROCESOS.



El actual gerente de Sidra Menéndez, Gerardo Menéndez García, comenta con LA SIDRA los pormenores de su negocio como empresario y habla sobre el sector sidrero en general, como consumidor y como miembro del consejo regulador de la DOP. Gerardo, además, opina desde la vicepresidencia de la Asociación de Sidra de Asturias (ASA), la agrupación a la que pertenecen aproximadamente el 90% de llagares asturianos que ahora mismo están en el mercado.

¿Cómo fueron los comienzos del llagar Menéndez?

Como la mayoría de llagares asturianos, partimos con un llagar pequeño que mi abuelo fue aumentando allá por los años 40. En 1967, que es cuando murió mi abuelo, mi padre decidió seguir trabajando con el llagar, que fue creciendo, y ya en 1990 decidimos trasladar el antiguo llagar y hacer una primera nave en Fano. Aunque mi padre llevaba años aumentando la producción poco a poco, esa fue la primera gran ampliación y fue cuando constituimos la sociedad. A partir de ahí año a año, yo ya me había incorporado al negocio con mi padre, fuimos comprando depósitos y toneles hasta que hace unos 6 años hicimos la ampliación que ha hecho que tengamos un llagar puntero con maquinaria de última generación, prensas neumáticas... Todo ello para poder abarcar nuestra producción actual y hacer una sidra de calidad que es lo que realmente perseguimos.

En la actualidad con la inestabilidad económica que afecta a todos los sectores ¿Cómo definiría el contexto actual de la sidra?

Yo creo que la crisis a la sidra tampoco le ha venido tan mal como a otras bebidas. La sidra es una bebida económica, social, que se comparte, aquí en Asturias la botella de sidra está entre 2,50 y 3 euros... Entonces la sidra en el consumo no ha notado tanto la bajada de ventas, las que sí lo han notado son las sidrerías, la

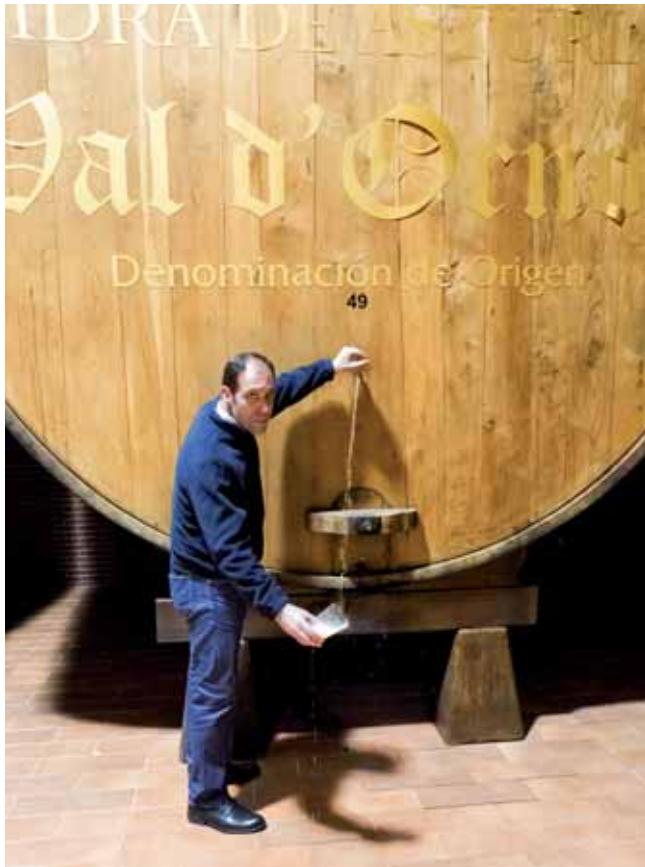
hostelería lo está pasando muy mal porque la gente consume mucho menos. Pero, respecto a la sidra, cada día hay más interés por ella, los distribuidores apuestan por tener un producto más, algo que antes no pasaba, porque había tanta demanda que no perdían el tiempo en incorporar un producto más. Sin embargo ahora que la sidra es más conocida y que la gente demanda bebidas más frescas y con poco alcohol, se están abriendo puertas a nuevos mercados.

¿Cómo es el momento por el que está pasando Sidra Menéndez?

Sidra Menéndez en los últimos años creció mucho en alimentación. Llevábamos años intentando que nuestra sidra estuviera en puntos de venta cercanos al consumidor y ahora la puedes encontrar en muchos supermercados. Finalmente lo hemos conseguido y hoy se puede encontrar una botella de sidra Menéndez, prácticamente, en cualquier punto del Estado, lo que significa un paso muy importante para nosotros, que además hemos tenido un gran crecimiento de ventas estos últimos años.

En el mercado cuentan con dos sidras, sidra Menéndez y Val D'Ornón ¿Cuáles son los principales rasgos que diferencian a estas dos sidras, además de que la última esta acogida a la DOP y se realiza al 100% con manzanas asturianas?

Por supuesto en el sabor. La sidra con DOP se elabora con manzanas ácidas por lo que le dan un toque distinto y además esta sidra es más refrescante, pero yo siempre digo que la gente lo que tiene que hacer es comparar. Hay que tener en cuenta que la calidad final de la sidra depende, en un porcentaje muy alto, del tratamiento que se le da en la sidrería. Para la sidra, tan importante es su proceso de elaboración como su posterior tratamiento en el chigre, a



“Para la sidra, tan importante es su proceso de elaboración como su posterior tratamiento en el chigre, a la hora de servirla.”

la hora de servirla, por eso la gente debe considerar esto y buscar lugares en los que se cuide el producto que van a consumir.

La sidra ha evolucionado mucho en los últimos tiempos y se han ido incorporando productos que antes eran impensables como la sidra de hielo o las sidras brut ¿Qué opina sobre estas nuevas sidras que se alejan tanto de la típica sidra natural?

Considero que es bueno, la innovación también es algo muy importante para la sidra. Creo que todo producto relacionado con la sidra es muy importante para la misma. Nosotros en principio solo estamos haciendo sidra natural pero veo con muy buenos ojos los productos nuevos que se incorporan, todo ello irá en beneficio de la sidra, de Asturias y creo que tienen un futuro muy importante. Son productos más fáciles de sacar fuera del Estado, además ahora con la nueva legislación de la sidra se van a poder hacer productos con sabores, tipo a los que ya hay en Inglaterra, Holanda o Alemania, y así se podrá competir con estos otros países. Hay una demanda importante de estos nuevos productos y en los próximos años, sin duda, en Asturias comenza-



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

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

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

“Veo con buenos ojos las sidras nuevas que se están incorporando al mercado, creo que tienen un futuro muy importante y que todo ello irá en beneficio de la sidra y de Asturias.”

rán a surgir productos relacionados con la sidra muy novedosos. Ya están saliendo y más que van a salir.

Siendo miembro del Consejo Regulador de la DOP ¿Cómo valora lo que se hace desde dentro para promover esta sidra?

La sidra con DOP lleva ya diez años y es un producto que se debe dar a conocer, la publicidad es importantísima y ahora estamos empezando a hacer publicidad directa, intentando que vaya unida ya a la venta, compartiéndola con las sidrerías. Además lo que necesitamos es un apoyo importante del Principado, yo sé que no son los mejores años para esto porque hay poco dinero, pero creo que para salir fuera es importantísimo hacer una publicidad y que el producto se vaya conociendo más.

Acaban de presentar la marca “Sidrerías de Asturias. Calidad Natural”, un distintivo vacío de contenido y que ni siquiera apoya el asturianu ¿Cree que esta nueva marca defiende la cultura asturiana y de la sidra?

No tengo muy claro cómo va a funcionar esto o qué requisitos se van a pedir para lucir la marca, entonces el tiempo dirá si esto funciona o no. Pero, desde mi punto de vista, para hacerlo bien en una sidrería debería haber, además de un buen servicio, dos cosas fundamentales: una buena cocina y que la sidra se trate bien. Que haya uno o dos profesionales que sepan lo que es

la sidra, que la tengan a buena temperatura, que sepan cuando está bien para sacarla a la venta o cuando hay que dejarla descansar un tiempo y luego, un buen escanciado, algo imprescindible. Seguramente habrá más requisitos que establecer pero estos dos, al menos, me parecen esenciales.

Este 2015 Asturias destacó en FITUR por su stand, que reflejaba la gran belleza del paisaje, nuestra gastronomía y por supuesto nuestra sidra. En su opinión, ¿Qué implica la sidra para Asturias?

Yo creo que es un distintivo para nuestra cultura, cualquier persona de fuera de Asturias relaciona la sidra automáticamente con nosotros. Asturias es sidra, comida, folklore... La sidra es una parte muy importante de Asturias como pueden ser las playas o el paisaje verde de nuestras tierras.

En los últimos 15 años Sidra Menéndez ha recibido numerosos premios por su calidad ¿Cuáles diría usted que son las mayores fortalezas de su sidra?

Como te decía, nosotros hicimos una ampliación considerable de nuestras instalaciones, ahora estamos dando visitas para que la gente las pueda conocer. Entonces con esa maquinaria puntera y buscando un tipo concreto de manzana (tenemos unas 12 hectáreas de plantación propia buscando una manzana uniforme) lo que perseguimos es calidad, calidad y calidad en todos los procesos. Calidad en la manzana, calidad en la manera de elaborarla, en la forma de conservarla con fermentaciones a temperaturas controladas y calidad en el embotellado, ahora contamos con una sala de embotellado especial para que la sidra no se dañe. Creo que el embotellado (al igual que cada uno de los procesos) es fundamental, así como un reposo posterior antes de sacarla al mercado. La calidad es algo fundamental, es la clave, y si Menéndez, al igual que otras empresas, quiere seguir sobreviviendo, sin duda, debe seguir con la calidad como prioridad.

Testu: Bea Fernández.
Semeyes: Lujó.



Naturalmente Contigo



Representaciones y Exclusivas
Fonseca



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

Representaciones y Exclusivas
Fonseca

El VIII Concurso de Semeyes LA SIDRA se cierra con la entrega de premios celebrada en la céntrica sidrería xixonesa La Galana, lugar de reunión en el que, además de felicitar a los premiados y entregarles su galardón, se inauguró la exposición itinerante con las 20 mejores fotografías del concurso que estarán expuestas en esta sidrería hasta mayo.



Los ganadores de esta VIII edición posando junto a Juan José Tomás, del Ilagar JR, y el gerente de la sidrería La Galana.

VIII CONCURSU DE SEMEYES LA SIDRA

LA SIDRA
www.lasidra.es



La octava edición del Concurso de Semeyes LA SIDRA acaba de celebrar su entrega de premios y de inaugurar su exposición. Esta muestra incluye una veintena de fotografías seleccionadas por el jurado entre las más de 350 imágenes que se presentaron este año al concurso, que pretende reivindicar la imagen de la sidra y todos los elementos que la rodean, obteniendo como resultado excelentes imágenes que reflejan la esencia de la sidra asturiana.

Un año más, dos de los fotógrafos más conocidos de la prueba, por su incesante participación y su ya regular aparición entre los galardonados por sus instantáneas, no faltaron a la ya tradicional entrega de premios celebrada el 6 de febrero en la sidrería xixonesa La Galana. Óscar Chamorro, que el año pasado se hizo con el primer premio y con el premio JR, este año se alzó de nuevo con el galardón a mejor fotografía del concurso gracias a su imagen "Pecado



En esta entrega de premios de la VIII edición del Concurso Semeyes LA SIDRA no podía faltar la reivindicación de la cultura sidrera y su expresión mediante la fotografía, así como la contribución del Ilagar JR y la sidrería La Galana, entre otros, que hicieron posible este evento y la exposición de las imágenes.



Aspeutu de la Sidrería La Galana demientres l'actu d'entrega premios y naguración de la esposición LA SIDRA '14.

Original" y Carlos de Cos, ya conocido por haberse llevado en años anteriores dos segundos premios y el año pasado un segundo accésit, este año se ha ido a su Gipuzkoa natal con el primer accésit y con el premio especial de sidra JR. Además, José Manuel Parapar ha logrado el segundo accésit del concurso con su bonita instantánea titulada "Cualquier momento es bueno" y en la que se puede ver a una mujer en una silla de ruedas tomando un culín en una maravillosa playa.

El presidente del jurado de este año, Jèrôme Muñoz, director del Centro Integrado de Comunicación, Imagen y Sonido de Llangréu (CISLAN), destacó la unanimidad de los miembros del jurado a la hora de seleccionar la fotografía ganadora "por su arriesgada apuesta creativa y su correcta realización técnica". Jèrôme asegura que la selección del segundo y tercer premio, de entre las 20 imágenes seleccionadas para la exposición itinerante que recorrerá nu-

merosas sidrerías asturianas, fue mucho más difícil debido a la variedad de las fotografías presentadas.

Además, antes de comenzar la entrega de premios, Marcos Abel Fernández, presidente de la Fundación Asturias XXI, recordó la alta participación en el concurso, al que se presentaron 362 fotos de un total de 138 autores que provenían de 12 países diferentes, lo que refleja el carácter internacional de este concurso que busca reunir todos los originales puntos de vista que se tienen en torno a la sidra. Juan José Tomás, del Ilagar JR, patrocinador del concurso, también estuvo presente en el acto, en el que hizo entrega de dos cajas de sidra JR, etiqueta negra, a Carlos de Cos.

Con una foto de familia y una estupenda cena se cerró el acto de entrega de premios de esta octava edición, con la mirada puesta en la próxima que, seguro, volverá a reunir la mejor expresión de la sidra en imágenes.

ÓSCAR CHAMORRO FLÓREZ

Primer premio: "Pecado Original"



"Con mis fotos siempre intento buscar algo diferente y despertar inquietudes y sentimientos"

¿Cómo recibe este primer premio, un año más?

Con mucha satisfacción. Es muy gratificante que reconozcan tu trabajo y más cuando es una afición.

Ya es el tercer año que se lleva algún premio a casa ¿Cuál diría que es su "secreto"?

Pues no lo sé, cuando preparo una foto para un concurso me pongo en la piel del receptor y siempre intento buscar algo diferente, ser original y despertar inquietudes y sentimientos.

La fotografía premiada, ante todo, es singular ¿Cómo se le ocurrió utilizar un dibujo para inmortalizarlo junto a dos manzanas?

No estoy muy seguro... Soy una persona muy inquie-

ta y buscando algo distinto se me ocurrió esto y me gustó. Si te soy sincero estuve a punto de no presentar esta imagen por lo diferente que es, pero al final mi mujer me animó a mandarla y hubo suerte.

Su nombre es "Pecado Original" ¿La imagen tiene algún significado especial para usted?

La verdad es que no. El título surgió cuando me quedé observando la fotografía y al ser la imagen de una mujer con las manzanas, el nombre salió solo.

Sus fotos siempre llaman la atención del jurado ¿Seguirá participando los próximos años?

Espero que sí. Pretendo seguir participando y disfrutando del concurso y animo a la gente a participar, la clave está en buscar algo diferente y tener suerte.

¿Qué opina sobre la organización de este concurso de Semeyes LA SIDRA?

Estoy encantado, son pocos los concursos de fotografía que quedan y los aficionados los echamos de menos. Es un desafío agradable y animo a la organización a seguir siendo un ejemplo para que surjan nuevas iniciativas.

JOSÉ MANUEL PARAPAR

2º accésit: "Cualquier momento es bueno"

¿Es el primer año que se presenta a este concurso de semeyes? ¿Qué le parece?

No, es el segundo. La verdad es que el tema es precioso y en la sidra está todo tan visto que era un reto encontrar algo distinto que llamase la atención.

En su imagen podemos ver a una mujer en silla de ruedas tomando un culín en una playa ¿Qué buscaba con su fotografía?

Quería reflejar una forma diferente de ver la sidra, de disfrutarla. Estamos habituados a tomar sidra en el chigre y muchas veces las cosas más simples son las que más nos llenan, la playa en invierno junto a la serenidad que transmite la persona... Creo que la imagen habla por sí sola.

¿Esperaba recibir algún galardón por su fotografía?

Siempre tienes la corazonada porque sabes el trabajo que estás presentando y, en este caso, no creí que fuese a coincidir en la idea con otros participantes, así que sí tenía esa pequeña esperanza.

Aunque aún es pronto para saberlo ¿Se presentará el próximo año? ¿Ya tiene pensada alguna imagen?

Sí, ya tengo alguna idea por ahí en la cabeza, así que habrá que darle vueltas y a ver si hay suerte.





Sierense de Carnes

Comercializadora Sierense de Carnes.
 Pol. Ind. El Berrón Este, Nave 8,
 33519 La Carrera. Siero. Asturias.
 Tel. + 34 985 744 555
 Fax: + 34 985 744 640
 correo@sierensedecarnes.com
 www.sierensedecarnes.com



**I.G.P. Ternera Asturiana • Vaca Gallega
 Angus Americano • Ovino de Castilla
 Cerdo Blanco e Ibérico • Elaborados**

CARLOS DE COS AZCONA

1º accésit: "Begiratzen" y premio JR



Este es el cuarto año que participa en esta prueba ¿Qué opina sobre el concurso de semeyes LA SIDRA?

Creo que está muy bien, es una buena idea y, aunque me parece que este año ha bajado un poco el nivel de las fotografías, el concurso es una oportunidad más para los que nos dedicamos a esto.

Ya ha logrado dos segundos premios, un segundo accésit y, este año, un primer accésit y el premio JR, parecía que a la cuarta iba la vencida pero no ha podido ser ¿Para cuándo el primer premio?

Yo lo voy a seguir intentando, está claro que no es fácil ganar pero el de la sidra es un tema que se me ha dado bastante bien, he obtenido buenos resultados, así que seguiré participando en busca de una idea que no sea lo típico.

Sus dos fotografías premiadas son en blanco y negro ¿Es por alguna razón en especial?

Sí, llevaban varios años ganando imágenes en blanco y negro y tenía que probar (risas). No, pero siempre había mandado fotografías a color y, al final, una imagen en blanco y negro tiene otro toque, así que me decidí a presentarlas así.

La imagen del primer accésit muestra un contraluz y tres siluetas, dos niños y un adulto escanciando ¿Cómo surgió esta fotografía?

Está echa en mi pueblo en una plataforma a gran altura. Tenía la idea de hacer una foto de la tierra y, aunque no era la idea inicial, ese día tenía muy buena luz y la saqué. La verdad que surgió en el momento pero a mí siempre me ha gustado mucho el contraluz.

Siempre termina en los primeros puestos ¿Seguirá presentándose al concurso?

Por supuesto. Hay muy buen ambiente en este concurso y se conoce muy buena gente. Seguiré presentándome sin duda, en realidad da igual como quedas, por lo menos hay que intentarlo.

¿Ya tiene algo característico pensado para el concurso del próximo año o aún es pronto?

Aún es pronto, de momento no tengo nada claro, en la sidra está prácticamente todo hecho. Alguna idea sí tengo, pero hay que madurarla mucho y también aprovechar las ideas que van surgiendo por el camino.

VI PRIMER SIDRE

L'AÑU

DEL 2 AL 5 D'ABRIL.
MUSÉU DEL PUEBLU D'ASTURIES



La temporada sidrera asturiana entama oficialmente cola celebración de la **Primer Sidre l'Añu**, una ocasión única pa prebar les sidres nueves y pa esfrutar la sidre nun ambiente tradicional d'espicha.

El Muséu del Pueblu d'Asturies ye ensin dubia'l llugar perfectu pa la celebración d'esti impresionante eventu sidreru col qu'entama la temporada sidrera asturiana.

Cuatro díis d'actividá continua onde, arriendes de l'amplia representación de les primeres sidres del añu, hai qu'amestar una ufierta cultural bien curiosa, con esibiciones, talleres, tasties guíaes, cocina en vivu, maridaxes, tonada, bolos, visites al Muséu... una fargatada de propuestas empobinaes a faer d'estes xor-

naes una referencia sidrera de primer orde, calteniendo l'espíritu y l'ambiente de les espiches tradicionales.

Y comu siempre, esti añu tamién habrá novedaes, comu la presentación d'una nueva banda gaites de Villaviciosa, tamién activadaes pa los neños, y daremos y puxu a la sidre'l duernu y a la sidre ensin alcol.

Por supuestu, nun faltará l'Amuesa de Tonada, el Concurso a la Meyor Primer Sidre l'Añu, les esibiciones de tonelería a cargu d'Hermanos Argüelles, los gaiteros, los xuegos tradicionales de xaronca y llave, el Concur-



El Premiu a la Meyor Sidre l'Añu ye'l primeru de la temporada sidrera-



su de Sidre Casero fecho en maera, que yá va pela cuarta edición.

Fadránse tasties guíaes de les sidres premiaes nel SISGA'14, habrá una xornada dedicada a les sidres alemanes, cheques y bretones, otra a les sidres esplumoses. Toa una riestra d'actividaes xeneraes al rodiu la sidre y qu'a la fin constitúin la espresión de la cultura asturiana de la sidre, que va acullá de lo que ye la propia bébora.



Sidracrucis

LA PROCESIÓN MÁS SIDRERA



Desplicar lo que ye'l Sidracrucis ye comu querer pone-y portielles a la mar. Hai que vivilo p'atalantalo. La procesión más sentía de la Selmana Santa asturiana yá ta de nueu equí.



La duodécima edición de la procesión más sentía y más sidrera de la Selmana Santa entama'l viernes 3 d'abril a les 12 del meudí y fasta les 10 de la nuechi, los esforciaos del Sidracrucis van de chigre en chigre y de llagar en llagar, cola devoción propia de los amantes de la sidre. Un pocu a pie, otro andando y cuando ye precisu n'autocar, porque lo primero qu'hai que curiar ye la seguridad.

Al Sidracrucis hai que dir polo menos una vegada na vida, porque ye la única forma d'atalantar la so filosofía. Si decimos que se bebe más d'una caja sidre por presona pue paecer muncho; si desplicamos que ye a los llargo de 10 hores, con paraínes, forrando curioso, con pinchos en ca chigre, una fabaona xabaz pa xintar, una espicha de remate, cantares, daqué baille y munches rises, la cosa yá va teniendo más sentíu...

Pero ye tontería, cualquier desplicación queda



curtia, hai que vivilo y dende equí invitamos a los qu'entá nun participaren nesta procesión sidrera y a los que yá la fixeren, que la repitan... pero a esos yá nun fai falta animalos.

Esti añu tornaremos a sosprender col percorríu y fadremos por visitar nueos llagares y conocer chigres onde se valora l'esfuerzu de la procesión sidrera y onde mos apurrirán pinchinos pal cuerpu y sidre pal alma, porque comu diz el reflán asturianu "la sidre nun arde pero fierve l'alma", y la gaita que suene, y daqué cantarín habrá qu'echar.

Eso sí, comu siempre, ye preciso recordar que'l númeru participantes ye necesariamente llimitáu, y ye preciso apuntase aína. Nun puen dexase les coses pa llueu iy que tengamos que quedar en tierra!



Ctra. Piles - Infanzón nº 5335 (Cabueñes)
33394 Gijón (Asturias)
Telefono: 985 36 41 20
sidraacebal@yahoo.es



INDULTO PARCIAL

La sidra y el vino de Cangas “ya no son drogas”



Finalmente el gobierno del “Principado” ha modificado el proyecto de ley de drogas que equiparaba la sidra al mismo nivel que sustancias adictivas como la cocaína o el cannabis.

Los grupos parlamentarios que hace pocos meses manifestaban para las páginas de LA SIDRA su disconformidad con el texto, denominado Ley de Atención Integral en Materia de Drogas, redactado por el PSOE, son los responsables de llevar adelante una propuesta que, incluso, ha conseguido cambiar el nombre de la ley. Éstos, junto a la protesta social, de llagareros y productores, han logrado que la sidra y el vino de Cangas, dos bebidas de la tierra y con gran arraigo entre los asturianos, sean indultados y pasen de ser considerados drogas a estar diferenciados en un nuevo apartado destinado a tratar todo lo relativo a las bebidas alcohólicas.

En un primer momento, la iniciativa del PSOE tenía como objetivo principal elevar la edad para poder consumir y adquirir alcohol en toda Asturias, con el objeto de ajustarse a la legislación española, pese

a que con la situación actual la juventud asturiana tiene menos problemas de alcoholismo que la española. El proyecto del Gobierno, por lo tanto, tenía unas claras intenciones iniciales, sin embargo, la introducción en la ley de otros aspectos como la prohibición de promocionar y publicitar todo tipo de bebidas alcohólicas o el tratamiento de las mismas equiparándolas a otras drogas como la cocaína o el cannabis, hizo imposible el avance de la normativa al no disponer el PSOE de la mayoría parlamentaria para aprobarla en solitario.

Finalmente, durante la ponencia en la Xunta Xeneral del pasado 22 de enero, se introdujeron varias modificaciones a raíz de una enmienda presentada para evitar que productos autóctonos como la sidra se viesan afectados por esta normativa. El primer paso es cambiar el nombre al texto de la normativa



La protesta de llagareros y productores de toda Asturias ha ayudado a conseguir este indulto bien merecido

que pasará de llamarse Ley de Atención integral en Materia de Drogas a llamarse Ley de Atención integral en Materia de Drogas y Bebidas Alcohólicas. Pero uno de los cambios de mayor trascendencia es el de la prohibición, sin distinción, de promocionar cualquier tipo de bebida alcohólica, a la que se ha introducido una excepción: «la prohibición no afectará a bebidas alcohólicas sometidas a Denominación de Origen Protegidas o Indicaciones Geográficas Protegidas cuya zona geográfica delimitada afecte al territorio del Principado», de esta forma la sidra y el vino de Cangas podrán promocionarse libremente siempre que su publicidad se haga a más de 200 metros de centros educativos o de centros sociales destinados al apoyo de personas con alcoholismo.

UPyD, que presentó la enmienda, PP y Foro, apoyaron la propuesta, mientras que IU se abstuvo al considerar que el nuevo texto puede inducir a confusión, algo que también se plantean en Foro, considerando insuficiente esta modificación, ya que bebidas como la sidra natural y la de selección quedarían fuera, por lo que volverán a plantear otra enmienda.

La sidra y el vino de Cangas han sido indultados parcialmente, sí, ya no se les tratará como drogas y su promoción estará permitida con algunas excep-



ciones pero ¿La promoción solo se permitirá a sidra con DOP? ¿Qué pasa con las demás sidras? Además, el texto sigue prohibiendo que los menores hagan visitas instructivas a los llagares, algo que afecta directamente a su educación sobre la cultura asturiana de la sidra, recientemente declarada Bien de Interés Cultural, y pendiente de ser reconocida por la UNESCO como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. Ante esto solo cabe que esperar a conocer el texto final de la ley de drogas para saber cómo afectará finalmente a la bebida asturiana por excelencia.

FITUR 2015

LA SIDRA tuvo en FITUR



Asturies, que cumple 30 años del so famosu llema "Asturies, Paraísu Natural" foi, ensin dulda, la comunidá protagonista en FITUR 2015 algamando'l premiu al meyor pabellón ente toles comunidaes.

Asturies foi, ensin dulda, una de les comunidaes protagonistes de la Feria Internacional del Turismu celebrada tolos años en Madrid. La presencia d'Asturies en FITUR 2015 tuvo marcada, como nun podía ser d'otra miente, pola escelente gastronomía qu'atrai añu ente añu a numerosos turistes a les nueses mariñes, asina comu pola nuesa perlla más conocía a nivel mundial, la sidre. La revista LA SIDRA nun podía faltar a esta cita tan importante pal nuesu país, asina que tamién se presentó ellí pa formar parte del escaparate cultural asturianu que se dio cita a finales del pasáu mes de xineru na capital española.

L'estand que la comunidá presentó na feria pa representar a Asturies taba basáu nel emblema de la marca

"Asturies, Paraísu Natural", llema qu'esti 2015 cumple 30 años, yá que nació, acullá por 1985, nesta mesma feria de turismu. Nel pabellón asturianu podía sentise esa sensación de llibertá y armonía cola ñatura que namás pue sentise n'Asturies, una y bones l'espositor presentáu en Madrid reflexaba fielmente la guapura del paisaxe astur que s'estrema ente la mar y los verdes montes. Dende un primer momentu persiguióse que'l pabellón asturianu fora una alegoría del paisaxe de Asturies y paez que consiguieron el so propóscitu, espeyar mediante un acuridiáu diseñu la sencia de la nuesa tierra.

Tantu ye asina que'l pabellón d'Asturies foi escoyíu pol xuráu comu'l meyor d'ente toles instituciones y comu-



L'estand d'Asturies espeyó fielmente la so bayura natural, asina comu la so excelente gastronomía y so valiosa sidre.

nidaes autónomes que participaren na edición d'esti añu. Los miembros del xuráu encargaos d'escoyer el meyor estand envaloraron qu'el de Asturias "reflexa la idiosincrasia asturiana" al armonizar nel mesmu'l calter lúdicu y festivu, la sidre y la gastronomía, asina comu los deportes d'aventura y la representación de la bayura natural del país, qu'ufierta tanto mar como monte. La enorme llámpara fecha con botelles de sidre y que representaba un árbol a lo cimero del espaciu d'Asturies en FITUR tamién tuvo enforma que ver na decisión del xuráu. El mesmu definía esti singular escurrimientu comu una bona "metáfora arquitectónica que concentra la sencia del destín Paraísu Natural".

Poro, la sidre foi ún de los puntos fuertes de la representación asturiana en Madrid, lo que tendríe de suponer una llamada d'atención pa trabayar por daqué tan nueso comu la sidre, que ye cultura y que representa a los asturianos en tolos llugares del mundiu. Amás la ciudá de Xixón tornó a casa col premiu SICTED al "Meyor Proyeutu de Meyora 2014" en reconocencia a la xera llevada a cabu por estremaos grupos de trabayu puestos en marcha a lo llargo del pasáu añu y nos que participen tanto l'alministración comu les empreses integraes en Xixón Calidá Turística.



Con tou ello Asturias y la so guapura, al pie de la so gastronomía y la so sidre, corónase comu un referente turísticu mundial, lo qu'anima a que los asturianos sigamos lluchando por caltener la nuesa sencia, agora, más que nunca...

MADRID FUSIÓN 2015

La sidra, indomable en Madrid Fusión



Madrid Fusión significó una oportunidad más para que la sidra hiciese de indiscutible representante de Asturias en la capital, algo que se reforzó con la presencia de cinco excelentes llagares de sidra natural.

El congreso madrileño en el que se reúnen diferentes países para presentar sus mayores fortalezas en materia gastronómica estuvo marcado por la gran presencia de la sidra asturiana. Durante los tres días que duró Madrid Fusión 2015, la sidra no paró de escanciarse en el pabellón madrileño para que todas las personas que pasaban delante del stand, apoyado por Xixón Turismo y Fenicia y que representaba el afamado Xixón de Sidra, tuviesen la oportunidad de disfrutar de unos buenos culetes de sidra bien escanciada.

Para conseguir que el público que acudía a Madrid Fusión fuese conociendo un poco más la cultura de la

sidra, cinco de los grandes llagares de nuestra comunidad se encargaron de representar la sidra natural asturiana. Vallina, Trabanco, JR, Menéndez y Acebal fueron los representantes oficiales durante las jornadas que duró el congreso y el gerente de Sidra Menéndez, Gerardo, aseguró a LA SIDRA que los visitantes a la cumbre gastronómica no pararon de acercarse al stand de escanciado para probar una de las joyas de nuestra gastronomía. Además asegura que la mayoría se iban encantados con el resultado, algo que en los últimos años ha hecho que la sidra natural se esté proyectando en otros mercados distintos al asturiano. Por lo visto, y aunque parecía difícil, a la gente



El chef David Muñoz optó por usar la sidra asturiana como acompañamiento de algunas de sus obras más innovadoras.

de fuera le gusta la sidra natural y cada vez se conoce más tanto entre los consumidores como entre los afamados chefs de alta cocina que se acercaron al espacio de Xixón de Sidra para tomar unos culetes.

Así fue como David Muñoz, el chef madrileño del momento, dueño del restaurante Diverxo, con 3 estrellas Michelin y un año de espera para sentarse a comer en sus mesas, apostó por la sidra asturiana para maridar algunas de sus obras presentadas en este Madrid Fusión 2015. En su ponencia sobre el mundo del vino, a la que acudieron enólogos, cocineros y periodistas de todo el mundo, el afamado chef apostó por la sidra, tanto la natural como su variedad brut o de hielo, para combinarla con productos como sake o lenguas de pato. David Muñoz también sugirió una degustación de la sidra un tanto singular, mediante unas pipetas que escanciaban un chupito de sidra con sake directamente a la boca del comensal, algo que despertó toda clase de opiniones entre los presentes.

La innovadora forma de trabajar con la sidra de Muñoz no fue la única. Sidra El Gaitero, también estuvo al pie del cañón con unabarra de cocteles realizados a base de Pomarina brut y que fueron elaborados por



los prestigiosos camareros de la coctelería xixonesa Varsovia, una propuesta que tuvo un gran éxito entre los asistentes, así como la gran variedad de productos de la empresa maliaya.

La sidra es una vez más el reclamo asturiano en Madrid. Todos los paladares que se dejaron caer por la feria tenían como objetivo deleitarse con cosas nuevas y de calidad, y la sidra fue la guinda del pastel asturiano.

**“El trabayu de les
muyeres polo xeneral
y sobromanera nes
empresas familiares ta
bien pocu reconocíu,
pero hai que faer un
pocu de too y char
un gabitu cuandu
fai falta.”**



Rosa Valdés Valle

LLAGAR ACEBAL - CABUEÑES. XIXÓN

Rosa Valdés ye madre y tía de los qu'agora se fain cargu del llagar de Sidra Acebal. Los sos fíos, Luis y Víctor, y el so sobrín Adolfo yá son la cuarta y quinta xeneración de llagareros que trabayen pa que la tradición familiar siga alantre.

Sidra Acebal fundóse acullá pol 1920 ¿Quién escomenzó cola tradición sidrera y cómo sigue fasta güei?

Nel añu 1963 casé con Jose Luis Acebal (Pepe), ún de los cuatro hermanos que formaben la tercer xeneración de Sidre Acebal. Los sos hermanos yeren Joaquín (tamién fináu comu'l mio home), Alberto y José Manuel (estos dos entá supervisen el negociu aunque dexaron el dñi a dñi de la empresa a la cuarta xeneración). Anguañu al frente del negociu tán los míos dos fíos, Luis y Víctor, y el mio sobrín Adolfo.

Naquella dómina al nun tar tan profesionalizao comu lo ta agora, les xeres diben faciéndose adulces, teníemos güerta y unes vaques y cuando acabábemos con esti llabor díbemos al llagar a llavar botelles pa teneles llistes pa corchar, non comu agora que se llaven al empar que se corcha, o poníenmos a mayar y cortar llagares.

La tradición en sí escomenzóla'l güelu del mio home, Benito Acebal, a finales del sieglu XIX y siguióla Alberto, pá de la xeneración del mio home y los sos hermanos.

Si tuviere qu'echar la vista tras, ¿Cuala sedría la primer alcordanza que tien d'un llagar?

La primer alcordanza que teo yo del llagar ye en casa de piqueña, yá que la mio madre y dalgunes de los míos tñes yá veníen llavar botelles, comu dalguna más del pueblu. Nesa dómina yera una xera de muyeres, axuntase al llau d'una tina grande pa llimpiales, llóxicamente a mano.

El trabayu cola sidre y nel llagar ye un oficiu duru pero al que se-y garra ciñu ¿Cuáles son les meyores alcordances que tien alrodiu la sidre?

Recuerdo los nuegos escomiezos, que comu tolos entamos fueron duros pero adulces fuimos ameyorando, sobro too les condiciones del trabayu al dir incorporando maquinaria y profesionalizando'l llagar. Foi dexándose'l ganáu a un llau, aunque nunca del

too, y tamién la güerta, fasta llegar a la xeneración d'anguañu al frente del negociu que dende'l fallecimientu del mio home a principios de los noventa yá se dedica puramente al llagar.

El de la sidre ye un mundiu nel que práuticamente son too homes ¿Qué opina sobro'l trabayu que rialicen les muyeres pero que se dexa ver tan pocu?

El trabayu de les muyeres polo xeneral y sobromanera nes empreses familiares ta bien pocu reconocíu, pero hai que faer un pocu de too y char un gabitu cuando fai falta. Lo mesmo te dicíen de dir llavar botelles, que de dir a apañar mazanes na dómina de mayar, que d'echar un gabitu a la de corchar pa poder dir por veces a comer y asina nun acabar bien tarde... Pero a min lo que más me prestó siempre foi'l tratu colos chigreros. Enantes éstos llamábente per teléfonu pa que-yos llevares la sidre, non comu agora qu'hai qu'andar enriba d'ellos pa que-yos llegue. D'aquella, fálote de va más de veinticinco años, y dalguna vegada hebíu qu'esculpiase y dici-yos que'l prósimu viaxe de xuru que taríe meyor, porque dalgún erru cometíase, pero la verdá qu'en toos estos años que tuvi coyendo'l teléfonu y con ello los avisos, nunca tuvi un problema con dengún veceru.

¿Prestaría-y que la tradición sidrera d'Acebal siguiera? ¿Quién sedríen los encargaos de recoyer el testigu na so familia?

Naturalmente que me prestaría que la tradición siguiera, yá llevamos sieglu y picu.... Y espero que dalgún de los míos ñetos siga cola empresa familiar.

¿Cómo ve'l futuru de Sidra Acebal?

El futuru de la sidre véolo bien, la cris va acabar pasando, comu yá pasaron otres, aunque denguna del tamañu d'esta, amás tánse buscando mercaos alternativos, sobro too, fuera l'Estáu.

COEM: todo para el mundo de la sidra



A partir de las representaciones, Pablo Álvarez decidió crear en 1990 una empresa para cubrir las necesidades del sector de la sidra que ya estaba en plena expansión. La intención era, y es, poder ofrecer un servicio integral a los clientes desde sus instalaciones.

En la actualidad COEM cuenta con dos plantas, una en Meres, Sieru, con una superficie de 2500 m² y

otra en el País Vasco, con otros 700 m² (distribuidos estos últimos entre la planta de lavado de botellas y el almacén regulador).

En Meres, una importante parte de su almacén está dedicado a los complementos para bodega, donde el cliente puede encontrar cualquier producto necesario para la elaboración de la sidra. En su intento de mejorar los servicios han incorporado recientemente

La empresa COEM cuenta con más de 50 años de experiencia en el mundo del embotellado y se dedica a dar servicio y solución a los problemas de los sectores con los que trabaja.



una amplia gama de racorería y elementos de inox que se venden sueltos y que permiten a sus clientes solucionar sobre la marcha cualquier problema que les surgiese durante la elaboración.

Otro importante espacio dentro de las instalaciones es el que ocupa el stock de botellas que mantienen gracias a la empresa Verallia; líder a nivel mundial de fabricación de vidrio, que les permite controlar y regular los stocks de botellas que se venden en Asturias para diferentes productos, especialmente la sidra. Hay que entender que la fabricación del vidrio, sobre todo cuando son vidrios con color (negro, verde, azul...) es de campaña, lo que significa que es muy difícil fabricar dos veces al año para cubrir las necesidades de un sector en el cual no se suelen tener pedidos confirmados, lo que obliga a hacer fabricaciones en base al mero conocimiento del mercado. Todas estas dificultades quedan solucionadas mediante stocks de seguridad, que a pesar del alto

GASCONA

EL BULEVAR DE LA SIDRA

3^{er} Certamen

“Cantares de Chigre en Gascona”

del 27 de Payares
al 7 de mayu, tolos xueves
“Concursu de cantares de chigre”,
nes sidrerías de Gascona

Sidrería Pigeña
985 210 341

Sidrería Asturias
985 210 707

Sidrería Villaviciosa
985 204 412

ESTA
SIDRERÍA
PUE
CANTASE

Sidrería La Pumarada
985 200 279

Sidrería Tierra Astur
985 202 502

Sidrería La Naceda
985 225 959

www.sidreriasgascona.com



coste de mantenimiento, permiten garantizar el suministro a los clientes, labor que llevan realizando durante los últimos 5 años. Es también significativo el amplio stock del que disponen de tarros y tapas para el envasado de cualquier producto.

En tercer lugar hay que destacar el espacio destinado en COEM al tratamiento y marcaje de los corchos, actividad en la cual año tras año están aumentando la facturación gracias a su intensa labor comercial tanto en Asturias como fuera de ella: País Vasco,

El equipo de COEM, altamente cualificado, asesora a sus clientes, antes, durante y después de la finalización del proyecto demandado.

La Rioja, Galicia, El Bierzo, León, Castilla la Mancha, Cantabria. Asimismo están ya exportando a países como Noruega más de 1 millón de tapones al año. Para desarrollar esta labor cuentan con un equipo de técnicos con mucha experiencia dirigidos por Emiliano Tato, que en su día fue director técnico de una fábrica con una producción superior a los 100 millones de tapones al año.

Hacen especial hincapié en el tema del marcaje, tan importante para la sidra ya que resalta la marca y el logotipo característico de cada llagar, buscando siempre la calidad manteniendo la tradición. Esto supone mayores costes que otros proveedores que marcan fuera, pero se genera trabajo en Asturias y esto permite garantizar factores tan importantes como la calidad del marcado, la cantidad de suavizante para mejorar luego la extracción del corcho de la botella (tan importante para el corcho de sidra y la hostelería) ya que cada cliente tiene sus propias preferencias a la hora de aplicar el suavizante, factores que son difícilmente controlables a distancia.

En COEM creen que todo esto va en beneficio tanto del sector como del suyo propio y dentro de los resultados, el crecimiento de cada año indica que las cosas están haciéndose bien y pretenden seguir con esa filosofía. Ahora mismo disponen de 6 máquinas de marcaje de fuego y otra más de tinta, lo cual les permite una capacidad de producción de hasta 500.000 tapones diarios. Por último, dentro del mundo del tapón, consiguieron la imposición del tapón aglomerado en Asturias, el cual ya intentaron otros implantar sin éxito en varias ocasiones anteriores, debido a los fallos que tenía un tapón aglomerado. En este capítulo se contó con la colaboración de Samuel Trabanco que apostó fuertemente por ello.

Pero es en el mundo de las instalaciones donde creen que hay un mayor diferencial respecto el resto de empresas ya que, primero en el mundo del vino y





luego en el de la sidra, son incontables las máquinas que han comercializado a lo largo de 2 generaciones (desde los comienzos hace más de 50 años por parte de don Celso Álvarez, padre del propietario de COEM) y las instalaciones realizadas por todo el norte de España, algunas de las cuales son además un referente dentro del sector de la sidra. Dentro de este campo, fueron pioneros en la introducción de las prensas neumáticas en los llagares, conjuntamente con gente del sector como son, en Asturias, Eloy Cortina y Carlos Fanjul, y en el País Vasco, José Ángel Gastañaga y José Miguel Bereziartua. Cuentan en la actualidad con una exposición de maquinaria nueva y usada en sus instalaciones y con un taller mecánico de apoyo para el mantenimiento e instalación de las mismas. Hoy en día prácticamente toda la maquinaria procede de otros países europeos y es por ello que no cesan en el empeño de poder recuperar un sector perdido debido a la imposibilidad de competir con países que fabrican en serie y trabajan para todo el mundo.

Por último, en los últimos años han centrado una parte de sus esfuerzos en desarrollar una potente línea de productos para la hostelería. Entre ellos destacar la línea de máquinas para descorchar, tanto manuales (chigre) como eléctricas, en las cuales ofrecen la mejor relación calidad-precio y son líderes en ventas del mercado. Más importante aún es la línea de es-

canciadores eléctricos, en los que fueron pioneros. En estos momentos cuentan con el mayor surtido de modelos del mercado y proporcionan además servicio técnico en 15 provincias.

Han comenzado también con la exportación de estos productos a mercados tan exigentes como el norteamericano y el holandés. Destacar que el 25% de su producción de escanciadores se desarrolla íntegramente en Asturias, con mano de obra y proveedores asturianos y su intención es seguir aumentando este porcentaje por los buenos resultados obtenidos.

La línea de productos para hostelería de COEM se completa con otros sistemas de escanciado como los escanciadores de pared, cabeceros, txotx móviles, no_me_chisques, tinas, vasos de sidra y tapones espichadores,... y así una infinidad de productos de los cuales son fabricantes, sin olvidar el tema de las torres dispensadoras, cañeros y los sistemas de frío, en los cuales son especialistas y también instaladores.

Respecto a los planes de futuro, este año tienen proyectado instalar un laboratorio donde se impartirá formación y apoyo al sector, contando con una planta piloto para las demostraciones visuales. Incluso tienen también la intención de abrir una planta para el envasado de conservas (mermeladas, mostos,...).

FÁBRICAS DE VIDRIO VERALLIA

Verallia, el valor de un envase con historia



La fábrica burgalesa de Verallia, la gran empresa líder en fabricación de vidrio a nivel mundial, elabora más de millón y medio de botellas diarias bajo un atento tratamiento que garantiza su calidad.

Una buena parte del equipo de LA SIDRA se trasladó a Burgos a principios de febrero para visitar una de las fábricas del gigante del vidrio que es número uno en Europa y que suministra botellas de sidra a prácticamente todos los llagares asturianos que la comercializan. Verallia es una empresa líder en la fabricación de envases de vidrio y es la marca bajo la que se engloba la actividad de packaging del Grupo Saint-Gobain a nivel mundial.

En Burgos, la empresa cuenta con su mayor planta de fabricación y es en ella en la que se fabrican prácticamente el 100% de las botellas de sidra que podemos ver en los distintos llagares y sidrerías de Asturias. Pero la de Burgos no es la única fábrica con la que Verallia cuenta para albergar la gran cantidad

de pedidos que reciben a diario, otras cinco fábricas repartidas por toda la península y otra situada en Telde, Gran Canaria, garantizan el suministro en todo el territorio nacional, incluyendo el mercado de las Islas Canarias. Las plantas de fabricación de la península se distribuyen por todo el territorio, albergando, además de la zona de Burgos, toda Cataluña gracias a la fábrica de botellas situada en Montblanc, la zona de Zaragoza con su fábrica de tarros y botellas, la zona centro de la península gracias a la fábrica de tarros de Azuqueca y la zona sur de la península que está surtida por la fábrica de tarros y botellas situada en Sevilla. Además, la empresa cuenta con una planta de fabricación de botellas y tarros en Figueira da Foz, Portugal, algo que ayuda a suministrar a los clientes más cercanos de la zona portuguesa. Una de



Una de las grandes fortalezas de Verallia es el servicio de proximidad, lo que asegura el suministro a todas las zonas del Estado.

Las grandes fortalezas de Verallia, y una de las máximas en las que se basa la empresa, es el servicio de proximidad, por eso es tan importante poseer diversas factorías por todo el territorio, asegurando así el suministro que demandan los consumidores de cada zona de la península.

Verallia cuenta con una larga trayectoria en su actividad con el vidrio, lo que hace de ella una empresa asentada y que asegura un excelente servicio a todos sus clientes. Los inicios de esta gran industria datan de principios del siglo XX, cuando trabajaban con apenas dos fábricas, una en Xixón (fundada en 1915 como sociedad Xixón Fabril) y otra en Jerez. Posteriormente estas dos fábricas fueron absorbidas por Cristalería Española, que más tarde se convertiría en la sociedad Vidrieras del Norte (VINSA). Esta sociedad decidió comprar nuevas fábricas en lugares estratégicos de la península y dejar atrás las fábricas de Xixón y de Jerez por estar obsoletas (en ellas habría que realizar una remodelación que no era rentable), teniendo en cuenta además que el suministro de vidrio al norte de España se podría realizar sin ningún problema desde la planta de Burgos. De esta forma la empresa comienza a evolucionar y a principios de los años setenta VICASA asume la gestión en la sociedad VINSA y desde ese momento hasta finales del siglo



XX se produce una ampliación y modernización de la planta burgalesa con la incorporación de nuevos hornos y líneas de fabricación. En 2001 se produce el cambio de denominación a Saint-Gobain VICASA, ya que la empresa pasa a formar parte de la multinacional francesa. Durante esta década se producen nuevas instalaciones y ampliaciones de maquinaria y, finalmente, en 2011 se produce el cambio de denominación a Verallia, la colosal empresa que reúne toda la actividad de fábricas de vidrio en el mundo.



José Díez Núñez, Técnico Comercial de la Zona Norte y trabajador del gigante del vidrio desde hace más de 40 años, fue el encargado de explicarnos la evolución histórica de Verallia, la distribución de la planta y el proceso de fabricación de las botellas de las típicas botellas de sidra de toda la vida. Pero en Verallia no solo fabrican botellas de sidra, también producen

para los mercados del vino, licores, cava, cervezas, refrescos y agua, así como son líderes en fabricación de envases para alimentación, tanto botellas (aceite y zumos) como tarros de conservas.

Gracias a la explicación de José Díez, LA SIDRA pudo conocer de primera mano el proceso completo por el que pasa el vidrio, desde su elaboración, hasta el posterior proceso de fabricación de la botella, que pasa de ser vidrio fundido a transformarse en el envase de sidra que todos conocemos. En primer lugar se realiza la pasta de vidrio mediante la mezcla de varios materiales, que son: arena (componente fundamental del vidrio), caliza molida, sosa cáustica, chatarra de vidrio (vidrio reciclado) y el tono verdoso, que se consigue mezclando óxido de hierro y cobalto. Una vez obtenida la mezcla de materiales, composición que se realiza de forma automática con la parte proporcional de cada material, ésta se introduce en un horno que alcanza temperaturas de unos 1600 grados centígrados. El vidrio fundido fluye en la cámara del horno donde un sistema se encarga de extraer las burbujas del vidrio para obtener una mayor pureza. El proceso completo dura más de 18 horas.

El vidrio es el único material tan versátil que de una botella se puede hacer otra igual, por ello es tan importante la parte de vidrio reciclado que se emplea para realizar las nuevas botellas. Este material se produce en una planta específica en la que se trabaja para que llegue el vidrio triturado, del que previamente se han excluido materiales nocivos como el plomo o el aluminio.

Una vez se tiene el vidrio fundido, éste pasa al mecanismo encargado de transformarlo en botellas. Primero el vidrio fundido se corta en gotas con el peso

Les botelles de sidre pasen per un mecanizáu procesu de pingáu del vidriu fundíu, prensáu y posterior sopláu nel molde fierru, que da llugar a los cascos más famosos de la sidre asturiano.





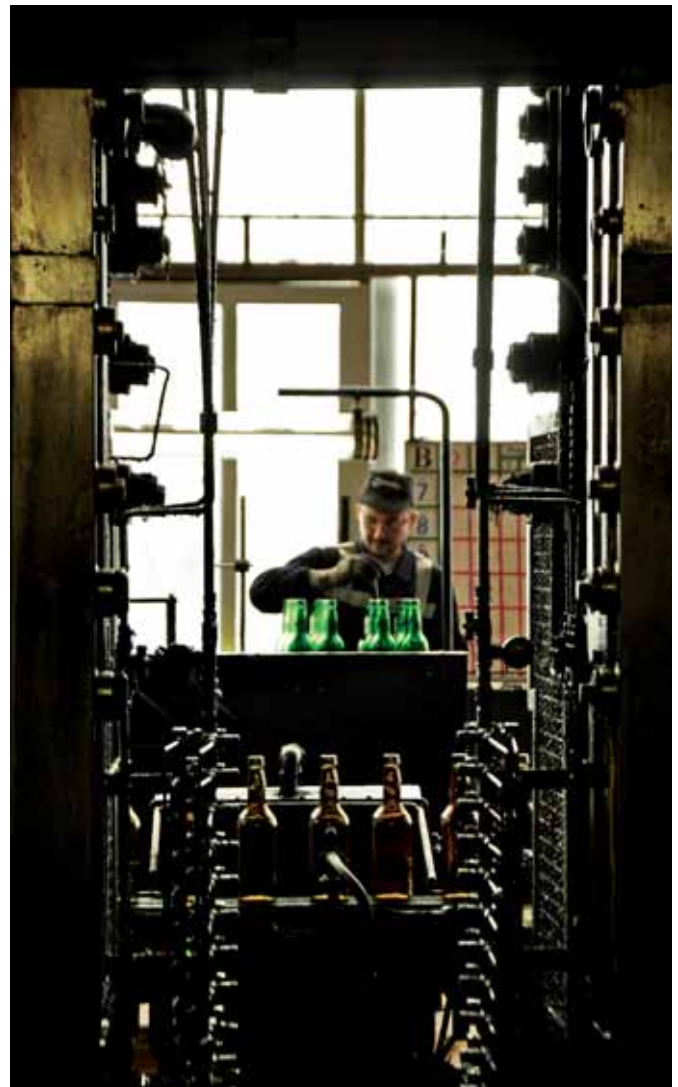
La calidad y la innovación son las máximas de Verallia, que siempre trabaja con las mejores y más cercanas materias primas.

exacto de la botella en cuestión, en este caso la de sidra. Esas gotas caen en un molde preparador, denominado molde hierro, en el que se produce el soplado que dará lugar a una preforma que pasará a un molde terminador en el que se produce un segundo soplado que hace que el vidrio maleable se adapte a las paredes del molde, obteniendo así la botella de sidra.

Todo este complicado proceso se realiza en segundos, pudiendo llegar a obtener entre millón y medio y dos millones de botellas al día en toda la planta burgalesa, en la que se trabajan 24 horas al día, los 365 días del año.

Una vez obtenidas las botellas hay que someterlas a un proceso de enfriamiento, ya que si se enfriasen al aire la botella enfriaría muy rápido por fuera y muy lentamente por dentro, lo que crearía unas tensiones internas que harían que estallase. Tras el enfriamiento, las botellas de vidrio se hacen pasar por tetracloruro de estaño para crear una "película" que les aportará mayor resistencia a los rasguños y demás golpes que se podrían dar en el traslado de las mismas.

Finalmente las botellas se someten a numerosos controles de calidad que pasan por la comprobación por un operario de que todas las características de la botella estén perfectas y por varias máquinas que verifican, mediante análisis con fotografías desde diferentes ángulos, que las botellas no tengan ni un solo





defecto, y si es así las desechan automáticamente. Al final de la cadena de fabricación otro puesto de control comprueba que lo que se está embalando está en perfectas condiciones y, una vez hecha la selección, las botellas impecables se paletizan para su posterior distribución.

La planta burgalesa de Verallia, al igual que sus otras fábricas, cuenta con varios certificados de calidad que garantizan que los productos que llegan a sus clientes son los mejores y, tras visitar la planta de Burgos, no queda duda de que es así. Además, el titán del vidrio ahora también trabaja por el medio ambiente, para lo que ya están elaborando la botella ECOVA en diversos formatos, producto que se realiza con el mínimo vidrio posible, lo que la hace más ecológica. El vidrio es, posiblemente, el mejor material para conservar alimentos y bebidas, ya que protege al medio ambiente reciclando sus desechos, así como garantiza el sabor de los productos que contiene. Si a esto le sumamos la capacidad de innovación de Verallia para



LOS DATOS GLOBALES



25.000 millones de botellas al año



Más de 10.000 clientes



46 países de todo el mundo

ofrecer a sus clientes envases que realcen el valor de su producto obtenemos una armonía perfecta que garantiza que quienes trabajan con Verallia obtienen un plus de calidad que solo ofrece una empresa con experiencia y total dedicación a sus clientes.



Testu y Semeyes: Bea Fernández.

CONTROL A NIVEL DE INDUSTRIA AUXILIAR DE LA SIDRA

La importancia del corcho como garantía de calidad



Iván Fernández, licenciado en Ciencias Ambientales y Diploma postgrado en Sistemas de Control y Certificación, así como de Planificación y Gestión Forestal, plantea la importancia del control de la calidad de la industria auxiliar de la sidra.

Es bien sabido que, a nivel de DOP, los lagares deben cumplir una serie de exigencias y parámetros de calidad para que sus productos puedan estar amparados. Estos controles son clave para garantizar que la sidra se halla en un estado óptimo para poder ser comercializada. Pero, ¿son suficientes estos controles? A nivel de la propia sidra seguramente sí pero hay que tener en cuenta que la calidad del “producto sidra” no depende únicamente de la bebida. En efecto, cuando un lagar comercializa una sidra tiene que tener en cuenta que, a partir de ese momento, hay otros productos que forman parte del suyo (la botella, la etiqueta, el tapón). Por tanto, para asegurar la calidad del producto final es muy importante mantener un elevado nivel de exigencia con la industria auxiliar.

Por mucho que la responsabilidad de sus propios productos recaiga en la industria auxiliar, cuando una botella de vidrio y un tapón de corcho pasan a envasar y tapar una sidra, éstos “pierden” su marca (su fabrican-

te) en favor de la de la sidra. La buena (o mala) calidad de los productos auxiliares se verá reflejada en la imagen que el consumidor tenga de la sidra. Por ejemplo, si un consumidor descorcha una sidra en mal estado por culpa del tapón, éste no irá a buscar la contramarca del mismo para ver quién lo ha elaborado sino que recordará que esa sidra “X” no se hallaba en buen estado. Por estos motivos, los sidreros deberían ser tan exigentes con sus proveedores como lo son consigo mismos, pues la calidad final del producto es la del conjunto de todos. Si, además, tenemos en cuenta que un elevado volumen de sidra se exporta a largas distancias, este nivel de exigencia será clave para evitar futuras desviaciones físicas u organolépticas derivadas del transporte, el almacenado y la manipulación. En este momento es de reseñar el sector corchero. Es éste un sector con una larga experiencia en el ámbito de la normalización. Desde hace más de 20 años forma parte del Comité Técnico de Normalización 56

(CTN 56) de AENOR, donde dispone de un Subcomité propio (SCTN 5). Desde 1997 (año en que se publicó la primera norma UNE) hasta hoy, se han publicado 13 documentos UNE (entre normas, informes técnicos y guías de muestreo). En ellos, para cada tipo de tapón de corcho, se controlan más de 15 parámetros (físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales) para los que existen unas especificaciones. Dichas especificaciones determinan si el producto, en este caso los tapones de corcho, se hallan en óptimas condiciones previamente a su expedición a las bodegas/lagares. Estas normas han sido redactadas por los miembros del subcomité: una comisión mixta de expertos procedentes del sector corchero, el sector vitivinícola y diferentes centros de investigación. Actualmente se está trabajando en la redacción de la normativa UNE para el tapón de corcho microaglomerado (uno de los que se usan en sidras).

Por tanto, sería muy positivo que los sidreros tuvieran en cuenta toda esta información y, lo que es más, exigieran a sus proveedores una analítica que certifique que sus tapones están cumpliendo con la normativa de su sector. Existen tapones de muchos tipos y de muchos precios, pero no todos cumplen con las especificaciones de todos los parámetros, anteponiendo, de esta manera, el precio de sus productos a la calidad de los mismos.

Manteniendo un elevado nivel de exigencia con los controles de los tapones de corcho de sus proveedores, el sidrero no sólo estará minimizando el riesgo de aparición de futuras incidencias sino que, además, estará añadiendo calidad a la cadena de valor de sus sidras.



Sidra
Zarracina

Industrial
Zarracina

Polígono Industrial Porceyo 1 - 12 -
Camino del Fontán 555, Gijón - ASTURIAS
Teléfono: 985 16 85 83 • e-mail: zarracina@vbyf.com

LA SIDRA

Convídate a una CENA de

100 €

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA LA FESORIA



Avenida Torrelavega, 29. 33010 OVIEDO (ASTURIAS). Teléfono 984 18 98 01



Sorteo: Febrero

El Premio caduca dos semanas después del sorteo

The image shows the exterior of a restaurant named 'La Pongueta Sidrería'. The building's facade is covered in dark, horizontal slats. The restaurant's name is displayed in large, white, three-dimensional letters. 'La Pongueta' is in a cursive font, and 'Sidrería' is in a smaller, blue, sans-serif font below it. Large glass windows and doors are visible, reflecting the surrounding environment. In the foreground, there is an outdoor seating area with a grey brick floor and a white metal folding chair. The scene is captured at night, with some interior lights visible through the glass.

La Pongueta Sidrería

La Pongueta es, sin duda, un nuevo concepto a la hora de hablar de una sidrería. Con una cocina con productos de garantizada calidad y una presentación envidiable de los mismos, este restaurante ovetense promete hacerse un hueco entre los clientes más exigentes a la hora de sentarse a la mesa.

Restaurante LA PONGUETA

Juan Antonio Álvarez Rabanal 7. Torres de Montenuño. Uviéu
T. 985 28 54 95

**UN NUEVO
CONCEPTO
DE SIDRERÍA**





Una sidrería joven, fresca, con ganas de renovar los platos tradicionales de la cocina asturiana y hacerles llegar a sus clientes sus deseos de ofrecer siempre un producto de calidad, a buen precio, y con una presentación inigualable. Así es La Pongueta, un restaurante con pocos meses de vida instalado en los bajos de las conocidas Torres de Montenuño en Uviéu y frente al recientemente inaugurado Hospital Universitario Central de Asturias (HUCA).

David y Rosa llevan más de 15 años dedicados al

mundo de la hostelería y son los propietarios de este enorme local, de más de 400 metros cuadrados, con el que se pretende dar un cambio radical al típico concepto de sidrería. Este local ofrece una cocina moderna, productos de gran calidad, contando con primeras marcas como Joselito o Trasacar, y, además, un ambiente muy agradable con un estupendo mobiliario vintage que hace que todo el que entra en La Pongueta se encuentre con algo totalmente distinto a lo habitual.

Con capacidad para 170 comensales, el restaurante, que a partir de marzo abre todos los días y que cuenta con una amplia terraza, tiene dos zonas de comedor bien diferenciadas y la barra es de lo más original, ya que está formada por una única pieza de microcemento que se adapta a la perfección al ambiente vintage de la sidrería. Además, en su interior cuenta con un inmenso mueble elaborado con cajas de sidra de madera que hace las veces de estantería en la que las botellas de **Menéndez**, y su DOP **Val d'Ornón**, esperan para saciar la sed de los sidrereros.

David, al que lo de la hostelería le viene de familia, destaca la gran cualificación del personal de La Pongueta: Evaristo Castiñeiras, chef del restaurante, se le conoce por ser ganador de varios campeonatos de pinchos; Vladimir Blanco es el encargado de la sidrería; José Sancio, encargado de la parrilla, cuenta con una gran experiencia en la parrilla Del Quesu y de Titi; y Jesús González es sumiller y campeón de España. Ellos solo son una buena parte del servicio de La Pongueta, que cuenta con una amplia experiencia en el sector y, por lo tanto, en el trato con el cliente.

Esta sidrería busca, sobre todo, ampliar este concepto mediante una comida sabrosa, apetecible y ante



La cocina de La Pongueta es tradicional pero distinta, sana, de calidad y diseñada para hacer disfrutar al comensal

todo, sana. La Pongueta, además, colabora con la AECC (Asociación Española Contra el Cáncer), con la que ha firmado un convenio de colaboración y su cocinero, Evaristo Castiñeiras, destaca la implicación de esta sidrería con la dieta mediterránea y los productos de la tierra, apostando siempre por la cocina de cercanía con productos de primera como el gochu asturcelta para el compango de la fabada, la pita pinta, carne de ternera asturiana de los valles o la oveja xalda, lo que garantiza un plus de calidad de todos sus platos. Además, trabajan con los alérgenos, por lo que el chef de La Pongueta puede jugar con nuevas harinas y nuevos productos para celíacos, tanto es así que su carta ya oferta diferentes raciones sin gluten. Evaristo Castiñeiras señala que su cocina se basa en los productos frescos de temporada para ofrecer una cocina tradicional asturiana pero, como bien subraya, con un toque, una diferenciación que hace que los platos de La Pongueta sean de lo más innovadores pero sin alejarse del todo de los típicos platos de la gastronomía asturiana.

Su variada carta recoge un amplio abanico de productos que van desde sus deliciosos arroces, una de sus especialidades, como el arroz de roca (a base de pescados de roca y salmonete) o el risoto de carne de pita pinta con parmesano y setas, hasta sus carnes, como el entrecot, el solomillo, los escalopines al Ca-

brales o el cachopo (servido en raciones individuales y con una presentación única). Lo importante para el servicio de esta sidrería es que los productos salgan limpios y en su justa medida, para que el comensal disfrute de varios platos y no se llene con el primero. De esta forma se puede comenzar con un guiso: de jabalí, de oveja xalda, de manitas, con una de cerdo y otra de cordero algo que aporta un contraste de sabores... Se puede continuar con un pescado: pixín amarisco y langostinos a la plancha, merluza a la sidra o en salsa verde con almeja babosa, lubina con sopa de marisco y ravioli de oricios...todo ello siempre con un tratamiento específico para cada ejemplar, buscando la elaboración y la guarnición adecuada para que equilibre y acompañe al pescado.

Además en La Pongueta apuestan por unos tortos diferentes y servidos con productos muy dispares para salirse de los típicos tortos con picadillo o Cabrales. Otro de sus reclamos es el pulpo con verduritas crujientes, espuma de patata ali-oli y salsa de pimentón, un plato que les encanta a todos sus clientes. Asimismo, este restaurante ofrece un excelente menú todos los días a un precio asequible y con gran variedad de productos de calidad, entre los que destacan sus innovadores postres caseros como los frixuelos rellenos de manzana o el arroz con leche con crema de coco y pastel de zanahoria.

El nuevo concepto de sidrería está en Uviéu y se llama La Pongueta. Un restaurante con una comida situada en un paso intermedio entre la cocina tradicional y la de autor y en el que lo importante es deleitarse con cada producto en su justa medida. Por eso, sus platos, con una presentación inmejorable, están diseñados para que el comensal solo tenga que sentarse y disfrutar.

ENCAM

R

E

C

O

M

E

N

D



La BarriX de Matilla

De recién naguración y rexentao por Jonathan Garcia, que cunta con una llarga tradición familiar dedicao a la hostelería.

De las poques sidrerías qu'abren a lae 9,00h tolos díis, con un esmeráu serviciu d'almuerzu.

Menús diarios, con tres primeros y segundos, con postre caseru a escoyer y posibilidá de medios menús.

Na fin de selmana, la carta cunta coles sos especialidaes comu pulpu a la gallega, paletilla de corderu al fornu y en caldereta, cachopos, o'l revuertu de Matilla. Too ello bien acompangao con **JR** etiqueta prieta **Viuda de Palacio**.

LA BARRIX DE MATILLA.

JJERÓNIMO IBRÁN, 11

T. 984 180 967

33600 MIERES

Parrilla Sidrería Los Corzos

En 1998 y con namás 22 años, José Manuel García, féxose cargu de la Parrilla Sidrería Los Corzos, con muncha ilusión y bon saber facer pesia la so corta edá. 17 años dempués, José Manuel consiguió que Los Corzos seyan un referente nes parrilles uvieines.

Cunta con menú diariu y de fin de selmana y una carta curiosa ente la que destaquen los callos, el xabaril, el cabritu y un cachopu espeutacular.

De destacar tamién la carne de caza en tiempu d'ello.

La sidre, de Muñiz, bien atendió, en tiempu y forma, comu manden los cánones.

Atentos, que preslla los llunes.

LOS CORZOS, LOS CORZOS 5. LA MANXOYA. UVIÉU

T. 985 219 743



El Manantial de Grau, visita obligao.

Montse y el so fiu Adrián rexenten dende va tres años El Manantial, un acoyeor chigre nel centru de Grau con más de 50 años d'hestoria al llombu.

Con una perbona rrellación calidá/preciu, y una carta bien tresnada con muncha variedá de tapes y platos a dimposición del veceru prácticamete a cualquier hora del día, destacando los callos, morros y caces de gochu, asina comu'l pulpu. El cachopín Manantial con salsa d'ibéricu merez mención especial.

La sidre, **Muñiz d'Escoyeta**, bien tratao y nel so puntu.

SIDRERÍA MIRAVALLES. LA PLAYA 6. XIXÓN

T.984 199 007



IDENTOS

D A C I O N E S

LA TONADA, AGORA TAMIÉN EN LA GUÍA

En febreru de 2014 abrió en Xixón La Tonada de Montevil, y en payares del mesmu añu La Tonada de la Guía, dos sidrerías referentes na ciudá de Xixón.

Cocina tradicional, carne, peixe y mariscu a la parrilla formen parte de les sos especialidaes nuna variada carta afayada a tolos gustos y bolsos.

Ente los sos puntos fuertes alcuéntrase una acuridiada decoración, con salones privaos que van dende les 12 fasta les 100 presones y el so destacable "Espicheru" con capacidá pa 40 presones, lo que lu capacita comu un llugar d'alcuentru pa xuntes de familiares, d'amigos y empreses.

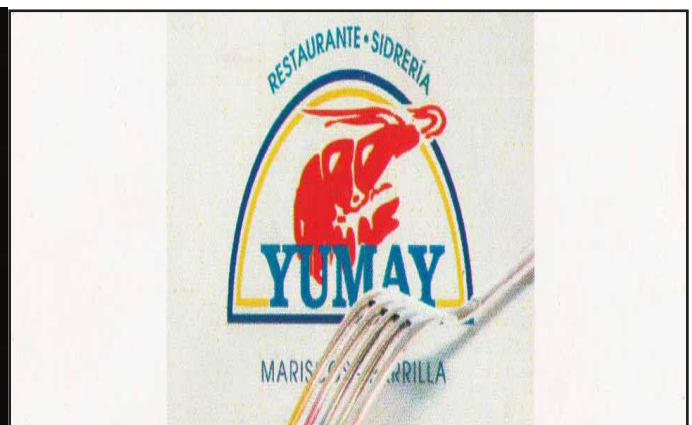


Ye de destacar la so capacidá pa componer menús presonalizaos al gustu del veceru, ensin dulda una de les sos ufiertes más importantes y na que yá trabayen con vistes a la próxima llegadade piqueños bodes y comuniones pa los meses de mayu, xunu y xunetu. Una posibilidá na que'l veceru podrá escoyer tolos detalles de les mencionaes cèlebraciones, platos, bébora, postres, detalles y un ensin fin de posibilidaes de presonalizar un eventu tan especial. Dende la posibilidá d'una cèlebración tradicional con tou lluxu de detalles fasta la cèlebración d'una "Espicha" nun conceutu munchu más desenfadáu ya informal son dellos de los aspeutos más destacables d'esti nueu buque insignia de la gastronomía asturiana.

LA TONADA. DOCTOR FLEMING 1193. LA GUÍA. XIXÓN
RAMÓN ARECES 30 MONTEVIL. XIXÓN

T. 984 293 299

T. 984 293 299





¿Qué es una Sidrería de Calidad?

Lluís Nel Estrada. @lluísnel

Consultor gastronómico

La Dirección General de Turismo del Principado de Asturias presentó una nueva marca de calidad turística para las sidrerías asturianas, para nuestros 'chigres' de calidad. Lo cierto es que únicamente se presentó estrictamente eso. Una 'marca', una enseña, un logotipo que, independientemente de que nos pueda gustar mucho o poco o resultar más o menos atractivo, por lo que sabemos aún está vacío de contenidos. Sería quizás la premura por presentar este nuevo marchamo en FITUR 2015, o tal vez la necesidad de ir moviendo ficha de cara a la próxima campaña electoral, el caso es que, sea como fuere, como propósito de intenciones la marca 'Sidrerías de Asturias. Calidad Natural' apunta maneras, siempre y cuando respondamos a criterios fundamentados a la hora de redactar el pertinente pliego de condiciones para adherirse a la misma.

No sé ustedes pero yo, por devoción y profesión tengo claro lo que es una sidrería asturiana de calidad natural. Un chigre. Un chigre de verdad. Un chigre auténtico, donde evidentemente imperen la calidad del producto, tanto de la sidra como de la oferta gastronómica que acompaña a ésta. Un servicio especializado, profesional, que sepa dar el tratamiento requerido a nuestra bebida patria; rotación de palos, temperatura ideal de la sidra, correcto escanciado y cadencia del mismo; con un trato cercano y un servicio de mesa quizás un tanto desenfadado.

Una sidrería de calidad es aquella donde huele a sidra, pero a sidra limpia, porque la limpieza debe ser otro de los requisitos irrenunciables para ser un buen chigre; chigre en el que no deben existir escanciadores automáticos y en el que además, ya

bien entrados en el siglo XXI deben de comenzar a hacerse un evidente guiño al resto de nuestra oferta sidrera, junto con la natural de escanciado tradicional ya existen otras sidras, sean espumosas, de hielo o de mesa, así como aguardientes derivados de la misma que como productos diferenciados y excelsos deberían de tener presencia estable en este subsector, quizás el más importante, de la hostelería asturiana.

No estaría de más que esta marca siguiera el ejemplo de alguna que otra empresa privada y se exigiera que en toda sidrería acogida a la misma se contara con la figura de un Maestro Escanciador. Una especie de sumiller de la sidra que en pequeños establecimientos, gerenciados por expertos en sidra, podrían ser estos mismos. Expertos que deberían transmitir su conocimiento y experiencia a personal y clientela porque tan necesario es contar con un buen profesional escanciador como aleccionar a nuestros clientes en el correcto consumo de la sidra y en el conocimiento del legado cultural que representa este producto.

Por cierto, que digo yo que el target potencial de estas Sidrerías de Asturias con calidad natural estará situado en la propia comunidad autónoma, y por lo pronto en su turismo interior. Por lo que no sobraría que la propia marca, versara también en la lengua de la sidra, en la lengua asturiana, como seguro harían nuestros vecinos vascos o gallegos con cualquiera de sus marcas... Sonaría bien algo así como 'Chigre d' Asturias. Calidá Ñatural'...Sonaría bien hasta en FITUR!!

*Artículu espublizáu per primer vegada n'El Yantar Dixital.

un rincón de Asturias en tu barrio

Arroz con bogavante 19€ por persona

LA SIDRERÍA
de Montijo

NTRA. SRA. DE LA LUZ 62 (detrás de la Iglesia)

91 428 49 95

Eugenia de Montijo
CARABANCHEL - ALUCHE

ACEITES DEL PRINCIPADO

RECICLATE
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

Intolerancia al gluten



Les sidreríes asturianes, comu nun podríe ser d'otra miente, respuenden de contino a les necesidaes esistentes na sociedá, y por eso son munches les que cunten con menús afayaos a les necesidaes de les presones con intolerancia al gluten, una malura qu'afetua cuasique alrodiu d'un 1 % de los asturianos.

¿Qué ye la enfermedadá celíaca?



La enfermedadá celíaca (EC) ye una intolerancia permanente al gluten del trigo, cebada, centén y probatiblemente avena, que se caracteriza por una reacción inflamatoria del estantín delgáu que dificulta l'asorción de macro y micronutrientes.

Esta intolerancia al gluten tien una prevalencia estimao nos europeos y los sos descendientes del 1%, siendo más frecuente nes muyeres con una proporción 2:1.

Un porcentaxe perimportante de pacientes (75%) tan ensin diagnosticar por mor, na so mayor parte, de que la EC demientes munchos años relacionóse namás cola so forma clásica de presentación clínica. Por embargu, la reconocencia d'otres formes atípiques de manifestase oligo y asintomátiques, combinaos cola mayor y mejor utilización de les prebes complementaries disponibles, permitiéren poner de manifiestu la existencia d'estremaes tribes d'EC.

Los síntomas más avezaos son: perda de pesu, perda d'apetitu, cansanciu, vultures, gómitos, foría, distensión abdominal, perda de masa muscular, retrasu

del xorrecimientu, alteraciones del calter (irritabilidad, apatía, introversión, tristura) dolores abdominales, meteorismu, anemia por déficit de fierro resistente a tratamientu.

Por embargu, tantu nel neñu comu nel adultu, los síntomas puen ser atípicos o nun apaecer, lo que dificulta el diagnósticu.

El so tratamientu consiste n'esanicar dafechu de la dieta el gluten, lo qu'acarretará una normalización clínica y funcional, asina comu la reparación de les llesiones estantinales. El celíacu tien de basar la so dieta n'alimentos naturales: llegume, carne, peixe, güevu, fruta, verdura, hortaliza y cereal ensin gluten: arroz y maíz. Tienen d'evitase, na midía lo posible, los alimentos ellaboraaos y/o envasaos, yá que nestos ye más difícil garantizar l'ausencia de gluten.



Exclusivas Copri S.L.

Productos Sant Dalmai
Soluciones para la Hostelería

IBERJam



Formatos 11x11



Bacons y Lomos



Jamones y Paletas



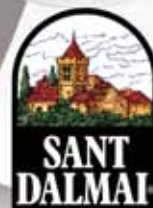
Loncheados y Toppings



Productos Frescos



Libres de los principales Alérgenos
Seguridad para tu Negocio
Teléfono 985 793 682 • copri@copri.es





ADPAN

alimentación libre de alérgenos



Especial Hostelería

sin gluten

En Adpan trabajamos constantemente en la evolución de nuestros alimentos, investigando nuevas posibilidades para

mejorar

la calidad de vida de nuestros clientes.

Nuestra amplia gama de productos, el proceso diario de fabricación y la eficacia del sistema de distribución permite que los alimentos conserven su calidad y sabor.



ADPAN

Descubre todos nuestros productos en:

www.adpan.es

y síguenos en Facebook y Twitter



ADPAN EUROPA, S.L. · Avda. Langreo nº 12 · 33186 · El Berron · Siero
Asturias · España · UE · Tlf.: + 34 985 743 627 · Fax.: + 34 985 743 720

Relación de colaboradores de LA SIDRA con menús afayaos a celiacos*

AVILÉS

SID CASA ALVARIN.
Los Alas, 2. T. 985 54 01 13.
SIDRERÍA CASA LIN.
Avda Los Telares, 3.
T. 985 56 48 27. .
SIDRERÍA LA CANTINA.
La Estación 5. Villalegre
T. 985 578 786

CANGUES D'ONÍS

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

CARREÑO

SIDRERÍA SANTARÚA.
Carlos Albo Kay 18. Candás
T. 985 872 277 / 985870049

COLUNGA

SIDRERÍA EL ROTELLU.
18 de Julio, s/n.
T. 985 85 61 95

CORVERA

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

CUIDEIRU

BAR EL ÚNICO.
Oviñana s/n.
T.985 597 037.

LLANERA

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

LLANES

LLAGAR EL CABAÑÓN.
Naves de Llanes
T. 985 407550 / 616 623197
Sidra El Cabañón.

CASA POLI.
Sidrería Restaurante
Puertas de Vidiagu s/n.
T. 985 411 142.

SIDRERÍA EL PUERTO.
Marques de Canillejas, 3.
T. 984 182 159 /

LLANGRÉU

SID. EL PARQUE PINÍN.
Paulino Vicente, 10.
T. 984 245 982

LLAVIANA

PARRILLA SID. EL MOLÍN.
Libertad, 86. La Pola.
T. 984 997 264 /
647997264.

MIERES

CAFETERIA SIDRERÍA EL
RINCÓN DE ANTONIO.
Manuel Llanceza 74.
T. 984 189 162 / 9

MORCÍN

PARRILLA L'ANGLEIRU
Les Vegues de San Esteban de
Morcín T. 985 783 096

NAVA

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

NAVIA

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

NOREÑA

SIDRERÍA REST. EL CASERO.
Dr. Cuesta Olay, 34
T. 984 491 567.

PARRES

SIDRERÍA EL TONEL DE GIGI.
Ramón del Valle 8, bajo.
Les Arriendes. T. 984 840 544

RIBESEYA

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

SIERU

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

PARRILLA KOBE.
Ctra. Oviedo-Santander, 45
T. 985 794 974.

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

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

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

TAPIA

LA FONTE.
Fernando Villamil, 8. Tapia de
Casariego
T. 984 84 4179

SIDRERÍA LA CUBIERTA.
Travesía Dr. Enrique Alvarez.
T. 985 47 10 16.

UVIÉU

SIDRERÍA REST. EL BOSQUE.
Victor Chavarri 7
T. 985 219 995

SID. LA CASUCA DE SANTI.
Los Campos, 1 La Corredoria
T. 985 081 482

RESTAURANTE EL CORDIAL
El Cordial. El Caleyu
T. 985 796 040

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

SIDRERÍA PADRE SUAREZ.
Padre Suárez 25
T. 985 200 192.

SIDRERÍA EL TONEL.
Camín Real, 18
T. 985 985 726

LA NUEVA BARRIKA.
Camín Real 26. Cualloto
T. 984 085 686.

SIDRERÍA EL BOSQUE.
El Bosque, 12. Trubia
T. 984 282 464.

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

SIDRERÍA MIGUEL.
Manuel Cueto Guisasaola, 2.
T. 985 24 46 24.

SIDRERÍA EL OVETENSE.
San Juan, 6.
T. 985220840.

SIDRERÍA LA PUMARADA.
Gascona, 6. T. 985200279.

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

VILLAVICIOSA

RESTAURANTE EL MORENO.
Puerto del Puntal
T. 984 100 401

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

XIXÓN

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

SIDRERÍA LA CUÉTARA.
Caveda, 7
T. 984 047 201

SIDRERÍA MARI
Felipe II, 6
T.658936039.

SIDRERÍA NAVA.
Plaza La Serena
T. 985380447

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

SIDRERÍA LAS PEÑAS.
Santurriu. T. 985338299.

SIDRERÍA EL RESTALLU.
Decano Prendes Pando .
T. 985 35 00 48.

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

SIDRA BERNUECES.
Camín La Nisal, 1004.
Castiello Bernueces
T. 985 131 188-629260 301.

PARRILLA VERDEMAR.
Alto de La Providencia, 2824.
T. 984 102 123. .

MERENDERO PARRILLA LA
XERA.
Camín de Cabueñes, 1185
T. 984 298 720

* Sigún información
facilitao polos propios
establecimientos.

MADRID

RESTAURANTE FERREIRO
Paseo de la Florida, 15
T. 915 598 435

RESTAURANTE FERREIRO 2
Comandante Zorita, 32
T. 915 538 990

ASADOR EL MOLINÓN
Paseo de la Florida, 17
T. 915 477 936

RESTAURANTE OVIEDO.
Paseo de Yserías, 45
T. 914 747 380

EL RINCÓN ASTURIANO
Delicias 26
T. 915 308 968

SIDRERÍA XARÉU.
Avda de Barranquilla, 17
T. 913824609
Sidra Cortina.

SIDRERÍA A CAÑADA.
Alonso del Barco 4
T. 914 670 325
Sidra Menéndez y
Trabanco.

ALACANT

REST. PIZZERÍA LA COSA
NOSTRA.
Alzamora, 21. Alcoi.
T. 966 540 263.

El Llagar de Quelo

Consulte nuestros platos
sin gluten

EL LLAGAR DE QUELO
Fueyu, 21. 33199 Tiñana - Siero
Teléfono 985 79 29 32
e-mail: info@sidraquelo.com



MESÓN DE NOZANA

- RESTAURANTE PARRILLA -



Menú diario celiacos

Menú especial
diario celiacos

Menú adaptado a todo
tipo de alérgenos

Lo que tienes que saber si yes celíacu

Esta intolerancia alimentaria prevoca un dañu nel estantín por mor del gluten - una proteína presente en dellos cereales : trigu, centén, cebada, avena y espelta- y por ello absórbense mal los nutrientes.

El so diagnósticu rialízase con una biopsia estantinal. El tratamientu consiste n'esanicar el gluten de la dieta pa meyorar la salú estantinal.

Cereales permitíos: maíz, arroz, amaranto, quinoa, sorgu, yuca, mandioca.

Encamientos pa celíacos:

- Llee siempre nel etiquetáu la llista d'ingredientes.
- Nun merques productos a granel, elaboraos artesanalmente o que tean almidón de trigu.
- Si merques fariña de maíz, d'arroz o d'otru cereal, asegúrate de que nun se fabricó en molinos onde tamién molieren trigu, o cebada.
- Les salsies nun se lliguen con fariña.
- Los purés o cremes de verduras nun lleven turrios de pan frito.



- Davezu los embutíos lleven gluten. Curiáu.
- Evita les contaminaciones ente alimentos: nun cocines alimentos ensin gluten n'aceites onde previamente se fritieren productos que sí lu contienen. Trocéa y turria'l pan ensin gluten nun sitiu estremáu a los del pan con gluten. Nun contamines con restos d'otros productos con gluten.
- Llee l'etiquetáu de melicamentos, pastes de dientes o cosméticos, yá que puen tener gluten.
- Fai usu de los chigres que cunten con menús ayaos a los celíacos.

ESPECIALIDAD EN:

- Arroz con bugre
- Parrillada de marisco
- Carne a la piedra

Cocina sin gluten

AVA SIDRERIA

Plaza de la Serena nº 1
Telf. 985 38 04 47
33208 Gijón

TENDENCIAS

¿Sidres d'aperitivu?



Etiqueta conmemorativa rializada por Sidrastur pal primer centenariu de la Federación de Fútbol Asturiana. /SEMEYA: Bea Fernández.

Nestos caberos años los llagareros del nuesu país anden a vueltes cola sidra a la gueta de nuevos mercaos, y non solo foriatos pa la esportación, sinón tamién na propia tierra viendo d'averase al mundiu de los restoranes nel que la sidra tradicional, poles sos carauterístiques, nun ye quien a entrar.

Nesti sen, nel llagar de Panizales, los hermanos Juan Carlos y Tino Vázquez vienen de sacar dos nuevos sidres sosprendentes fasta pa los sidreros más avezaos, lo mesmo polo estremaes que son como pola so orixinalidá, y que son dos sidres de mesa coles marques Ati y Viesca, la primera bien dulce y la otra de nueva espresión.

Ecogestión Del Norte
 Recogida De Aceites Vegetales

RECOGIDA DE ACEITES USADOS
 ATENCIÓN AL CLIENTE 24 HORAS
 15 AÑOS A SU SERVICIO
 Teléfonos: 902 870 021 • 984 083 448

Comparamos y vendemos maquinaria y mobiliario de hostelería

Ban Compra
 renta&venta

MAQUINARIA DE OCASIÓN DE HOSTELERÍA EN GENERAL



984 049 096 - 645 999 919 • e-mail: bancompra@hotmail.com
 c/ Arquimedes, 553 • 33211 Roces - GIJÓN



Ati ye una sidra de nuea espresión, d'aspeutu turbu, sin calistrar, ácida, anque seco, con un bon carbónicu natural y una perbona calidá que foi reconocía col premiu que recibiera nel SISGA 2014 a la meyor sidra d'esa triba, xunto con Pomarina, de Valle, Ballina y Fernández. D'ella podemos dicir que ye una bona sidra d'aperitivu, con unes carauterístiques que la faen perfecta xustamente pa zarpicar unos entremeses a base de quesu, xamón o unes anchoes.

Viesca, por embargu llámanos l'atención dende que lleemos la etiqueta, na que direutamente diz de so que ye una bébora empobinada pal aperitivu. Con un arume que dexa nidio'l zucre dominante y un saborgu que mos recuerda otra de Panizales conocía asgaya, la sidra de xelu, dalguna mena trainos acordances d'otra bébora aperitiva tradicional europea, el *pommeau* de la Normandía, la Bretaña y Main, anque sin la fuercia alcohólica del augardiente que-y amiesten per eses fasteres, pero que fai d'ella una sidra afayadiza pa los previos d'una xinta.

Y sobre estes sidres comentamos estes cuestiones sin entrar munchu n'otres formes de tastiales, bien pocu tradicionales dientro'l mundiu la sidra, como les que pudimos observar en dellos llugares nos que vimos servi-yos-les a los veceros chándoyos unos gaxos de frutes y un pocu xelu, al mou y manera del conocíu vermú, dexando tovía más nidio'l calter aperitivu d'elles.



Testu: Donato Xuaquín Villoria Tablado.
Semeyes: Lujó.

Restaurante
MODEL'S

Jornadas del
Pitu Caleya

Gratis

4-11-18-25 de marzo

Nuevo
Menú diario
8 euros + sorpresa gratis

Despedidas de soltero · Cumpleaños · Comidas de empresa · Fiestas privadas etc
C/ Polígono de Granda, nave 29. GRANDA, SIERO (ASTURIAS) • RESERVAS: 985 791 580

Les uebs de la sidre



www.sidraviudaangelonpomar.es

Ueb del llagar Viuda de Angelón, con abonda información sobro la hestoria, actividá y productos del llagar. Na páxina principal, el premiú recibíu nel SIGA'14 pola so sidre de xelu.



www.fermesaintcharles.fr

El llagar Saint Charles, bretón anque alministrativamente fuera de la Bretaña, ye un vieyu conocíu del SIGA, onde cuntamos davezu coles sos afamaes y perpremiaes sidres.



www.sidreriapomar.com

Información afayaíza d'esta sidrería llangreana onde cocina y sidre van de la man. Información sobro fiestes llocales, galería de semeyes y una acuridiada presentación.



www.cidrewilliam.com

Llagar quebequés emblemáticu con un apueste firme por caltener la tradición y pola modernización, tantu na presentación del productu comu na so elaboración.

LA SIDRA
www.lasidra.as

12 NUMEROS 35 €

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

NOME Y APELLIOS.....
DIREICIÓN.....
LLUGAR.....C.P..... TELÉFONU.....
CONCEYU / PAÍS E-mail.....

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

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

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

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

Tiempo de pulpo, todo un lujo para el paladar



Con pimentón, a la vinagreta, al horno, con patatines, en salsa... El pulpo, como buen manjar del Cantábrico se presenta de muchas formas distintas a la hora de degustarlo, eso sí, siempre asegurando que su carne sea de calidad y que su elaboración sea la adecuada para disfrutar, de verdad, de esta delicia norteña. Si, además, combinamos un buen plato de pulpo con un buen ambiente sidrero y un servicio de calidad, la grata experiencia está garantizada.

Restaurante Sidrería Casa Milagros



En pleno casco antiguo de Villaviciosa se encuentra el restaurante **Casa Milagros**, un local con historia, ya que lleva abierto desde 1936, y uno de los restaurantes del concejo mejor valorado por los comensales debido a su cocina totalmente casera y a la calidad de sus productos. Casa Milagros lleva toda la vida haciendo disfrutar a sus clientes con los guisos tradicionales como la fabada, les fabes con almejas o la merluza a la cazuela y con sabrosas carnes como la paletilla de cordero, el conejo de aldea guisado o el solomillo al cabrales. Además, todos los fines de semana la cocinera de Casa Milagros prepara patatines guisados con pulpo, toda una delicia para el paladar, pero este manjar del mar no solo se puede degustar los fines de semana, todos los días se prepara un buen pulpo a la gallega y pulpo a la vinagreta, y qué mejor opción para disfrutarlo que junto a unos culinarios de **Sidra Coro** o **Sidra Trabanco d'Escoyeta**. Otra de las razones por las que visitar Casa Milagros son sus deliciosos postres caseros como la tarta de turrón, la de queso o la de chocolate y el excelente arroz con leche, que es una de sus especialidades, siendo, sin duda, un lugar en el que hacer una parada para comer bien en Villaviciosa.

RESTAURANTE CASA MILAGROS. CAMPOMANES, 1. VILLAVICIOSA T. 985 89 02 21

Sidrería La Manzana Real



Patricia Soria regenta la sidrería xixonesa **La Manzana Real**, en el barrio de Laviada, un acogedor local en el que trabaja, junto a su hijo Sebastián y su nuera Cristina, para que sus comensales disfruten con sus sabrosos platos. En La Manzana Real durante todo el año, y estos meses en especial, la gran variedad a la hora de degustar un sabroso pulpo anima a decantarse por esta sidrería y acompañarlo por unas refrescantes botellas de sidra **Trabanco**, normal o d'Escoyeta. Patricia es quien se encarga de cocinar los ejemplares provenientes de las costas gallegas y lo prepara de diferentes formas para que cada comensal lo pueda degustar a su gusto. Pulpo a la gallega, con cachelos o en salsa marinera, son algunas de las formas de servir este manjar, aunque Patricia también lo realiza amariscado, uno de los más destacados de su carta, y en tortilla, como la de pulpo con pimientos y champiñones o el revuelto de pulpo y gambas. Todas estas opciones se pueden degustar en forma de tapa o de ración, así que para deleitarse con un buen plato de pulpo, degustar sus sabrosas carnes a la piedra o su cachopo Real (de cecina y queso de cabra), La Manzana Real es el lugar idóneo en el que sentirse como en casa.

SIDRERÍA LA MANZANA REAL. LLARANES, 10. XIXÓN.

T. 985 14 52 50

Pulpería Terra Meiga



Desde septiembre del pasado año, en Sieru ya se puede disfrutar del sabroso pulpo gallego en la nueva pulpería Terra Meiga, un soplo de aire gallego que se instaló bajo el mando de Yago Rodríguez Miguez. De familia de pulperos gallegos, Yago decidió traer a Asturias la tradición de pulpo típica de Galicia y combinar ese concepto con la sidra, que en Terra Meiga cuentan con sidra **Fran**, **Torre**, **Trabanco** y **Ramos Del Valle** (DOP del Ilagar Fran de Llugones). En Terra Meiga el pulpo se prepara de cara a la clientela, que puede disfrutar con el tratamiento que se le da a este manjar al estilo gallego y se sirve a feira, con lo cachelos aparte, y también a la plancha. Aunque el pulpo es la estrella en este local, la gastronomía gallega al completo se extiende por la reducida pero exquisita carta: pimientos de padrón, oreja, lacón, zamburiñas, navajas, chuletón, bacalao, rodaballo y hasta los cachopos se cuelan en su oferta de platos. Esta pulpería sierense cuenta además con una amplia terraza y un comedor privado para celebraciones grupales, por lo que es el lugar perfecto para degustar la mejor comida de la comunidad vecina y finalizarla con un trozo de tarta casera de Santiago, de queso o tres chocolates.

PULPERÍA TERRA MEIGA. CARRETERA N 634, 3. GRANDA. SIERU

T. 985 98 52 97

Mesón Sidrería Siero



Gabriel Hincianu es quien se encarga, desde hace casi un año, de que el Mesón Siero continúe deleitando a sus clientes con lo mejor de la gastronomía asturiana y su estupenda sidra **Foncueva**. El Mesón Siero es un restaurante con historia, que lleva más de 25 años ofreciendo la mejor cocina tradicional a sus comensales. Ahora, Gabriel se dedica a ofrecer sabrosas materias primas típicas de Asturias pero con un toque innovador como la espuma de pulpo a la brasa sobre crema de patata y con brotes de cebolleta, el pollo con kikos o el cachopo de manzana, setas y cabrales, nuevos sabores avalados por los productos de calidad de la tierra. Además de la espuma de pulpo, en este restaurante ofrecen pulpo fresco venido del puerto de Tazones durante todo el año y también lo presentan a la gallega o en brochetas a la vinagreta. A la variedad en cuanto a forma de servir el delicioso pulpo del Cantábrico se refiere, se suman novedosos platos como el de mejillones al cabrales o la mini hamburguesa de pitu caleya, pequeños manjares a los que se les puede acompañar para finalizar el deleite, de postres caseros como la tarta de dos chocolates, la de manzana con almendra o el arroz con leche requemao.

MESÓN SIERO. CALLE VALERIANO LEÓN 25, BAJO C. 33580. LA POLA SIERU. T. 984 83 44 57

Sidrería La Piana



En una sidrería en la que te escancia sidra uno de los mejores escanciadores de toda Asturias no se puede beber mal, ni comer sin acompañarlo de unos buenos culinarios. Sidrería La Piana se especializa en deliciosos cachopos como el de la casa, con jamón, cecina, queso, huevo cocido, setas y gambas; además cuenta con una variada carta de tapas, excelentes para ser degustadas junto a unos culetes de sidra **Acebal** o **Cortina**. Y de la sidra ya se encarga Jorge Vargas, cuarto en el ranking de los mejores escanciadores de Asturias, es quien refresca a los comensales que acuden a La Piana a degustar pulpo fresco venido de Galicia, una delicia que se puede disfrutar durante todo el año y de múltiples formas en esta sidrería: a la gallega, a la sidra, a la vinagreta, a la plancha, incluso amariscado por encargo... La forma da igual, lo importante es deleitarse con un manjar de la gastronomía y, además, en La Piana se puede combinar con una reunión de amigos para ver el fútbol, ya que cuentan con una televisión gigante para no perderse ni un partido. Un buen postre puede ser un trozo de tarta casera de fresa o de queso, algo dulce para salir aún más satisfecho de este entrañable bar xixonés.

SIDRERÍA LA PIANA. LLASTRES 10. XIXÓN.

T. 984 18 96 55

Casa Repinaldo



Casa Repinaldo siempre es todo un referente en cuanto a materias primas de calidad y de la tierra se refiere, su dueño Ángel sabe cuidar que sus productos sean siempre los mejores y con el pulpo no podía ser de otra manera. Una gran mayoría de los pulpos cocinados en Casa Repinaldo provienen de la Cofradía de Pescadores candasina N^º Señora del Rosario, por lo que las mismas costas de la Villa de Candás se encargan de proveer de pulpo este restaurante, pues si no puede comprárselo a la cofradía se lo encarga a Eugenio Gutiérrez. Son muchas las formas en las que se prepara este manjar en Casa Repinaldo, pudiendo degustarlo a la gallega, al ajillo que añade gambas y zamburiñas, guisau del pedreru con patatines o cocinado a la estupenda parrilla de piedra volcánica. La variedad es inmensa a la hora de elaborar el pulpo pero lo importante es dejarlo al tris, en su justo punto, que es como lo cocinan en este restaurante candasín. La sidra **Cortina** y **Villacubera** son un buen acompañante para esta delicia del mar pero en Repinaldo también recomiendan probar un gran Ribeiro de barrica, venido desde Orense. Casa Repinaldo, sabor de hoy, sabor de siempre. En el centro de Candás, en el corazón de Carreño.

CASA REPINALDO. DOCTOR BRAULIO BUSTO, 21. CANDÁS. CARREÑO.

T. 985 88 43 30

Restaurante Las Peñas



Yolanda y Rubén Menéndez Marcos cuentan con una dilatada experiencia en el sector hostelero, lo que hace que comer y beber en su restaurante Las Peñas sea todo un lujo para el paladar. Además, el enclave en el que se sitúa el restaurante invita a visitarlo tanto si se va con un grupo de amigos como si se va con la familia. Un amplio merendero, terraza cubierta, así como zona infantil y un extenso aparcamiento se suman a la excelente oferta gastronómica de Las Peñas. Esta va desde los platos de cuchara hasta su excelente carne de ganadería propia y sus pescados frescos del Cantábrico. El pulpo es otra de sus destacadas delicias y se puede consumir todo el año preparado a la gallega, amariscado o presentado con patatines, un surtido que deja a elección del comensal como prefiere disfrutar de este manjar del mar. El cordero a la estaca es otra de las perlas de su carta y se puede degustar los últimos domingos de cada mes o cualquier otro día por encargo, una excelente opción para disfrutar de la sabrosa carne a la estaca al aire libre y acompañarla con unos buenos culinos de sidra **Trabanco d'Escpueta, Segundo o La Llosa Serantes.**

RESTAURANTE LAS PEÑAS. CAMÍN LOS ARRIEROS 72. SANTURIO. XIXÓN. T. 985 33 82 99

Sidrería El Duernu



Va a hacer dos años que Sidrería El Duernu, en pleno centro de Llugones, abrió sus puertas bajo el mando de Vanessa Onís y Pedro San Pedro, dos habituales de la hostelería que conocen a la perfección lo que los clientes demandan. En El Duernu destaca la cocina asturiana de toda la vida preparada con mucho mimo y sus especialidades más destacadas son los cachopos, el delicioso arroz a la sidra con productos del mar y sus chipirones al Duernu. Asimismo el pulpo, producto con el que cuentan siempre en carta, es uno de sus platos estrella; preparado al ajillo con gambas, a la gallega o a la brasa, es una opción muy demandada entre sus clientes y siempre se puede degustar a la asturiana con unos culinos de sidra **Fran** o **Trabanco**. El pulpo no es el único manjar que llena las mesas de esta sidrería, especializada en productos de temporada, ahora los oricios también salen de su cocina para el deleite de aquellos que saben comer bien. En sidrería El Duernu no se pueden dejar de probar sus deliciosos postres como los Llugoninos, una creación casera a base de hojaldre relleno de arroz con leche y cubierto de una reducción de sidra, su tarta de queso o los típicos y succulentos frisuelos, ahora que es tiempo de carnaval.

SIDRERÍA EL DUERNU. ANTONIO MACHADO 9. LLUGONES.

T. 984 28 19 10

Mesón Pulpería Tierras Gallegas



En uno de los amplísimos bajos del estadio **El Molinón Cesáreo Eijo**, gallego y pulpero del Grupo Mario de Viveiro, decidió montar una enorme pulpería en la que se vendiera el mejor pulpo y en la que sus clientes se sintiesen como en casa. Tras muchos años trabajando en una pulpería ambulante que venía a Xixón en grandes fechas como La Semana Negra o la Feria de Muestras, Cesareo se atrevió a apostar por un local que cuenta con dos plantas, distribuidas en dos comedores, la zona de barra, una zona de mesas altas para picar y el cocedero del pulpo a la entrada del local para que los clientes vean cómo se prepara. En un ambiente agradable se puede saborear su plato estrella, el pulpo a la gallega, aunque también se puede optar por una ración de jamón cocido, de calamares, de chorizo rojo fresco a la plancha o cinta de lomo fresco con patatas. La accesible zona de esta pulpería junto a la garantía de que se degustará una comida de calidad hacen que sea un referente en Xixón en cuanto al pulpo se refiere, por lo que es una gran opción para acudir los fines de semana tanto a picar algo con los amigos como a disfrutar de una estupenda cena en pareja.

TIERRAS GALLEGAS. BAJOS DEL MOLINÓN, GRADA ESTE. PTA 10. XIXÓN. T. 984 19 86 18



Es
tiempo
de oricios

Conservas Costera



Conservas Costera es una marca que lleva funcionando desde que en 1926 la familia de Ignacio González fundara esta empresa de conservas de pescado en el Natahoyo, Xixón. Ya son cuatro las generaciones que han trabajado duro para que la empresa continúe, siempre fiel al compromiso de la máxima calidad de sus productos convirtiéndose así en un referente en el norte de España en lo que a productos en conserva se refiere. Este esfuerzo familiar ha hecho que Conservas Costera esté a punto de cumplir 90 años de producción ofreciendo a sus clientes diferentes productos del mar como: bonito del norte (en aceite de oliva), la anchoa del Cantábrico (en aceite y salazón), atún claro en aceite de oliva, algas, paté de sardina, carne de centollo al natural o el delicioso caviar de oricios, una de las mejores opciones ahora que es temporada. La calidad de los productos Costera es la máxima de la empresa, por eso pone especial cuidado en todo el proceso de tratamiento del producto para que este llegue en perfectas condiciones a la fábrica de Sotiello, siendo la siguiente parada la mesa del cliente, que podrá disfrutar del auténtico sabor del Cantábrico en su propia casa.

AXENDA

IV CONCURSU DE SIDRE CASERO FECHO EN MAERA. Dientru de la V PSLA y col sofitu de Tonelería Argüelles. **Domingu 5 d'Abril. Xixón.**

V PRIMER SIDRE L'AÑU. Tola sidre d'Asturies esperando a que la prebes. L'eventu sidreru col qu'entama la temporada de la sidre. **Muséu del Pueblu d'Asturies. Xixón 2 al 5 d'Abril.**



VI ASTURIANADA Y SIDRE. Na PSLA y cola colaboración de les escuelas de Música Tradicional. La Quintana y Manolo Quirós. **3 y 4 d'abril. Xixón**

MEYOR PRIMER SIDRE L'AÑU. Primer Concurso de sidre sobre la madre, ensin trasiegu. **21 de marzu. La Zapica. Xixón**

SIDRACRUCIS'15. La ducodécima edición d'esti maratón añal de chigres y llagares va a ser daqué impresionante. Namás pa los/es muis sidreros/es. **Vienres 4 d'Abril. Xixón - Llangréu.**



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



SIDRERA

XARANA NA PRIMAVERA. En La Pola Llaviana cellébrase la llegada de la primavera con sidre, gastronomía música... **La Pola Llaviana, Mayu.**



FIESTES DE SAN ISIDRU . Sotu'l Barcu recibe con sidre, música y multitud d'actividades a quien s'avere a esta folixa. **Sotu'l Barcu, Mayu.**



VII CERTAME DE CANCIOS DE CHIGRE "PROHIBIDO CANTAR... DESENTONÁU". Certame entamáu col envís de recuperar la tradición de canciar pelos chigres, a la que'l franquismu persiguió fasta cuasi esaniciala. **Marzu, Noreña.**



SELMANA DE LA FLORACIÓN DEL PUMAR. Sidroterapia, gastronomía, rutes, talleres y amuses rellacionaes cola mazana y la sidre. **Conceyos de la Comarca de la Sidra, Mayu.**

LA sidrerie
restaurante sidrería

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

LAGAR Herminio
SIDRA NATURAL

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

Bacalao desalado listo para cocinar

Pruebelo...



EL BARQUERO

Polígono Asipo, Calle A - Parcela 28 - Naves 4-5-6
LLANERA (ASTURIAS) Teléfono 985 266 625

Desmigado

Especial fritos 300 grs/unid.

Lomos 275 grs/unid.

APFELWEIN WELTWEIT

LA SIDRA tendrá espaciu propiu en Frankfurt

Una vuelta más l'equipo de LA SIDRA desplazarse a la ciudá alemana de Frankfurt pa cubrir la información de la feria más importante del seutor sidreru en Cienru Europa.



El domingu 12 d'abril cèlebrarase en Frankfurt una neua edición de l'Apfelwein Weltweit, la sétima dende qu'entamare en 2009 col nome d'Apfelwein im Römer, y cada vegada con una mayor participación de llagareros alemanes y del restu d'Europa.

Tolos años dende la organización invítase a un país nueu col calter de rexón hermana cola sidra alemana, invitación que nesta edición fízose-y a la fastera italiana del Sudtirolo, de la que van tar presentes nel Palmengarten dellos llagareros llocales.

Pero tamién hai otra novedá no que cinca a la nuesa presencia comu mediu de comunicación especializáu nel seutor sidreru d'Asturies, y ye que LA SIDRA esti añu va cuntar con un espaciu propiu dende'l que cubrir la información y a la vez contribuir a esparder n'Alemaña la conocencia de la sidra asturiano y les actividaes que la Fundación Asturias XXI desendolca alreduro d'esta bébora, comu son la fiesta de La Primer Sidre l'Añu y el Salón Internacional de les Sidres de Gala.

Esta presencia destacada de LA SIDRA na feria frankfurtesa ye frutu de los contactos que nos caberos años fueron faciéndose ente la nuesa espublización y los organizadores de l'Apfelwein Weltweit, Andreas Schneider y Michael Stöckl, y que tamién ficieron posible numberosos visites ente los dos países de los sectores sidreru.

FALLECE GONZALO MIRAVALLS

La sidra y su familia, su vida

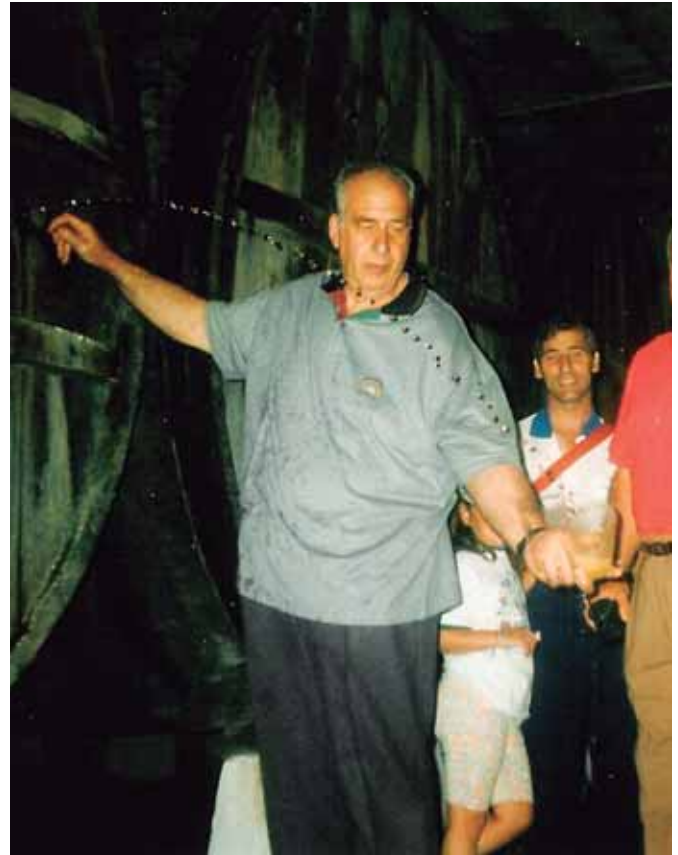
Gonzalo Miravalles Fernández se dedicó en cuerpo y alma al negocio de la sidra desde que era un niño y luchó por sacar adelante Sidra Miravalles, el llagar que allá por los años 40 había fundado su padre Constantino.

El 10 de febrero Gonzalo Miravalles, empresario sidrero de Villaviciosa, fallecía a sus 79 años tras una vida entera dedicada a la profesión que su padre le había enseñado desde que tan solo era un niño.

Constantino Miravalles fundaba el llagar en 1944 con la ilusión de disfrutar trabajando en lo que más le gustaba, la sidra. Su hijo Gonzalo siguió sus pasos y se incorporó al negocio cuando aún no había acabado sus estudios. A finales de la década de los 70 el negocio familiar pasó a manos de Gonzalo quien cambió la forma de vender sidra y con constancia y dedicación logró que Sidra Miravalles se convirtiese en todo un referente en lo que a la elaboración de sidra se refiere.

Gonzalo comenzó a elaborar en barriles de 50 litros, realizó sidra natural y achampanada, e incluso se atrevió con el botellín de 1/4. En 2006 Sidra Miravalles cesó su actividad en Villaviciosa pasando su marca a formar parte de Sidra Coro.

Gonzalo era un hombre luchador, querido y respetado, y que había dedicado toda su vida a sus dos grandes pasiones: su familia y la sidra. Su mujer Teresa Pereda y sus dos hijas, Nuria y Olga, le recuerdan como un marido y un padre cariñoso, que amaba pasar tiempo con su familia y disfrutar de estas reuniones, también, junto a su amada sidra.



Su corazón era sidrero desde sus orígenes y, pese a que vio como desaparecía Sidra Miravalles tras casi un siglo de vida, Gonzalo trabajó por y para su llagar durante más de 50 años y quienes trabajaron con él aseguran que era un perfeccionista, que amaba su negocio y que peleaba cada día para que éste prosperara. Gran amigo de sus amigos, Gonzalo deja un hueco irremplazable entre los sidreros maliayos, ya que vivió para la sidra y como bien le define Emilio Serrano en las páginas de La Nueva España, él como llagarero, durante toda su vida “ha amado el cuerpo y el alma de la manzana”.

GRH Garcia Rodriguez Hnos.
HOSTELERÍA Y CLIMATIZACIÓN

www.grh.es

GIJÓN

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



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



Novedades en la sidra asturiana 2015

Manuel Gutiérrez Busto

A pesar de estar en el primer trimestre del año, la industria sidrera se sigue moviendo y optando por las innovaciones, lo que es un síntoma de evolución y también de ensayo.

Pasé por un llagar de los habituales, en los que no solo pruebo sidra sino que me encantan algunos de los productos artesanales elaborados por los propietarios. Me invitaron a pasar a probar alguno de los depósitos y en uno concretamente, nos encontramos con una sidra que la primera impresión es su aroma, un olor frutal, que persiste en la pituitaria, de esas sidras que son más de nariz que de boca, el color algo más pálido de lo habitual pero sin desvirtuar, buena presencia en vaso y el final en boca junto al retronasal que era una conjunción de cítricos, limón, pomelo y todos los clásicos, incluida la pera, aunque percibimos algo distinto, algo nuevo, no habitual que a su vez guardaba el equilibrio en todo el conjunto.

Me advirtieron que el producto todavía no estaba acabado, le faltaba completar la segunda fermentación y por lo tanto no podía desvelar el misterio hasta que no se supiese la evolución en botella o no estuviese para sacar al mercado. A mí me pareció, que es un parecer muy subjetivo, que entre aquellos aromas y sabores pudiera

corresponder a *Cydonia oblonga*, "el fruto dorado del Edén". Lo que sí estoy seguro es de que es una sidra nueva, de manzana y...

Pasamos a otra estancia y probamos de una barrica el mismo producto con otro proceso de elaboración, un producto concentrado, con azúcares residuales, muy parecido a la sidra de hielo.

El proceso está inacabado pero el pronóstico y si la evolución es progresiva, puede tener una proyección espectacular. En esta nueva fórmula primaba el gusto al olfato, con un sabor a un determinado fruto y de manera muy pronunciada. Todos coincidimos en lo mismo, era el perfecto maridaje para una variada y extensa tabla de quesos asturianos.

Mi compromiso de no desvelar más de este interesante proyecto no me permite concretar, aunque estoy seguro que saldrá este año al mercado. Se presentarán en alguna feria o certamen y ojalá estén y hagan su presentación en el SISGA 2015 que cada año se consolida más a nivel internacional, porque estoy seguro de que estos dos productos cosecharán muchos éxitos porque me parecen una novedad impensable. La sidra se mueve en Asturias.

EL MALLU del INFANZÓN
SIDRERÍA - MERENDERO
ABIERTO TODOS LOS DIAS
MENÚ DIARIO PARRILLA DE LEÑA
• COMUNIONES
• BAUTIZOS
• CUMPLEAÑOS
• ESPICHAS
Amplia terraza
Ctra. Peón, As 331, 276
Alto del Infanzón - Gijón
(desvío a Peón, cementerio Deva)
☎ 985 13 50 30

de Tapas por
desde 3€

EL MALLU
SIDRERÍA
de domingo a jueves Tapeamos, excepto víspera de festivos
MENÚ DIARIO
ABIERTO TODOS LOS DIAS
• COMIDAS PARA GRUPOS
C/. Pola Siero, 12- Gijón
☎ 985 31 94 10
☎ 984 19 28 65

EL OTRU MALLU
SIDRERÍA
Amplios salones
• ESPICHAS
• GRUPOS
• TODO TIPO DE CELEBRACIONES
MENÚ DIARIO
ABIERTO TODOS LOS DIAS
C/. Sanz Crespo, 15 Gijón
☎ 985 35 99 81

CAMPEONATO DE ECHADORES

Madrid contará con su propio campeonato

La primera edición de este campeonato ha sido organizada por la Asociación de Amigos de la Sidra y el Buen Yantar.



Madrid tendrá por primera vez un Primer Campeonato Regional de Escanciadores de Sidra de la Comunidad de Madrid. Y es que no sólo se escancia sidra en Asturias, tradicional fuero de la sidra natural, sino que el consumo de Sidra se ha extendido de forma importante también a Madrid. Este novedoso campeonato, que esta asociación formada para fomentar el consumo de la sidra y la gastronomía del Cantábrico en Madrid lleva preparando desde hace meses, fue presentado al Presidente de Asturias, Javier Fernández y al Delegado de Turismo de Asturias Julio González Zapico durante el pasado FITUR, idea que fue muy bien acogida por estas autoridades. Entre las entidades colaboradoras de este primer campeonato se encuentran el Ayuntamiento de Xixón, a través de Turismo de Xixón o Sidra Trabanco.

Con el objetivo de dar un nuevo impulso al mundo de la sidra, la Asociación de Amigos de la Sidra y el Buen Yantar ha organizado este primer campeonato, en el que competirán representantes de las principales sidrerías y establecimientos hosteleros de la Comunidad de Madrid en los que la sidra tiene un papel importante. El campeonato será presentado el próximo viernes 20 de febrero en rueda de prensa, y tendrá lugar el día 11 de marzo. Entre los miembros del jurado profesional han confirmado su presencia importantes personalidades del mundo de la gastronomía, como el periodista y crítico de ABC Carlos Maribona o el Gerente del mayor lagar de nuestro país Samuel Trabanco. Los parámetros que guiarán las puntuaciones del prestigioso jurado del campeonato son los mismos que se utilizan en los concursos y campeonatos de escanciadores de Asturias.



BODEGAS MAYADOR

Sidra Mayador, imparabile



La familia Busto Alonso, propietaria de Bodegas Mayador de Villaviciosa se lleva el galardón a la “Familia empresaria asturiana” 2014 y, además, acaba de regresar de promocionar su sidra en la feria Gulfood de Dubai.

Está claro que el 2014 ha sido un año clave para Bodegas Mayador. Hace algunas semanas se celebraban por todo lo alto sus 75 años en el negocio sidrero, aniversario al que la familia Busto Alonso ha llegado con el orgullo de poder decir que sus sidras se beben en los cinco continentes, presencia internacional que ha permitido el desarrollo de una consolidada actividad exportadora.

Un año más, sidra Mayador ha estado presente en la mayor feria de alimentación y bebidas de Oriente Medio, la Gulfood de Dubai. A principios de mes, parte del equipo de Bodegas Mayador se trasladaba a Emiratos Árabes Unidos para

promocionar sus zumos espumosos sin alcohol, May y Xana, ya que la Gulfood se ha convertido para ellos en una muestra estratégica de sus innovadores productos SIN.

Además, el premio “Familia empresaria asturiana” 2014 ha recaído en la familia Busto Alonso por “su apuesta decidida por la innovación y excelencia en el desarrollo de sus productos tradicionales así como por su exitoso proceso de expansión nacional e internacional que le ha llevado a posicionarse sólidamente en más de sesenta países”. Un premio que reconoce la entrega y dedicación de esta familia a la sidra durante sus 75 años de historia.

En Madrid,
disfruta del mejor ambiente asturiano con

l'allume sidra natural en

LA BURBUJA QUE RÍE

C/ Ángel 16 · 28005 Madrid
La latina, Pta. Toledo

¿MARCA DE CALIDAD?

Sidrerías de calidad “para el turismo”



La necesaria acreditación de calidad para las sidrerías asturianas lleva el “estilo Principado”: tienen logo pero no reglamento, es para el turismo y no para la sociedad asturiana, y desprecia a nuestra lengua.

Difícilmente podremos encontrar una mejor expresión del “estilo Principado”. La necesaria acreditación de calidad para las sidrerías, que ya llega con muchísimo retraso respecto a otras ya existentes como “Casonas Asturianas”, “Mesas de Asturias” y “Aldeas de Asturias”, ha servido para mostrarnos su modus operandi: encargaron y presentaron el logotipo antes de contar con un reglamento para desarrollarlo, se dirige exclusivamente al turismo, y no a la sociedad asturiana, y encima desprecia una vez más nuestra lengua, la lengua en que se expresa la sidra.

Las protestas han sido especial y lógicamente virulentas respecto a este último hecho, la lengua de la sidra es el asturiano, y por mucho que lo ignoren, lo mínimo sería una denominación bilingüe, “Sidrerías de Asturias / Chigres d’Asturies”. Pero también se ha suscitado cierta polémica sobre el trato que se

dará a la sidra con DOP en ese futurible reglamento que en algún momento desarrollarán, el papel del escanciado y las variedades de sidras con las que será preciso contar.

En el ambiente sidrero hace mucho tiempo que viene reivindicándose que el término sidrería / chigre responda necesariamente a unos mínimos de calidad, por ejemplo que sea obligatorio el servicio de escanciado en barra y comedores para poder acceder a tal denominación, y en la misma línea se lleva reivindicando una marca de calidad que distinga a aquellos chigres que garanticen un mejor servicio, atención, variedad... Por supuesto, nada que ver con una marca de calidad carente de contenidos.

Eso sí, contar ya se cuenta con un logotipo, realizado en el estudio del diseñador Paco Currás, que simboliza el momento exacto del escanciado de sidra.



Rompiendo pipes, toneles y bocóis pel Uviéu de 1930

Antonio Martínez Fernández

<p>SIDRA EN COLLOTO</p> <p>Hoy domingo y mañana lunes se rompe un bocoy de estupenda sidra en casa de Hijos de RAIMUNDO FERNANDEZ May taquinos y callos.</p>	<p>SIDRA</p> <p>HOY se rompe una rica pipa en casa de JOSE NOVO Santullano. — Oviedo</p>	<p>SIDRA</p> <p>Hoy rompe DAVID, una p'pa de sidra en el lagar de Busdongo, Fuente de la Plata</p>
<p>SIDRA</p> <p>Hoy se rompe un bocoy, en el lagar de FALDETES, sito en el Campo de los Reyes</p>	<p>SIDRA</p> <p>Hoy sábado se rompe una gran pipa de sidra en el lagar del Forno.</p>	<p>SIDRA</p> <p>Hoy y mañana rompe ZABALETA, en Buenavista</p>
<p>SIDRA, a perrina</p> <p>Hoy se rompe una pipa en casa de la VIUDA DE MANUEL SANCHEZ Calleja de la Ciega Oviedo</p>	<p>SIDRA</p> <p>se rompe hoy Bernardín de Ana en el «IDEAL ROSALES» CASA ZAPICO</p>	<p>SIDRA</p> <p>Hoy se rompe la primera pipa en el lagar de PEPE GERVASIO. Fuente de la Plata</p>
<p>SIDRA</p> <p>El día 2 se rompe un tonel de sidra en el popular lagar que en el cruce de San Esteban de las Cruces posee Plácido Fernández Suárez</p>	<p>SIDRA</p> <p>Hoy sábado se rompe una pipa de sidra superior, la primera de la temporada, en el lagar de ULIANO CABEZA, en San Lázaro.</p>	<p>SIDREROS</p> <p>HOY ROMPE FRAN DE LUGONES</p>
	<p>Sidra</p> <p>Hoy se rompe en el México un tonel de cinco pipas en la Corredoria.</p>	<p>Sidra (Colloto)</p> <p>Hoy domingo se rompe un tonel de sidra en el lagar de la viuda de Villanueva.</p>

Pipes, toneles y bocóis ruémpense nos llagares uvieinos y los de les collaciones llindantes d'otros conceyos.

Esti culín d'hestoria iverniegu trespórtanos a la temporada sidrera del Uviéu de 1930, a les munches rotures de pipes, toneles y bocóis que s'entamen en distintos llagares y chigres, dende xineru hasta xunu. Romper o espichar una pipa, o algún de los otros tipos de cascós, convirtiérase nun eventu multitudinariu, sobremanera n'ambientes urbanos ya industriales, lloñe yá, en dalgunos aspeutos, del so orixe preindustrial.

Echando un güeyu al diariu uvieín *La Voz de Asturias* d'esi añu, atópense una buena riestra d'anuncios d'establecimientos que ruempen una pipa, un tonel o un bocói de sidra. La diferencia ente ellos ye namás la so capacidá y por tantu'l so tamañu. La pipa sedría un tonel non mui grande pa sidra, de dellos tamaños (tamién ye la medida pa la sidra, equivalente a 450 o 470 lilitros). El tonel ye un cascu grande y la so capacidá mídise en pipes, siendo fácil atopalos anuncios de 3, 4 ó 5 pipes, ello ye alreduro de 1350, 1800 y 2250 lilitros respectivamente. Por último, el bocói sedría un tonel grande, un tonelón, quiciás referíu a aquellos que podríen doblar eses capacidaes, con 7 (3125), 8 (3600) o 9 (4050) pipes.

Si se quería dír a ún d'estos eventos sidreros nel Uviéu de 1930 la variedá yera bien grande y repar-tía. Teniendo en cuenta namás aquellos que se publicitaben en periodicu, cellébrese en sitios abondo: **Llagar Marcelo** y **Casa de Zabaleta** en Buenavista; **Llagar d'Ulpiano Cabeza** y **Casa Misioné** en San Llázaro; **Llagar de Pepe Gervasio** y **Llagar de Busdongo** en La Fonte la Plata; **Llagar de Manuel Bobes** y **Llagar de Manuel Ríos** na cai González Besada; **Llagar de "Faldetes"** en "Campo de los Reyes"; **Llagar del Mayorazgo** y el **Llagar de Benjamín Valle** n'Oteru; el **Llagar del Fuín** y **"Ideal Rosales"-Casa Zapico** en Foncalada; **Llagar de José Valle Vallina** en Villafría; **Llagar de Justo García Casero** en La Estrecha o'l **Llagar de Plácido Fernández Suárez** en San Esteban. Tamién **"El México"** en La Corredoria, **Casa José Novo** en Santuyano, **Casa de la viuda de Manuel Sánchez** na "Calleja La Ciega", **Casa Emilio** na cai de La Vega, el **Tendejón de Cechini** na cai Santo Domingo, **Casa de Santos Cuesta** na carretera de La Manxoya, o'l **Llagar del Forno**, que nun s'especifica nos anuncios ónde s'asitia. Por si fueren poca ufierta estes 23 referencies, nun falten tampoco anuncios sidreros de Cualloto, llo-

<p>SIDRA En el lagar de Manuel Bobes, se rompe hoy una pipa de sidra González Besada.-Oviedo</p>	<p>SIDRA Hoy domingo y mañana lunes se rompen dos pipas de sidra en el lagar de MARCELO, en Buenavista. — Silla del Rey</p>	<p>Sidra Hoy rompe Froilan Alvarez de Lugones, una pipa de rica sidra. Hay taquinos y marisco para todos gustos</p>
<p>Hoy sábado, se rompe una pipa de sidra en Casa Misionó (San Lázaro), marca Roblón de Tiana Saborearlo y luego «tablón» de robla</p>	<p>SIDRA Hoy se rompe un bocoy en "EL MÉXICO" La Corredoria</p>	<p>Sidra Se rompe una rica pipa en el lagar de Fernando Diana. El Caleyó</p>
<p>SIDRA Hoy sábado y mañana domingo se rompe un estupendo BOCOY en casa de Santos Cuesta, carretera de La Manjoya HAY TAQUINOS</p>	<p>HOY SABADO se rompe un bocoy de sidra en el lagar de Manuel Rios, calle Besada</p>	<p>Sidra Hoy y mañana rompe Daviz un tonel de tres pipas, en el lagar de Busdongo. --Fuente de la Plata</p>
<p>Sidra Hoy se rompe una pipa en el lendejón de Cechini, Santo Domingo, 9, Oviedo.</p>	<p>SIDRA Hoy se rompe un tonel de rica sidra en el lagar de Justo García Casero, en La Estrecha</p>	<p>Sidra Se rompe hoy y mañana lunes un estupendo tonel de cuatro pipas, en casa de José Valle Villanueva Barrio de Villafra</p>
<p>SIDRA En el antiguo lagar del "Mayorazo", en Otero, se espicha hoy el primer tonel de la temporada</p>	<p>Sidra Hoy se rompe un bocoy de sidra en el lagar del Fuín, FONCALADA.</p>	

Nel primer semestre de 1930, anúnciense en *La Voz de Asturias* unes 170 espiches distribuyies en 57 díes, la mayoría domingos.

calidá con parte uvieína y parte sierense, como **Casa Hijos de Raimundo Fernández** o **Casa de la viuda de Villanueva**; d'El Caleyú, na llinde con La Ribera, como **Llagar de Fernando Diana** y **Casa Cantero**; o de Llugones, parroquia sierense llinde y mui venceyada a Uviéu, (cuntando con parada del trenvía, igual que Cualloto), como'l **Llagar de Fran**, el **Llagar de Froilán Álvarez** y **Casa Belarmina**. Sumen asina una treintena d'establecimientos, la mayoría llagares, ente los que los sidreros uvieínos y de la contorna, llectores de *La Voz de Asturias*, podien escoyer.

Nel primer semestre de 1930, anúnciense unes 170 espiches nos establecimientos citaos distribuyies en 57 díes distintos, la mayoría domingos (23) y sábados (19) pero tamién per selmana: 8 llunes, 3 martes, 3 miércoles y 2 xueves, dalgunos d'ellos festivos como'l Día Reis o San Xosé. Queda claro que los fines de selmana y los díes festivos equivalien a espicha nestos meses. Destaca la falta d'eventos publicitaos pa la selmana del 21 al 27 d'abril, la siguiente a la Selmana Santa que fora del domingu 13 al 20, del domingu de ramos al de resurrección, precisamente el sábadu 19 ye de los pocos pa los que nun s'anuncia rotura nenguna.

A la vista de les publicidaes qu'informen d'ello, delles namás especifiquen que se ruempe sidra ensin dicir que tipu de cascu, nestos primeros seis meses de 1930 rompiéronse polo menos 72 pipes, 35 toneles y 23 bocois. Si bien lo rotura de pipes ye mayoritaria, destaca'l so dominiu casi total al entamu la temporada, en xineru y febreru, cuando se rexistren 37 pipes y 4 bocois. Nótase que marzu ye yá plena temporada

d'espiches siendo'l mes con más actividá y na qu'hai constancia de la rotura de 20 pipes, 11 toneles y 6 bocois. Tamién abril, onde s'igualala l'usu de los cascós con 9 pipes, 9 toneles y 8 bocois anunciaos. Mengua l'actividá en mayu, mes pal que s'anuncien por primer vez más rotures de toneles que de pipes, 9 y 4, rompiéndose les mesmes pipes que bocois. En xunu, vuelve haber más referencies a toneles, el tiempu d'espichar llega'l so fin y ye'l mes de menos actividá. Namás dos pipes, 6 toneles y un bocoi. Dende'l 22 de xunu, espapacen de la publicidá les rotures de pipes, toneles y bocois pa nun volver a apaecer hasta xineru de 1931, cuando arranque la temporada nueva.

Tamién s'observen distintos tiempos nos llagares habiéndolos qu'anuncien yá la primer pipa de la temporada en xineru como'l d'Ulpiano Cabeza (día 11) o'l de Pepe Gervasio (día 12) o que lo fain en marzu, col primer tonel, como'l Llagar del Mayorazgo. Nun faltan nestos eventos los clásicos taquinos p'acompañar la sidra, tamién pue haber mariscu y nun faltarién les especialidaes gastronómiques de la casa. Son eventos y espacios de sociabilidad y comensalidá sidrera de gran importancia nel ociu popular y que davezu inclúin actuaciones musicales o coinciden con concursos de bolos, cuando non apaecen de forma espontánea ya que nes espiches cántase, tócase, xuégase y sobre manera, amás de beber y comer, fálase y aldericase ente los presentes.

Depués de meses d'espicha n'espicha llega'l veranu, tiempu de fiestes y romerías regaes con sidra... va ser cosa de recoyer enantes de que se complique la cosa.

ESCANCIA "SIN ALCOHOL"
iSidra PARA TODOS

C/ LA SANTINA, 7
 TELÉFONO 696 308 745
 NAVA



ETIQUETES ENTREGAES





Inauguración

Sidrería Vale, Otra! llega con fuerza a Xixón

El pasado día 11 de febrero tenía lugar la inauguración de Vale, Otra!, un restaurante que viene pisando fuerte y no hay nada más representativo de esto que su original nombre. Frente al centro social del Natahoyo de Xixón, esta nueva sidrería arranca bajo el mando de dos jóvenes socios que pretenden movilizar los clientes del barrio para que acudan a ellos a la hora de tomar unos buenos culetes de sidra y degustar una sabrosa comida, ya sea con el menú del día o con cualquiera de las opciones de su carta.

Gonzalo Blanco Muel y Marcos Melendi Rivera se embarcan así en un nuevo negocio con el que buscan ofertar una comida de calidad y un estupendo servi-

cio que haga que sus comensales se sientan como en casa. Tanto Gonzalo como Marcos llevan años trabajando en el sector hostelero y saben que, tan importante es ofrecer unos buenos productos, como cuidar la sidra que se sirve o estar atento a las necesidades de cada cliente.

En sidrería Vale, Otra! se puede comenzar con unos culetes de los tres palos que se ofertan: Riestra, Muñiz y Viuda de Palacio. Para continuar la experiencia se puede optar por succulentas carnes a la piedra como entrecot o picaña, por una excelente ración de calamar fresco o por uno de sus deliciosos cachopos que, en carta se presentan los más conocidos (como el de

Marcos Melendi y Gonzalo Blanco comienzan una nueva andadura con su sidrería Vale, Otra! Situada frente al centro social del Natahoyo, llega a Xixón con ganas de ofrecer a sus clientes platos tradicionales de la cocina asturiana, una sidra de calidad y un servicio cercano que garantice una agradable experiencia.



jamón queso y setas o el de picadillo y cabrales), pero cada cliente puede demandar su cachopo de ternera asturiana con los ingredientes que más le gusten, pudiendo así añadir o quitar lo que quiera. Además, los fines de semana en este restaurante ofrecen delicias del mar como navajas o almejas del Cantábrico, otra opción a la hora de disfrutar de una fabulosa comida en Sidrería Vale, Otra!

El menú diario es otra de las grandes apuestas de Gonzalo y Marcos, que ofrecen un completo y económico menú de lunes a viernes por 8 euros, sábados a 10 euros y domingos y festivos a 13. El menú se compone de 3 platos: de primero siempre se oferta una sopa o una ensalada, de segundo algún plato de cuchara como sus sabrosos callos caseros o, en su defecto, alguna receta de pasta o arroz y de tercero se puede elegir entre una pieza de carne o de pescado del día. Todo ello acompañado de un postre (y destacamos postres caseros como tarta de la abuela, de queso o la deliciosa mousse de limón), más vino, gaseosa, agua o refresco, ya que en esta sidrería tie-

nen en cuenta que a algunos clientes les gusta acompañar la comida de un refresco.

Los comensales que deseen deleitarse con un menú en este restaurante no solo tienen la opción del menú diario, ya que cada mes ofrecerán un menú especial diseñado para satisfacer a los comensales con los mejores productos y al mejor precio. Los clientes podrán estar informados de todos los productos de la carta y de los platos que formarán parte de estos menús gracias a la página oficial de Facebook de la sidrería, en la que se colgarán fotografías y una definición exacta de los menús que Gonzalo y Marcos ofrecen a diario. Vale, Otra! es una coqueta y luminosa sidrería en pleno barrio xixonés del Natahoyo que busca ofrecer una cocina, una sidra y un servicio de calidad mediante menús especiales y platos tradicionales de la cocina asturiana. Esta nueva apuesta busca adaptarse a los gustos de los comensales y diferenciarse por su cercano trato con los mismos, quienes sin duda disfrutarán en Vale, Otra! de una excelente experiencia que desearán volver a repetir.

SIDRERÍA VALE, OTRA! PEDRO MONTERO 6. XIXÓN.

T. 984 84 14 96



LA SIDRERÍA DE MONTIJO
Nuestra Señora de la Luz
Madrid
T. 91 428 49 95



SIDRERÍA CELORIO
Domingo Juliana 6
Xixón
T. 984 29 34 47



ASADOR DON PEPE
Orán 9
Xixón
T. 984 297498



LA MIRANDA DE MI GÜELU
Ac. La Argentina 101
Xixón
T. 984 291 579



SIDRERÍA MALIAYO
Caveda 54.
Xixón
T. 984 293 620



SIDRERÍA LA SERONDA
Teodoro Cuesta 16
Mieres
T. 620 446 557



HOTEL REST. MODEL'S
Polig. de Granda Nave, 29
Sieru
T. 985 791 580



REST. SIDRERÍA ASTURIAS
Doctor Aquilino Hurlé nº 36
Xixón
T. 984 393 037



REST. MARISQ. FERNANDO
Aguado 34.
Xixón
T. 984 399 541



HOTEL GUADALIX.
Ctra. Nacional 1 San Agustín
de Guadalix
Madrid. T. 91 84 33 166



PULPERÍA DOUS MARES
Turismo 3
Cangues d'Onís
T. 985849071



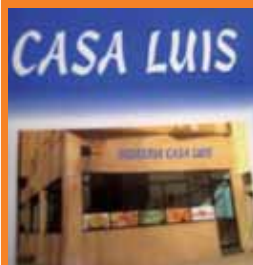
EL REFUGIO DEL SELLA
Cañu 3
Cangues d'Onís
T. 985942828/622203897



CUESTA D'ARCU.
Ctra. La Martona 11. Sama
Llangréu
T. 985 438 017



SID. LA MALQUERIDA.
Indalecio Prieto, 6
Uviéu
T. 985 757 175



SIDRERÍA LUIS 2
Padre Florencio, 7.
Uviéu
T. 985 755 061



SIDRERÍA VALE OTRA! .
Padre Montero 5.
T. 984 841 496.
Xixón

Ponte en contacto con LA SIDRA en:

T. 652 594 983

e-mail: info@lasidra.as

UFIERTES DE TRABAYU

CAMARERO /A
para sidrería en Oviedo, Imprescindible escanciado de sidra. Se valorará conocimientos de elaboración de pinchos. Enviar cv actualizado a

Email: anabel_lg@hotmail.com.

CAMARERO Para restaurante-sidrería Llugones. Imprescindible escanciar sidra perfectamente. Tel. 670090712

CAMARERO/A.
Para restaurante, con sidrería. Imprescindible escanciado de sidra. Se valorará coche propio. ofertahosteleria@hotmail.com

DEMANDA DE TRABAYU

ECHADOR de sidra, buena presencia, se ofrece para restaurante o sidrería, fijo o como extra, días festivos o fines de semana. Tel. 699936396.
Email: anabel_lg@hotmail.com.

AVILÉS



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.
Llaranes Vieyu 15. Avilés
T.985 57 10 09
www.restaurantecopacabana.s

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

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

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

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

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

AYER

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

**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 Tarano, 3.
T. 985 94 75 84.

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

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

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

SIDRERÍA EL CORCHU.
Angel 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.

PULPERÍA DOUS MARES.
Turismo 3.
T. 985849071.
Roza.

**REST. PENSIÓN EL REFUGIO
DEL SELLA.**
Cañu 3
T. 985942828/622203897.

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'Asturies



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

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

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

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

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

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

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

**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.
Xixon 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.
Primeru 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, Trabanco 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 - 6º.
T. 985 67 33 93.
Menéndez. JR.

SIDRERÍA VIEJO

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

TABERNA LA BOTERÍA.

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

REST. SIDRERÍA LA BRAÑA

DEL BIERZO.
Paulino Vicente 14
T. 985 676 221. Sidra Riestra.

SIDRERÍA EL PATIO DE

PEYO.
Doctor Fleming 9
T. 627 676 248 / 984088 438
Sidra Fonciello, Llanes.

SIDRERÍA EL DESCANSO.

Calle Pedro Duro, 14
T. 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



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



El Chigre de los
Cuatro Gatitos
sidra • tapas • vinos
Ateneo Ingleses 7 - Teléfono 985 696 964 La Felguera

SIDRERÍA POLO NORTE

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

PARRILLA RESTAURANTE

CUESTA D'ARCU
Ctra.La Martona, 11
T. 985 438 017
Arbesú

SIDRERÍA GALVAO

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

LLAVIANA**SIDRERÍA LA CAMPURRA.**

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

MESÓN LA MINA.

Libertad 15.
T. 985 600 032.

SIDRERÍA LA FONTANA.

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

SIDRERÍA EL GUAJE.

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

BAR EL MERCÁU.

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

SIDRERÍA CASA CHOLO.

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

SIDRERÍA EL NALÓN.

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

SIDRERÍA QUERCUS.

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

PARRILLA SID. EL MOLÍN.

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

SIDRERÍA EL HORREO..

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

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.

SIDRERIA 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.



Sidrería - Parrilla
El Molín
Cerrado los martes
PARRILLA DE LEÑA
Viernes, Sábado y Domingo
MENÚ DEL DÍA • MENÚS FIN DE SEMANA
LUNES cerrado por la tarde / MARTES todo el día
C/ Libertad 86. La Pola Llaviana
T. 984 997 264 / 647 60304

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.asadordelcruce.es.
Especialidad en asados.

CAFETERIA SIDRERÍA ESQUINA 19

Aller 19.
T. 985 463 748 / 609073743.

CAFETERIA SIDRERÍA EL RINCÓN DE ANTONIO.

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

SIDRERÍA JUANÍN.

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

SIDRERÍA RINCÓN DE VALLES.

La Vega, 33
T. 691 034 863
Menendez y Val D'Ornón.

SIDRERÍA 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.

Jerónimo Ibran, 11
T. 984180967.
JR, normal y etiqueta negra,
Viuda de Palacios.

SIDRERÍA LA SERONDA.

Teodoro Cuesta 16
T. 620446557.
Viuda de Palacios y Muñiz
d'Escoyeta.

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.

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

NAVIA

SIDRERÍA CANTÁBRICO.

Mariano Lúiza 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

Regual 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. 985 844 366.

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 -
Sotroñdio
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, 3-2º B .
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 -
Sotrondio
T. 985 67 18 61.

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

SIDRERÍA TROPYBUR.
Sor Sabina, 4. L'Entregu.
T. 985 083 275
Trabanco normal y d'Escoyeta.

RTE. SIDRERÍA LA CONDA.
Perez Ayala, 10. L'Entregu.
T. 985 660 671
J.R., 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. 985 722 711
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. 985 267 799.
Trabanco y Cortina

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

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

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.
Torrevieja 16
T. 985 726 401

SIDRERÍA LOS ROBLES.
Lugarín 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.

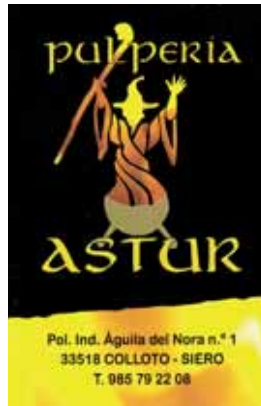
SIDRERÍA XIMIELGA.
Luis Suarez Ximielga, 32
Cualloto.
T. 984 838 818/673456669,

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

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. 985 794 215.
info@crivencar.com / www.
productosedAsturies.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.

**HOTEL RESTAURANTE
MODEL'S.**
Polig. de Granda Nave, 29
Granda
T. 985 791 580.

TAPIA

SIDRERÍA LA CUBIERTA.
Travesía Dr. Enrique Alvarez.
T. 985 47 10 16.
Solleiro.

MESÓN EL PUERTO.
Plaza Les Campes, 2. bajo
Tapia de Casariego.
T. 985 62 81 08
Solleiro y Cortina.

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

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

TARAMUNDI

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

TINÉU

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

UVIÉU

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

SIDRERÍA EL PIGÜEÑA.
Gascona, 2. T. 985 210 341.

SIDRERÍA LA PUMARADA.
Gascona, 6. T. 985 200 279.
Sidra Menéndez y Trabanco.

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.
Gascona, 1. T. 985 203 411.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA VILLAVICIOSA.
Gascona, 7. T. 985 204 412.
Rotando varios palos.

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

SIDRERÍA ASTURIES.
Gascona, 9. T. 985 210 707.
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. 985 220 840. T. 985 220 207.
Vda. Palacios, Contrueces,
Frutos, Zhytos.

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

**RESTAURANTE CASA DEL
DAGO.**
Los Prietos, 4 La Manjoya.
T. 615 952 699.

SIDRERÍA MIGUEL.
Manuel Cueto Guisasaola, 2.
T. 985 24 46 24.
L'Argayón. Arbesú.

SIDRERÍA LA NECEDA.
Victor Chavarri, 3.
T. 985 22 59 59.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL TAYUELU.
L'Argañosa, 9. T. 985 23 18 15.
rotando 15 palos de sidra.

JUAN CARLOS SIDRERÍA.
Los Avellanos 2
T. 985 210 562.
Orizón

REST. SIDRERÍA LUIS.
Campu Los Patos 3
T. 984 28 57 37.

LA COMPUESTA.
Menendez Pelayo, 8
T. 984 184 611

ROSANEGRA.
José Echegaray, 2
T. 984 285 906.

**LA QUINTA, SID.
RESTAURANTE**
Puertu Tarna 11
T. 985 2851 27 - 620857799.
www.Sidrerialaquinata.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. Torreavega, 29.
T. 603576665.
Juanin y Roza

SIDRERÍA REST. EL BOSQUE.
Victor Chavarri 7
T. 985 219 995

SIDRERÍA LOS FRESNOS.
Rio Dobra 18.
T. 985 116 084.
Menéndez y Trabanco.

Muñiz
SIDRA NATURAL ASTURIANA
Fueyu, 23 - TIÑANA - SIERO
Tel. 985 792 392 - Tel./Fax 985 792 141

EL POLESU
SIDRERÍA-RESTAURANTE
C/ Facundo Cabeza, 8
Tel. 985 720 054 - 985 720 954
Pola de Siero

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.

LA CUEVINA DE TEATINOS.

Puerto de Tarna, 17- bajo
T. 984181700.

SIDRERÍA-RESTAURANTE LA MANZANA.

Gascona, 20
T. 985 081919 / 636 147726.
Trabanco.

LAS TABLAS DEL CAMPILLÍN

Arzobispo Guisasaola, 24.
T. 985 212 411.

SIDRERÍA NUSAPAY

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

SID. LA CASUCA DE SANTI.

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

SIDRERÍA DONDE RAMONIN.

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

EL SUEÑO

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

SIDRERÍA ALBERTO.

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

LA FLOR DE GALICIA.

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

SIDRERÍA PADRE SUAREZ.

Padre Suárez 25
T. 985 200 192.
Vigón, 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 Llavada, 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
Quelou, Trabanco, Coro

LLAGAR EL PELEGRÍN

Luis Braille 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.

TABIERNAL'ARFUEYU

Gaspar García Laviana 1
T. 984 189 804
Menéndez, Vda Angelón.

SIDRERÍA PICHOTE

Pza Gabino Diaz 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 Quelou

SIDRERÍA PORCÓN

Catedrático Rodrigo Uría, 3
T. 985 237 068

SIDRERÍA LAMALQUERIDA

Indalecio Prieto, 6 (Zona
Gascona)
T. 985 757 175.
Sidra Juanín, Foncueva normal
y d'Escoyeta

SIDRERÍA LUIS 2

Padre Florencio, 7
T. 985 755 061.
Sidra Buznego y Zapica

SIDRERÍA PARRILLA LOS CORZOS

Los Corzos 5. La Manxoya
T. 985 219 743.
Muñiz.

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 Quelou.

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. 984 393 818.
Rotando Palos.

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'Ayuntamientu 29.
T. 985 890 293.

BAR SIDRERÍA LA ESPICHA.

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

SIDRA CORTINA.

San Xuan, 44. AmandiT.
985893200-630956730
C.llagar@cortina.com
www.sidracortina.com

SIDRA FRUTOS.

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

LLAGAR CASTAÑÓN.

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

SIDRERÍA LA ESPUELA.

Eloisa 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.

Tazonas.
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 / 606384 044.

SIDRA VALLINA.

Fonfría 33. Piñón.
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 Caldone, 581.
Serantes - Deva.
T. 985 33 50 54.

SIDRERÍA LAS PEÑAS.

Santurriu. T. 985338299.
Trabanco y Piñera.

CASA YOLI.

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

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 Sueve, 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. del Obispo 1, baxo 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

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

SIDRERÍA CASA FEDE.

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

SIDRERÍA LA GARULLA.

Numa 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

ARROCERÍA EL RINCÓN DE LA GUIA.

Avda. del Jardín Botánico, 130.
T. 984 194 902.

SIDRASTUR/Grupo Astur de Coleccionismo Sidrero

At. Obrero La Calzada 2, 2º.
sidrastur@hotmail.com

SIDRERÍA NAVA.

Plaza La Serena
T. 985380447

SIDRERÍA LES RUEDES.

Altu l'Infanzón, s/n. Cabueñes
T. 985 33 10 74.

SIDRERÍA LA RUTA DE LA PLATA.

Avda. de la Constitución, 140.
T. 985 14 28 30.
Sidra Peñón.

SIDRERÍA EL CENTENARIO.

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

SIDRERÍA 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 Sueve, 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.

Camin 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.sidreriaellavianu.com

SIDRERÍA ZAPICO.

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

SID.EL RINCÓN DE TONI.

L'Infiestu 21
Menéndez

SIDRERÍA LARRIBA.

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

SIDRERÍA PUENTE ROMANO.

Marqués de Casa Valdés 21
T. 985134004 / 985 33 01 07
Menéndez y Castañón

RESTAURANTE CASA

ARTURO. MERENDERU
Profesor Pérez Pimentel 73
La Guía
T. 985361360 / 98536 28 51
JR, Buznego, La Nozala
www.casaarturogijon.com

BODEGAS ANCHÓN.

Manuel Junquera 30.
T. 985 3671 67/985 0972 80
Canal, El Santu, Acebal, El Carrascu

PARRILLA MUÑO.

Feijó n° 33 T. 985 33 60 80
parrillamuno@hotmail.es
La Golpeya y P. La flor de los Navalones

RESTAURANTE RIBER

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

PARRILLA SIDRERÍA LA XUANINA.

Avda. Pablo Iglesias, 21
T. 985 33 23 23
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.

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 CANTELI.

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

SIDRERÍA EL PANERU.

Alejandro Farnesio, 3.
T. 985 320 505.
Menendez y 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 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, Peñón, 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.

SIDRERÍA EL SECAÑU.

Honduras, 37. La Calzada
T. 985 311 294.
Cortina y Villacubera.

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

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

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

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

Sidrería Mayador
Riapo con buigo, Chuletón, Pollo con verdura, Carnitas 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 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. 985 87 93 60.
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.

SIDRERÍA VALE, OTRA!!!.
Padre Montero 5.
T. 684 630838-665426374.
Sidra Riestra.

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

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

SIDRERÍA LA TONADA.
Ramón Areces, 30.
T. 984 393 070

SIDRERÍA LA TONADA (LA GUÍA)
Doctor Fleming 1193
T. 984293299

Trabanco normal y d'Escoyeta.

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

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

LA SIDRERÍA DE VIESQUES.
Corín Tellado, 12
T. 984 184 430
Trabanco normal y d'Escoyeta

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

SIDRERÍA PEÓN
Saavedra 42
T. 662 573 631
Sidra Menéndez, Trabanco y Trabanco d'Escoyeta.

MERENDERO LA CABAÑA.
Camín de L'Infanzón a la Playa de La Ñora, 587
T. 985 337 930/687 481 767

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

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

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..

SIDRERÍA LA PIANA
Llastres 10
T. 984 189 655.
Sidra Menéndez

MERENDERU EL CAMÍN DEL AGUA
Camín de La Vallina, 10-3
Carceo. Santuriu
T. 985 338 157.

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

SIDRERÍA REST LA PUMARADA
Juan Alvar González 41
T. 985 151 962.
Trabanco, Peñón, Contrueces, 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.
Castrañón.

SIDRERÍA MARI
Felipe II, 6
T. 658936039.
Peñón y Trabanco. Normal y d'Escoyeta.

SIDRERÍA PULPERÍA EL GALLEGO
Cuba 14
T. 654 600 552.

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 Hurlé, 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 CELORIO.
Domingo Juliana 6
T. 984 29 34 47.
Sidra JR, Trabanco normal y d'Escoyeta

SIDRERÍA LA GARNACHA.
Avd. de Rocas, 920. Nuevo Rocas
T. 984 198 803.

SIDRERÍA VINATERÍA LA PLAYINA.
Avda. de Portugal, 22
Trabanco y Frutos

SIDRERÍA LA SERENA.
C/Aquilino Hurlé, 21
T. 984292126
Peñón normal y d'Escoyeta.

SIDRERÍA LOS POMARES.
Avda. de Portugal, 66
T. 696 478 816- 985354 607
Peñón normal y d'Escoyeta

RESTAURANTE MARISQUERÍA FERNANDO.
Aguado 34
T. 984399541
Acebal y Viuda de Angelón.

SIDRERÍA MALIAYO.
Caveda 54
T. 984 293 620

SIDRERÍA LA MIRANDA DE MI GÜELU.
Avda. la Argentina 101
T. 984291579/600899810
Menéndez y Val d'Ornón.

ASADOR DON PEPE
Orán 9
T. 984 297 498/645 999 919
Palu propiu..

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
Gipuzkoa
T. 943 180 119
Urbitarre, Sagarte, Label.

BARRILES de cerveza con grifo y tapa preparada para sidra, de acero inoxidable, de 30 l. 45 €. Sieru. Tel. 616355047

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

BOTELLAS de sidra, se venden. Tel. 985894100 y 676119225

BOTELLAS de sidra, vendo a 0,18 €/unidad. Listas para corchar. Tel. 608883121.

BOTELLAS de sidra. Se venden unas 100 a 20 céntimos Tel. 696629065

BOTELLAS viejas de sidra. Vendo

para vinagre. Tel. 985799052 y 628860591

BOTELLAS. Se venden unas 500 botellas para embotellar sidra espumosa, a 0,10 cada una. Tel. 649558219

CAJAS de sidra, de plástico con botellas vacías, vendo a 7 €/caja. Tel. 670859013

CAJAS para sidra. Lote de 6 cajas (Ccon botellas), precio el lote, 30 €. Tel. 629106858. pacocosmen@telecable.es.

LLAGAR de sidra, pequeño. Se vende. Tel. 685424791

LLAGAR de sidra. De 8 sacos. Todo

de hierro y con bandeja de acero inoxidable. Y 2 barricas de madera, 1 de 100 litros y otra de 130 litros. También 6 garrafas de cristal, de 16 l. cada una. botellas de sidra, a 0,20 céntimos. Se vende. Tel. 697136578.

MÁQUINA de corchar sidra. Manual. 20 €. Tel. 646880135 Villaviciosa.

TONELES para adorno en finca. Se venden 2. Tel. 646037481

VINAGRE de sidra casero. Tel. 610033037.

FUSU de llagar, se vende. Tel.

985894100 y 676119225

LLAGAR de 8-10 sacos y trituradora, se vende muy barato. Tel. 600048297.

LLAGAR de madera anti-guano, vendo. Tel. 985894100

LLAGAR pequeño, mayadora eléctrica inoxidable, llenadora de 3 caños inoxidable, corchadora, lavadora de botellas, 3 depósitos inoxidables de 50, 140 y 200 l., siempre lleno, escurridor para 90 botellas, densímetro y alcoholímetro. Vendo todo por 900 €. Tel. 645385570

MADRID

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

SIDRERÍA EL LLAGAR.
Pza de la Villa de Canillejas, 62.
T. 915 50 25 25.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA TERRA ASTUR
Hungria 1
T. 916 490 593
Sidra Trabanco normal y d'Escoyeta.

SIDRERÍA CARLOS TARTIERE.
Menorca 35
915 745 761
Sidra Cortina.

HOTEL GUADALIX.
Ctra. Nacional 1 San Agustín de Guadalix
T. 91 84 33 166.

SIDRERÍA A CAÑADA.
Alonso del Barco 4
T. 914 670 325
Sidra Menéndez y Trabanco.

REST. SIDRERÍA COUZAPIN
Menorca, 33
T. 91 400 93 55.
Sidra Cortina

SIDRERÍA LA CEBADA.
Pza. de la Cebada, 12
T. 911 735 459-626 586 867
Sidra Menéndez y Trabanco

LA SIDRERÍA DE MONTIJO
Nuestra Señora de la Luz
T. 91 428 49 95
Trabanco.

EL RINCÓN ASTURIANO
Delicias 26
T. 915 308 968
Trabanco d'Escoyeta

SID. CASA DE ASTURIAS
Argumosa 5
T. 915 272 763
Sidra Cortina.

SIDRERÍA XARÉU.
Avda de Barranquilla, 17
T. 913824609
Sidra Cortina.

SIDRERÍA LA SANTINA
Ctra Las Rozas -El Escorial Km

15,500
T. 918 580 244.

RESTAURANTE OVIEDO.
Paseo de Yeserías, 45
T. 914 747 380

RESTAURANTE FERREIRO
Paseo de la Florida, 15
T. 915 598 435

RESTAURANTE FERREIRO 2
Comandante Zorita, 32
T. 915 538 990

SIDRERÍA CASA PORTAL
Doctor Castelo, 26
T. 91 574 20 26.

ASADOR EL MOLINÓN
Paseo de la Florida, 17
T. 915 477 936

VALENCIA

SIDRERÍA EL MOLINÓN
Bolsería 40.
T. 963 911 538
Trabanco.



IV CONCURSU DE SIDRE CASERO fecho en maera

VI PRIMER SIDRE L'AÑU

Domingu 5 d'Abril

Muséu del Pueblu d'Asturies - Xixón

Bases en: www.lasidra.as

www.lasidra.as

LA SIDRA

ASTURIES XXI

FUNDACIÓN

Carpintería y Tonelería



Hnos.
ARGÜELLES

ELECCIÓN NATURAL
www.sidrajr.es

