

LA SIDRA

www.lasidra.as

Número 135 - Marzo 2015

3€



**VI PRIMER
SIDRE L'AÑU**

2 al 5 d'Abril · Xixón

Parrilla Antonio I
UN NUEVO CONCEPTO DE SIDRERÍA

Jesús Martínez
LA SIDRA ES EL ESTANDARTE DE
XIXÓN Y UN GRAN NEXO DE UNIÓN



La Pámpana

C/ Velázquez, 9
33211 GIJÓN - Tel. 984 296 364
sidrerialapampana@gmail.com



LLAGAR

CASTAÑÓN

SIDRA NATURAL

¡¡ Así sabe Asturias!!



VAL D BOIDES

SIDRA DE
ASTURIAS

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
PROTEGIDA

CASTAÑÓN

SIDRA NATURAL

www.sidracastanon.com

info@sidracastanon.es



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

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



índice

LA SIDRA 135



ENTAMU / EDITORIAL	6
JESÚS MARTÍNEZ	7
“LA SIDRA ES EL ESTANDARTE DE XIXÓN Y EL GRAN NEXO DE UNIÓN”	
LA SIDRA BEBIDA INSTITUCIONAL DEL CONCEYU XIXÓN	18
VI PRIMER SIDRE L’AÑU	18
DEL 2 AL 5 D’ABRIL. MUSÉU DEL PUEBLU D’ASTURIES II PREMIU A LA MEYOR PRIMER SIDRE L’AÑU COCINA EN VIVO	
SIDRACRUCIS	28
LA PROCESIÓN MÁS SIDRERA	
LLEGA LA NUEVA COLLECHA	32
SIDRE NUEVO CON PERBONES PERSPEUTIVES	
MUYERES DEL LLAGAR	40
Mª TERESA PEREDA. LLAGAR MIRAVALLS	
PROGRAMA DE LA PSLA ‘15	43
TODO PARA EL MUNDO DE LA SIDRA	
VISITA LLAGAREROS DE EEUU	52
LA SIDRA SORPRENDE A LOS ESTADOUNIDENSES	
SIDRA DE ANDALUCÍA	54
SIDRA CORTIJO EL CEREZO	
LA SIDRA CONVÍDATE A UNA CENA	56
SIDRERÍA LA FESORIA / SIDRERÍAS DE BANDERA	
PARRILLA ANTIONO I	58
PARA DISFRUTAR EN FAMILIA	
ENCAMIENTOS	62
TENDENCIAS	64
MOHO. SIDRE ECOLÓXICO AL RITMU LES DISCOTEQUES	
MARIDAXES	66
CAVIAR D’ORICIOS AGROMAR Y POMA ÁUREA	
LES UEBS DE LA SIDRE	68
EL BACALAO, EL PESCADO BLANCO MÁS SABROSO	69
EL ANDARIEGU / EL PARQUE / EL PANERU / LES CAMPES / LA JEFA / EL GUARAPU / PELAYO / EL YANTAR DE BODE / CASA ROSINA	
ONDE COMER	80
EL CHARRÚA /CHEF FIDEL	
AXENDA SIDRERA	82
ACTUALIDÁ	84
INAUGURACIÓN	96
SIDRERÍA EL ALLERANU	
ASTURIES GOURMET	98
SIDRERÍA PARRILLA LA ROCA	
UN CULÍN D’HESTORIA	100
VENTI AÑOS ENSIN LLAGARES EN NOREÑA	
COLLEICIÓN D’ETIQUETES	102
DE CHIGRE A CHIGRE	104
BAR RESTAURANTE CARRALES	
AFAYAIVOS / BIENVENIDOS	106
ESTABLECIMIENTOS COLLABORAORES	107



LA SIDRA

Marzu 2015

Númeru **135**

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 Viglil-Escalera. Irene García.

www.lasidra.as

info@lasidra.as

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

Dellegáu européu

Anzu Fernández

LA SIDRA nun comparte necesariamente la opinión de los articulistes.

Llagar en Cuaño
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

L'aprobación de la declaración de la sidre comu bébora institucional pol Conceyu de Xixón va marcar probablemente l'añu sidreru, non solo porque esti conceyu ye'l mayor y más dinámicu d'Asturies, sinón porque esta declaración ye la más completa de toles que vinieron aprobándose fasta agora polos estremaos conceyos asturianos.

La declaración aprobada pasa direutamente al tarrén de los fechos apurriéndu-y un componente sociu-económicu de primer orde al venceyalo a la imaxe de la ciudá y a la promoción turísticu de la mesma, lo que va suponer un mecanismu de retroalimentación que redundará en beneficiu de los xixoneseos en particular y de los asturianos en xeneral. Polo tanto tamos de norabona.

Y sigue l'actualidá de la sidre en Xixón, porque yá tenemos equí a la Primera Sidre l'Añu, l'eventu sidreru más especial col que s'empecipia la temporada sidrera asturiana y que recupera la primer sidre comu un valor enolóxicu y sociu-cultural, enartándose na dinámica de les espichas tradicionales, onde too xira alrodiu la sidre del añu y onde s'espresa la nuesa cultura de la sidre en tola so amplitú.

El Sidracrucis, la fervorosa procesión sidrera dimpuesta a arrancar, y siempre con escasez de places pa la demanda qu'hai. Otra forma de celebrar la Selmana Santa, apta solo pa los bien sidreros, qu'esti añu, lo mesmo que la PSLA, va cuntar con sidre dulce y sidre ensin alcol, pa facilitar la participación d'astemios y menores de selce años.

D'otra manera, el "Principado" sigue dándonos dolores de tiesta, y magar l'aprobación definitiva de la so "llei de drogues" anistía parcialmente a la nuesa bébora patria, acaba cediendo a les presiones de Madrid y prohibiendo'l consumu de sidre fasta los 18 años, un ensin sentíu dafechu si se tien en cuenta que la mocedá asturiano tien munchos menos problemes d'alcoholismu que la española, por más que la so llexislación seya más restrictiva. El viciu de prohibir frente a la virtú d'educar, y el servilismu reinal del "Principado". Ye lo qu'hai.

En fin, que ta tola sidre acabando formientar. Dicen los llagareros qu'esti añu muncho y bien, que la mazana yera bono y el tiempu aidó. Too son bones noticies, estupendes espeutatives.

La aprobación de la declaración de la sidra como bebida institucional por el Ayuntamiento de Xixón marcará probablemente el año sidrero, no solo porque este municipio es el mayor y más dinámico de Asturias, sino porque esta declaración es la más completa de todas las que han venido aprobándose hasta ahora por los distintos ayuntamientos asturianos.

La declaración aprobada pasa directamente al terreno de los hechos aportándole un componente socio-económico de primer orden al vincularlo a la imagen de la ciudad y a la promoción turística de la misma, lo que supondrá un mecanismo de retroalimentación que redundará en beneficio de los xixoneseos en particular y de los asturianos en general. Por lo tanto estamos de enhorabuena.

Y sigue la actualidad de la sidra en Xixón, porque ya tenemos aquí a la Primer Sidre l'Añu, el evento sidrero más especial con el que se inicia la temporada sidrera asturiana y que recupera la primera sidra como un valor enológico y socio-cultural, enmarcándose en la dinámica de las espichas tradicionales, donde todo gira en torno a la sidra del año y donde se expresa nuestra cultura de la sidra en toda su amplitud.

El Sidracrucis, la fervorosa procesión sidrera dispuesta a arrancar, y siempre con escasez de plazas para la demanda que hay. Otra forma de celebrar la Semana Santa, apta solo para los muy sidreros, que este año, al igual que la PSLA, contará con sidra dulce y sidra sin alcohol, para facilitar la participación de abstemios y menores de dieciséis años.

Por lo demás, el "Principado" sigue dándonos dolores de cabeza, y si bien la aprobación definitiva de su "ley de drogas" amnistía parcialmente a nuestra bebida patria, acaba cediendo a las presiones de Madrid y prohibiendo el consumo de sidra hasta los 18 años, un absoluto sinsentido si se tiene en cuenta que la juventud asturiana tiene muchos menos problemas de alcoholismo que la española, por más que su legislación fuera más restrictiva. El vicio de prohibir frente a la virtud de educar, y el servilismo endémico del "Principado". Es lo que hay.

En fin, que está toda la sidra acabando de fermentar. Dicen los llagareros que este año mucho y bien, que la manzana era buena y el tiempo ayudó. Todo son buenas noticias, estupendas expectativas.

“La sidra es el estandarte de Xixón y el gran nexu de unión”



JESÚS MARTÍNEZ, GERENTE DE LA JOVEN EMPRESA DIVERTIA XIXÓN, ANALIZA LOS PRIMEROS MESES DE ANDADURA DE ESTA NUEVA APUESTA QUE PERSIGUE UNA EFICAZ PROMOCIÓN TURÍSTICA Y CULTURAL DE LA CIUDAD OPTIMIZANDO RECURSOS. LA SIDRA ES AQUÍ PROTAGONISTA.



El director del Jardín Botánico Atlántico y actual responsable de Divertia Xixón, Jesús Martínez Salvador, recibe a LA SIDRA en la Casa de la Palmera, la sede única de la empresa de eventos culturales que nació el pasado mes de diciembre.

¿Cómo surge la formación de una empresa como Divertia que fusiona tres sociedades tan importantes para la ciudad de Xixón como son el Teatro Jovellanos, el Botánico y la Sociedad Mixta de Turismo?

Cuando llegamos al gobierno en el año 2011 nos encontramos con el conjunto de empresas del ayuntamiento que se dedicaban a actividades enfocadas a la cultura, a la promoción, al ocio y al turismo, como eran Teatro Jovellanos, Sociedad Mixta de Turismo y Jardín Botánico Atlántico. En los primeros años buscábamos mejorar la gestión de las mismas intentando que estas empresas, a nivel contable, tuvieran unos resultados económicos mejores. Esa fue la línea que llevamos en los primeros tres años y llegamos a la conclusión de que para seguir haciendo que Xixón tenga un calendario de eventos, así como una oferta cultural potente y coordinada, a la vez que para seguir ahorrando, todo pasaba por trabajar de manera conjunta.

Así fue como se decidió en 2014 integrarnos todos en una nueva empresa que recibe el nombre de Divertia Xixón y que es el motor de actividad cultural y lúdica de la ciudad, a la vez que es la empresa que se dedica a vender la ciudad en el exterior. Las cinco áreas de esta empresa son: Jardín Botánico, Festejos

de la ciudad, Teatro Jovellanos, Festival de Cine y Turismo.

Aunque aún es pronto, la Navidad ha sido muy buena para Xixón ¿cómo valora la creación de esta nueva empresa pública, teniendo en cuenta los resultados tras los pocos meses de andadura de la misma?

En Navidad fue la primera ocasión en la que tuvimos la oportunidad de realizar una programación de manera conjunta y fue cuando pudimos llevar a todos los barrios un montón de actividades, pistas de hielo, los carruseles clásicos... En definitiva, realizamos una serie de actividades novedosas, que tuvieron bastante participación por parte de la gente, lo que se reflejó en los datos turísticos, ya que fue el mejor diciembre y el mejor enero, en cuanto a visitantes recibidos se refiere en la ciudad de Xixón, de los que se recuerdan de la serie histórica, lo que nos hace pensar que estamos trabajando en la línea que nos habíamos planteado cuando nos fusionamos.

Nuestra aspiración para 2015 es que la ciudad tenga durante todos los meses una programación cultural y festiva constante, es decir, no saturar unos meses con un montón de programación y en cambio tener otros vacíos, para que podamos tener una oferta desestacionalizada. Después de la Semana Grande y antes del Festival de la Sidra tenemos pensado organizar algún otro evento que pueda fijar Xixón como uno de los referentes en el norte de España y que en septiembre todavía tengamos actividades que llamen la atención de la gente y que no solo



“La sidra es emblema de toda la cultura asturiana. Cada vez que vendemos Xixón, la sidra juega un papel importantísimo.”

los xixonese y asturianos disfruten de la ciudad sino que podamos captar turistas de cualquier parte del mundo.

Aunque la mayoría de eventos se celebran en verano, cada vez se realizan más actividades relacionadas con la sidra fuera de la temporada estival ¿Esta intensa agenda sidrera ha apoyado el incremento de turistas en Xixón? ¿En qué eventos se ha notado?

Estamos convencidos de que sí y la sidra es emblema de toda la cultura asturiana. Cada vez que vendemos Xixón, la sidra juega un papel importantísimo dentro de la comunicación que hacemos. Por ejemplo, acabamos de rodar el vídeo promocional de turismo de Xixón para este año y en él la sidra tiene un gran protagonismo. En realidad, la sidra está presente en casi todo, porque empezamos con la Primer Sidre l’Añu, evento en el que colaboramos, está la Fiesta de la Sidra, encuadrada en el mes de agosto, que es el mes del año en el que más visitantes tenemos, y luego existen programas concretos como es La Ruta de la Sidra, que está vigente durante todo el año y

PATASTUR
FRESCA Y PELADA

El rey de la patata

- Entera
- Bastón
- Brava
- Panadera
- Patatín...

¿Por qué Patastur?
Tiempo, Ahorro,
Higiene, Servicio

¡Y sobre todo, porque es patata!!

Polígono El Fabar, 6
Recta de Peñaflo. 33820 Grado
Tel./Fax 985 754 820
Móvil 669 429 432
patastur@hotmail.es

en la que les enseñamos a los turistas la sidra desde el origen.

Nos acercamos a la celebración de la Primer Sidre l'Añu ¿Qué opina sobre este primer evento que abre la temporada sidrera y cómo cree que puede repercutir en la promoción de la ciudad para los visitantes?

Creo que en un período del año como la Semana Santa y en un emplazamiento idóneo como es el Muséu del Pueblu d'Asturies, este tipo de eventos ayuda de una manera muy importante a que vengan muchos visitantes a la ciudad. Además, es el primer evento sidrero del año, lo que permite probar un montón de palos de sidra y conocer la cultura asturiana a través de distintas actividades, por lo que considero que es el auténtico pistoletazo de salida a la agenda sidrera de Xixón.

La sidra cada vez está más presente en los eventos xixonese ¿Cuál diría que es el papel de la misma dentro de la ciudad?

Al final, la sidra, es el estandarte o el nexo de unión entre todo porque, realmente, algo que nos diferencia del resto, sobre todo en materia gastronómica, son las sidrerías. Cuando tú vas a una sidrería se respira un ambiente especial y es algo muy valorado. Todos hemos estado alguna vez con familiares o amigos que vienen de fuera y quedan realmente impresionados con la gente, la relación con los demás, con los camareros... Es algo totalmente singular y que bajo ningún concepto deberíamos perder, sino que deberíamos potenciarlo para que siga siendo lo que nos diferencia del resto, junto con la gastronomía.

“Es lógico y justo que la sidra sea la bebida que se ofrezca en los actos institucionales, ya que es un bien de interés cultural.”

Los numerosos eventos indican que Xixón es una de las ciudades más sidreras de Asturias ¿Cómo cree que, desde Divertia, pueden apoyar la candidatura de Xixón para ser nombrada capital de la sidra?

En primer lugar poniendo en valor a todos los que trabajan para que la sidra siga siendo un referente. Y me refiero tanto a los cosechadores de manzana, como a los llagareros, hosteleros y todos los que trabajan en esa cadena de producción. Además es muy importante que la sidra esté presente en todo lo que Xixón hace y que sigamos teniendo esa cantidad de eventos sidreros, que vayan creciendo año a año y que pongan a la ciudad como centro de referencia respecto a la sidra.

La Fundación Asturias XXI y la revista LA SIDRA han presentado una propuesta ante el Pleno Municipal para que la sidra sea declarada bebida institucional de Xixón ¿Cuáles cree que serán los beneficios para la ciudad tras la aprobación de esta propuesta?

Es una propuesta muy conveniente porque, como comentábamos antes, Xixón es prácticamente la ca-





pital de la sidra y, además, la sidra es un bien de interés cultural. Creo que es lo lógico y lo justo que la sidra sea la bebida que se ofrezca en los actos institucionales, que cuando haya un brindis no se haga con un vino español, sino sidra. Es un paso más en lo que decía antes, en poner en valor esta bebida, porque si no somos nosotros los que la institucionalizamos mal iríamos, si no empezamos por lo básico.

Está claro que en los últimos años, la sidra se ha convertido en un reclamo para los visitantes ¿A través de qué eventos o actividades se va a seguir promocionando la sidra en la ciudad?

Nosotros actuamos en dos vías: una es la organización de eventos en Xixón para que éstos sean un reclamo turístico y la otra es ir fuera para mostrarlo y que la gente se interese y le guste. Hace poco estuvimos en FITUR y en Madrid Fusión, donde a cada visitante se le ofrecía un culín de sidra, ahora se está organizando un campeonato de escanciadores en Madrid y vamos a visitar San Sebastián y Santander para ofrecer degustaciones de sidra a los ciudadanos y que les entren ganas de venir a Asturias a disfrutarla. Sobre todo, se trata de que estos eventos, de los cuales muchos de ellos tienen una corta vida, sigan creciendo y se consoliden e intentar que la Fiesta de la Sidra, que es el gran evento sidrero, siga agrupando ese consumo de la sidra en la calle junto a información sobre el origen de la misma y la calidad de su producción.



Testu y semeyes: Bea Fernández.



El Espalmador Jesús Menéndez

Urbanización El Bosquín, nº 29

33404 Las Vegas (Corvera de Asturias). T. 689 575 307



C/ Ramón Areces, 30
33211 GIJÓN · Asturias

 **984 393 070**

LA SIDRA, BEBIDA INSTITUCIONAL DEL CONCEYU DE XIXÓN



Tras la aprobación de la propuesta lanzada por la Fundación Asturias XXI y la revista LA SIDRA para que la sidra fuese reconocida como bebida institucional de Xixón, los llagareros y hosteleros se muestran encantados con que por fin la sidra sea la bebida oficial del Conceyu xixonés.



El pleno celebrado en el Ayuntamiento de Xixón, el pasado viernes trece de marzo, confirmó por unanimidad lo que hacía semanas se estaba fraguando para lograr que nuestra bebida más afamada, la sidra, fuese reconocida como bebida institucional del Concejo de Xixón, en el que se produce la mayor parte de litros de sidra que se elaboran por toda Asturias.



Pleno del 13 de marzo, en el que se aprobó la propuesta que reconoce a la sidra como bebida institucional de Xixón./ FOTOS: BEA FERNÁNDEZ

Sidra Fran, S.L.

Avda.. Conde Santa Bárbara 37 Bj. 33420 Lugones - Siero
 Tfn: 985 26 00 74
 Fax: 985 26 47 96
 Móv: 615 65 45 89

DEL VALLE
 Sidra de Asturias
 Denominación de Origen



El Ayuntamiento de Xixón al completo ha elevado la sidra a la categoría de bebida institucional del concejo gracias a la propuesta lanzada por la Fundación Asturias XXI y la revista LA SIDRA, que llevaban tiempo persiguiendo que la bebida por excelencia del territorio asturiano fuese considerada algo más que una simple bebida. La sidra es cultura, tradición, arraigo a nuestra tierra, y por ello esta propuesta no solo buscaba el impulso de la misma hacia el reconocimiento institucional, sino que también pretendía el apoyo del consistorio xixonés a la declaración de la cultura asturiana de la sidra como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco. Ambas partes de la propuesta fueron aprobadas por unanimidad en el pleno celebrado el pasado viernes 13 de marzo, por lo que, con esta declaración el Ayuntamiento de Xixón encabeza no solo la defensa de la sidra como elemento identitario de los asturianos, si no el apoyo a las industrias agroalimentaria y hostelera que, a diario, trabajan duro para que la sidra, una parte muy importante de la esencia de ambos sectores, tenga la categoría que se merece.

Tras la aprobación que reconoce la sidra como bebida institucional, se impulsará desde el propio Ayuntamiento de Xixón el uso de la sidra en todos los actos oficiales (algo que antes no se hacía) y será tratada como un bien patrimonial de Asturias, promoviéndola en numerosos eventos sidreros de la ciudad como se ha venido haciendo estos últimos años. Estas fiestas de la sidra como el famoso Festival de la Sidra Natural o la esperada Primer Sidre l' Añu, ahora podrán apoyarse en nuestro producto estrella con el respaldo de las instituciones, vinculando así la promoción turística a la sidra. Además se logra así un efecto de retroalimentación que hará crecer el turismo cultural y enológico a la vez que a la industria agroalimentaria, hostelera y turística para dar respuesta a la demanda

La aprobación de esta propuesta vinculará la promoción turística de la ciudad de Xixón a la sidra.

generada alrededor de la sidra.

La propuesta no solo ha significado el ascenso de la sidra a bebida institucional de Xixón, sino que la misma incluye medidas concretas que permiten que esa declaración tenga repercusiones prácticas a medio plazo. Estas medidas son cuatro: la primera, utilizar y promocionar la sidra asturiana, en cualquiera de sus variedades, en los actos protocolarios y eventos institucionales en los que se vayan a servir bebidas. La segunda, apoyar y promocionar la cultura asturiana de la sidra en Xixón, su conocimiento y divulgación, al igual que las actividades que se realicen en el concejo relacionadas con la misma. En tercer lugar, impulsar la sidra y su cultura, al igual que los eventos que la tienen como protagonista en las campañas de promoción turística. Y, por último, enviar la declaración institucional a la Consejería de Cultura para que sea incorporada a la documentación que se envíe a la Unesco como corpus de la candidatura de la cultura asturiana de la sidra como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Este salto para la sidra hace tiempo que era demandado por llagareros y profesionales de la hostelería, así como por amantes de la sidra en general, que no podían entender como algo tan arraigado y representativo de nuestra tierra no se promocionara como tal en los actos institucionales asturianos. Representantes hosteleros como Coco, de sidrería El Requexu,



casa de aldea

**CASONA
LOS GAMONALES**

**Casa rural con 9 habitaciones,
con jacuzzi e hidromasaje.**

**Restaurante especializado en
carnes rojas, parrilladas, lechazo
y cabrito al horno, cordero
y cochinillo a la estaca.
Pescados y mariscos
del Cantábrico por encargo.**



“Esto es algo que se debería haber hecho hace años, con una bebida tan arraigada como es la sidra”.

opinan que este es un salto muy importante, tanto para el negocio como para la sidra, defensora por excelencia de la cultura asturiana. Rubén Barrero, dueño de sidrería El Sobiñagu remarcaba que esta medida era algo muy esperado: “Ya era hora de que se hiciese algo así, que le diese el reconocimiento que se merece a algo tan nuestro, como es la sidra”, así como José, gerente de sidrería Río Astur: “Hacia falta algo como esto, que potencie la imagen de la sidra de cara a los extranjeros”.

Los llagareros también se han manifestado muy a favor de esta medida, ya que como dice Samuel Trabanco: “Es muy interesante, ya que las instituciones deben ser las primeras en apoyar, fomentar y preservar la sidra y su cultura”. Andrés, de Sidra Canal cree que este avance será un reclamo más que fomentará la llegada de visitantes a la ciudad de Xixón y Jose Antonio Norniella, gerente de Sidra Huerces se muestra muy claro: “Creo que es algo que se debería haber hecho hace años con una bebida tan arraigada como es la sidra. Sin duda, será un gran apoyo para la promoción y el fomento de la cultura sidrera”. La Fundación Asturias XXI y LA SIDRA, ya han puesto en marcha una carta de agradecimiento que irá firmada por cada uno de los representantes del sector sidrero que apoyen esta decisión del Ayuntamiento, documento que recoge el resultado de años de lucha de productores y sidreros xixonenses para que la esencia de la tierra asturiana fuese reconocida de forma oficial y tratada como se merece.

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

VI PRIMER SIDRE

L'AÑU

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



Baxu'l Tendayu, na Primer Sidre l'Añu.

La Primer Sidre l'Añu supone el arranque de la temporada sidrera asturiana con lo que es la mayor es-picha del país, en la que participarán la mayoría de los llagares asturianos que aportarán la sidra nueva para que podamos disfrutarla en un ambiente

tradicional con actividades en torno a la sidra y su cultura para todas las edades.

Este año contaremos con sidra dulce y sidra sin alcohol, para que esto no sea un problema para par-

Tras la declaración de la sidra como bebida insititucional de Xixón, este año el pregón tendrá como protagonista a un representante de la Corporación Municipal



participar en el evento, porque la cultura asturiana de la sidra es mucho más que el alcohol.

Como es habitual, contaremos con la Meyor Sidre l'Añu que será la oficial del certamen y, por supuesto, no faltarán sidras de otros lugares de Europa.

ESCANCIA "SIN ALCOHOL"
iSidra PARA TODOS

C/ LA SANTINA, 7
TELÉFONO 696 308 745
NAVA



Nava - Asturias • Telf. 985 716 770 • www.sidraviudaangelonpomar.es



Arbesu

SABOR Y TRADICIÓN
Arbesú, un lugar
de encuentro
y de celebraciones
con la tradición y
el sabor de Asturias

33187 SANTA MARINA - SIERO (Asturias)
Telf/Fax 985 742 390
info@restaurantearbesu.com - www.restaurantearbesu.com

El Muséu del Pueblu d'Asturies protagonizará nuevamente la mayor espicha del país en esta sexta edición, con la que la Primer Sidre l'Añu marca el inicio de la temporada sidrera asturiana. Se recupera así la tradición de las espichas de Semana Santa donde se consume la sidra nueva, aquella que se

La VI edición de la Primer Sidre l'Añu quiere seguir sorprendiendo y por eso este año ha ampliado la oferta sidrera incluyendo la sidra dulce, y la sidra sin alcohol, para que todo el mundo pueda disfrutar de esta espicha inaugural sin limitaciones de edad. Y es que, entre otras cosas, este año intentaremos que los niños tengan un mayor protagonismo en el evento, recuperando así el carácter familiar que siempre han tenido las espichas asturianas.

Por supuesto, no faltarán las actividades habituales: catas guiadas, deportes tradicionales, exhibiciones de tonelería, cocina en vivo, pebidal, música y baile del país, asturianada, clases magistrales de escanciado, corchado, Concursu a la Meyor Sidre Casero fecho en maera... y la sidra de más de 70 llagares a nuestra disposición.

Este año también contaremos con una sidra oficial,



Wilkin Aquiles echó'l culete nagural de la PSLA '14.

PRIMER SIDRE L'AÑU

Xixón, del 2 al 5 d'Abril

la que haya ganado el premio a la Meyor Primer Sidre l'Añu, que en el momento de escribirse estas líneas aún no se ha celebrado y que se convoca este año por segunda vez con un notable éxito, colocándose en un segundo/tercer puesto de las existentes por número de llagares participantes.

Contaremos con la sidra de la mayor parte de los llagares asturianos, realizaremos catas guiadas con las que podremos aprender a conocer y disfrutar de las cualidades de nuestra sidra, incluyendo sidras espumosas, de nueva expresión, de pera, de mesa, y con una interesante selección de sidras internacionales, muy especialmente de aquellas sidras que fueron distinguidas con los premios SISGA '14.

Salvador Ondó, el campeón nacional de escanciadores, echará el culín inaugural e impartirá una clase magistral de escanciado. Las cofradías gastronómicas asturianas serán protagonistas y este año, motivado por la reciente declaración de la sidra como bebida institucional del Ayuntamiento de Xixón, contaremos con un representante de la Corporación Municipal xixonesa como protagonista del pregón inaugural.

Por lo demás, jugaremos a la rana, a la llave, a los bollos, habrá torneo de cuatreada, pondremos a funcionar nuestro *pebidal* para que niños y mayores planten las semillas de manzana que darán lugar a futuros pumares, y sobre todo disfrutaremos de una espicha auténtica, en un marco inigualable: el Muséu del Pueblu d'Asturies y a un precio absolutamente popular de 5 €.

En el entorno privilegiado del Muséu del Pueblu d’Asturies, la Primer Sidre l’Añu se encuentra plenamente integrada, formando parte del rico patrimonio etnogáfico que representa el museo. Como es habitual, y coincidiendo con el evento, éste ofrecerá gratuitamente programas culturales a los asistentes.



Tampoco nun faltará la música y el baile'l país.

Con la Primer Sidre l’Añu -PSLA- se inicia la temporada sidrera asturiana, siendo el encuentro sidrero de referencia, donde cultura, tradición y gastronomía van de la mano de la mejor y mayor variedad de sidra que existe en Asturias y donde el público es el principal protagonista, porque este es un evento absolutamente social en el que los asistentes son los que le dan vida disfrutando del entorno y de las diferentes actividades programadas, cuando no generando sus propias iniciativas, y transmitiendo el espíritu de celebración comunitaria que protagoniza a las espichas.

Asturianos y turistas encuentran en este evento el lugar ideal para conocer y compartir las diferentes facetas que constituyen la cultura asturiana de la sidra, integrados en una filosofía en la que todo gira en torno a nuestra bebida, pero sin hacer del “beber” el objetivo final.

Después de seis años, la PSLA sigue manteniendo su precio original de 5 euros, que nos permite probar toda la sidra que se ofrece -procedente de más de 70 llagares- y participar en catas, talleres,

concursos, visitas guiadas al Muséu del Pueblu d’Asturies y todas las actividades que complementan el evento.

Este año se contará con sidra dulce y sidra sin alcohol para facilitar la participación de todo el mundo y de todas las edades, aumentando la programación dirigida específicamente a los niños, para potenciar el carácter familiar que siempre ha caracterizado las espichas. Por otra parte los horarios serán de 12 del mediodía a 10 de la noche, del jueves al sábado, y de 12 a 19 horas el domingo 5 de abril.

Por su parte el Muséu del Pueblu d’Asturies organiza visitas guiadas entre las 12 y las 14 horas para sacar el mayor partido a este referente etnográfico asturiano.

Para más información sobre el desarrollo del programa recomendamos visitar nuestra web (www.lasidra.as) o seguirnos en facebook (www.facebook.com/lasidrainfo) donde iremos actualizando todo lo referente a esta VI PSLA.

PASCOMPAN®

HILOS CUBITOS PERLA ESCAMA 



Soluciones para hostelería

Avenida de Langreo, 7A
3186 El Berrón – Asturias
Tel.: 984 04 14 11
Contestador: 984 04 14 12



*Seguros Mapfre de Noreña,
felicitamos a todos sus amigos
y clientes por las próximas
fiestas de San Marcos
y las Jornadas del Picadillo
y del Sabiniego*

José Luis Rodríguez García
DELEGADO

C/ Acevedo y Pola, 7 · 33180 Noreña (ASTURIAS)
Tel. +34 985 743 238 - Fax +34 985 744 653
rjosel2@mapfre.com



Novalín
Sidra Natural

*Hecha
tradicionalmente
en Nava*



II Premiu a la meyor Primer Sidre l'Añu



Nuevamente, la Primer Sidre l'Añu contará con una sidra oficial, aquella que resulte ganadora del premio a la Meyor Primer Sidre l'Añu, único existente que tiene como protagonista a la sidra nueva, sin trasegar, y que en estos momentos ya es el segundo concurso en importancia por número de participantes.

Pese a que este año los llagares avisan que la sidra viene un poco atrasada por motivos climatológicos, y aún no está en su mejor momento, lo cierto es que en estos momentos ya son más de 40 los llagares que se han animado a participar en este concurso a la "Meyor Primer Sidre l'Añu", esto es a la sidra recién hecha y que no ha sido trasegada. Todo un éxito teniendo en cuenta la originalidad de este concurso, y que sitúan a este concurso en segundo lugar en cuanto a participación de todos los que se celebran en nuestro país.

Y es que la respuesta de los llagares a esta convocatoria esta siendo más que buena, ayudando a recuperar la tradicional sidra recién hecha, que hasta hace poco era la que empezaba a espicharse precisamente en la Semana Santa, y que con la modernización

El concursu celébrase na Sidrería Zapico de Xixón, el 20 y 21 d'Abril y tará abiertu a l'asistencia del públicu.

de los llagares y la generalización del trasego llegó prácticamente a desaparecer, manteniéndose únicamente en los llagares caseros.

El compromiso de LA SIDRA en recuperar este tipo de producto tan natural y fresco fue lo que nos animó a comenzar a celebrar la Primer Sidre l'Añu, y a convocar el año pasado por primera vez en la historia un concurso específico para ella, declarando a la sidra ganadora sidra oficial de la Primer Sidre l'Añu, y ad-



La Golpeya foi la ganaora nel 2014, y per ende sidre oficial de la PSLA.

quiriendo al llagar ganador un mínimo de 100 cajas.

El concurso se realizará en la Sidrería Zapico, de Xixón, los días 20 y 21 de marzo en horario de tarde, y estará abierto a la asistencia de público, contando con un jurado de reconocido prestigio. El viernes 20 se realizará la preselección en la que se elegirán las cinco mejores que el sábado 21 serán probadas en cata ciega por el jurado con puntuación pública y en directo, de tal forma que se irá conociendo la puntuación obtenida por cada una de las 5 sidras finalistas.

Al igual que el año pasado, y para propiciar un proceso más justo, en cada tanda se eliminará la mayor y la menor puntuación, para evitar cualquier desviación sobre la nota.

Al finalizar el concurso, y ya conocida la sidra ganadora, el público asistente podrá probar las sidras presentadas al concurso, para que pueda conocer de primera mano las sidras presentadas y valorarlas.

PRIMER SIDRE L'AÑU

Xixón, del 2 al 5 d'Abril

La sidre premio sedrá la oficial demientres les cuatru xornaes nes que se celebra la Primer Sidre l'Añu, y tará a dimposición de tolos asistentes.



La Sidrería Zapico va ser l'escenariu d'esti concursu.

SIDRA
JUANIN
NATURAL

TIÑANA, 4 • 33199 SIERO • TEL. 985 794 907
 www.sidrajuanin.com • info@sidrajuanin.com

*Sidrería fin de semana
 y espichas por encargo*

Cocina en vivo

La gastronomía no podía dejar de estar presente en el mundo de la sidra, y sobre todo la nueva cocina, participativa y próxima.

Si las catas guiadas de sidra son de alguna manera un elemento esperable en un evento como la PSLA y para las que contamos con la participación de nuestros expertos Manuel G. Busto y Donato X. Villoria, la denominada "cocina en vivo" ha sido una nueva iniciativa que hemos incorporado a desarrollar en la última edición de la PSLA y que se ha hecho imprescindible vistas las posibilidades que ofrece y la forma en que se imbrica en el desarrollo de este evento sidrero.

Estefanía Ferreras es la cocinera responsable de desarrollar este apartado de la PSLA, sorprendiendo por su facilidad a la hora de hacer sencillo lo que aparentemente resulta complicado, y de expresar en términos próximos los muchos matices de este agradecido arte.

En esta ocasión impartirá tres talleres, dos de ellos en la línea de "La nueva cocina asturiana en direutu" -jueves y sábado- en los que desarrollará una cocina creativa con sidra, y otro dedicado expresamente a los niños "A xugar na cocina" -viernes- donde éstos serán los auténticos protagonistas.





Tel.: 985 369 542
C/ Manuel Junquera 15 Gijón

Victor - Miky  **Sidrería**
COTO CRISTINA




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




Especialidades:
Chipirones afoaos
Paella de marisco
Arroz con bugre
Parrilladas de carne

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

Sidrería


Bodegas



Anchón

Restaurante

MENU DEL DÍA - TAPAS VARIADAS
 Manuel Junquera, 30-Tlf. 985 36 71 67 - GIJÓN



Sidracrucis'15

LA PROCESIÓN MÁS SIDRERA!!



El secretu ta en saber forrar y beber... y nes ganas de pasar una xornada prestosa ente amigos/es.

El Sidracrucis'15 entamará na Sidrería El Restallu, pa seguir pela Sidrería El Banduyu, Sidrería Ramón, Bodegas Anchón y Sidrería Coto Cristina. Una paraina pa repsotra von una fabaona na VI PSLA del Muséu del Pueblu d'Asturies pa llueu pasar pel Llagar El Duque y continuar en Llangréu col llagar L'Allume.

La cabera parada sedrá en Sieru, en La Chalana, con una espichona memorable.

Auténtico fervor sidrero es lo que muestran los participantes del SIDRACRUCIS en su peregrinar por chigres y llagares. Este año con la opción de participar con sidra sin alcohol. Eso sí: ¡Plazas limitadas!



Comu davezu, habrá serviciu d'autobuses con salida dende Xixón, Uviéu y Avilés, onde se recoyerán a los esforciaos sidreros ente les once y les doce del meudíi. De magar entós entamaráse a tomar culinos de chigre en chigre, eso sí, forrando curioso colos pinchinos, que nun faltarán, y que permitirán sacar alantre esta perguapa xornada sidrera.

Fervor sidreru, folixa, rises, ganes de pasalo bien, y sidre, muncha sidre, na mayor esperiecia sidrera conocida.

Eso ye'l Sidracrucis, y por eso nun pues faltar.

sidra
-rzo-
natural

casa fundada en 1889

**Ctra. Gral. de Santander, nº 7 • 33199 Colloto
Granda (Siero) • Teléfono: 985 79 20 10**

sidracrucis '15



SIDRERÍA EL RESTALLU.
Decano Prendes Pando 6. Xixón.

Sidrería El Banduyu
Santo Domingo 3. Xixón



Sidrería Ramón.
Manuel Junquera 15. Xixón



PRIMER SIDRE L'AÑU. *Fabaona Xabaz.*
Muséu del Pueblu d'Asturies. Xixón.



LLAGAR EL DUQUE
Camín de la Isla. Castiello Beruneces.
Xixón.



LLAGAR L'ALLUME
El Carbayu. Llangréu



Bodegas Anchón

Manuel Junquera 8. Xixón



Sidrería Coto Cristina

Manuel Junquera 31. Xixón



SIDRERÍA MARISQUERÍA LA CHALANA.

Granda. Sieru.

SIDRACRUCIS

Places Ilimitaes

Comu davezu tenemos que rememorar qu'el número de places pa participar nel Sidracrucis ye necesariamente ilimitáu, polo que ye precisu apuntase aína si nun se quier quedar en tierra.

T. 652 59 49 83

e-mail: sidracrucis@lasidra.as

Restaurante El Duque



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



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



www.restauranteelduque.com

LLEGA LA NUEVA COLLECHA

Sidre nuevo con perbones perspeutives



Cola sidre nuevo más o menos atrasao, tolos llagares coinciden en que la calidá de la sidre d'esti añu va ser munchu mayor que la de los años pasaos.

Cola primavera llega tamién la nueva collecha de sidre y ente los llagares asturianos atopamos delles diferencies. Mientras pa dalgunos el formientu va retrasáu pol fríu de los meses caberos y la calor d'ochobre y payares del pasáu añu, otros yá tienen el so productu cuasi llistu pa salir al mercáu, ya inclusive hai quien yá lo llanzó. Eso sí, no que coinciden toos ellos ye en que la calidá de la sidre que vamos prebar anguañu va ser más alto qu'años anteriores.

Xixón

Ente los ellaboradores de Xixón, yá s'atopen estremaes opiniones sobro la marcha que lleva'l procesu. Pa Gerardo Menéndez, de Sidra Menéndez, "anguaño ta un poquitín atrasao". "Nós entá tenemos daqué de sidre ensin facer los trasiegos porque nun terminó del tou el

formientu y hai abondo zucre, pero bono, comu entá tenemos daqué de sidre del añu anterior tampoco nun mos esmolez munchu". Y, ¿cuál ye al so entender el motivu d'esti retrasu? Que les temperatures fueron bastante baxes y eso nun dexa que termine la formientaura. Por ello, desplica, "la sidre qu'ellaboramos a finales de payares tenémosla enforma retrasao, ya inclusive la d'ochobre, qu'otros años taba yá pa poder corchar, güei entá nun lo ta". Y va acullá, asegura que la sidre con Denominación d'Orixe tamién va abondo atrasao. Eso sí, el cuntar con escedentes de la collecha de 2013 aséla-yos y nun tienen priesa por entainar los procesos. Ye más, señala: "yo creo que dacuando ye inclusive beneficioso pa la sidre que vaiga al so ritmu".

Respeutu a la calidá, y colos datos que remana dau'l



“En principiu creyemos qu’hai una calidá alta, tantu na normal, como na de Denominación d’Orixe”

GERARDO MENÉNDEZ. SIDRA MENÉNDEZ

momentu en que s’atopa la so producción, amuése optimista: “Teo la esperanza de que tea meyor calidá que l’añu pasáu”. “Nun ye que la collecha del añu pasáu fuere mala, pero yo creo qu’esta, aunque entá ye un pocu llueu al tar tan atrasao, pero en principiu creyemos qu’hai una calidá alta, tantu na normal, como na de Denominación d’Orixe”.

Juan José Tomás Pidal, de Sidra JR, amuése bien optimista cola nueva collecha; daqué -diz- repítese siempre. “Cuandu uses una mazana de tan alta calidá como la d’anguañu y faes les coses con seriedá y seguridá, acuridiando y acoricando ca detalle dende la recoyía de la mazana fasta que va ser sirvía nes sidrerías, déxate la certidume de que al consumidor va encantá-y la nuesa nueva collecha”, defende. Y ye que, asegura, “la nueva collecha tien perbona pinta”. Al so entender, les temperatures estremes tuvieron el so llau positivu: “l’intensu fríu d’esti iviernu fizo que la formientadura tea rializándose más posao y eso traduzse nuna sidre más fino”. A elli nun-y presta comparar con años anteriores, “ca añu ye distintu al anterior y eso fai grande a la sidre”, diz. “Al ser natural los distintos cambios que presenta d’un añu a otru provoca que’l consumidor tea esperando la llegada de la nueva collecha, a la mira de poder prebala y esfrutar de les diferencies que presenta respeutu al añu anterior”. Y pa esta temporada anuncia “una sidre saborgoso y con un collar





claru, apagáu, gracias a la bona collecha de mazana, fina y equilibrada en boca, con un bon vasu tocántenes a espalme y pegue gracias a esti iviernu tan fríu. Meyor vasu y más completa, en definitiva”.

Pela so parte, José Luis Piñera, de Sidra Piñera, nun considera que se tea dando dengún retrasu. “Tenemos la sidre abondo bien y ello ye que daqué de sidre nuevo yá la saqué al mercáu”. Elli tamién coincide en destacar la calidá d’esta temporada, pero va incluso acullá al afirmar que “en comparanza a los postreros ocho años, pue que seya l’añu de meyor calidá”. El motivu, sigún la so esperiencia, fo’l bon estáu de la mazana, “que quiciabes taba un pelín más verde”, lo que xeneró una sidre bien seco, llimpio y con más pegué. Esta sidre nuevo va faer más vasu”, asegura.

Tocántenes a sidre Canal, Andrés Canal, tamién se refirió a la temperatura y cómo ésta afeutó a la producción. Sobromanera señaló “al venir ochobre y parte de payares con muncho calor”. Magar tou, amuésease optimista: “Creo que va haber bona calidá”. Reconoz

“Una sidre bien seco, llimpio y con más pegue. Esta sidre nuevo va faer más vasu”

JOSÉ LUIS PIÑERA, SIDRA PIÑERA

que siempre hai dalgún añu meyor qu’otru y asegura qu’esti va ser ún de los bonos “más o menos dentro de los parámetros d’otros años tocántenes a saborgu, graos d’alcol...”.

Pedro Baldó, d’El Duque, nun da demasiada importancia al retrasu del que falen otros llagareros, aunque sí reconoz que’l lleldu y les bacteries puen dar munchos quebraderos de cabeza, parando’l lleldáu. Eso sí, “da igual que faiga calor, que fríu, párase y aframbuesa”, destaca qu’anguaño llibráronse d’esti problema y empondera que la d’esti añu “seya una sidre nidio, con menos graos que l’añu pasáu y collores un poco más



García Rodríguez Hnos.
HOSTELERÍA Y LAVANDERÍA

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

www.grh.es

Lanzamiento Mundial 2015
myPRO
Máquinas con corazón profesional





Lavadora myPRO

- 2 años de garantía.
- Alta capacidad de tambor: 8kg.
- Larga vida útil por sus materiales profesionales y baja vibración.
- Programas hasta un 50% más rápidos y sencillos de usar.
- Mejores resultados de lavado y cuidado.
- Acero inoxidable.

1.875€
(IVA INC)



Secadora myPRO

- 2 años de garantía.
- Alta capacidad de tambor: 8kg.
- Larga vida útil por sus materiales profesionales y baja vibración.
- Control de humedad que evita el exceso de secado y ahorra energía.
- 15 programas profesionales.
- Acero inoxidable.

1.439€
(IVA INC)

Especialmente diseñadas para restauración y pequeñas colectividades

LENNY KRAVITZ

+ ARTISTA INVITADO

STRUT
LIVE



GIJÓN

18 JULIO 2015 22:00h

PRECIO ENTRADAS 62€ PISTA Y 65€ GENERAL

PHOTO & DESIGN: MATHIEU BITTON - LEGAL LANGUAGE LEGAL LANGUAGE LEGAL LANGUAGE

PUNTOS DE VENTA:

M MESTIZO
PRODUCCIONES
Gijón | Divertia



Taquillas de
Teatro Jovellanos

www.teatrojovellanos.com www.cajastur.es 902 106 601

LIVENATION.es



lennykravitz.com

@lennykravitz



NEW ALBUM
& BOOK
OUT NOW!



LA ORGANIZACIÓN NO SE RESPONSABILIZA DE LA AUTENTICIDAD DE LAS ENTRADAS, SI NO SON ADQUIRIDAS EN LOS PUNTOS OFICIALES DE VENTA



claros". Producío too con mazana de la zona, yá que tanto en Castiello comu en Deva diose bona collecha.

Villaviciosa y Nava

En Villaviciosa tamién ca llagar tuvo la so propia experiencia demientres la ellaboración de la collecha 2014. Julián Castañón, de Sidra Castañón, reconoz que nel so llagar tien un poco de too, "uno ta un poco más atrasao, pero otro ta yá llisto pa corchar". Nel so casu, asegura que la collecha de mazana foi enforma curtia, foi pequeña, pero eso sí, "la qu'hubo foi de bona calidá y por eso creo que la sidre ta en bien bones condiciones". Reconoz que lo que más retrasao tienen ye la sidre con Denominación d'Orixe. En cualquier casu,

"La sidre va a un ritmu abondo bonu tocantenes a calidá y a evolución, porque ta prácticamete a puntu pa corchar"

TINO CORTINA. SIDRA CORTINA

siñala, "esti añu ye meyor collecha que'l pasáu" y tienen bien bones mires. "Lo importante ye que la sidre tea bien, nel so puntu, saborgosa y rica", conclúi.

Ná de retrasu tuvieron en Sidra Cortina, comu mos diz Tino Cortina: "La sidre va a un ritmu abondo bonu en cuantes a calidá y a evolución, porque ta prácticamete a puntu pa corchar". "Tá bastante fino y evolucionao yá". Tamién Tino xúbese al carru de destacar la calidá. "Yo cunto qu'anguaño va sobresalir la calidá, creo que va haber meyor sidre que l'añu pasáu", asegura. Y ye que, "n'actualidá teo bastantes collecheros que tienen la collecha camudada y hai una cantidá interesante de mazana, pero sobro too de calidá, qu'a min gústame más que la del añu pasáu".

En Nava, Francisco Ordóñez, de Viuda de Angelón, recuerda que lo avezao ellí ye que la sidre siempre vaiga más tarde. Por eso, ye un poco ceo pa falar de cómo va ser el productu final. Eso sí, "meyor pinta tien", alantرا. "Esti añu la mazana viénomos perbién, bien sano y pudimos coyelo d'equí onde, a diferencia de la mariña, hebio abondo". Amás, amiesta, "yera una mazana bien sano". Lo que sí reconoz ye que'l fríu d'estos meses caberos tamién lu afectó y quiciabes el procesu vaiga un pocu retrasáu.

Sieru y cuenques

En Sieru, tamién coinciden en destacar la calidá de la collecha 2014. José Ramón Llana, de Fonciello, asegura que "pel momento preséntase perbién". Nun detectaron dengún tipu de problema y consideren que la sidre va tener una calidá mediu-alta, ameyorando la del añu pasáu. "La mazana vieno nel so puntu, nel so momentu, y anque hebio abondo calor, después tovimos el fríu, foi esfreciendo a tiempu y dexóse formentar nes condiciones afayaíces y a lo menos, agora mesmo, lo que tenemos va meyor". Tocantenes a los parámetros, "van ser paecíos a otros años referíos a alcol, acidez y pH".

Pela so parte, en L'Allume nun tienen novedá dalguna. El productu que podrá atopase va ser igual que l'añu



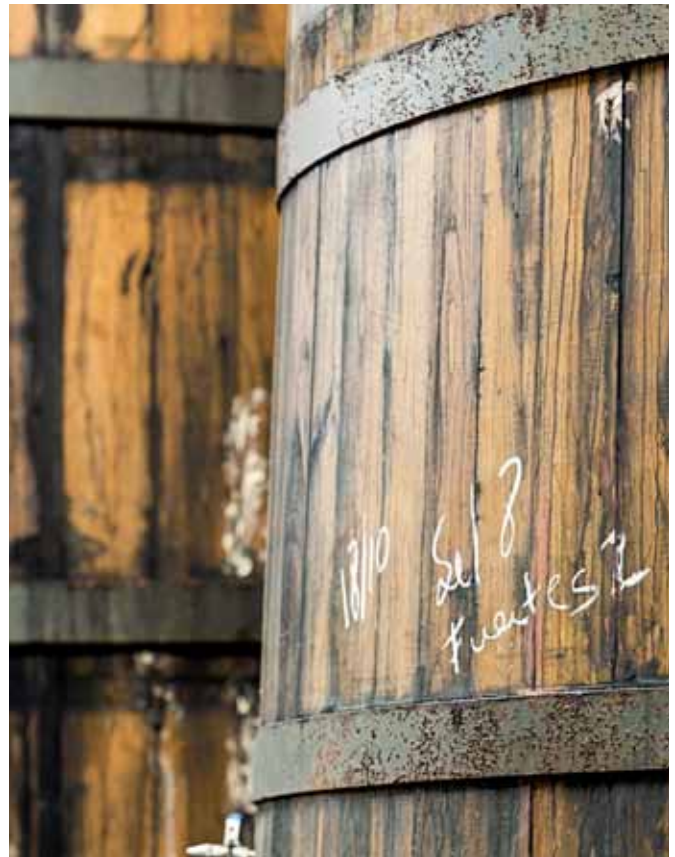
“Vieno enforma frío y la sidre ta atrasao, respetu a l’acidez sobromanera”

CHEMA DÍAZ. CASERÍA SAN JUAN DEL OBISPO

pasáu, magar qu’esta temporada nun mayaron ná. Teníen escedentes del primer añu y calculen que van aguantar tola temporada colo que yá tienen.

Chema Díaz, de la Casería San Juan del Obispo, sí que considera que la sidre ta entá bien atrasao. “Vieno enforma frío y la sidre ta atrasao, respetu a l’acidez sobromanera”. Sicasí, ta enfotáu en que l’augmentu de les temperatures pongan too a puntu y nun calcula un retrasu mayor de diez o quince díis respetu a otros años. En cuantes a los saborgos, amuésese bien contentu darréu que “esti añu la mazana entró nun estáu bien bonu y sal una collecha non pergrande, pero sí bien llimpia”. Esto reflexarás ensin dulda na sidre. “Lo que vemos fasta agora ye bono, pero hai que tener en cuenta qu’entá ta bien tienro”.

Pela so parte, José Manuel Riestra, de Sidra Muñiz, quita importancia a los problemas derivaos de la temperatura yá que, al so entender, pasa davezu na sidre, que la formientadura pare demientres l’iviernu y torne a retomase en primavera. Eso sí, reconoz que si la primavera agora tardare n’entrar entós sí que la collecha podría retrasase. Respetu a la calidá, elli destaca que “al tar too un poco más regulao, controlamos más la materia prima y los procesos, polo que la calidá va dir na llínea d’otros años, con calidaes enforma aceuta-



bles”. Pola parte la Sidre d’Escoyeta, de la qu’amás ye presidente, reconoz que nesi casu sí s’aprecia daqué más de retrasu, anque na tema de calidaes asocede comu na normal, ye daqué que ta bastante controlao.

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



En Llangréu, Javier Díaz, de Sidra Alonso, recuerda que “ye la primer vegada que faemos el ciclu completu en Ciañu col llagar nuevu y tamos encantaos cola formientadura y con que too vaiga al so tiempu”. Reconoz que vieno un iviernu más fríu qu’años atrás y que pue qu’hebia ciertu retrasu, pero viendo que yá escomienza a templar amuésase optimista en que too vaiga según lo esperao.

Javier Díaz tamién coincide en destacar la bona collecha de mazana. “Nós trabayamos con mazana d’equí, del Valle del Nalón y tamos contentos”, diz.

Tocantes a los saborgos y l’amargor carauterísticu, “siguen siendo bonos y nun tenemos dengún tipu de problema nin cambiú significativu”.

En Mieres, Tino Vázquez, de Sidra Panizales, tamién paez que viere alteriada la so producción poles temperatures y, magar prevé salir en primavera “con sidre entemeció”, cola sidre nuevo nun va salir fasta’l branu. En cualquier casu, al igual que nel restu de llagares, la perspeutiva ye bona y “aunque la collecha del añu pasáu yá foi bien interesante, yo creo que la d’anguaño pue que gane”. Eso sí, amosóse prudente d’aseguralo yá que, comu apuntó, “lleva parao cuasique dos meses”.

“ye la primer vegada que faemos el ciclu completu en Ciañu col llagar nuevu y tamos encantaos cola formientadura y con que too vaiga al so tiempu”

JAVIER DÍAZ. SIDRA ALONSO

Quien sí que paez costatar el retrasu na producción d’esti añu ye’l presidente de la Denominación d’Orixe Protexida, Ceferino Cimadevilla, quien, a finales de febreru, alvertía qu’entá nun se rializara denguna tastia y entá nun-yos llegara amuesa dalguna pa faelo. Refirióse sobro too a la temperatura d’ochobre y payares cuando la calor foi la tónica, daqué inusual pa la dómina y que poco favor fai a la producción de sidre. En cualquier casu, enfotábase en que la llegada de la primavera dexa qu’el formientu avance y la sidre con Denominación d’Orixe nun s’atrase más de la cuenta.

Testu: Irene García.
Semeyes: Lujó.

**TOLDOS
GAMA**

Polígono de Rocas, 3 • C/ Max Planck, 329 • 33392 • Gijón

985 166 139

Toldos para negocios, fachadas y capotas,
chalets, áticos, etc.

Alquiler y venta de carpas.

Cobertores de piscinas, pancartas.

Toldos para camiones, remolques etc.

Polígono de Rocas, 3 • C/ Max Planck, 329
33392 GIJÓN

Tel/Fax 985 166 139 • Móvil 677 232 671
toldosgama07@live.com



“Sidrerías de Asturias. Calidad Natural” ¿....?

Inaciu Hevia Llavona

Cuantu más lo pienso, menos lo entiendo; si lo pienso más, entiéndolo tovía menos; y si sigo pensándolo, dan a ún ganas de llorar. Entós, ¿valdrá más nun lo pensar?

A ver, que me lo despliquen. El Principáu d’Asturies, anicia una marca de calidá pa los establecimientos hosteleros que venden sidra al por menor (vamos dicilo asina, de momentu), cola denominación de (iatención!): ‘Sidrerías de Asturias. Calidad Natural’.

¡Vaya por Dios, hom!, resulta qu’el nome que se-y dá equí tola vida, ‘chigre’, nun val pa amosar calidá, acasu resulte feu, raru, paletu, cutre, vergoñosu, o quién sabe que maledicencies pueden caer enriba d’esta pallabra tan fedionda y xostrona, que usamos equí. Quiciaves puede paecer, incluso asturiana. Y claro, nun vamos ser tan paletos de ponelo n’asturianu. Claro home.

Envede tar arguyosos de lo nueso, paecemos unos desertores del cuchu, unos renegaos de la fesoría, afuxendo apavoriáos de la llingua maldita de los nuegos ancestros.

Viéñeme a la cabeza, nun sé si s’alcordarán, cuando pasó dalgo apaeció cola marca de calidá del quesu afuega’l pitu, que si nun llega a ser pola intervención de dalgún fabricante, tuvo a puntu de ser nomáu como “ahoga el pollo”. Menos mal, que nun pasó a mayores, sinón, ¿imaxínense el ridículu?

Pues esto lo mesmo, una oportunidá impresionante pa poner como marca de calidá: “Chigres

asturianos”. Esperemos que recapaciten. La idea ye bona. Poner un distintivu a los establecimientos onde se cuide la sidra, el serviciu, etc., ye bona idea, pero non con esi nome. Ayerí mesmu, ví nun chigre de Xixón, a xente de fuera, como siempre abluada, y encantada, cola forma como se echa la sidra, pero tamién-yos llamó l’atención el artefautu col que se descorcha. Y entrugaron per él, y recibieren con agradu la desplicación correspondiente. Por rara que-y pudiere paecer a dalgún estranxeru la pallabra chigre, que nun sedrá’l casu pa tantu, nun va dexar d’entrugar per ella, y de xuru quedará encantáu cola desplicación que se-y dea, diciendo-y que ye l’apartu que-y da nome al local, y que foi sacáu d’una especie de grua que llevaben los barcos. Y a la xente quedará-y grabada la pallabra y va asociala siempre col sitiu onde tomó sidra cuando tuvo n’Asturies.

D’otra manera, tamién puede dase’l casu que cuando vean un lletreru que traiga “Sidrerías de Asturias”, digan: imira, una sidrería, como en Euskadi!

La llingua asturiana, amás de asturiana, ye la llingua del llagar, del chigre, de la nuesa sidra, y yá de por sí ye una auténtica marca de calidá, que col so usu puede day un plus d’esclusividá a la nuesa cultura sidrera. Nun escaezamos que hai permunchos sitios del mundu onde faen y consumen sidra, y la nuesa llingua ye una forma bien guapa d’estremala de les demás.

Hai que pensalo.

Naturalmente

El Llagar de
CASTIELLO

Espichas - Reuniones Sociales - Bodas - Comidas de Empresa - Convenciones

CASTELLO DE BERNUECES - GIJÓN | Tlf.: 985 36 83 38 | www.llagarcastiello.com

ACEITES DEL PRINCIPADO

RECÍCLATE
Recogida de aceite de cocina usado

Polígono de Asipo - 33192 LLANERA
Tel. oficina: 648 68 09 33 - Tel. recogidas: 684 63 35 50
reciclate@aceitesdelprincipado.es

**“El trabayu nel llagar
ye un oficiu bien duru,
porque yes llagareru
24 hores al día. Ye un
trabayu pal que
tienes que tener una
dedicación dafechu
porque nun hai
horarios.”**



M^o Teresa Pereda

LLAGAR MIRAVALLS - VILLAVICIOSA

M^o Teresa Pereda nun recuerda la so vida ensin la sidre, yá qu'amás del pequeñu llagar en Coru, nel que los sos güelos faíen sidre, tuvo casada más de cincuenta años col conocíu llagareru maliayu, apocayá fináu, Gonzalo Miravalles.

Sidra Miravalles fundóse na década de los 40 ¿Quién escomenzó la tradición sidrera y en manes de quién siguió fasta qu'en 2006 el llagar cesara la so actividá?

Constantino Miravalles foi quien fundó Sidra Miravalles, siempre a comuña cola so muyer, M^a Luisa Fernández, que tamién trabayó duro pol llagar, siendo una verdadera muyer de la sidre, yá que-y tocaron los empiezos, que siempre son difíciles. Dempués el so fíu Gonzalo siguió col llagar y yo casé con elli cuando tenía 23 años, convirtiéndome asina, de dalguna forma, en llagarera consorte. Los postreros años la mio fía Nuria fíxose cargu, sobro too, de les xeres alministratives cola aída de la mio otra fía Olga.

Remontándose unos cuantos años atras ¿Cuala diría que ye la primer alcordanza que tien d'un llagar?

Enantes de conocer a Gonzalo yá conocía la sidre pero de forma más artesanal porque lo facíen los míos güelos, en Coru, polo que la primer alcordanza ye la mio familia mayando la sidre con mayu. Pero depués cuando m'incorporé a Miravalles y conocí'l negociu de la sidre escomenzó a prestame y fui involucrándome en tolo que yera'l llagar. Puedo dicir que trabayé dende pañando mazana fasta nel tratu con veceros y provisores. Fixi un pocu de too aidando a Gonzalo.

Tres tantos años nel seutor sidreru sedrán munches les alcordances pero, ¿qué alcordanza destacaría de toos aquellos que van xuníos a la sidre?

Ún de los meyores ye'l de beber sidre del tonel, ye daqué que m'encanta. Pero una alcordanza bien bona y que nunca se m'escaecerá, ye la imaxe del mio suegru, Constante, al pie de Pachu Collada (un señor d'Amandi que sabía enforma de sidre) tomando sidre al pie d'un tonel. Alcuérdome que me convidaron a tomar sidre con ellos y sentilos cuntar toles sos vivencies y falar sobro lo que yera la sidre. Nesí alcuentru deprendí bien de coses, yo entrugaba y ellos cuntábenme tolo que sabíen, porque dígote qu'habría pocas presones daquella que supieren tantu de sidre comu ellos dos.

L'oficiu de llagareru ye daqué pa lo que se tien que valir ¿Qué aspeutu creye que ye'l más duru dientru d'esti trabayu?

La verdá ye que'l trabayu nel llagar ye un oficiu bien duru, porque yes llagareru 24 hores al día. Ye un trabayu pal que tienes que tener una dedicación dafechu porque nun hai horarios.

Precisamente por eso Gonzalo decidió dexalo, y que les fíes nun siguieren, porque nun quería que tuvieren tan comprometíos col so trabayu nel llagar, porque esti negociu paezse un pocu a la ganadería, que nun sabe de domingos.

Anque los tiempos tán camudando muncho la percepción que se tien, el de la sidre siempre foi un mundu d'homes ¿Qué opina del trabayu pocu reconocíu de les muyeres nel llagar?

El mundiu de la sidre, sí que ye verdá, que siempre foi un pocu machista. Yo recuerdo que cuando quinxí deprender a corchar con una máquina echaben les manes a la tiesta, pero a min pruyíame y ¿por qué nun diba facelo? A la fin fícelo y fícelo bien. La muyer taba pa llabores menores comu l'alministración, escoyer mazana, dar sacos a los provisores... Pero no más cercano al llagar siempre queríen que fueren homes, yá nun dexaben a la muyer arreyase tantu. La muyer agora dulces, aunque mos cuesta, vamos demostrando la valía que tenemos y yá hai munches muyeres en puestos más comprometíos trabayando enforma nel seutor.

Analizando la situación actual ¿qué futuru augura pa la sidre asturiano?

Bien bonu, porque la sidre ye una bébora, lo que ye güei, sana y anque la cris afeutó, creo que'l futuru de la sidre asturiano ye bonísimu, porque fuera l'apellíu "Asturies" siempre vendió. Amás la xente nuevo ta incorporándose a la sidre, daqué bien importante, polo que creo que nun se va a enllancar.



Le presentamos el Sidra Móvil

“En todas 
las ocasiones” 



Teléfono 609 276 214
sidramovil@gmail.com

Hecho en Gijón

ALQUILER PARA
TODO TIPO
DE EVENTOS
TÚ PONES
LOS AMIGOS,
NOSOTROS
PONEMOS
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

VI Asturianada y sidre

Muséu del Pueblu d'Asturies. Xixón
3 y 4 d'abril. 16 h.

Vienres 3

ESCUELA DE MÚSICA TRADICIONAL MANOLO QUIRÓS.

MAYESTRA.- Anabel Santiago

VIRGILIO PATO / ARTEMISO IGLESIAS /

NOEMÍ ALONSO / LAURA URÍA / ARGENTINA

RAMALLO / XUAN RODRÍGUEZ

Sábadu 4

ESCUELA DE MÚSICA TRADICIONAL LA QUINTANA.

MAYESTROS.- ISMAEL TOMÁS, LORENA CORRÍPIO

LUIS CASTIELLO / SARA SIRGO / ANDREA

MÉNDEZ / VANESA SEÑAS / SERGIO

MENÉNDEZ

GAITERU.- Llorián García Flórez

SONIU.- Elisa García Gómez

**VI PRIMER
SIDRE
L'AÑU**



2 AL 5 D'ABRIL

Muséu del Pueblu d'Asturies. Xixón

**Por namás 5 € pues prebar tola sidre que te peta / For only 5 € you can taste
all the cider you want / Por tan solo 5 € puedes probar toda la sidra que te apetezca**

Xueves 2 / Thursday 2th

De 12 a 22 h

PLATU DE CHIGRE: Parrilla, arrozada de calamares, fayuelos, arroz con llechl.

12:00 **ESPICHA ABIERTA.** Con sidre de más de 80 llagares. Esti añu tamién sidre ensin alcol y sidre'l duernu.

12:30 **Naguración Oficial de la Primer Sidre L'Añu** col apadrinamientu de les Confraderíes Gastronómiques Asturianas, pregón y actuación / presentación de la **Banda Gaites El Trubiecu** de Villaviciosa.

Culín nagural a cargu de Salvador Ondo (Sidrería Casa Cholo. La Pola Llaviana), campión d'echaos d'Asturies 2014.

Entrega Premiu a la MEYOR PRIMER SIDRE L'AÑU 2015, que sedrá la sidre oficial de la PSLA '15.

15:00 **Amuesa d'istrumentos Tradicionales Asturianos**, a cargu de l'Andecha de Cultura Tradicional La Deva.

16:00 **Esibición de Tonelería** a cargu de Tonelería Hermanos Argüelles.

17:00 **Bolos batiente.** Instalación de bolera y entrenamientu.

18:30 **Tornéu de Xaronca y de Llave**

19:00 **La nueva cocina asturiana en direutu.** Cocina creativa con sidre a cargu Estefanía Ferreras.

20:00 **Tastia Guiada** de les sidres ganaos de los Premios SISGA 2014. A cargu de Manuel Busto.

20:30 **El traxe'l país.** Amuesa d'indumentaria Tradicional Asturiana, a cargu de l'Andecha de Cultura Tradicional la Deva.

Vienres 3 / Friday 3th

De 12 a 22 h.

PLATU DE CHIGRE: Parrilla, fabada, paella, fayuelos, arroz con llechl.

12:00 **ESPICHA ABIERTA.** Con sidre de más de 80 llagares. Esti añu tamién sidre ensin alcol y sidre'l duernu.

12:30 **Bolos cuatriada.** Partía d'esibición "El Piles" de Xixón y "Prau la Güeria" de La Pola Llaviana.

13:30 **¡A xugar na cocina!** Taller de decoración de galletes pa neños a cargu Estefanía Ferreras.

14:00 **Tastia guiada de sidres esplumoses** a cargu de Manuel Busto.

14:30 **Esibición de Tonelería** a cargu de Hermanos Argüelles.

15:00 **Acoyía a los esforzaos del Sidracrucis** y Fabaona Xabaz .

17:00 **Tonada. VI Asturianada y Sidre.** Escuela de Música tradicional Manolo Quirós a cargu d'Anabel Santiago. Uviéu:

- Virgilio Pato
- Artemiso Iglesias
- Noemí Alonso
- Laura Uría
- Argentina Ramallo
- Xuan Rodríguez

Gaiteru: Llorián García Flórez
Soníu Elisa García Gómez

17:30 a 20:30 **Bolos batiente.** Rayes con xugaos federaos de 1ª, 2ª y Veteranos

18:30 **Lleición Maxistral d'echáu de sidre** a cargu del campión d'Asturies 2014, Salvador Ondo. (Sidrería Casa Cholo. Llaviana)

19:00 **Tornéu de Xaronca y de Llave**

20:30 **Tastia y Maridaxes de sidre** a cargu de Donato Xuaquín Villoria.

Animación pa neños - Música Asturiana - Sidre'l duernu - Sidre ensin alcol

Entertainment for children - Asturian Music - Apple juice - Alcohol free cider / Animación infantil . Música asturiana . Sidra dulce. Sidra sin alcohol

ESPOSICIONES NEL MUSÉU DEL PUEBLU D'ASTURIES: "MÁQUINES PA DETENER EL TIEMPU. CÁMARES FOTOGRÁFIQUES MECÁNIQUES (1839-1985). COLLEICIÓN DE CORSINO FERNÁNDEZ FANJUL" / "10 ESTAMPES ANTIFACISTES POR GERMÁN HORACIO. XIXÓN, SETIEMBRE 1937" / "ASTURIES EN 3D (1909 - 1937). SEMEYES ESTEREOSCÓPIQUES DE CELSO GÓMEZ ARGÜELLES" / "ESBILLA DE RADIOS DE LA COLLEICIÓN DE AVELINO FOMBONA ÁLVAREZ",

2 AL 5 D'ABRIL

Muséu del Pueblu d'Asturies. Xixón

Por namás 5 € pues prebar tola sidre que te peta / For only 5 € you can taste all the cider you want / Por tan solo 5 € puedes probar toda la sidra que te apetezca



VI PRIMER
SIDRE
L'ANU

Sábadu 4 / Saturday 19th

De 12 a 22 h.

PLATU DE CHIGRE: Parrilla, paella, fayuelos, arroz con llechi.

11:20:00 **ESPICHA ABIERTA.** Con sidre de más de 80 llagares. Esti añu tamién sidre ensin alcol y sidre'l duernu.

12:00 a 14:00. **Bolos batiente.** Concursu categoríes xuvenil, infantil y esguín.

14:00 **Corcháu de tonel de sidre "a mazu"** y con corchaora pa neños y mayores.

15:00 **Amuesa d'istrumentos Tradicionales Asturianos**, a cargu de l'Andecha de Cultura Tradicional La Deva.

16:00 **Esibición de Tonelería** a cargu de Hermanos Argüelles.

17:00 **Tonada. VI Asturianada y Sidra.** Escuela de Música tradicional La Quintana a cargu d'Ismael Tomás y Lorena Corripio Colunga.

- Luis Castiello. Colunga.
- Sara Sirgo. Xixón
- Andrea Méndez. Xixón.
- Vanesa Señas. Xixón.
- Sergio Menéndez. Xixón.

Gaiteru: Llorián García Flórez.
Soníu Elisa García Gómez

18:00 **Tornéu de Xaronca y de Llave**

18:30 **Tastia Guiada de sidres Bretones, Cheques y Alemanes.** A cargu de Donato X. Villoria y Manuel Busto.

19:30 **La nueva cocina asturiana en direutu.** Cocina creativa con sidre a cargu Estefanía Ferreras.

20:00 **El traxe'l país. Amuesa d'indumentaria Tradicional Asturiana**, a cargu de l'Andecha de Cultura Tradicional la Deva.

20:30 **Iniciación a la Tastia de Sidre** a cargu de Manuel Busto

Animación paneños · Música Asturiana · Sidre'l duernu · Sidre ensin alcol

Entertainment for children · Asturian Music · Apple juice · Alcohol free cider

Animación infantil · Música asturiana · Sidra dulce. Sidra sin alcohol

ESPOSICIONES NEL MUSÉU DEL PUEBLU D'ASTURIES: "MÁQUINES PA DETENER EL TIEMPU. CÁMARES FOTOGRAFÍQUES MECÁNIQUES (1839-1985). COLLECCIÓN DE CORSINO FERNÁNDEZ FANJUL" / "10 ESTAMPES ANTIFACISTES POR GERMÁN HORACIO. XIXÓN, SETIEMBRE 1937" / SEMEYES ESTEREOSCÓPIQUES DE CELSO GÓMEZ ARGÜELLES" / "ESBILLA DE RADIOS DE LA COLLECCIÓN DE AVELINO FOMBONA ÁLVAREZ",

Domingu 5 / Sunday 5th

De 12 a 17 h.

12:00 **ESPICHA ABIERTA.** Con sidre de más de 80 llagares. Esti añu tamién sidre ensin alcol y sidre'l duernu.

12:00 **Visita guiada "Aves de La Güelga"**, Colleutivu Ornitolóxicu Carbayera del Tragamón

12:00 **Conoz el Muséu del Pueblu d'Asturies.** Visita guiada.

12 a 14:30 **Bolos batiente.** Rayes y Campionatu a 1.000 tantos.

13:00 **IV Concursu de Sidre Casero.**

14:00 **Pebidal.** Llanteru pa neños y mayores de pebides de pumar.

14:30 **Entrega Premios**

15:00 **Corcháu de tonel de sidre "a mazu"** y con corchaora pa neños y mayores.

15:00 **Preba de Sidre Casero**

16:00 **Tastia guiada d'Auguardiente** de Casería de San Juan del Obispo a cargu de Manuel G. Busto y de Mallus Masculim por Donato X. Villoria.

Y sidre, muncha sidre!!

And cider, plenty of cider!!



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

ASTURIAS XXI
FUNDACIÓN

Carpintería y Tonelería

 Hnos.
Argüelles

SIDRACRUCIS

LA PROCESIÓN MÁS SIDRERA



**VIENRES 3
D'ABRIL 2015**

12.00 A 22.00 H.

TRESLLADOS EN BUS,
MÚSICA ASTURIANA, ES-
PICHES, FABADONA, Y
MUNCHA, MUNCHA SI-
DRE.

55 € / 50 € COLLABO-
RAORES Y GRUPOS

INFORMACIÓN Y
RESERVES

T. 652 594 983

SIDRACRUCIS@LASIDRA.AS

ASTURIAS XXI
FUNDACIÓN LA SIDRA



Lobos solitarios de las sidrerías

Manuel Gutiérrez Busto

Siendo la sidra una bebida social, que se toma compartiendo vaso, trato, espacio, amistad, en una palabra, que se toma con alguien más, no es difícil ver el sidrero solo: "el llobu". Este espécimen realiza una labor fundamental, mucho mejor que cualquier promoción, que cualquier anuncio o que cualquier folleto que un turista se encuentre cuando viene a Asturias. Pongamos algunos ejemplos y anécdotas.

Sidrería al lado de un hotel, un poco al margen de las horas punta, entra el turista que se hospeda al lado y pide "un vaso de sidra". Camarero, con cara de pocos amigos, "aquí se sirve por botellas". "Es que no sé si me gustará y después de hospedarme quisiera tomármelo con más calma". El "llobu" se acerca, le invita a compartir la botella, "toma un culete". Le va introduciendo en el ritual de cómo se toma la sidra, de por qué el escanciado, la botella, el vaso, e incluso le recomienda algunas referencias de zonas, rutas, restaurantes, tapas y que la sidra hay que tomarla con algo en el estómago.

De repente entra un grupo de una docena de personas en la sidrería, de Madrid o allende el Payares y piden 12 vasos, el camarero "que ye por botelles". "Póngame una"; "¿pa los 15?", "sí" y el líder quiere que todos tomen un sorbo de cada vaso. El "llobu" vuelve a intervenir, conversa con el que pidió la sidra o el más espabilado, le hecha un culete, los demás empiezan a mirar, le dice cómo se debe de beber, cuánto hay que tirar, cómo

deben ser los culetes, todo el ritual del escanciado y al final entre tantos, la sidra gusta y se piden varias botellas. Aquel camarero que tenía ganas de largarlos lo antes posible, hasta les puede colocar alguna tapa, por lo de que no caiga la sidra en estómago vacío.

Dentro de las anécdotas, cuento la que sucedió con un grupo que al final se quejaban un poco de que el camarero al escanciar salpicaba y echaba mucha sidra fuera del vaso. El camarero les dijo socarrón "en mi casa no se tira nada, esto que cae en el serrín al final de la jornada se barre, se mete en la prensa y vuelve a salir sidra". No sé si marcharon convencidos, pero alguno marchó con la duda.

Otro día un compañero, que era viajante, vino a Asturias y quedamos un poco tarde, cuando nos vimos le pregunté ¿tomaste algo de sidra? Sí, pero me parece un poco cara, pues me cobraron 3 euros por un vaso, pedí la mejor sidra y hasta me descorcharon la botella. Nunca pensé que había que tomar la botella entera. El hombre no se había enterado que era la botella lo que pagó y se dejó los otros culetes en ella.

Quiero hacer este pequeño homenaje a esos "llobos" solitarios, a los que esperan en la barra, a los que observan desde la mesa, aquellos desinteresados que comparten un culete para que nadie marche de Asturias sin probarla, sin saber el porqué de nuestra idiosincrasia, a los que de una manera sencilla, discreta, humilde, hacen más que mil anuncios.

EL MALLU del INFANZÓN
SIDRERÍA - MERENDERO
ABIERTO TODOS LOS DIAS
MENÚ DIARIO PARRILLA DE LEÑA
• COMUNIONES
• BAUTIZOS
• CUMPLEAÑOS
• ESPICHAS
Amplia terraza
Cordero y Gochu a la Estaca los Domingos
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

La sidra sorprende a los estadounidenses



Chema Díaz, de Casería San Juan del Obispo, explica el proceso de la sidra al elaborador estadounidense y sus acompañantes.

Casería San Juan del Obispo invitó a un grupo de visitantes, entre ellos un productor de sidra estadounidense, a que conocieran sus instalaciones y cómo es el proceso de elaboración en Asturias.

Silas Bleakley es natural de Kentucky, Estados Unidos, y siempre le apasionó trabajar en el campo y, en especial, la manzana. La afición de Silas a la sidra surgió a raíz de una visita a Euskadi, en la que reafirmó su afición a la manzana y se dio cuenta de que él también quería elaborar su propia sidra. Así fue como nació Rack & Cloth, una empresa fundada en 2012 por este emprendedor estadounidense, junto a su mujer Kristina Nance, en Mosier, Oregón.

A finales de febrero, Silas y Kristina visitaron junto a unos amigos las instalaciones de Casería San Juan del Obispo, una visita en la que Chema Díaz, al frente del

llagar, les mostró cómo era el proceso de elaboración de su sidra y también su forma de destilarla para obtener su afamado aguardiente.

A pesar de que la inspiración para hacer sidra a Silas le llegó tras su visita a Euskadi, éste asegura que la sidra asturiana, por su peculiar y cuidada elaboración, le ha sorprendido de forma positiva y que si en su visita a País Vasco se había enamorado, Asturias y su sidra le habían conquistado. Fue en 2005 cuando comenzó a elaborar sidra de forma particular en su granja estadounidense, pero no fue hasta 2012 cuando Kristina y Silas empezaron a comercializar su sidra



Los cuatro visitantes se divierten junto a Chema mientras prueban los excelentes productos de Casería San Juan del Obispo.

Rack & Cloth es el nombre de la granja de estos elaboradores y hace referencia al artilugio con el que se prensa su sidra

a través del restaurante que ambos tienen dentro de la pequeña propiedad que alberga también su granja. Rack & Cloth da nombre al conjunto de sus instalaciones, así como a su restaurante y a su sidra, un producto muy similar a la sidra natural asturiana pero que almacenan en barriles de 20 litros (ya que embotellar la sidra no les saldría rentable) y la comercializan de una forma muy similar a la cerveza, sirviéndola a base de cañeros. La mayoría de su producción se vende en su propio restaurante y aunque Silas asegura que las explotaciones pequeñas como la suya lo tienen difícil para sobrevivir en Estados Unidos, Kristina y él, por el momento, lo están logrando gracias a su constante trabajo y a su cuidado en la elaboración.

La sidra se está poniendo de moda en Estados Unidos, al igual que en otros muchos países y cada vez son más los elaboradores extranjeros que visitan los llagares asturianos para conocer de primera mano cómo se hace una buena sidra. El turismo de la sidra se une al gran recibimiento de los llagareros, como Chema en este caso, que intentan transmitir la cultura de la sidra desde su germen, que es la manzana, para que los foráneos entiendan que en Asturias la sidra es mucho más que una bebida.



SIDRA DE ANDALUCÍA

Sidra Cortijo El Cerezo



Pumarada en plena Alpujarra granadina.

La sidra está de moda, y donde antes no la había se comienza a producir. Donde la hubo, se recupera, como en este cortijo que vuelve a producirla después de 35 años.

Yo que creía que casi lo sabía todo respecto a la sidra, después de haber contactado con innumerables productores de más de 37 países de todos los continentes (gente que hace sidra, no que la compra y luego la embotella y dice que es de Egipto). Mi sorpresa llega de la mano de un productor, Borja Cienfuegos, vasco y casado con una andaluza, granadina cuyos antepasados ya elaboraban sidra en las Alpujarras, situación que se perdió hace unos 35 años. Una sidra artesanal, para aprovechar lo que aquí llamamos la “manzana de sapu” y de lo que atestiguan los lugareños que la sidra era en aquel sitio tan cotidiana como el vino.

Antonio González, suegro de Borja, tuvo la idea de plantar manzanos en el monte donde nadie lo ha-

bía hecho anteriormente y menos a 1650 metros de altitud sobre el nivel del mar. Creo que sidra Cortijo Cerezo es la producida a mayor altitud, incluso que Benito del Dedo en Ávila o Sidra Antillanca que es la más austral de Chile.

Lo de sidra Cortijo El Cerezo es por el topónimo del lugar, donde abundaban los cerezos silvestres.

La materia prima para la elaboración de esta sidra son las variedades de mesa como golden y starky, de las que había plantados unos 200 árboles, y otros trescientos más actuales de Regona, Raxao, Xuanina, Perico, Txalaka, Moko...

A pesar de la gran altitud no es ningún hándicap, por el microclima existente. Una orientación hacia



el sur del Parque Nacional de Sierra Nevada por un lado les protege de la meseta y el mar les suaviza y temple el clima.

Con una prensa electrohidráulica de 300 kg y 30 toneladas de presión, una trituradora, envasadora de cinco caños, corchadora, limpiadora de botellas y unas 20 barricas de 220 litros componen el proyecto actual para comenzar con unos 4.000 l. Posteriormente la incorporación de unos depósitos de 5.000L subirá la producción en dos o tres años a unos 15.000 l. y optar a largo plazo hasta los 50.000 l.

El propio Borja, junto a su equipo familiar, es el que controla el proceso fermentativo y productivo hasta el producto final, del cual destacan que su sidra es de sabor dulce, fácil de tomar y digerir, con un gran poder energizante, donde resalta el sabor de la manzana, cualidades estas muy apreciadas entre los lugareños, que además ven una recuperación de una tradición perdida. Es una sidra natural, en rama, de escanciar, quizá no tan ácida ni amarga como las sidras vasca y asturiana, pero más al gusto del neófito, algo más comercial, para que este sea el principal reclamo.



Suerte en ese proyecto y enhorabuena por recuperar algo que ni tan siquiera pensábamos desde el norte.


 Testu: Manuel G. Busto.
Semeyes: Archivu LA SIDRA.

parrillero/asador

elPINTXU

asamos a domicilio

 ¡ Síguenos en Facebook !
Asador a domicilio El Pintxu

Móvil 626 00 94 42 • E-mail parrillerupintxu@hotmail.com



Sidra Natural
CONTRUECES

Elaborada y embotellada por:
SIDRA CONTRUECES, S. L.
C.R. 33209 Contrueces - Gijón - Asturias - España

5.9% Vol.
Nº RE 801545
L-BE

70 cl.
Contiene Sidras

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 como 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: Marzo

El Premio caduca dos semanas después del sorteo

Parrilla Antonini





Parrilla ANTONIO I

Roncal 1. El Llano. Xixón.
T. 985 15 49 73

**PARA DISFRUTAR
EN FAMILIA**

Parrilla Antonio I es todo un referente en la hostelería del barrio xixonés de El Llano. Pertenciente a la asociación El Barrio de la Sidra de Xixón, esta sidrería ofrece excelentes materias primas, una excelente sidra con un tratamiento muy cuidado y un trato cercano que la hacen una parada obligada para disfrutar de la esencia de Asturias.



Si a la hora de decidirse a salir a cenar lo que se busca es un trato amable, familiar, con un ambiente selecto y una cuidada comida a buen precio, Parrilla Antonio I cumple todos los requisitos para ser el restaurante elegido para pasar una estupenda jornada en familia.

Esta sidrería cuenta con una larga trayectoria, ya que se inauguró allá por la década de los ochenta y con el paso de los años ha logrado convertirse en todo un

símbolo del barrio xixonés de El Llano, tanto por ser un referente por su cocina y su sidra de calidad en la zona, como por el excelente trato que el servicio dedica a sus clientes.

Su actual dueño, Ulises García Rico, además de seguir luchando para que Parrilla Antonio I continúe siendo el lugar de encuentro de muchos de los trabajadores de la zona, es tesorero de El Barrio de la Sidra de Xixón, una asociación compuesta por cinco sidrerías del barrio de El Llano y que persigue dar a conocer el barrio y su gastronomía, ofreciendo nuevos productos y organizando jornadas y eventos para que los clientes se animen a disfrutar del barrio y de sus excelentes sidrerías. Para ello, los hosteleros pertenecientes al Barrio de la Sidra, entre ellos Ulises, han organizado las jornadas del cachopo para finales de marzo, por lo que del 20 al 29 de este mismo mes se podrá disfrutar en las cinco sidrerías participantes de estupendas ofertas que tendrán como gran protagonista uno de los manjares de la gastronomía asturiana por excelencia y uno de los más demandados por asturianos y turistas.

Las especialidades de esta conocida sidrería de El Llano son las carnes a la parrilla, los pescados del Cantábrico y los arroces. Pero en Parrilla Antonio I también se le da mucha importancia al menú del día, del que se cuida su calidad y se persigue su variedad para que los clientes puedan conocer los grandes productos de su carta a un precio asequible.

La parrilla que da nombre a la conocida sidrería de Ulises es su mayor reclamo, ya que de ella salen succulentas piezas de carne de gran calidad de diferentes ejemplares, así como pescados y mariscos que forman una de sus magníficas parrilladas.

A los que les guste la carne, en Parrilla Antonio I se



Sabrosas carnes a la parrilla, pescados, arroces y un variado menú del día hacen de Parrilla Antonio I un restaurante para todos los gustos.

pueden encontrar carne de buey, de cerdo, de pollo, de Angus o de ternera asturiana y, además, pueden probarlas todas gracias a la parrillada de carne, en la que se incluyen las piezas de carne más selectas del mercado: entrecot de buey y de ternera, cordero, solomillo de cerdo, secreto ibérico... Otra opción es el menú parrillero, que por 11,50 euros ofrece entrecot y chuletinas de ternera, pechuga de pollo, criollo y costillas de cerdo, además de patatas y ensalada. Las sabrosas costillas de cerdo son de las piezas más demandadas por los clientes de esta sidrería, que las consumen a diario e incluso se las llevan a su casa, por lo que Ulises García ya se está planteando incluir el servicio a domicilio para que costillas, criollos, matachanas y demás carnes a la parrilla puedan ser degustadas por sus comensales aunque un día decidan quedarse en casa.

Además de las carnes a la parrilla, la estupenda parrillada mixta permite degustar pescados y mariscos frescos del Cantábrico dentro de un magnífico surtido: bugre, cigalas, langostinos, zamburiñas, almejas, navajas y nécoras se sirven junto a varios pescados frescos, que varían según la temporada. En Parrilla Antonio I también se puede saborear un exquisito

cachopo de ternera, lenguado o incluso de merluza, aunque el más conocido del restaurante es el particular cachopo de langostinos, una delicia de filete de ternera relleno de langostinos, jamón y queso de cabra. Sus arroces también hacen las delicias de sus clientes, que pueden deleitarse tanto con un arroz caldoso, como con un arroz con bugre o con una típica pero siempre sabrosa paella de marisco.

En Parrilla Antonio I, además de su menú parrillero, cuentan con un menú ejecutivo (más elaborado, con una entrada, una carne o un pescado, más un vino Rioja) y su mejor carta de presentación del restaurante: su variado menú del día: una sopa o un entrante, tres segundos platos a elegir y otros dos terceros contundentes para escoger, que se sirve también los fines de semana, más elaborado.

Además, Ulises cuida con gran detalle el tratamiento que se le da a la sidra, a la que asegura que hay que dedicar tiempo y cariño, algo que garantiza que Parrilla Antonio I sea una de las mejores sidrerías para tomar unos buenos culinicos de Menéndez y su DOP Val D'Ornón. A este gran punto a favor se le suma una completa carta de vinos y unos excepcionales postres caseros como son la afamada tarta de queso y el típico arroz con leche asturiano.

Parrilla Antonio I es el lugar perfecto para disfrutar en familia de la excelente gastronomía y la mejor sidra asturiana en un amplio local en el que, además, cuentan con una ludoteca para que los niños puedan jugar mientras sus padres disfrutan de una agradable velada. En definitiva, pasarse por El Llano y no visitar la sidrería de Ulises es un auténtico pecado para aquellos a los que les guste disfrutar de las mejores materias primas y de un ambiente agradable y cercano.

ENCAM

R

E

C

O

M

E

N

D



Sidrería Ximielga, cocina casero

Cuntando con una importante tradición de cocina casero, dende l'añu pasáu Manu y Yoli, úfrenmos na Sidrería Ximielga una amplia variedá de tapes y ensalae pa picar.

Dispón d'una carta bien curiosa en variedá, calidá y cantidá, na que destaquen los platos de carne, ente ellos xabaril, caces de gochu, callos caseros, cachopu de la casa, y sobro too ello, un entrecot de xata roxa asturiana ellaboráu a la piedra.

Too ello bien atendió y afayaizamente regao con una perbona sidre de Trabanco y Cortina a escoyer. ¡Bon provechu!

XIMIELGA

LUIS SUAREZ XIMIELGA 32

CUALLOTO - SIERU.

T. 984 838 818

Sidrería Restorán Los Campinos

Baxo la direición d'Andrés y Rubén Alonso, en plenu centru Xixón, Los Campinos aporten dende'l 2012 el so bon facer, cuntando con una vecería ca vuelta más afitada.

Nun ye d'estrañar cuntando con una perafayaiza carta de tapéu, con platos autóctonos comu'l fégadu encebolláu o la llonganiza d'Avilés y peixe y mariscu del Cantábricu, cocinao si-y pruye a la sidre.

Menú diariu, fin de selmana y festivos cola particularidá de que la botella sidre va incluyía.

Terraza tol añu, comedor climatizáu y sidrería, varios ambientes pa esfrutar de sidra Herminio y Zythos, servíes correchamente y a la temperatura precisa, faciendo de Los Campinos un llugar de referencia pa los ratos d'arruelu.

LOS CAMPINOS, COVADONGA 8. XIXÓN

T. 985 172 640



Sidrería Nalón, un clásicu n'Uviéu

En 1963 Vicente y Esmeralda fainse cargu de la Sidrería Nalón, un chigre centenariu, al que pasaos unos pocos años incorpórase'l so fíu Viti, que va deprendiendo de la so má, exemplar guisandera, lo meyor de la cocina tradicional asturiana, comu la guardada receta de la Merluza Nalón, platu pioneru según los cronistes n'utilizar la sidre na so elaboración. Tamién ye reconocíu el Nalón pola so sopa y caldu de peixe, el so cachopu y los sos riquísimos xampiñones con xamón.

Dispón de menú diariu y menú especial fin de selmana.

La sidra **Orizón**, nel so puntu..

SIDRERÍA NALÓN. CAMPOAMOR 17. UVIÉU

T. 985 212 016



I ENTOS

D A C I O N E S

VILLA LUCÍA, UN APUESTE SEGURU

En El Llano, y dende agostu de 2012, Montse Menéndez y Chema González atienden a los sos veceros nel Villa Lucía.

Carta con productos de primera calidá, destacando les carnes d'Angus y de güe, asina comu'l pexe y el mariscu del Cantábricu. Interesante menú con una impresionante rrellación calidá/preciu y especial pa festivos y fines de selmana.

De destacar tamién l'ampliu salón comedor atopaizu p'acoyer toa triba de reuniones nun bon ambiente.

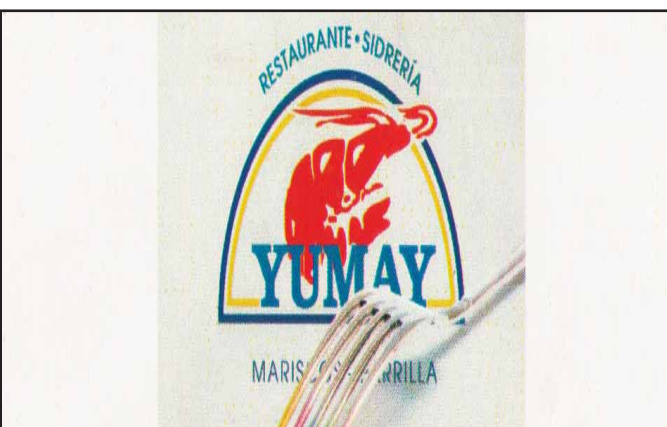
En cuantes a la sidre, fain un apueste firme por sidre Menéndez y Val d'Ornón, comu fixos de la casa, servíos en tiempu y forma, con difícil arte d'afayar el ritmu a los veceros.

Comu curiosidá, ufierten la posibilidá de ver la sidrería per dientru al traviés de Google maps y Street view, pa poder facese una idega de lo qu'esti estupendu llocal da de sigo.



VILLA LUCÍA. LEONCIO SUAREZ, 13. XIXÓN

T. 985 095 773



TENDENCIAS

Moho. Sidre ecolóxico al ritmu les discoteques



Colos collacios nuna terraza xunta la playa o pela nuechi, con lluces de discoteca y sintiendo la música de los mejores dj's nuna pista de baile ¿daquién pudiera maxinar esti escenariu tomando una sidre? Sí, l'empresariu hosteleru allugáu en Catalunya, Arash Mashkoour, que lleva enfotáu dende l'año 2010 en sacar alantre una bébora de pocu conteníu alcólicu pa la xente mozo a la que-y presta esfrutar d'un productu natural nos meyores momentos d'ociu.

Nun hai ná más estremao de la idea de la sidre que te-

nemos nel nuesu país qu'estes sidres de la marca Moho, lo mesmo no que cinca al productu que s'ufierta, como no tocante a la so presentación y el mercáu al que s'empobina.

Y ye que tamos ante unes sidres con certificáu ecolóxicu y pensaes pa un públicu en xeneral de xente mozo y avezao a les terraces playeres, la folixa nocturna y la música de discoteca, propies de los ambientes d'ociu más dinámicos, informales y desenfadaos, nos qu'esta empresa barcelonesa lleva furando per adientrase den-

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/ Arquímedes, 553 • 33211 Roces - GIJÓN



de los sos entamos, siendo lo más destacao l'apuesta por facer de Moho la marca oficial de sidre enfrescante de la discoteca Ushuaia, n'l biza, perconocía poles macrofiestes de la fin de selmana nes qu'acueye a los meyores dj's internacionales.

Esta sidre, envasao en botelles de 33 cl, con etiqueta de recubrimientu plásticu y un 4,8 % de volume d'alcol, fáise en tres variedaes a base de productos ecolóxicos orixinarios de delles fasteres d'Europa y nunes proporciones d'un 92 % de mostiu ya un 8 % d'otres frutes y flores, que son les que vos dan el saborgu y arume particulares de caúna d'elles: flores de xabú, frutes del bosque y mazana verde.

De les sos carauterístiques podemos dicir que la de flor de xabú damos un arume intensu nel que destaca penriba too la esencia de les flores que-y amiesten y un saborgu nel que'l dulzor vien-y del zucre de les propies flores del xabú.

La de frutes del bosque sosprende pol arume de fruta fecha y un saborgu nel que destaca'l dulce de la fram-buesa añadía, que nun llega a embalagar, y un llixeru amargu que faen d'ella una bébora bien agradable.

Pola so parte, la de mazana verde recuerda asgaya a la sidre que conocemos n'Asturies, lo mesmo pol arume como pol saborgu, nel qu'atopamos a la vez el dulzor de la fruta xunto con una piqueña acidez paecío a la de la sidre de nós, lo que se desplica pol fechu de qu'esta sidre, en realidá, tá embotellao nes instalaciones d'un ellaborador asturianu.

Por último, y pa rematar estes notes, convién falar daqué de la temperatura de consumu, que nun tien por qué ser la mesma pa toes elles, sinón que mientres que la sidre de mazana verde tá meyor a una temperatura que nun seya mui fría, les otres dos ameyoren col serviciu a temperatures más baxes, al puntu de que la de frutes del bosque agradez asgaya unes piedres de xelu ya un gayu llimón, que faen d'ella una bébora bien curiosa pa una terraza.

 Testu y Semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablado.

club
MODEL'S

ABR.
15

Jornadas de las
Patatas Rellenas

Picadillo, Matachana,
carrilleras, gulas y gambas.

1-8-15-22-29 Abril

Gratis

¡Ven y ayudanos
a comerlas!

MARIDAXES

Caviar d'oricios AGROMAR y Poma Áurea



El mundo del maridaje siempre estuvo asociado a la cultura del vino, relegando a la sidra a una categoría "de segunda", que siempre le cerró las puertas en el entorno de la restauración y sobre todo en la llamada alta cocina.

Por eso es tan importante que empresas que producen productos tan exclusivos y exquisitos como Agromar, apuesten por maridarse con nuestra bebida, y con las nuevas expresiones de la misma que están comenzando a despuntar y a imponerse como producto de ca-

Caviar de Oricios (Huevas de Erizo de Mar). Agromar Sidra Brut Nature Poma Áurea. Trabanco Sidrería Sobiñagu (Xixón)
14/03/2015

lidad.

Formar parte de ese proceso es un orgullo, como asturiano y como apasionado de la buena comida y bebida.



VICENTE PELAYO

Sólo las mejores y más modernas instalaciones son diseñadas y realizadas por un líder.

MÁS DE
55
AÑOS A SU
SERVICIO

- Climatización de locales
- Todo tipo de maquinaria de hostelería
- Servicio técnico propio

Pol. Ind. Rocas 2 Nave 5 c/Bias Cabrera y Felipe 5
33392 GIJÓN tel. 985167242 Fax 985167317



En esta ocasión Agromar nos propuso un maridaje entre uno de sus productos estrella, caviar de oricios (erizos de mar) con la sidra brut nature del grupo Trabanco, Poma Áurea. Sidra reconocida internacionalmente, realizada mediante el método granvas (fermentación en depósito).

Dispusimos del mejor espacio posible, la Sidrería Sobiñagu (Xixón), con la exquisita atención de su dueño, Rubén Barrero, y el buen hacer de su cocinero, Jesús Marcos González. Nos propusieron tres presentaciones distintas del Caviar de Oricios: crudo y en dos revueltos, con y sin gambas. Los tres platos estaban acompañados de pan tostado.

Tras varias pruebas, decidimos entre todos los asistentes, que la presentación del caviar de oricios Agromar en revuelto se ajustaba de una forma más equilibrada a la sidra brut Poma Áurea. La salinidad de los oricios combina perfectamente con la baja acidez y el poco alcohol de la sidra brut, aportando la burbuja de ésta una sensación de frescor en boca que casa a la perfección con la intensa experiencia que aportan las huevas al paladar.

Un ejercicio muy interesante hasta ahora reservado a vinos blancos, champagnes y cavas, donde la sidra tiene mucho que aportar gracias a esa acidez y sequedad que tiene la sidra brut asturiana. A su lado, un producto de altura, el caviar de oricios Agromar, uno de los mayores lujos de nuestra tierra.

Agradecer a los asistentes la atención prestada, a la sidrería Sobiñagu su acogida y a LA SIDRA su confianza. Salú.

 Testu: David Castañón.
Semeyes: Lara Flórez Quintana.

*Zumo obtenido
de aceitunas
seleccionadas.
Denominación
de origen
Baena.*

**SÍGUENOS
EN
FACEBOOK**



*La fusión perfecta
para su mesa:
Aceite virgen extra
OSACEITE y
Vinagre balsámico
de sidra GERI*



**Michel Faraday, 26 - Nave 1
33211 Gijón
Principado de Asturias
Teléfono 985 374 462
Fábrica 985 899 338
www.osaceite.com
osaceite@telecable.es**

Les uebs de la sidre



www.sidraelgaitero.com

Ueb de la sidra asturiana más tradicional, con abonda información sobro los sos productos y sobro la sidre esplumoso en xeneral. Paga la pena cha-yos una güeyaina a los sos vidios.



www.sidrantillanca.cl

Esti llagar chilenu que presume de ser el más austral del mundiu, cunta con una interesante variedá de sidres n'estremaos formatos, produciendo tamién vinagre de mazana.



www.sobigañu.com

Esti emblemáticu chigre nun podía dexar de tener la so propia ueb, onde amás de la información afayaiza al casu, tresmite l'estilu d'esta sidrería xixonesa ca vuelta más referencial.



www.gustosidro.it

Páxina italiana de la sidre con vocación internacionalista onde recueyen l'actividá sidrera a nivel mundial, y onde LA SIDRA tien sío mundhes vegaes protagonista.

LA SIDRA
www.lasidra.as

12 NUMBEROS 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 número quies soscríbite y si quies daigún número atrasáu.

Estes xestiónes tamién puen faeles per teléfonu **652 594 983** mail :

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

El bacalao, el pescado blanco más sabroso



Su larga vida al conservarlo en salazón y su sabrosa carne han hecho del bacalao uno de los pescados más consumidos de toda Europa. Las formas de prepararlo son innumerables y tan variadas como el lugar en el que se cocine: al ajo arriero, al pil-pil, a la vizcaína, en salsa verde... Ya provenga de las frías aguas de Noruega o de la zona de Portugal, el bacalao se adapta a los gustos de cualquier comensal, siendo por ello un excelente manjar para degustar en esta época del año.

Sidrería El Andariegu



Saúl Nájera Puerta regenta desde principios de 2013 la sidrería El Andariegu, un local situado en pleno barrio xixonés de Laviada y en el que sus menús a precios económicos y sus sabrosos platos de carne y de pescado han hecho de él un chigre muy visitado por los sidreros. Una de sus especialidades, la carne a la piedra, se sirve en un menú para compartir que consta de un kilo de carne a la piedra, más botella de sidra, que puede ser de **Coro**, **Viuda de Angelón** o de **El Piloñu**, los tres palos que se pueden beber en El Andariegu. De entre su variedad de pescados destaca el bacalao, un manjar que sirven todo el año como sugerencia de la casa y que elaboran de dos formas muy distintas pero obteniendo resultados muy sabrosos: gratinado al horno con queso de cabra por encima y patatas panadera y también bacalao con pisto. El Andariegu, además, ofrece el cachopo de la casa para 4 personas a un asequible precio de 20 euros, así como un menú especial los jueves (aperitivo, centollo y una carne, más botella de sidra a 8 euros) y menús los viernes y sábados por la noche para parejas. Para los más golosos, los dulces caseros como el arroz con leche, el flan de queso o la tarta de queso cierran su variada carta.

SIDRERÍA EL ANDARIEGU. MAGNUS BLIKSTAD, 51. XIXÓN.

T. 985 34 35 72

Sidrería El Parque



Hace casi treinta años que la familia de **Ángel Cabricano Gutiérrez**, actual dueño de la sidrería, abrió su ahora conocido restaurante El Parque, en pleno centro de La Felguera. Ángel continúa el recorrido iniciado por su familia y se dedica a deleitar a sus clientes con sabrosos cocidos o especialidades como los espárragos rellenos, las deliciosas setas rellenas de pitu caleya, los tacos de solomillo con setas o los excelentes chipirones pochaos con almejas. Uno de sus platos estrella es, también, el bacalao, un pescado muy versátil y que en El Parque preparan de distintas formas para que los clientes se deleiten con el que más se adapte a sus gustos. Bacalao al ajo arriero, a la portuguesa (con pisto) o a la gallega (cocido y con pimentón), son las opciones para degustar este manjar marino en esta sidrería llangreana. La sidra de **Fonciello**, junto a su DOP, **Llaneza**, refresca las gargantas de los comensales de El Parque, que en verano disfrutan de unos culinios y unas tapas en su amplia terraza y que en invierno degustan sus sabrosos platos de cuchara y sus postres caseros como el arroz con leche o el flan. Un restaurante estupendo para disfrutar de su comida de calidad durante todo el año.

SIDRERÍA EL PARQUE. GREGORIO AURRE, 19. LA FELGUERA. LLANGRÉU.

T. 985 68 35 51

Sidrería El Paneru



El Paneru es una de las sidrerías de referencia del barrio xixonés de La Calzada debido a su gran trayectoria en la hostelería, llevando más de 15 años al servicio de sus clientes. Este negocio familiar avanza bajo el mando de José Manuel Álvarez, que se encarga de que de sus fogones salgan las mejores tapas y los mejores platos típicos de la gastronomía asturiana y éstos se acompañen de sidra **Menéndez** y su DOP, **Val D'Ornón**. En El Paneru cuentan con cetárea propia, lo que garantiza la calidad de sus mariscos, y en su carta se pueden encontrar deliciosas carnes como la paletilla de lechazo o distintas piezas de buey y ternera asturiana. Además, frescos y sabrosos pescados como la chopa, la lubina o el rape hacen las delicias de sus comensales, al igual que el bacalao, un pescado muy demandado durante todo el año y que en El Paneru se sirve en lomos especiales, con pisto, a la plancha, a la vizcaína... Siempre cuidando su elaboración para que el resultado sea un placer para los sentidos. En un agradable local, con comedor para reuniones y una estupenda comida casera, El Paneru, además, ofrece la posibilidad de irse con un dulce sabor de boca gracias a sus postres caseros: tarta de queso, de sidra o de fresa y su delicioso arroz con leche hacen que sea imposible saltarse este último plato.

SIDRERÍA EL PANERU. ALEJANDRO FARNESIO, 3. LA CALZADA. XIXÓN. T. 985 32 05 05

Sidrería Les Campes



Sidrería Les Campes, en plena Plaza Les Campes de La Pola Sieru es uno de esos chigres en los que hay que parar una vez en la vida a tomar unos culetes de cualquiera de los palos de sidra que ofrecen: **Val D'Ornón, JR, Buznego, Cortina, Riestra, Fanjul...** Hace unos diez años que esta sidrería polesa deleita a sus clientes con sus guisos y potajes, sus pescados frescos del Cantábrico o su solomillo de ternera. Raúl Carbajal Ortiz es el encargado de Les Campes y también de garantizar la calidad de sus productos mediante sus pescados del día, como el calamar fresco o sus productos de temporada como los callos o las cebollas rellenas. Uno de sus suculentos pescados, y que destaca por pertenecer a la variedad skrei, venida de Noruega y considerado el mejor del mundo, es el bacalao. Son muchas las formas en las que podemos encontrar esta delicia en Les Campes: la ensalada de bacalao templada con tomate es una buena forma de degustarlo, pero también se puede comer acompañado de pimientos y una excelente guarnición o disfrutar de un delicioso bacalao a la vizcaína. Este extraordinario bacalao estará disponible en esta sidrería hasta mayo, por lo que no se puede dejar de pasar por La Pola Sieru y disfrutar del bacalao noruego mientras se toman unos culinicos de sidra en la enorme Terraza de Les Campes.

SIDRERÍA LES CAMPES. PLAZA LES CAMPES, 7. LA POLA. SIERU.

T. 985 72 30 06

Sidrería La Jefa



La Jefa acaba de abrir sus puertas hace apenas tres meses en Cualloto, Uviéu, pero ha llegado para quedarse y, bajo el mando de Luis y Rocío (dueños de El Guarapu) deleitar a sus clientes con deliciosos platos a la parrilla y con un excepcional bacalao elaborado al gusto del cliente. Bruno Manuel Oliveira es el gerente de La Jefa, una sidrería joven pero que ya se ha ganado a varios clientes habituales gracias a su estupenda cocina y a una singular decoración que hacen de ella un lugar con encanto. Basada en la cocina tradicional, esta sidrería, al igual que su ascendiente El Guarapu, se especializa en la elaboración del bacalao portugués, un pescado tratado directamente en la cocina de La Jefa y que se prepara al ajo arriero, al horno y a brás, una receta típica de la cocina lusa que consta de un revuelto de bacalao y cebolla confitada, servido con patatas paja, nuez moscada más perejil y aceituna negra. Además, en esta sidrería se puede disfrutar de un estupendo menú diario a 8 euros y acompañarlo con unos culetes de sidra **Trabanco** normal o d'Escoyeta. Por lo que, para saborear un buen menú y deleitarse con el mejor bacalao preparado con mucho mimo en la zona de Uviéu, el lugar idóneo es La Jefa.

SIDRERÍA LA JEFA. PEPÍN RODRÍGUEZ, 2. CUALLOTO. UVIÉU.

T. 984 29 33 30

Sidrería Parrilla El Guarapu



Desde julio de 2013, Luis Carlos Oliveira y Rocío Pardo Rodríguez están al mando de Sidrería El Guarapu, un amplio local situado en Llugones, en el que, además de la zona de sidrería, cuentan con un gran comedor para cien comensales y otro comedor privado para unas cincuenta personas. Su mayor reclamo es la parrilla y su especialidad más destacada es el bacalao de Portugal, una delicia que Luis y Rocío se encargan de traer directamente desde el país vecino para deleitar a sus clientes con las diferentes formas en las que se prepara. Las piezas de bacalao vienen enteras desde Portugal y en El Guarapu se encargan de cortarlo y de salarlo para elaborar sabrosas recetas, tanto las más conocidas como las típicas de la gastronomía portuguesa: a la brasa, al pil-pil o a la portuguesa (bacalao rebozado con una capa de cebolla confitada junto a patata panadera y aceitunas negras), son algunas de las formas en las que se puede encontrar el bacalao en Sidrería El Guarapu, en la que además ofrecen Vinho Verde, especial para acompañar el sabroso bacalao. La sidra de **Trabanco** es la encargada de regar los demás platos de la carta de esta sidrería, un lugar al que, sin duda, hay que ir a probar su plato estrella: el bacalao.

SIDRERÍA EL GUARAPU. ANTONIO MACHADO, 12. LLUGONES. SIERU.

T. 984 18 34 58

Parrilla Pelayo



Hace unos tres años que Víctor Manuel Cobo y su mujer trabajan muy duro para que Parrilla Pelayo continúe con su merecida fama en Piedras Blancas, gracias a su gastronomía típica asturiana, sus estupendas ofertas y sus menús especiales. Este matrimonio de cocineros deleita a sus clientes con platos de toda la vida como fabada o pote, pero además ofrece atractivas ofertas de marisco o carne y botella de **Sidra JR**, como el combinado de centollo y botella de sidra a seis euros o el de costillas y botella de sidra, al mismo precio. La parrilla es la especialidad de este restaurante, por ello ofertan diferentes menús especiales elaborados a la parrilla: lechazo, entrecot de buey, carne de Angus... Son algunas de las carnes preparadas en Parrilla Pelayo, aunque deliciosos pescados como la lubina, el rodaballo o los cachopinos de pixín, también, son muy demandados por sus comensales. El bacalao es otro de los protagonistas de esta sidrería, ya que es un pescado que se puede encontrar preparado a la portuguesa, al pil pil, a la plancha con puré de patata, al ajo arriero e, incluso, un sorprendente bacalao en caviar de oricios que hará las delicias de quienes se animen a pasar por este estupendo restaurante de Piedras Blancas.

PARRILLA PELAYO. CAI XIXÓN. PIEDRAS BLANCAS. CASTRILLÓN.

T. 984 293 407

El Yantar de Bode



Desde el pasado mes de diciembre Jonathan, más conocido por todos como Bode, se encarga de hacer disfrutar a los comensales de la zona de Siero de la excelente comida que se sirve en su sidrería El Yantar de Bode. Sus padres, Toni y Luisa, también trabajan junto a él apoyando el negocio familiar y atendiendo a sus clientes para que se sientan como en casa. El Yantar de Bode se dedica a preparar platos de la cocina tradicional asturiana y en su carta se pueden encontrar desde arroces, como el caldoso con bogavante o el arroz negro gratinado, hasta carnes a la parrilla. Otro de sus grandes reclamos es el bacalao, una delicia para la que cuentan con sorprendentes recetas como la de bacalao al pisto de frutas, que consta de un salteado de frutas frescas y ajo, confitado en la propia salsa de frutas, o el bacalao en salsa verde, o marinera, confitado en la misma salsa y acompañado por langostinos, patata cocida y mejillones. sidra **Fran** y **Juanin** se encargan de refrescar las gargantas de los comensales que, además, de disfrutar con un succulento plato de bacalao pueden terminar su comida con un arroz con leche casero o un delicioso brownie de dos chocolates.

EL YANTAR DE BODE. AVDA BUENAVISTA, 9. BAXO. EL BERRÓN. SIERU.

T. 984 29 4710

Casa Rosina



Aún no hace seis meses que **Alejandro López y Altagracia Fernández** abrieron su sidrería en Albandi, Casa Rosina, y ya cuentan con varios grupos de clientes fijos que acuden a su restaurante a disfrutar de su buen ambiente y su excelente comida. La cocina casera es el mayor de sus reclamos: fabada, potes, manitas de cerdo, rabo de toro, cachopos, bacalao... Son algunos de los contundentes platos de su carta, a los que Alejandro y Altagracia incorporan una sección de comida italiana como complemento para que los más pequeños también disfruten con una cocina más sencilla pero igualmente deliciosa. De entre sus sabrosos platos destaca el bacalao, un pescado que en Casa Rosina se prepara de sorprendentes formas que encandilan a sus clientes. Una de sus recetas es el original bacalao a la sidra (bacalao rebozado sobre una cama de patata panadera con pisto de cebolla juliana pochada y un majado de sidra por encima), aunque también podemos encontrar tortilla de bacalao, repollo relleno de bacalao o bacalao con salsa de pimiento chorricero. Los culinarios de las sidras de **Peñón** acompañan estos deliciosos platos de Casa Rosina, un lugar idóneo para eventos y comidas de empresa, ya que cuentan con cuatro comedores independientes en los que celebrar una agradable comida en familia.

CASA ROSINA. BARRIO CAICORRIDA, 11. ALBANDI. CARREÑO.

T. 985 16 96 28

Biblioteca sidrera



Diccionariu Sidreru.

Autor: Fernán Gonzali Llechosa.

Llingua: Asturiana.

Páxines 144.

15 €

12 € suscritores



La Sidra na poesía.

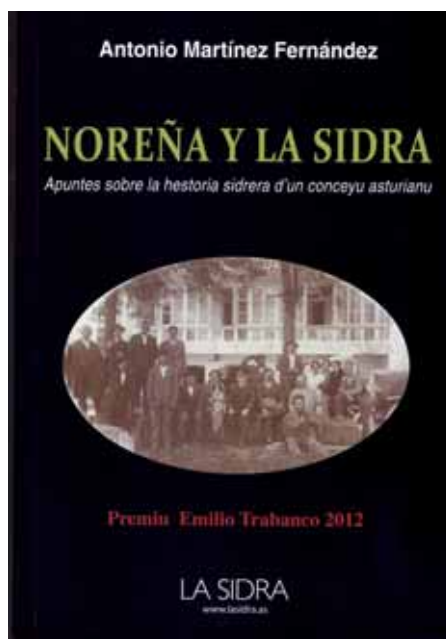
Autor: José Luis Campal Fernández.

Llingua: Asturiana.

Páxines 144.

15 €

12 € suscritores



Noreña y la Sidra.

Autor: Antonio Martínez Fernández.

Llingua: Asturianu.

Páxines 192.

15 € / 12 € suscritores



Diccionariu Sidrero asturiano-español.

Autor: Fernán Gonzali Llechosa.

Llingua: Español.

Páxines 144.

15 €

12 € suscritores



Con tastu a Sidra.

Autor: Lluís Nel Estrada Álvarez.

Llingua: Asturianu.

Páxines 84.

14 € / 11 € suscritores



La Sidra en la poesía.

Autor: José Luis Campal Fernández.

Llingua: Español.

Páxines 144.

15 €

12 € suscritores



Onde
comer

Parrilla El Charrúa



Son casi 25 años los que el hostelero xixonés, **Krikor Ohannessian**, lleva ofreciendo a sus clientes un excelente surtido de platos típicos de su país natal, Uruguay. Esta es una de las claves de Parrilla El Charrúa, uno de los restaurantes más conocidos del barrio xixonés de Pumarín y que además de su despliegue culinario de gastronomía uruguaya (milanesa a la napolitana, ñoquis, pastas caseras, patatones...) su especialidad es la parrilla de leña, de la que salen succulentas carnes como chuletones o entrecots. Una delicada materia prima cocinada lentamente a la leña que se puede disfrutar a buen precio gracias a sus parrilladas para dos, cuatro u ocho personas, que constan de un amplio abanico de carnes (chorizo, morcilla, costilla de cerdo, chuleta de cordero, pollo, costilla de ternera y lomo) más patatas y ensalada, una opción perfecta para no quedar con hambre y acompañarla con unos culinos de Sidra **Trabanco**. Para los más golosos, el postre estrella es el chajá, una delicia uruguaya elaborada a base de merengue, nata, bizcochuelo y melocotón, una mezcla deliciosa que no se puede dejar de probar. Esta parrilla cuenta, además, con 3 terrazas atechadas y una zona especialmente habilitada para los niños, con diferentes juegos y distracciones para que toda la familia disfrute de la experiencia en El Charrúa.

PARRILLA EL CHARRÚA. BÉLGICA, 1. XIXÓN.

T. 985 38 00 14



Restaurante Chef Fidel



LARA FLÓREZ

La sidrería **Chef Fidel** lleva ya más de dos años afreciendo a sus clientes una comida de calidad, basada en la cocina típica asturiana y aprovechando las temporadas de cada producto para ofrecer la mejor materia prima. Álvaro Acosta forma junto a su mujer, Beatriz Cortizas, un gran equipo que ha sabido contentar a sus comensales con platos de carne como el lechazo, el entrecot de buey a la piedra, o el churrasco de Angus. Algunas de sus especialidades son las afamadas llámparas, el pulpo a la chapa y el secreto ibérico con queso provolone, pero además, en sidrería Chef Fidel se puede disfrutar de una amplia variedad de tapas, así como de productos de temporada como oricios, almejas o centollos. Álvaro y Beatriz ya conocen los gustos de sus comensales, por eso han lanzado una oferta para dos personas que se compone de 600 gramos de carne a la piedra, llámparas a la asturiana y una botella de **Sidra Menéndez**, más postre y pan, todo por 30 euros pareja, una ganga que no hacen más que servir. En un local recién reformado y con un personal culificado que ofrece un excelente trato, solo queda hablar de sus postres caseros, como el flan, el arroz con leche, tarta de queso, xixonosa... Incluso tienen previsto preparar Chajá, una delicia típica de Uruguay que puede ser el culmen a una estupenda comida en Chef Fidel.

SIDRERÍA CHEF FIDEL. PADILLA, 12. XIXÓN.

T. 984 39 67 14

AXENDA

EL DESCORCHE. Tradición y modernidá nuna orixinal folixa sidrera que ca vuelta tien más sonadía. **Final d'abril. L'Entregu. SRA.**



PREBA DE LA SIDRE EN GASCONA. Cita sidrera obligada nel bulevard de la sidre uviéin, colos llagares que sirven nos chigres de Gascona. Sidre bono y ambiente impresionante. **Uviéu, abril.**



XIX FIESTA DE LA SIDRE DE LA FELGUERA. Ún de los festivales sidreros más tempraneros de la temporada. **La Felguera, 18 d'abril.**

LXII CONCURSU D'ECHAORES DE LA FELGUERA. El más antigüu concursu d'echaores de sidre. **La Felguera, 18 d'abril.**

XIRA AL E,MBALSE TRASONA. Sidre, tortiella, empanada y música pa rescatar les tradicionales Xires de primavera. **Prau del embalse de Trasona (Corvera).**



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



SIDRERA

FOLIXA NA PRIMAVERA.
Persidretera folixa d'obligada
presencia pa tou amante de la
sidre y la folixa. **Mieres. 17 a 19
d'abril.**



FIESTIVAL DE LES OSTRES DEL
EO . Con pocos productos marida
tan bien la sidre comu coles ostres,
comprébalu. **Castropol. 1 al 3 de
mayu.**



MARTES DE CAMPU.
La celebración de La Balesquida tien el
so puntu álxidu nel martes de campu,
onde la sidre ye protagonista cierta.
Uviéu, 26 de mayu.



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

LA restaurante
TENERÍA sidrería

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

LAGAR
Herminio
SIDRA NATURAL

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

CONSUELO BUSTO

L' Alma de Mayador

Consuelo Busto, Premiu "8 de marzu" pola so gran trayectoria en Bodegas Mayador



La trabayaora y actual xerente de Sidre Mayador, Consuelo Busto Alonso, ye una de les primeres muyeres del seutor sidreru en viaxar per tol mundiu y en tener un papel rellevante, tantu nel Conseyu Regulador de la Denominación d'Orixe, Sidre de Asturias, comu nel patronatu de la Fundación de la Sidre. El so gran percorríu comu trabayaora y empresaria de Sidra Mayador fixo que, agora que'l so llagar fai 75 años, viérase reconocía la so trayectoria. Va unos meses, Bodegas Mayador alzóse col gallardón "Familia empresaria asturiana 2014" pol so perfil visionariu y entamaor, y agora ye Consuelo Busto la que recueye'l Premiu 8 de Marzu, otorgáu pol Conseyu Comarcal de Muyeres de la Contorna de la Sidre. El pasáu viernes 13 de marzu, en Sariegu, l'alcalde del conceyu, Javier Parajón, referíase a Consuelo comu "un exemplu a seguir por toles muyeres pa llograr les sos metes". Esti gallardón busca distinguir a la persona o institución asturiana que destaque pola promoción de les muyeres y la defensa de la igualdá d'oportunidaes, daqué que Consuelo, ensin dulda, llogró gracias a la so entrega y dedicación a Bodegas Mayador.

I CAMPEONATO REGIONAL DE ESCANCIADORES DE SIDRA DE MADRID

Triunfo de Julio A. Rodríguez de Sidrería Couzapín



El ganador del I Campeonato Regional de Escanciadores de Sidra de Madrid ha sido Julio Andrés Rodríguez, de Sidrería Couzapín, el segundo premio recayó en Diego Celard, de la sidrería Villa de Avilés, y el tercer puesto fue para Julio Valentín García, de Sidrería La Montaña.

Además de los tres ganadores se clasificaron como finalistas otras diez sidrerías, de un total de 25 participantes.

La sidra mejor escanciada de Madrid sale de las manos de Julio Andrés Rodríguez, de sidrería Couzapín. Ese es el resultado que se deduce de la clasificación del I^{er} Campeonato Regional de Escanciadores de Sidra de la Comunidad de Madrid. Y así lo ha certificado el jurado presidido por el prestigioso crítico gastronómico Carlos Maribona, quien entregó el premio al ganador. El segundo puesto fue para la sidrería Villa de Avilés, representada por el joven Diego Celard, mientras que el tercer puesto fue alcanzado por Julio Valentín García, de la sidrería La Montaña.

Si en Couzapín, Villa de Avilés y La Montaña se pueden beber los mejores culetes de sidra de las manos de los tres galardonados, no sólo allí se puede beber una buena sidra en la plenitud de sabor y aroma que da un buen escanciado. En este campeonato, organizado por la Asociación de Amigos de la Sidra y el Buen Yantar, también recibieron el título de finalistas las sidrerías A Cañada, El Ñeru, El Escarpín, El Uroga-

llo, Restaurante Oviedo, La Burbuja que Ríe, Trasgu, El Llagar, Faro Norte y La Fragua, que conforman una buena red de sidrerías donde poder degustar este elixir de la manzana.

Un campeonato ortodoxo con las normas que se siguen en Asturias

Los criterios fijados en el campeonato fueron idénticos a los utilizados en el campeonato de Asturias, y reflejo del hermanamiento entre ambas competiciones fue la presencia en Madrid de Salvador Ondó, flamante Campeón de Asturias de escanciadores, quien dio una magistral clase de escanciado práctico a todos los presentes. El campeonato fue supervisado por la Buena Cofradía de Siceratores de Asturias que es la entidad que vela por el cumplimiento de la normativa en Asturias.

El campeonato ha contado con la colaboración de diversos organismos y entidades tales como el Ayuntamiento de Xixón a través de Divertia, Sidra Trabanco, Revista LA SIDRA, la Buena Cofradía de Siceratores de Asturias o las empresa COEM y AQMadrid.

CAMPEONATO OFICIAL DE ESCANCIADORES 2015

Nuevas normas para ser el mejor escanciador



GONZALO MENÉNDEZ

El Campeonato Oficial de Escanciadores de Asturias 2015 llega repleto de novedades que cambiarán muchos de los aspectos de esta liga sidrera. Estas modificaciones buscan adaptarse a la demanda actual y ser más justos en relación a los reconocimientos de los participantes.

Aunque parece que hace nada que Salvador Ondó se proclamaba campeón de escanciadores, ya son casi seis los meses que han pasado desde que se celebró la entrega de premios del Campeonato Oficial de Escanciadores 2014. El de 2015 está a punto de comenzar y los miembros de la organización han querido iniciar una colaboración con LA SIDRA para que ésta sea la revista oficial del campeonato y se haga eco de todas las novedades que se han propuesto para este nuevo año.

Aunque aún no hay fecha establecida (será pronto), la organización del campeonato, formada por la Asociación de Escanciadores de Asturias y por el Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias, celebrará un acto de presentación oficial del certamen que reunirá a los mejores escanciadores de sidra. En el acto de inauguración se expondrán las modificaciones que se han estado trabajando y a él acudirán distintas autoridades de toda Asturias, además de los miembros de la Asociación de escanciadores, todos ellos pertenecientes también al jurado, como la presidenta, Natalia Menéndez, la secretaria, Susana Ovín o el coordinador de eventos, Enrique Tuya. El jurado también está formado por

M^º José, Ricardo y Maxi, y todos ellos pertenecen a la "Buena Cofradía de Siceratores", agrupación que certifica la puntuación que se les da a los concursantes y que garantiza la calidad del resultado del campeonato.

Pero el acto de presentación no es la mayor novedad de esta nueva competición de escanciadores. A partir de este año los participantes, en vez de escanciar cinco culetes de una botella tendrán que echar seis, un cambio que intenta adaptar el campeonato a la demanda actual en las sidrerías, en las que los camareros sacan seis culinos y no cinco. Otra gran noticia para los echaos de sidra que quieran participar en los distintos concursos es que habrá dos clasificaciones diferenciadas: la general, que puntúa para el campeonato, y la local, que va dirigida a los concursantes de la zona en la que se celebre ese concurso en concreto. Además este 2015 habrá nuevas pruebas en el calendario de concursos, por lo que los miembros del jurado calculan que el campeonato final contará con unas veinte pruebas esparcidas por toda la geografía asturiana.

El sistema de valoración que utiliza el cualificado jurado no queda fuera de esta serie de medidas y será modi-









ficado, incluyendo normas más estrictas para que esté equilibrado, además de añadir una nueva tabla de puntuación para valorar a cada echador. La organización, además, pretende sacar adelante una especie de liga por sidrerías, para que éstas puedan formar parte del campeonato, así como otorgar una distinción especial al campeón de Asturias (una especie de insignia que le acredite como tal) y una placa conmemorativa a la sidrería a la que pertenezca.

A todo esto, se suma la intensa difusión de este campeonato, patrocinado de forma oficial por el Consejo Regulador de la DOP y por Caja Rural, que ya tiene a LA SIDRA como revista oficial y busca moverse también en periódicos y redes sociales como facebook o twitter.

Una estupenda gala final de entrega de premios reconocerá a los mejores escanciadores del año, pero hasta entonces aún queda mucha sidra que echar, así que

todos los que quieran formar parte de esta estupenda prueba, en la que no puede haber mejor ambiente, solo tienen que ponerse en contacto con alguno de los miembros de la organización, que este año viene con más ganas que nunca.

PRINCIPALES NOVEDADES

-  Escanciar 6 culetes y no 5 como hasta ahora
-  2 clasificaciones: general y local
-  Posible liga de sidrerías
-  Distintivo para el campeón y placa conmemorativa en su sidrería
-  Sistema de valoración más equilibrado y estricto
-  Nuevas pruebas en el calendario de concursos



HUERTO CLUB

La esperanza de la tierra



Huerto Club es una asociación sin ánimo de lucro y con fines sociales que se encarga de ayudar a las personas en peligro de exclusión social mediante el contacto con la agricultura asturiana.

De una forma humilde y desinteresada la entidad social que se creó con el fin de desarrollar una forma de ocio alternativa, y que pudiera contribuir a la inclusión social, ha creado una comunidad de personas que ahora cuentan con la oportunidad de cultivar sus propios alimentos. Huerto Club es una ONG, bajo el mando de Pedro Luis Rosal, con dos años y medio de trayectoria que ofrece una forma sostenible y productiva de relacionarse con el entorno, aprovechando al máximo todas las posibilidades que ofrece la tierra asturiana y, por supuesto, su fruto estrella la manzana.

Huerto Club es una entidad que se financia gracias a la colaboración económica de sus asociados, como Pedro, que cede distintas fincas de su propiedad de forma altruista para que las personas desempleadas y que tienen problemas para llegar a fin de mes aprendan a cultivar su propio huerto, con el que proveer de comida sus casas. Además, ya hace tiempo que los trabajadores de Huerto Club elaboran productos envasados hechos a base de manzana o de sidra, incluso están preparando una nueva finca que albergará 600 pumares con 3

variedades distintas de manzana para producir su propia sidra. De esta forma, esta ONG colabora con la Cocina Económica de Xixón, con la que realiza intercambios de sus productos naturales por lotes de comida para las familias necesitadas.

Jalea de sidra, manzana en jalea de sidra, castañas en sidra, crema de limón y sidra, mermelada de pimientos y sidra (ideal para platos de bacalao, carnes de caza etc)... Son algunos de los productos realizados a base de sidra que se envasan en Huerto Club, y la entidad ya tiene nuevos proyectos como formar una cooperativa de mujeres o su joven asociación Lechuga Club que busca promover los huertos en colegios y residencias de la tercera edad.

Una iniciativa con la que aprovechar el alma de Asturias, su manzana, con ello contribuir a la integración social y abastecer a las familias necesitadas de alimentos naturales, de la huerta de toda la vida y cultivados por ellos mismos. Como bien dice Pedro: "La gente solo tiene que moverse y ponerle ganas. Nuestra labor no solo consiste en darles el pescado, también hay que enseñarles a pescar".

PRIMER ANIVERSARIO

El Llagarín del Muro

El Llagarín del Muro, una sidrería situada en pleno corazón de Xixón como es el Muro de San Lorenzo, cumple un año bajo el mando de la encantadora Linda Llamas, una joven hostelera pero con experiencia suficiente para saber lo que a la gente le gusta a la hora de comer. Uno de sus mayores reclamos son los menús cerrados para dos personas, que incluyen postre, a precios low cost: de mariscos, de entrecot de carne roxa asturiana, de cachopo... Son algunos de los menús que Linda ofrece y todos los que los han probado se van muy satisfechos con la relación calidad precio.

Además de los menús para dos, El Llagarín del Muro cuenta con una gran variedad de tapas en su carta, ofrece una deliciosa carne a la piedra y oferta un menú diario a 10 euros compuesto por tres platos. Una de sus apuestas más novedosas es la fondue de carnes *roxas* asturianas con sus salsas caseras, un verdadero invento que no se encuentra en ninguna otra sidrería y que es ideal para pasar una estupenda velada en grupo o en pareja.

Está claro que la juventud de El Llagarín del Muro no está reñida con su calidad, los clientes que ya lo han probado están encantados con el servicio y



con sus deliciosos productos y aseguran que volverán sin dudar a degustar sus platos. Así que, ¿De verdad te lo vas a perder?



La bodeguina de Juan

buena sidra y
mejores tapas



C/ Ángel Rendueles 11
Tfno: 984 833 792 Candás

ORGANIZA
PATROCINA

**CAMPEONATO
OFICIAL
DE ESCANCIADORES
DE ASTURIAS**

ENOMAQ

LA SIDRA también
tuvo allí



El "Salón Internacional de Maquinaria y Equipamientos para Bodegas y Embotellado", que vien de ccelebrar la so 20 edición en Zaragoza, ye ún de los salones más importantes del sur d'Europa, con más de 1.096 expositores procedentes de 22 países y más de 25.000 visitantes, que xunta a profesionales de tol mundiu vinculaos a la industria del vinu, la sidre y les bébores en xeneral.

Comu nun podía ser d'otra miente LA SIDRA también tuvo presente, y non solo la nuesa revista, sinon también profesionales y empreses asturianas del mundiu la sidre, comu COEM, que cuntó con un estand propiu nel que destacó tanto la orixinalidá comu l'anovación de los productos ellí presentaos.

Lo que de xuru nun esperaben ye que'l so famosu echaor llétricu, vestíu de mañu pa la ocasión, llamare tantísimo l'atención ente los asistentes, fasta'l puntu de convertise prácticamente nun iconu.

Pelo demás, enforma novedaes, aparte de que tovimos el placer d'atopamos ellí a munchos conocíos, comu a los representantes d'Aglocatalana del suro, que participaren nel aconceyamientu del Subcomité 5 "Corcho" del CTN56 (Maera y Corchu) d'AENOR

ENOMAQ

El protagonismo del corcho



Taller "El Rincón del Enólogo", con el corcho como protagonista, en el Salón ENOMAQ.

La importancia del corcho cada vez es mayor en la enología, como garante de la conservación de las propiedades organolépticas del producto una vez embasado.

Del 24 al 27 de febrero se ha celebrado la feria ENOMAQ (Salón Internacional de Maquinaria y Equipamientos para Bodegas y Embotellado) en Zaragoza. ENOMAQ es uno de los salones más importantes de Europa en su especialidad, que reúne a profesionales de todo el mundo vinculados a la industria del vino, la sidra y las bebidas en general.

En el marco de dicha feria se ha celebrado la reunión del Subcomité 5 "Corcho" del CTN56 (Madera y Corcho) de AENOR, con la asistencia de 15 representantes de empresas corcheras, asociaciones de enólogos, expertos, centros tecnológicos y laboratorios relacionados con el corcho de toda España. El trabajo de este Subcomité es de especial relevancia para el consumidor final de vinos, espumosos y sidras tapados con corcho, ya que la normalización evita posibles incidencias gracias a la garantía de calidad de los tapones.

En el transcurso de la reunión se ha acordado la ampliación de la representación de bodegas (como usuarias de tapones de corcho) en el Subcomité así como cuestiones específicas respecto a la actuali-

zación de algunas normas UNE vigentes y el estado de los proyectos de norma en curso (entre los que se cuentan el de estanqueidad y el de procedimientos de ensayo para tapones microaglomerados). También se ha iniciado el planteamiento de un nuevo proyecto de norma referente al cálculo del contenido en carbono biogénico y su conversión en dióxido de carbono en tapones de corcho. Este proyecto de norma puede ser muy importante para el sector corchero, que destaca por la alta sostenibilidad ambiental tanto de sus productos como de sus procesos productivos.

Además cabe mencionar que el Instituto Catalán del Corcho (ICSuro) ha realizado una conferencia ("El tapón de corcho. Aportaciones en la evolución del vino") y un taller sensorial dentro del espacio "El Rincón del Enólogo" de la feria ENOMAQ. La principal conclusión que se presentó es que el corcho es el único sistema de cierre con una óptima permeabilidad al oxígeno gracias a sus particulares propiedades naturales.

SALENOR

Importante presencia del sector sidreru



La perimportante presencia del sector sidreru nel IX Salón de la Alimentación y del Equipamientu del Norte, debiere faer camentar nun mayor protagonismu del mesmu y la so internacionalización.

El pabellón d'esposiciones de La Madalena n'Avilés acoyó la novena edición de Salenor, qu'esti añu punxo l'acentu na esportación, cuntó con una perimportante presencia del sector sidreru que debiere facer camentar a los responsables del mesmu n'aniciar una seición específica dedicada al mesmu y que fuere referencia a nivel internacional. Una iniciativa especialmente interesante si camentamos que fasta agora nun esiste dengún precedente pol estilu, y sí qu'esiste una perimportante demanda del productu y un claru xorrecimientu de tol sector, que d'incluyir tamién a la ma-

zana de mesa, tendríe enforma repercusión.

De fechu la sidre ye ún de los más importantes productos d'esportación de la industria agroalimentaria asturiana, con mercaos abiertos en tol mundiu, pero ensin una referencia dientru'l propiu país, Ye más, a nivel internacional el mercáu de la sidre ta nun imparabile procesu d'expansión, ensin que fasta agora nun hebia una feria de referencia, aunque ye cierto qu'Alimentaria Barcelona sí qu'intentó faer daqué asína hai unos años.

Salenor sedríe'l llugar afayaízu pa ello.

GASCONA XORREZ

Fasta la Foncalada



Firma de los nuevos socios de l'Asociación de sidrerías de Gascona.

L'Asociación de sidrerías de Gascona, duplica práuticamente los sos miembros y acupa tola cai, fasta La Foncalada.

El tonel que preside, simbólicamente, l'acesu a la parte cimera de la cai Gascona yá nun va marcar una llende. Fasta agora, les siete sidrerías acomuñaes nel "Bulevar de la Sidra", atopábense asitiaes na metá de Gascona llendada peles cais de Víctor Chávarri (incluyíaa) y de Xovellanos. Dende agora, la incluxón de sidrerías pertenecientes al tramu de cai que llega fasta la Foncalada, supón el xorrecimientu de la familia y convierte la posición nel espaciu del tonel, nel centru de l'Asociación y les sos actividaes.

Dende la so fundación en 1998, l'Asociación de Sidrerías "Bulevar de la Sidra" foi referente del bon entendimientu y l'esfuerzu de siete grupos hosteleros al mandu de les sidrerías Asturias, La Finca, Noceda, Pigüña, Pumarada, Tierra Astur y Villaviciosa. Tres la firma de los alcuerdos d'almisión, van ser seyes sidrerías más les que conformen l'Asociación: La Cabana, El Chigre del Vasco, La Mazana, El Piperu, Solapiya y Viva la Pepa. Pasa de siete a trece'l númberu d'asociaos, doblando cuasi la fuerza del conxuntu.

Trabayando n'equipu y apurriendo esfuerzu y fondos,

lleven diecisiete años haciendo de la cai de la Gascona un polu de referencia sidrera n'Uviéu, pa parroquianos y foranios. Les yá tradicionales Prebes de la Sidra, del Cabrales, del Afuega'l Pitu, el Amagüestu, los certames de pintura, los xueves del "Equi Pue Cantase" o'l Mercáu de la Gascaña, son eventos aniciaos y diseñaos por ellos, que se convirtieron en tradición de la vida uvieina. Non en vanu, invirtieron una media de cuarenta mil euros añales de presupuestu nesta ufierta hostelera.

Con esta inversión y non menos de cientu cincuenta puestos de trabayu direutos, demostrárennos demientres estos diecisiete años que, nun seutor competitivu y con una ufierta estensa, la coperación y el xorrecimientu conxuntu ye'l meyor camín p'algamar l'ésitu empresarial. Y con la incluxón de nuevos socios demuéstrennos que la so estratexa de futuru sigue la mesma llínea: más xugadores pal equipu, más fuerza en conxuntu, más inversión y en definitiva una hostelería de referencia que, comu xorrez, xenera bayura y emplegu.

BANDA GAITES EL TRUBIECU

Música asturiana desde la cuna



CHEMA MATEOS

Martín Poladura al frente la nueva Banda Gaites El Trubiecu na Plaza 'l Güevu de Villaviciosa.

La Banda Gaites Villaviciosa “El Gaitero” continúa creciendo. Su nueva apuesta es la Banda Gaites El Trubiecu, una “bandina” formada por quince jóvenes entre ocho y dieciocho años.

El pasado mes de diciembre nacía en Villaviciosa una nueva forma de entender la música tradicional asturiana: El Trubiecu. Esta nueva banda de gaites, hermana pequeña de la afamada y tantas veces premiada Banda Gaites Villaviciosa “El Gaitero”, pasa a ser una de las pocas agrupaciones que reúnen a los pequeños artistas de la música tradicional para que disfruten de actuaciones y eventos desde que son guajes.

La Banda Gaites El Trubiecu es el resultado de un grupo de jóvenes músicos, alumnos de la Escuela de Música Tradicional “Villaviciosa” y con edades comprendidas entre los ocho y los dieciocho años, que a pesar de su corta edad, tienen ganas de demostrar lo que son capaces de hacer. Bajo el mando del director de la Banda Gaites Villaviciosa “El Gaitero” y de la Escuela de Música Tradicional, Martín Poladura Berros, estos chavales debutaron en un emocionante

pasacalles celebrado en Villaviciosa,, con motivo de la Cabalgata de Reyes Magos en la pasada Navidad.

Esta “bandina” formada por quince alumnos, entre gaites y percusión, nace para, según describe Martín Poladura, cubrir un vacío que existía entre el aprendizaje de la música tradicional y su posterior práctica en la Banda Gaites: “El Trubiecu surge por la necesidad natural de crear una actividad musical conjunta para los alumnos de corta edad de la Escuela de Música Tradicional “Villaviciosa” y así establecer un paso intermedio entre ésta y la Banda Gaites Villaviciosa. Es una banda infantil que pretende ser una iniciación para los alumnos y que después les sea más fácil pasar a formar parte de la banda grande.” A pesar de nacer a la sombra de la Banda Gaites Villaviciosa, Martín señala que El Trubiecu contará con sus propias actuaciones y actos independientes, teniendo pensa-



CHENA MATEOS

Primer actuación de la Banda Gaites El Trubiecu demientras la pasada cabalgata de Reis,

El Trubiecu participará na naguración de la Primer Sidre l'Añu

do actuar en pequeños festivales y eventos adecuados a los propósitos con los que se creó la "bandina".

Martín lo tiene claro: "El principal objetivo de la Banda Gaites El Trubiecu ye ir consolidándose poco a poco con un repertorio propiu basáu en la música tradicional y que sirva como punto de unión pa jóvenes músicos". Su próxima actuación será en la celebración que abre la temporada sidrera en Asturias, la Primer Sidre l'Añu, que se celebra del 2 al 5 de abril en el Muséu del Pueblu d'Asturies, en Xixón.

La Banda Gaites Villaviciosa, madre de El Trubiecu, nació oficialmente en 1986 con un grupo de alumnos de la Escuela de Música Tradicional y José Ángel Hevia al frente, maestro gaitero y director de la banda hasta 2001. Además de los numerosos premios que reconocen su buen trabajo, la Banda Gaites Villaviciosa es la banda asturiana que más veces participó en el Festival Intercélticu de Lorient / An Oriant, el más importante del mundo, además de colaborar con artistas de conocido prestigio como Hevia o el grupo pop "Amistades Peligrosas".

La lista de logros de la banda es larga y todo se debe al buen hacer de las generaciones de músicos que han salido de la Escuela de Música Tradicional maliaya y que, ahora, tienen la oportunidad de aprender de los mejores desde la cuna, desde el trubiecu.

ADPAN

alimentación libre de alérgenos



Ahora 5 nuevos Centros de Distribución en Asturias **sin gluten**

Centro Dietético Astur

Oviedo:

Centro Comercial "Salesas", nivel 0
985 226 311
Avenida de "El Cristo", 27
985 246 527

Pza. América, nº2
984 834 932

Avilés:

Centro Comercial El Atrio
C/La Cámara
985 566 226

Gijón:

C/ Uria, nº36
984 294 097

ADPAN

Descubre todos nuestros productos en:
www.adpan.es

y síguenos en Facebook y Twitter

Empresa Galardonada por FACE

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



Inauguración

Sidrería El Alleranu se asienta en Xixón

Hace apenas unos días que sidrería El Alleranu inauguraba su nueva andadura bajo el mando de Rodolfo Canales Pardo, más conocido como Fito, y Soledad Menéndez Canes, una pareja de hosteleros que ha llegado con muchas ganas de dar a conocer su cocina tradicional y de que sus clientes se deleiten con sus excelentes productos.

El 12 de marzo arrancaba este nuevo proyecto que está basado en la cocina típica asturiana, aprovechando la gran variedad de materias primas de calidad que tenemos en Asturias. Fito y Soledad han querido apoyar su restaurante en una cocina de producto, que haga a sus comensales chuparse los dedos con cada

uno de los platos que presentan en su carta. Sus especialidades son las carnes, los arroces y los pescados, a los que tratan con mucho mimo para que el resultado sea excelente. Piezas de carne de Angus como el entrecot, el solomillo o la chuleta, así como ternera asturiana o carnes a la piedra, pueden ser una gran elección para quienes prefieren la carne al pescado. Para los que son más de productos del mar, pescados como dorada, chopa, pixín o merluza se encuentran a diario en la carta de El Alleranu, así como muchos otros en su correspondiente temporada. Las calderetas de pescado y las parrilladas de marisco también son una succulenta sugerencia para los amantes de los productos del Cantábrico.

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.



Otro de sus platos estrella es la fabada asturiana, un exquisito plato de cuchara que gusta tanto en invierno como en verano, así como sus deliciosos arroces, como la paella de marisco, el arroz con almejas o el arroz con bugre. Todo un surtido de excelentes materias primas que se pueden degustar de su carta o a través de sus menús especiales para dos personas: un abanico de ocho menús diferentes que abarcan toda su carta y que se adaptan a la demanda de sus clientes. Un claro ejemplo de ello es el menú número siete que incluye jamón ibérico, langostinos a la plancha, cachopo de setas (cecina y rulo), más postres y sidra o vino, por solo 30 euros, o el número uno que se compone de navajas, lubina a la espalda o chuletinas de cordero, más postres y vino o sidra, por menos de 30 euros.

La sidra del llagar de Menéndez, Sidra Natural **Menéndez** y su sidra con DOP, **Val D'Ornón**, se encarga de refrescar, tanto a los comensales como a los sidrerros que pasan por El Alleranu a tomar unos culetes

a diario y disfrutar de su acogedor local y su gran ambiente. Además de los menús especiales para dos personas, Fito y Soledad ofrecen un cuidado menú diario que incluye tres platos, a elegir entre dos opciones cada uno, y del que ya les han hablado estupendamente a pesar de llevar pocos días con la sidrería abierta.

Para los más golosos, los postres de El Alleranu pueden ser su perdición, ya que todos ellos están elaborados de forma casera y en la carta te puedes encontrar desde el típico arroz con leche, hasta una exquisita tarta de magdalenas, la tarta de la abuela o la novedosa tarta de la nieta, que es igual que la de la abuela pero con chocolate blanco, toda una delicia para el paladar.

Aunque acaban de llegar, la gente ha respondido muy bien y está muy contenta con la forma que Fito y Soledad le están dando a El Alleranu. Una sidrería que lo tiene todo en un espacio agradable, que no se puede dejar de visitar.

SIDRERÍA EL ALLERANU. CIENFUEGOS 32. XIXÓN.

T. 984 18 11 68

ASTURIAS GOURMET

Una materia prima espectacular, ese es el punto del que parte la cocina de la Sidrería Parrilla La Roca, y si a esto le sumamos el saber hacer y la experiencia, junto a un buen servicio y a una atención esmerada, nos encontramos con un establecimiento emblemático donde antes de entrar ya sabemos que quedaremos cien por cien satisfechos.



LA ROCA

Sidrería - Parrilla

Avda. de Castilla, 4. Cangues d'Onís

T. 985 849 518





Venti años ensin llagares en Noreña

Antonio Martínez Fernández



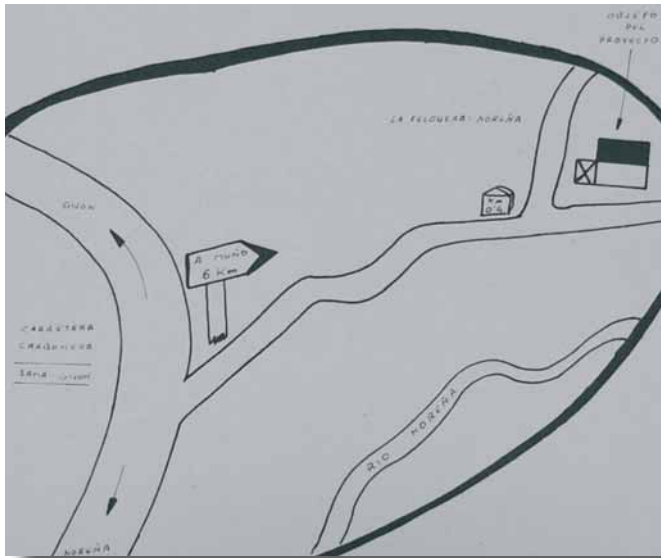
Edificiu del Llagar de Ramón Alonso

Esti culín d'hestoria llévanos hasta finales del sieglu XX pa facer alcordanza de los últimos llagares que produxeron sidra en Noreña. L'últimu pieslló en 1995, va 20 años, pero fasta 1990 entá funcionaben dos llagares nesti conceyu, continuadores d'una industria tradicional que tuvo importancia abondo na economía llocal. Trespórtanos a la Noreña de finales de los 80 y empiezos de los 90, a un tiempu relativamente recién onde tovía yera posible saborguiar la sidra del conceyu más pequeñu d'Asturies.

En 1995 esapaez dafechu la industria noreñesa de la sidra abriendo una dómina que s'allarga yá hasta esti 2015 ensin llagares. Zarraba l'últimu en funcionamientu, el de **Ramón Alonso Cabeza**, l'últimu llagareru de Noreña. Pocu tiempu enantes, en 1990, dexaba de producir **Argentino Amado Menéndez**. Con ellos finaba una tradición productora nel conceyu que paez ininterrompida, polo menos, dende'l sieglu XVIII. Na década de 1980, sedríen los dos únicos llagares pero pese a la so llarga trayectoria, nun van poder superar yá la década siguiente. Estos llagareros veteranos nun van tener relevu y la industria noreñesa paez que nun va aguantar. La industria asturiana sufriera una dómina

de cris y a finales de sieglu van producirse cambeos fonderos que darán como resultáu la industria moderna d'anguaño. En Noreña, llegaba mui menguada col pasu los años, a finales de la década de 1950 había cinco llagares produciendo, en 1930 había doce y en dalgunos momentos de les primeres décadas de sieglu llegó a cuntar con hasta catorce llagares produciendo al tiempu. Al traviés de documentación conservada nel Archivu Históricu Municipal pue afondase un pocu más na hestoria d'estos llagares.

Ramón Alonso Cabeza empecipia a producir sidra yá na década de 1950. De familia sidrera, so madre Etelvina Cabeza Fernández rexenta tovía en 1956 el conócíu como Llagar de La Santera que, en 1903, diere d'alta Teresa Fernández Argüelles, so güela. So padre, José Alonso Alonso, tamién industrial sidreru na vecina llocalidá d'El Berrón, ye quien solicita en 1941 permisu pa reformar y ampliar esti llagar asitiáu na Cai la Iglesia, 30. Dos fíos d'esti matrimoniu sidreru van seguir cola tradición familiar y, tando tovía funcionando'l Llagar de La Santera, en 1956, José Alonso Cabeza rexenta el d'El Berrón y dende unos años antes sábese que Ramón Alonso Cabeza yá ta produciendo. Primero failo nel



Croquis d'asitiamientu del Llagar Amado



barriu d'El Peralvillo, onde vive, quiciás nel llagar que'l so tíu maternu José Cabeza toviere perellí. En 1955 ta produciendo ellí unos 30.000 lilitros de sidra nes 8 llagares que, ente setiembre y avientu, fizo aquel añu. La so sidra salía de les llendes de Noreña, por exemplu, en marzu de 1956, rexístrase la salida hacia Llaviana, pel filatu de Les Portillos, de 183 caxes con 1647 lilitros de sidra, pa "Polo". En 1959 va construyir un llagar nuevu, pocos metros más p'abaxo del Llagar de La Santera, nuna finca propiedá de so padre y cola so autorización. Un edificiu na cai la Iglesia, na carretera a Uviéu, destináu a "vivienda, lagar de sidra y cuadra", según proyectu d'Enrique R. Bustelo, y que tovía se conserva anguaño (Avenida d'Uviéu, 14). Tien 10 metros de frente y destínase "a lagar y cuadra, en planta baxa y de una vivienda en la planta de pisu". La planta baxa, destínase, con "un fondo de 17 metros a lagar con accesos frontal y lateral izquierdo, con amplia altura para que cubra las necesidades de almacenamiento y fabricación de sidra, en optimas condiciones de limpieza y facilidades de circulación dentro del lagar". De siguió, con cinco metros de fondu, un cuadra con payar. Na planta de pisu, con un fondu de ocho metros, constrúyese la vivienda pal propietariu, con "acceso independiente desde fachada, sin interferencias de los servicios del lagar ni de la cuadra". Como se dixo, el Llagar de Ramón Alonso tuvo en funcionamientu hasta 1995, cuando'l veteranu llagareru yera yá l'ultimu n'activu. Llebaba 36 años nesti llagar y más de 40 como llagareru.

En 1961, pocu tiempu depués de la construcción d'esti llagar a les afueres de la villa, empecipiaria a funcionar el Llagar Amado en La Felguera, territoriu noreñés, antiguu cotu, separtáu de la villa condal y tamién arrodiáu como ésta por tierres sierenses. El so propietariu,



Argentino Amado Menéndez, va ampliar años depués, en 1977, col proyectu téunicu de "nave industrial para lagar de sidra natural", del arquitectu Jesús Río Carbajal. Trataríase de construyir una nave de 26x16 metros "anexa al actual lagar". L'allugamientu del llagar queda claru nel planu de situación del proyectu y tamién ye posible distinguilu ente les construcciones esistentes anguaño nesti pueblu noreñés de la parroquia de Ceis. La Felguera tenía tradición llagarera anterior, por exemplu, Manuel Blanco Junquera toviere unu dende 1917 hasta 1931, siendo posible que'l d'Amado s'instalare onde toviere unu anterior. Argentino Amado llegaría a etiquetar Sidra Natural cola marca Amado (R.E.1049-O), como se ve nes recoyies na coleición publicada na páxina ueb Coleccionismo Sidrero Astur, na seición dedicada a la Sidra Natural. Dexaría de comercializala en 1990 depués de cuasi 30 años produciendo.

Quién sabe si remanecerá la sidra noreñesa, si se reactivará esta industria tan enraigonada na hestoria del conceyu. Too ye posible, de momentu van venti años d'inactividá, dos décadas ensin producir l'oru llíquidu asturianu, un paréntesis pequeñu de duración indefinida. Sicasí, pudimos tomar unos culetes d'aquella última sidra de Noreña, un culín d'hestoria con aquellos, pel momentu, últimos llagareros noreñeses.

COLLEICIÓN D'ETIQUETES

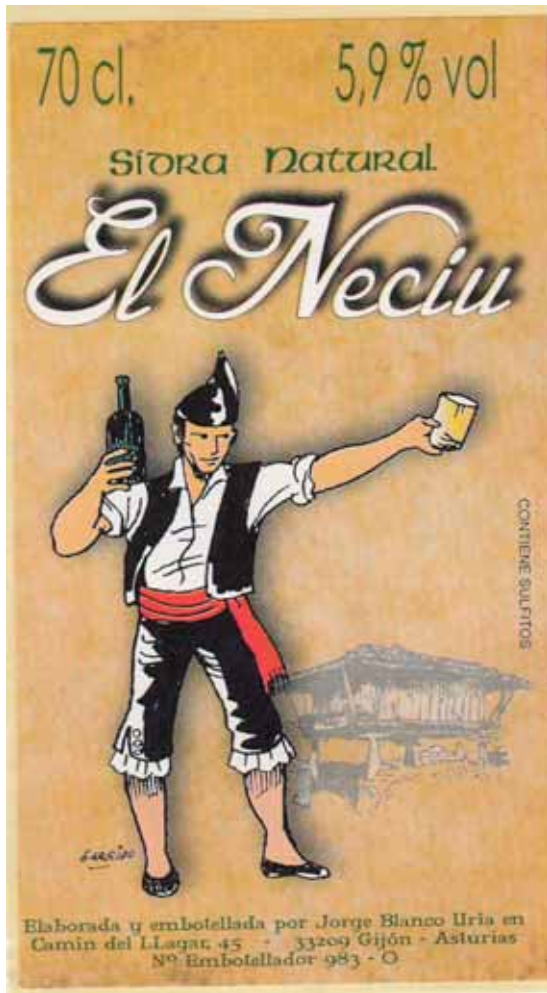
Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES





Carrales

BAR RESTAURANTE

Juan Candás e Isabel Corripio
Ctra General s/n. Caravia Baxa
T. 985 85 33 25



Carrales es el bar de Caravia de siempre, en el que se puede disfrutar de una exquisita comida casera, elaborada con las mejores materias primas, y a su vez gozar de unas extraordinarias vistas de la naturaleza asturiana.



Pasar por la zona de Caravia y no visitar restaurante Carrales es un auténtico pecado para todos aquellos a los que les guste comer bien y sentirse como en casa. Juan Candás Carús e Isabel Corripio Llera llevan quince años al frente de este fantástico bar de pueblo que lleva toda la vida deleitando a sus comensales con manjares de la tierra como el pote asturiano o les fabes con jabalí.

Bar Carrales es el típico chigre de Caravia Baja que lleva décadas ofreciendo una deliciosa cocina casera y que se caracteriza por ser una comida tradicional asturiana y elaborada con las mejores materias primas de la tierra. Sus especialidades son los succulentos platos de cuchara como el cocido, la fabada, les fabes con marisco o la sopa de pescado. Los cocidos típicos asturianos son su mayor reclamo pero sus deliciosas carnes no se quedan atrás: paletilla de cabrito, solomillo, escalopines, cachopos, entrecot de ternera... Son solo algunas de las carnes que salen de sus fogones. Según la temporada, en restaurante Carrales también se prepara un exquisito lechazo al horno, así como distintas carnes de caza como el jabalí, ya que Carrales es uno de los bares más visitados por los cazadores de la zona debido a que Isabel y Juan se adaptan a los grupos de montañeros o cazadores para servirles la comida a la hora a la que lleguen a Caravia.

Además de las carnes, en este restaurante se puede degustar un sabroso pulpo con gambas, el afamado

bonito, en rollo o a la plancha y los calamares en su tinta, ambos en temporada, o pescados frescos como el pixín, en fritos o a la plancha, y la merluza. Los típicos tortos con picadillo también se venden muy bien a los amantes de nuestra gastronomía, que si los unen a una botella de **Sidra Buznego** pueden deleitarse con un auténtico menú a la asturiana.

En Carrales no se cierran a una carta, sino que se adaptan a las temporadas de los productos y sobre todo a los gustos de sus clientes, para que se vayan encantados. Su menú diario ofrece algunos de sus platos fuertes, ya que consta de un plato de cuchara u otro entrante como sopa o pasta a elegir de primero, una carne y un pescado a escoger de segundo plato, más uno de sus exquisitos postres caseros (arroz con leche, tarta de la abuela, de queso, de manzana, de almendra, natillas, flan...) y bebida.

Carrales ha sido recientemente reformado, contando ahora con un amplio comedor para acoger comidas para grupos. En un emplazamiento inigualable, en plena naturaleza, y con un local amplio, acogedor y desde el que se puede disfrutar de las maravillosas vistas del Sueve, el Fitu e incluso del mar, Carrales se ha ganado un buen puesto en el ranking de los mejores restaurantes de la zona. Porque para comer como en casa se debe visitar Carrales, siempre es un verdadero placer para los sentidos.



SIDRERÍA PEDREGAL
Parroco Fdez Pedrera, 15
Sieru
T. 605 37 57 14



CAFETERÍA LA CARRERA
Cenvis nº 1 Pandenes.
Sieru
T. 679 087 106



EL ASADOR DE ABEL
La revuelta del coche
Argüelles. Sieru
T. 985 740913



TOLDOS GAMA
Max Planck 329 Pol Ind
Roces. Xixón
T. 985 166 139



SIDRERÍA EL PUERTO
c/ Pedro Herrero 5 bajo.
Candas. Carreño
T. 985 87 01 21



SID. PARRILA LA ROBESA
ctra Aviles - Lluanco. Santa
Olaya de Nembro. Gozón
T. 985 88 19 12



SIDRERÍA LA OLA
Perlora 7
Xixón
T. 985 171 180



REST. LA ZAMORANA
Hnos. Felgueroso, 38-40
Xixón
T. 985 380 632



SIDRERÍA POZU L'ARENA
Doctor Aquilino Hurlé 30.
Xixón
T. 984 393 257



EL YANTAR DEL BODE.
Avda Buenavista 9 - El Berron
Sieru.
T. 984 294 710



EL CHIGRE DE JULIO
Avda de Uviéu 54 Llugones
Sieru
T. 693 768 982



EL GUARAPU.
Antonio Machado 12
Llugones - Sieru
T. 984 183 458



SIDRERÍA LA JEFA.
Pepín Rodríguez, 2 Culloto
Uviéu
T. 984183458



SIDRERÍA XIMIELGA.
Luis Suarez Ximielga 32
Culloto. Uviéu
T. 984 838 818



SIDRERÍA HOJA
C/Victor Felgueroso, 14.
Sama. Llangréu
T. 984 199 234



SIDRERÍA TRASMALLO.
Rufo Rendueles 6 Candas
Carreño
T. 985 885 040.



MESÓN LA ESPIGA
Angel Rendueles, 9. Candas
Carreño
T. 985 870 034.



RESTAURANTE LA PARRA.
Braulio Busto 4. Candas
Carreño
T. 985 169 040.



LA RULA.
La Riba 24. Lluanco
Gozón
T. 984 391 444.



SIDRERÍA EL TORMENTÍN.
La Riba 10 - 12 Lluanco
Gozón
T. 984 491 067



SID. JOSÉ EL ZAMORANO.
Hermanos Gonzalez Blanco
15. Lluanco. Gozón
T. 984 49 22 41.



SIDRERÍA EL LLAGARÓN.
Nicanor Piñole 4 Candas
Carreño
T. 985 88 52 27.



CERVECERÍA LA FRAGUA.
Andés Mellado, 84
Madrid
T. 915 441 969.



LA TABERNA DE LOLA.
Pza. Porlier 5
Uviéu
T. 684.604.747



EL YANTAR DE LOLA.
Av. Galicia 12
Uviéu.
T. 984 086 418.



RESTAURANTE GUERNICA
La Riba, 20. Lluanco
Gozón
T. 985 88 04 10

SIDRERÍA EL ALLERANU
Cienfuegos 168
Xixón
T. 984 181 168

REST. VILLA DE AVILÉS
Marqués de Mondejar 4
Madrid
T. 913 56 8 326

LLAGAR SID. LOS BAYONES
Vallin, Llimanes 52
Sieru
T. 985 791 250

LLAGAR DE CASTIELLO
Camín San Miguel 807
Castiello Bernueces. Xixón
T. 985 368 338

ENTIDADES COLABORADORAS ENTIDADES COLABORAORES



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.
Camín La Era, 23.
T. 984 105 807

AUTO-DIESEL RUFINO S.L.
Marcha de Hierro, 6
T. 985 52 2192-677951223
info@rufinodiesel.com
Soluciones para un mundo
Diesel.

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

**CAFETERÍA SANTA BÁR-
BARA.**
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 - Lla-
ranes
T. 606 708 060.

AYER

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

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

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

CANGUES D'ONÍS

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

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

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

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

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

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



**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
Barru Caicorrida 11. Albandi.
T. 985 169 628
Peñón.

REST. SIDRERÍA NORDESTE
Valdés Pumarino 16. Candás
T. 984 3915 97
Sidra Peñon, 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
Un chigre de tola vida.

**SIDRERÍA BRISAS CANDA-
SINAS.**
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

SIDRERÍA EL PUERTO.

Pedro Herrero 5 bajo. Candás
T. 985 87 01 21
Peñón y Piloñu.

SIDRERÍA REST. TRASMALLO

Rufo Rendueles 6. Candás
T.985 885 040
Menéndez.

MESÓN LA ESPIGA.

Angel Rendueles, 9. Candás
T. 985 870 034
Menéndez

RESTAURANTE LA PARRA.

Braulio Busto 4. Candás
T. 985 169 040

RESTAURANTE EL CUBANO.

Avda ferrocarril 8. Candás
T. 985 870 003

REST. SID EL LLAGARÓN.

Nicanor Piñole 4 Candás
T. 985 88 52 27
Peñón

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.**

Primer de Mayo Nº3 Les
Vegues
T. 984 83 29 51
Sidra Vda. Angelón

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

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.
Lluanco
T. 985 881 578
Trabanco, Trabanco d'Escoyeta,
Cortina, Villacubera, Llagar de
Fozana.

SIDRERÍA EL TORMENTÍN.

La Riba 10 - 12 Lluanco
T. 984 49 22 41
Trabanco y Castiello.

LA RULA.

La Riba 24. Lluanco
T. 984 391 444.
Villacubera

RESTAURANTE GUERNICA.

La Riba 20. Lluanco
T. 985 88 04 10.
Peñón d'Escoyeta

REST. SIDR. JOSÉ EL ZAMORANO.

Hermanos Gonzalez Blanco
15. Lluanco
T. 984 391 444.
Quelo

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.

SIDRERIA LA SIERRA.

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

LLANES**RTE SIDRERÍA LA CASONA.**

C/Mayor, 20.
T. 649 605 275.
Orizón y Novalín.

LA CARBONERÍA DE PEPE CAVALLÉ. Sidrería Parrilla.

C/ Mayor 19.
T. 985 403 674 / 649993 435
Trabanco, Trabando d'Escoyeta,
Cortina, Villacubera.

SIDRERÍA EL ANTOJU.

C/Mayor, 8.
T. 984 089 641/ 629 418 570
Menéndez y Val d'Ornón.

SIDRERÍA EL CASTAÑU.

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. Cue
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.



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

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

Julían Duro 6, bajo
T.690 121 381 / 647 000832

SIDRERÍA LA FAYA.

Ramón García Argüelles, 2.
T. 985 695776. T. 985
673722.
Sidra Castañón.

SIDRERÍA EL GAUCHO.

Ramón B. Clavería, 3.
T. 985670438.
Trabanco, Fonciello.

SIDRERÍA EL YANTAR D'ALDEA.

Fernández Duro, 9 bajo.
T. 985 182 593.
L'Argayón.

SIDRERÍA CASA NANDO.

Celestino Cabeza, 30.
T. 985 673 322.
Sidra JR y Arbesú

SIDRERÍA-RESTAURANTE EL PARQUE.

Gregorio Aurre, 19 .
T. 985 68 35 51.
Sidra Fonciello.

SIDRERÍA -RESTAURANTE CASA OLIVO.

Cabeza, 14. T. 985 69 00 46.
Piñera, Zapatero, Foncueva,
Arbesú.

SID. EL ASADOR DE MIGUEL.

Jesús F. Duro - 6°.
T. 985 67 33 93.
Menéndez. JR.

SIDRERÍA VIEJO

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

TABERNA LA BOTERÍA.

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

REST. SIDRERÍA LA BRAÑA DEL BIERZO.

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

SIDRERÍA EL PATIO DE PEYO.

Doctor Fleming 9
T. 627 676 248 / 984088
438
Sidra Fonciello, 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.
Hermínio y Zythos.

LA PANERA PARRILLA.

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



El Molin
Cerrado los martes
PARRILLA DE LEÑA
Viernes, Sábado y Domingo
MENÚ DEL DÍA • MENÚ FIN DE SEMANA
LUNES cerrado por la tarde / MARTES todo el día
C/ Libertad 86. La Póla Llanviana
T. 984 997 264 / 647 686394

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

Sama

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

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

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

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

SIDRERÍA HOJA
C/Victor Felgueroso, 14
T. 984 199 234

LLAVIANA

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

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

SIDRERÍA LA FONTANA.
Eladio García Jove 2. La Pola.
T. 985 611 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.

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

MIERES

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

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

SIDRERÍA SEYMA.
Aller, 6.
T. 984 830 788.

SIDRERÍA LA SOLANA.
Jerónimo Ibran, 5.
T. 985463350.
Canal, Fonciello, Villacubera,

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

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

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

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

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

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

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

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

CAFETERIA SIDRERÍA ESQUINA 19
Aller 19.
T. 985 463 748 / 609073743.

CAFETERIA SIDRERÍA EL RINCÓN DE ANTONIO.
Manuel Llaneza 74.
T. 984 189162 / 984619146.
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 Llaneza, 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
Viuda de Palacios y Trabanco d'Escoyeta.

SIDRERÍA LARPI.
Jerónimo 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
restaurant@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 Luiña 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
Regueral 9.
T. 985 630 433.
Zapatero y Peñón.

NOREÑA

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

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 Peñallán 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 Argüelles, s/n.
T. 98585 76 39.
Sidra Castañón.

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

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

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

EL 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 -
Sotroindio
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 -
Sotroindio
T. 985 67 18 61.

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

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

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

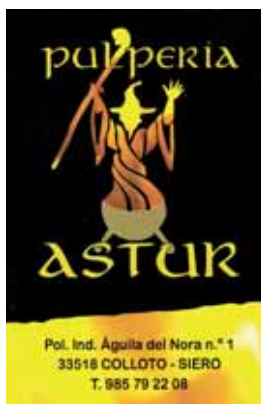
SAN VICENTE DE LA BARQUERA

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 722711
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.

SIDRERÍA PEDREGAL
Parroco Fdez Pedrera, 15.
T. 605 37 57 14
Trabanco, Herminio.

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA KARTING POLA.
Puente Recuna, Ctra.
Santander.

T. 985 72 19 57.
Foncueva, L'Argayón, Zythos
SIDRERÍA PUMARÍN.
Plaza Les Campes 8
T. 985 72 27 44

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

SIDRERÍA PACO.
La Isla, 5. T. 985 723 164.
Sidra Foncueva, JR
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.
Llugarín 14 / Vega de Poxa.
T. 985 72 35 39

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

SIDRERÍA FONTEVILLORIA
Gaspar Jovellanos, 2. Llugones
T. 984 180 615
Fran. La Morera, Juanin, Viuda
de Angelón, Prado y Pedregal,
Ramos del Valle y Prau Monga

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, JR, Orizón, Roza,
Vallina, Vigón, Vda Corsino,
Zapatero.

SIDRERÍA XIMIELGA.

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

SIDRERÍA VIMAR-K'NANO.
Luis Suarez Ximielga, 13
Cualloto.

T. 984 839 170,
Viuda de Angelón, Prau
Monga, 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. 985794215.
info@crivencar.com /www.
productosdeAsturies.com

SIDRA TORRE.
Ctra. Gmral. 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.

CAFETERÍA LA CARRERA.
Censis nº 1 Pandenes.
T. 679 087 106.

EL ASADOR DE ABEL.
La vuelta del coche Arguelles
T. 985 740913

SIDRERÍA EL GUARAPU
Antonio Machado 12
Llugones
T. 984 183 458.
Trabanco

CAFETERÍA LA CARRERA

Plato del día 7,00 €
Desayunos, pinchos, tapas
Parque Empresarial La Carrera - SIERO
Tel. 679 087 106
Cerrado domingos

EL POLESU
SIDRERÍA-RESTAURANTE

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

EL YANTAR DEL BODE
Avda Buenavista 9 - El Berron
T. 984294710.
Martes cerrado
Sidra Fran y Juanín

EL CHIGRE DE JULIO
Avda de Uviéu 54 Llugones
T. 693768982.
Sidra Fran y Viuda de Angelón

TAPIA

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

MESÓN EL PUERTO.
Avda del Muelle 20. bajo
Tapia de Casariego.
T. 985 62 81 08
Solleiro y Cortina.

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

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

TARAMUNDI

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

TINÉU

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

UVIÉU

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

SIDRERÍA EL PIGÜEÑA.
Gascona, 2. T. 985210341.

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA EL OVETENSE.
San Juan, 6.
T. 985220840. T. 985220 207.
Vda. Palacios, Contrueces,
Frutos,Zhytos.

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

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

SIDRERÍA MIGUEL.
Manuel Cueto Guisasola, 2.
T. 98524 46 24.
L'Argayón. Arbesú.

SIDRERÍA LA NOCEDA.
Victor Chavarri, 3.
T. 985225959.
Rotando varios palos.

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

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

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

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

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

LA QUINTA, SID. RESTAURANTE
Puertu Tarna 11
T. 985 2851 27 - 620857799.
www.Sidreríalaquinta.com.
Menendez, Viuda de Corsino

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

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

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'Escoceta

ASADOR-PARRILLA LA SANTINA
Sta Marina de Piedramuelle
T. 985 780 873

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

SIDRERÍA LA FESORIA.
Avda. Torrelavega, 29.
T. 603576665.
Juanin y Roza

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

EL YANTAR DE LOLA.
Av. Galicia 12.
T. 984 086 418.
Herminio y Zythos.

LA TABERNA DE LOLA.
Pza. Porlier, 5.
T. 684.604.747
Herminio y Zythos.

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 Guisasola, 24.
T. 985 212 411.

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

SID. LA CASUCA DE SANTI.
Los Campos, 1 La Corredoria
T. 985 081 482
Menéndez, Val d'Ornón.

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

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

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

LA FLOR DE GALICIA.
Avda. Del Cristo, 51
T. 985 252 697.
Peñón y Zythos.

SIDRERÍA PADRE SUAREZ.
Padre Suárez 25
T. 985 200 192.
Vigón, Juanín y Fran.

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

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

EL REGUERANU. SID. REST.
Santumederu 49 Llatores
T. 984 043 048.
Trabanco normal y d'Escoceta.

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

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

SIDRERÍA EL GATO NEGRO
Mon 5. Pza Trascorales 17
T. 984 087 511
Quelo, Trabanco, Coro

LLAGAR EL PELEGRÍN
Luis Braile 9
T. 984 083 669
Canal, Trabanco

SIDRERÍA GRAN VÍA
Av. Galicia 3
T. 985 239 901
Villacubera, Juanín, Viuda de
Palacio, Trabanco.

SIDRERÍA CASTIL
Vázquez de Mella 68
T. 984 085 273
Menéndez, Val d'Ornón.

BAR ROBERTO
Gaspar García Laviana 1
T. 985 219 785
Sidra Fran y Trabanco.

TABIerna L'ARFUEYU
Gaspar García Laviana 1
T. 984 189 804
Menéndez, Vda Angelón.

SIDRERÍA PICHOTE
Pza Gabino 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 Quelo

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'Escoceta

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.

SIDRERÍA LA JEFA
Pepin Rodriguez, 2 Culloto
T. 984 183 458.
Trabanco normal y d'Escoceta

Trubia

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

Camín Real de la Sidra

SIDRERÍA EL CALDERU.
Pepín Rodríguez, 2 . Culloto
T. 985985443

SIDRERÍA LOS BALCONES.
Camín Real, 67.
T. 985 79 30 31.
Vda. Corsino, Fonciello,
Juanín, Llانةza.

LLAGAR HERMINIO.
Camín Real, 11.
T. 985 79 48 47.

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

SIDRERÍA CASA FAUSTO.
Camín Real 101. Culloto
T. 985 793 533

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

VAL de SAN VICENTE

LA ASTURIANA.
Unquera
T. 942 717 038
Sidra Cortina

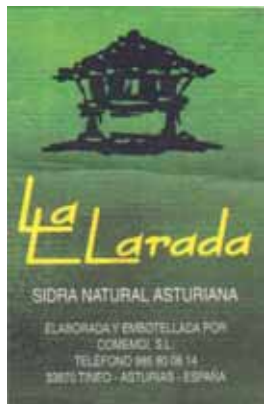
VALDÉS

SIDRERÍA EL PAREDANO.
Los Caleros 5
33700 Lluarca
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. 985 891 152.

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' Ayuntamiento 29.
T. 985 890 293.

BAR SIDRERÍA LA ESPICHA.

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

SIDRA CORTINA.

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

SIDRA FRUTOS.

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

LLAGAR CASTAÑÓN.

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

SIDRERÍA LA ESPUELA.

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

SIDRERÍA LA BALLERA.

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

SIDRERÍA RTE.

**MARISQUERÍA EL
CONGRESO DE BENJAMÍN**
Plaza del Ayuntamiento, 25.
T. 985 892 580.

SIDRERÍA EL PARQUE

Cervantes 11
T. 984 493 946

SIDRERÍA CAMPOMANES

General Campomanes, 1
T. 984 198 840
Sidra JR.

SIDRERÍA EL ROXU

Cervantes 2
T. 985 890 023

**LA CAPILLINA DE LA
TORRE.**

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

RESTAURANTE EL MORENO.

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

**SIDRERÍA CHIGRE LA
TORTUGA.**

Tazones.
T. 985 897 168.

RESTAURANTE LA VITORIA.

Cta N 632 KM 34 Bárzana-
Selorui.
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. Pión.
T. 985 894 052 / 606413200.

SIDRERÍA LA TIERRINA.

Victor García de la Concha, 14
T. 984 29 27 61
Varios palos.

SIDRERÍA REST. EL GARITU.

Victor García de la Concha, 16
T. 984194651
Rotando palos de La Villa.

XIXÓN**SIDRERÍA EL SAÚCO.**

Valencia 20.
T. 985 39 83 30.
www.elsaúco.com

SIDRERÍA HNOS. BLANCO.

Honduras, 5 - La Calzada.
T. 985 31 65 21.
Trabanco y Trabanco Selección.

SIDRERÍA LA GALERNA.

Avda. Galicia, 82 -El Natahoyo.
T. 985 31 15 14.
Trabanco, Trabanco Selección,
Roces.

BAR - REST. EL CRUCE.

Cabueñes. T. 985 37 11 30.
Sidra Piñera.

SIDRA TRABANCO.

Llavandera, s/n. T.
985136969.

SIDRA JR.

Altu L'Infanzón, 5321.
T. 985 33 84 37.
Cabueñes.

SIDRA CONTRUECES.

Contrueces, s/n.
T. 985 38 62 97.

SIDRA CANAL.

Llavandera - Llinares.
T. 985137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.

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

SIDRERÍA LAS PEÑAS.

Santurui. T. 985338299.
Trabanco y Piñera.

CASA YOLI.

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

EL 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. 985 854 619.
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.

Riu 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**

Camín de la Eria 49. Cabueñes
JR y L'Ynfanzón
www.llagarelmancu.com

SIDRERÍA CASA FEDE.

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

SIDRERÍA LA GARULLA.

Numa Guilhou, 20.
T. 984 198 418
Cortina, Villacubera.

SIDRERÍA CABRANES.

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

SIDRERÍA EL RESTALLU.

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

SIDRERÍA LA GALANA.

Plaza Mayor.
T. 985 17 24 29.
JR

**ARROCIERÍA EL RINCÓN DE
LA GUIA.**

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

**SIDRASTUR/Grupo Astur de
Colectivismo 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. Rufe Rendueles, 3
T. 685 827 159.
Castañón, Trabanco d'Escoyeta.

SIDRERÍA LOS COLLACIOS.

Sierra del Sueve, 19.
T. 984 841 303.
Rotando palos.

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

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

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

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

el banduyyu
sidrería · restaurante
Calle Santo Domingo, 3
Tel. 984 182 763
33209 GIJÓN

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

EL MALLU.

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

EL OTRU MALLU.

Sanz Crespo, 15.T.
985359981.
Menéndez.

CASA JULIO.

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

SIDRERÍA VEN Y VEN.

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

SIDRA CABUEÑES.

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

SIDRERIA 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. MERENDERO

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 Navalonés

RESTAURANTE RIBER

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

PARRILLA SIDRERÍA LA XUANINA.

Avda. Pablo Iglesias, 21
T. 985 33 23 23
Trabanco normal y d'Escoyeta,
Canal y. El Santu

SIDRERÍA NORIEGA

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

SIDRERÍA BALMES

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

EL MALLU DEL INFANZÓN.

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

LA ALACENA GOURMET.

Llangréu 5
T. 984 39 60 97
Viuda de Angelón, Pomar
www.laalacenaagijon.com

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

SIDRERIA CANTELI.

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

SIDRERIA EL PANERU.

Alejandro Farnesio,3.
T. 985 320 505.
Menendez y Val D'Ornón.

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.

REST. LA ZAMORANA.

Hnos. Felgueroso, 38-40
reservas@lazamorana.net
T. 985 380 632

SIDRERÍA LA OLA.

Perlora 7
T. 985 171 180
Trabanco normal y d'Escoyeta

CASA TÍRATE AL MATU

Av. d'El Cerillero,13. Xove
T. 985 322 521.
Trabanco normal y d'Escoyeta,
Cortina, Peñon, Villacubera.

EL LLAGAR DE BEOÑA.

San Bernardo,81
T. 985 176 241

SIDRERÍA LA PAMPANA.

Alfonso Camín 31.
T.985 15 54 83.

TORREMAR. Restaurante

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

SIDRERÍA EL SECAÑU.

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

SIDRERÍA LA CASONA DE JOVELLANOS.

Plazuela de Jovellanos,1.
T. 985 342 024.
Huerces.

LAS CEREZAS GASTRO BAR.

La Pola Sieru,5. Xixón.
T. 606 164 732.
Menéndez y Val d'Ornón.

CASA PAZOS. Sidrería

Parrilla.
Puerto Rico,23.
T. 984 391 532 / 677079895.
Riestra, Trabanco,Trabanco
d'Escoyeta.

SIDRERÍA LA CABAÑA.

Cirujeda ,18
T. 984 846 150
Piñera

SIDRERÍA PARRILLA RAMÓN.

Manuel Junquera,15.
T. 985 369 542.

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.

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

SIDRERÍA COTO CRISTINA.

Manuel Junquera, 31.
T. 985 333 081.

SIDRERÍA EL TRAVIESU.

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

PARRILLA MUÑO.

Avd. Juan Carlos 1,42
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.

SIDRERÍA VALE, OTRA!!!.

Padre Montero 5.
T. 684 630838-665426374.
Sidra Riestra.

SIDRERÍA MIRAVALLES.

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 Arces, 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
Güercos.
T. 985 137 085

SIDRERÍA AVENIDA.

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

LA SIDRERÍA DEVIESQUES.

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

PARRILLA VERDEMAR.

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

SIDRERÍA PEÓN

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

MERENDERO LA CABAÑA.

Camín de L'Infazón a la Playa
de La 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.

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 uruguayaa..

SIDRERÍA LA PIANA

Llastres 10
T. 984 189 655.
Sidra Menéndez



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

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

SIDRERÍA REST LA PUMARADA
Juan Alvargonzález 41
T. 985 151 962.
Trabanco, Peñón, 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.
Casrañón.

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

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

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 MANZANUZA.
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.

TOLDOS GAMA
Max Planck 329 Pol Ind Roces.
T. 985166139.

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 POZU L'ARENA.
Doctor Aquilino Hurlé 30
T. 984 393 257.

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.
Ezcurdia 68 bajo.
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 Roces, 920. Nuevo
Roces
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.

SIDRERÍA EL ALLERANU
Cienfuegos 168
T. 984 181 168
Menéndez

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
Cocina asturiana. Especialidad:
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

DEMANDA DE TRABAYU

CAMARERO echador de sidra, buena presencia, para restaurante o sidrería, fijo o como extra, días festivos o fines de semana. T. 699936396

CAMARERA. Sabiendo escanciar sidra. Chica seria, responsable y no fumadora, con experiencia e informes, se ofrece para trabajar. Tel. 645660968

VALENCIA

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

EUSKAL HERRIA

URBITARTE SAGARDOTEGIA
Ergoia Auzoa Ataun 20211
Guipuzkoa
T. 943 180 119
Urbitarre, Sagarte, Label.

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 Yaserías, 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

RESTAURANTE CERVECERÍA LA FRAGUA
Andrés Mellado, 84
T. 915 441 969

REST. VILLA DE AVILÉS
Marqués de Mondejar, 4
T. 913 56 8 326
Trabanco





COUZAPÍN

Restaurante Sidrería



Ganador 1er Campeonato Regional de Escanciadores de Sidra de la Comunidad de Madrid

Julio Andrés Rodríguez, Campeón escanciadores Madrid'15

C/ Menorca, 33
Tel. 914 009 355/56
28009 MADRID

Carlos Tartiere
RESTAURANTE ~ SIDRERÍA



C/ Menorca, 35
Tel. 915 745 761
28009 MADRID

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** TRADICIONA...

5 €
ESPICHA
ABIERTA